

LATTARA 6 — 1993

Céramique commune oxydante micacée

[Joël-Claude Meffre
Claude Raynaud]

Ce type de céramique apparaît dans la moyenne vallée du Rhône durant la première moitié du II^e siècle de notre ère. Ses caractères sont suffisamment marqués et sa présence suffisamment constante sur les sites rhodaniens et en Languedoc oriental pour que l'on ait commencé à l'isoler en différents lieux.

Sur la rive gauche du Rhône, à hauteur d'Orange-Vaison, sa présence est manifeste sur tous les sites ruraux, où elle représente 5 à 10% des tessons. A Vaison, à partir de la fin du II^e siècle et dans le courant du III^e s., sa fréquence ne cesse de croître pour atteindre autour de 20% des communes dans les fouilles de la Villasse (Meffre 1988A; 1992, 119). A Arles, on la retrouve avec un plus faible pourcentage, surtout dans le courant des III^e-IV^e siècles. En Languedoc oriental, si cette céramique reste discrète aux II^e et au début du III^e s., elle est très abondante après 250 ainsi qu'au IV^e s. et présente une évolution typologique analogue à celle des autres céramiques communes (Raynaud 1990, 235).

S'il n'est pas possible pour l'instant de localiser les origines de cette production et si l'on ignore l'étendue de sa diffusion, des présomptions existent cependant pour situer les ateliers de fabrication dans la moyenne vallée du Rhône, où elle est la plus présente et la plus anciennement attestée. Compte tenu du pourcentage des tessons sur les sites consommateurs, et la diversité des formes présentes sur le site urbain de la Villasse à Vaison, il n'est pas exclu qu'une officine fonctionne en ce lieu au moins pendant la période du maximum de développement, au III^e siècle.

Ces productions ont été qualifiées dans une première étude de "céramique à pâte brique à bord et fond frangés de noir" (Meffre 1988A, 122 et fig.14). En effet, les surfaces et le cœur ont le même aspect: couleur brun clair, rouge brique tirant aussi souvent sur l'orangé (cuisson en mode C), tandis que les bords et les fonds sont noircis ou fumigés. La pâte est proche de celle de la céramique sableuse mais elle s'en différencie par une texture plus dense et par une dureté constante, prouvant l'excellente maîtrise de la cuisson. En outre, cette pâte contient un dégraissant sableux très fin bien réparti auquel s'associent des

particules de mica doré, ainsi que de gros grains de calcaire plus ou moins épars, en particulier au IV^e s.

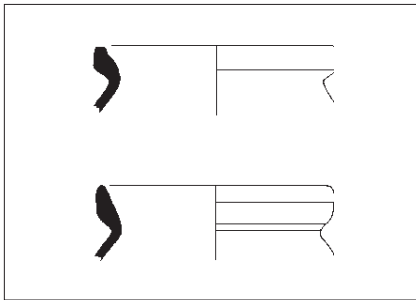
Fait caractéristique: l'épiderme porte souvent une légère couche d'argile à fines particules de mica argenté ou doré, plus ou moins adhérent selon l'état de conservation des vases. Dans certains cas, le revêtement micacé n'est en fait qu'un pseudo-engobe obtenu par le polissage de l'épiderme avant cuisson (Picon 1973, 46). Ces variations d'aspect de surface rendent parfois difficile la distinction avec la *céramique à engobe micacé* (voir COM-E-M), proche parente techniquement, mais plus soignée et plus fine. La relation entre ces deux catégories reste à établir précisément; on ignore s'il s'agit de deux fabrications d'un même atelier, l'une plus fine l'autre plus grossière, ou de deux productions spécifiques.

Par la prédominance d'urnes ovoïdes, de plats à four, de mortiers et de marmites, cette poterie répond essentiellement à une fonction culinaire. La simplicité et la souplesse des profils arrondis jusque dans la forme des lèvres caractérise la morphologie d'une production qui conserve du II^e au Ve s. un excellent niveau de réalisation technique et une constante qualité de pâte.

Comme pour les autres productions communes du Midi méditerranéen, la typologie se fonde sur le classement C.A.T.H.M.A. par famille de formes portant un code alphabétique: A pour les urnes, B pour les bols, coupes ou marmites, C pour les assiettes, plats ou écuelles, D pour les mortiers, E pour les couvercles, F pour les cruches, etc... (cf. notice SABL-OR). Ce code est suivi d'un numéro désignant la forme, puis éventuellement d'un indice alphabétique pour les variantes.

