

LA CÉRAMIQUE À REIMS DE CÉSAR À CLOVIS

ANALYSE FONCTIONNELLE

Guillaume FLORENT¹, Xavier DERU²

La cuisine consiste en une suspension du cours naturel des choses. Faute d'intervention humaine, la trajectoire d'une pomme la conduit inmanquablement de l'arbre au sol, puis à la putréfaction. Il y a plusieurs manières de différer cette évolution qui toutes engagent un dialogue entre l'homme et son milieu. Il ne s'agit pas seulement, en matière de cuisine, de satisfaire à des nécessités biologiques, mais de sélectionner les aliments convenables, de « bien les laver », de « bien les cuire », bref, qu'ils soient en adéquation avec une certaine conception des choses. Ainsi, les discours sur la nourriture relèvent d'une morale, ils se fondent sur la distinction entre le bon et le mauvais. Les derniers avatars de la civilisation occidentale ont revêtu ces discours de nouveaux déguisements, nommés « traçabilité », « commerce équitable », « produits biologiques et authentiques », mais la structure sous-jacente perdure.

Lorsque la plupart des archéologues s'interrogent sur l'alimentation antique, ils procèdent en premier lieu à la collecte de points de vue partiels fournis par les sources littéraires, l'iconographie, la céramologie, la carpologie, l'archéozoologie³... Ensuite, ils tentent de dégager des indices de convergence entre ces sources disparates et posent à partir de là un certain nombre d'hypothèses. L'analyse proposée ici se veut différente. Il s'agit en premier lieu de s'emparer du modèle théorique de l'alimentation élaboré par C. Lévi-Strauss dans *Le triangle culinaire*, puis d'opérer son transfert dans le monde romain par le biais du *De re coquinaria* attribué à Apicius. La troisième étape consiste à substituer aux termes latins les dénominations contemporaines des récipients attachés aux recettes décrites par Apicius, ceci en accord avec les notions issues de la céramologie contemporaine. Enfin, l'introduction de données céramiques quantifiées issues de la capitale des Rèmes au sein du modèle élaboré sanctionne ce qui aurait pu rester au stade purement théorique et l'inscrit dans une perspective diachronique.

-
1. Archéopole, UMR 8164 Halma-Ipel, Lille. guillaume.florent@archeopole.fr. Cet article est issu d'un Projet collectif de recherche et d'un projet de la Maison des Sciences de l'Homme du Nord-Pas-de-Calais. Dans le PCR collaborèrent C. Batigne Vallet, D. Bayard, A. Corsiez, F. Hanut, S. Lemaître, P. Tyers, S. Willems comme céramologues et A. Balmelle, P. Rollet, F. Berthelot, G. Deborde, R. Neiss, S. Sindonino et P. Stocker, comme responsables d'opération. Qu'ils en soient tous remerciés. De ce PCR sont sorties plusieurs monographies, une caractérisation des productions champenoises (Biegert *et al.* 2004) et la chronologie de Reims (Deru *et al.* 2007). Nous remercions également V. Matteredne pour ses enrichissants commentaires.
 2. Université de Lille 3, UMR 8164 Halma-Ipel, Lille. xavier.deru@univ-lille3.fr
 3. À partir de la littérature : André 1961 ; Hilgers 1969 ; Bats 1988 ; à partir du mobilier : Furger 1985 ; Schucany 1993 ; Deru 1996, p. 208-217 ; Albrecht 1997 ; Meylan Krause 2002 ; Cool 2006 ; Desbat, Forest, Batigne Vallet 2006, p. 167-192 ; Batigne Vallet 2008.