Etudes régionales de référence pour la céramique commune oxydante micacée

Vallée du Rhône : Goury 1989B; Meffre 1988A; 1992;
Languedoc oriental : Raynaud 1990.

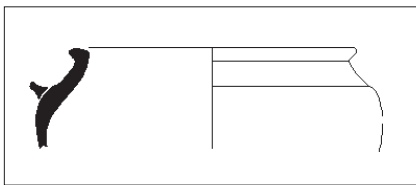


1:5

COM-O-M A1*urne*

Cf. Vaison-la-Romaine n°56-8188 et 56-1189 (inédits). Voir en SABL-OR, Goury 1989, fig.97.

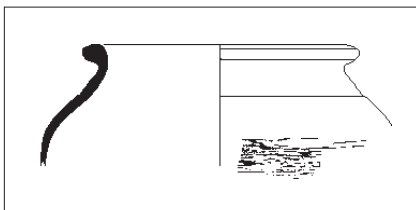
Urne à col resserré; bord droit en amande.
Utilisation: cuire-bouillir, conditionner.
Chrono.: 220/350.



1:5

COM-O-M A2*urne*

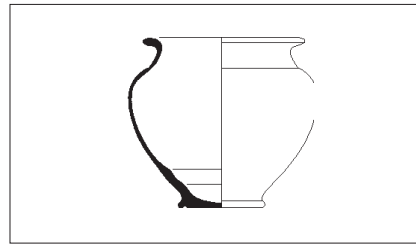
Cf. Vaison-la-Romaine n°61-162 (inédit).
Urne surbaissée; col convergent; bord aplati; tétons de préhension.
Utilisation: cuire-bouillir, conditionner.
Chrono.: 150/300.



1:6

COM-O-M A3*urne*

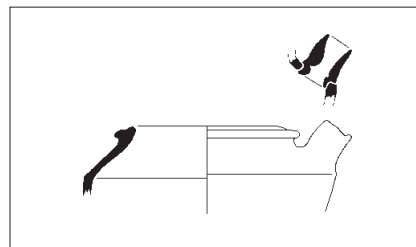
Cf. Vaison-la-Romaine, Villasse sud (inédit).
Voir COM-E-M A4.
Urne globulaire; col court souligné par un sillon; panse peignée; bord en bourrelet.
Utilisation: cuire-bouillir, conditionner.
Chrono.: 200/300.



1:5

COM-O-M A4*urne*

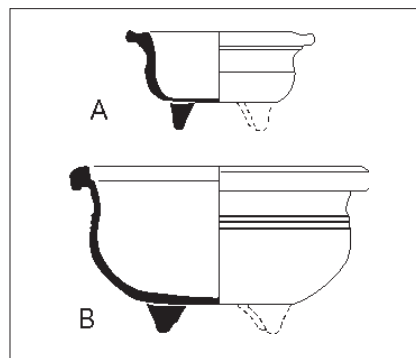
Cf. Meffre 1992, fig.67 n°3.
Urne ovoïde; col souligné par un ressaut; bord mince déversé; lèvres arrondies.
Utilisation: cuire-bouillir, conditionner.
Chrono.: 120/200.



1:5

COM-O-M A5*urne*

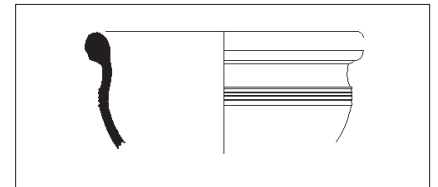
Cf. Vaison-la-Romaine, Villasse sud (inédit).
Urne carénée; col convergent; bord à gorge; bec tubulaire sur l'épaule.
Utilisation: conditionner, verser.
Chrono.: 200/300.



1:5

COM-O-M B1*marmite*

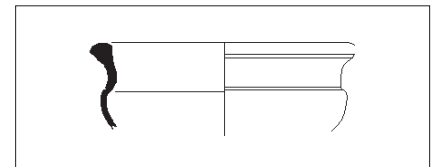
Cf. Vaison-la-Romaine, n°56-1178 et 61-163 (Villasse sud, inédit). Voir COM-E-M B3.
Marmite à panse hémisphérique; fond plat tripode; col évasé à bord à marli (var.A) ou en bourrelet (var.B).
Utilisation: cuire-mijoter, cuire-au-four.
Chrono.: 180/250.



1:5

COM-O-M B2*marmite*

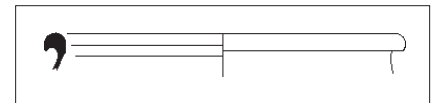
Cf. Vaison-la-Romaine, n°54-423 (Villasse sud, inédit).
Marmite à panse hémisphérique; col caréné; bord en amande.
Utilisation: cuire-mijoter, cuire-au-four.
Chrono.: 250/350.



1:5

COM-O-M B3*marmite*

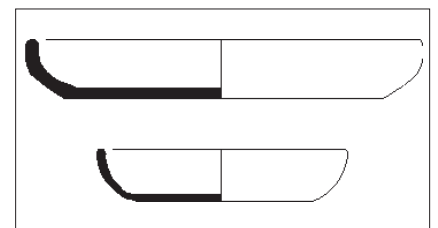
Cf. Vaison-la-Romaine, n°56-1195 (Villasse sud, inédit).
Marmite carénée à col évasé; bord en bourrelet triangulaire.
Utilisation: cuire-mijoter, cuire-au-four.
Chrono.: 250/350.



1:8

COM-O-M B4*marmite*

Cf. Raynaud 1990, 166, n°254; Vaison-la-Romaine (Villasse sud, inédit).
Marmite (ou plat?) à bord recourbé épais.
Utilisation: cuire-mijoter, cuire-au-four.
Chrono.: 250/350.



1:8

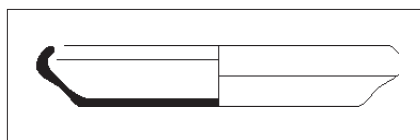
COM-O-M C1*plat*

Cf. Vaison-la-Romaine, n°56-1147 et 56-1150 (Villasse sud, inédit).

Plat à four ou assiette à vasque arrondie-cou-
vexe; bord mince.

Utilisation: cuire-frirer, servir.

Chrono.: 150/300.



1 : 6

COM-O-M C2

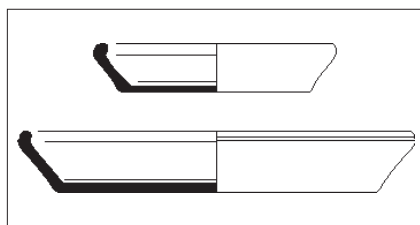
plat

Cf. Vaison-la-Romaine, n°56-1537 (Villasse
sud, inédit).

Plat à four ou assiette à vasque carénée et à
bord rentrant.

Utilisation: cuire-frirer, servir.

Chrono.: 200/350.



1 : 6

COM-O-M C3

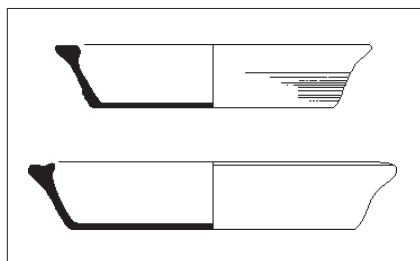
plat

Cf. Vaison-la-Romaine, n°63-47 et 64-163 (Vil-
lasse sud, inédit). Voir COM-E-M C1.

Plat à four ou assiette tronconique à bord ren-
trant arrondi.

Utilisation: cuire-frirer, servir.

Chrono.: 200/350.



1 : 5

COM-O-M C4

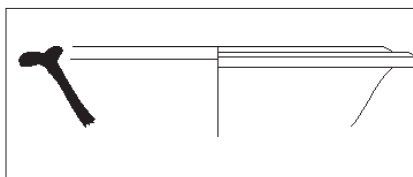
plat

Cf. Vaison-la-Romaine, n°61-223 et 57-264
(Villasse sud, inédit).

Plat à four ou assiette tronconique à bord
aplatis parfois muni d'une lèvre à gorge.

Utilisation: cuire-frirer, servir.

Chrono.: 200/350.



1 : 8

COM-O-M D1

mortier

Cf. Vaison-la-Romaine, n°61 (Villasse sud,
inédit). Voir COM-E-M D1.

Mortier à collerette; panse tronconique; bord
rentrant.

Utilisation: préparer-broyer, préparer-mélanger.

Chrono.: 300/420.