LES MODÈLES

Le modèle ethnographique

Lévi-Strauss a proposé dans *Le triangle culinaire* une théorie générale de l'alimentation (Lévi-Strauss 1965, p. 49-68). Au point de départ de sa réflexion, il place les travaux des linguistes qui sont parvenus à définir des règles valables quelle que soit la langue, une sorte de trésor commun à l'humanité auquel fait écho le mythe de la Tour de Babel. Toute langue pourrait donc être caractérisée par son positionnement au sein de l'espace dessiné par le triangle vocalique et le triangle consonantique. Lévi-Strauss suppose que des structures similaires traversent de part en part le champ de l'expérience culinaire.

Toute culture culinaire primitive s'élaborerait donc selon des jeux d'oppositions entre trois dimensions distinctes décrivant un plan triangulaire. Les sommets du triangle sont occupés par le cru, le cuit et le pourri. Doublant ce triangle culinaire Lévi-Strauss inscrit au sein de celui-ci un triangle des recettes, composé du rôti, du fumé et du bouilli. Enfin, souhaitant rendre compte de toutes les opérations possibles, il propose d'ajouter une nouvelle dimension, celle du frit, et nécessairement d'élever le triangle initial au rang de tétraèdre (*fig. 1a*). Sur les trois arêtes reliant le sommet principal à la base prennent place les médiateurs de cuisson, à savoir l'eau, l'huile et l'air, en plus ou moins grande quantité. Les variations de nature, de proportion et de degré de mixtion de ces derniers, permettent de décliner l'ensemble des recettes possibles d'un système culinaire donné. Ainsi, la cuisson à l'étouffée se définit par la présence d'un peu de matière grasse et d'un fond d'eau. Le rôti au four ne requiert qu'un peu de matière grasse, le bouilli nécessite une grande quantité d'eau, le frit une grande quantité d'huile et le grillé (rôti à la broche) réduit les médiateurs au strict minimum.

Une fois ce schéma posé, il ne reste plus, dès lors, qu'à l'introduire dans le monde culinaire romain.

Le modèle littéraire

Le *De re coquinaria* fournit l'occasion de saisir un moment de la structuration du rapport de l'homme antique à sa nourriture. Au travers de ce recueil de recettes transparait au niveau le plus trivial, dans la description des gestes, des ingrédients et des ustensiles, un système, des règles, en un mot la conception qu'ont les auteurs, probablement aisés, de leur cuisine.

Le *De re coquinaria* ne constitue pas un objet isolé et exceptionnel, et peut revendiquer une place de référence pour la construction d'un modèle⁴. En effet, si Apicius a bel et bien vécu à la période d'Auguste et que plusieurs recettes portent son nom, l'ouvrage représente une compilation établie du 1^{er} au 1^{er} s., qui intègre aussi l'art culinaire hellénistique. Il se livre donc comme un summum de l'art, d'un art élevé de la cuisine méditerranéenne, qui, pour la vaste majorité, est une abstraction ou un mythe comme Bocuse l'est pour la plupart d'entre nous.

L'objectif de l'analyse consiste, afin d'établir un pont entre les écrits et la réalité archéologique, à faire l'inventaire des ustensiles cités dans l'ouvrage, d'en décrire les principaux usages, puis de projeter sous la forme d'un schéma synthétique emprunté à Lévi-Strauss la configuration de leurs relations (*fig. 1b*). En procédant par déplacements successifs, il est possible de confronter ce schéma à des dimensions de plus en plus générales et abstraites sous la forme de jeux d'oppositions entre forme fermée et forme ouverte, eau et huile, nécessaire et superflu, pauvre et riche, barbare et civilisé.

L'ordre dans lequel sont abordés les principaux récipients cités dans le *De re coquinaria* est fondé sur l'ordre croissant de complexité des moyens et des ingrédients impliqués lors de leur utilisation. Les modes de préparation ne requérant pas de récipients à proprement parler comme le fumage ou la cuisson au grill sont traités ensuite. Enfin, les récipients dédiés à l'assaisonnement des mets et à leur service font l'objet d'une deuxième partie.

4. Voir Apic. (introduction) ; Plouvier 2003, p. 65-69.

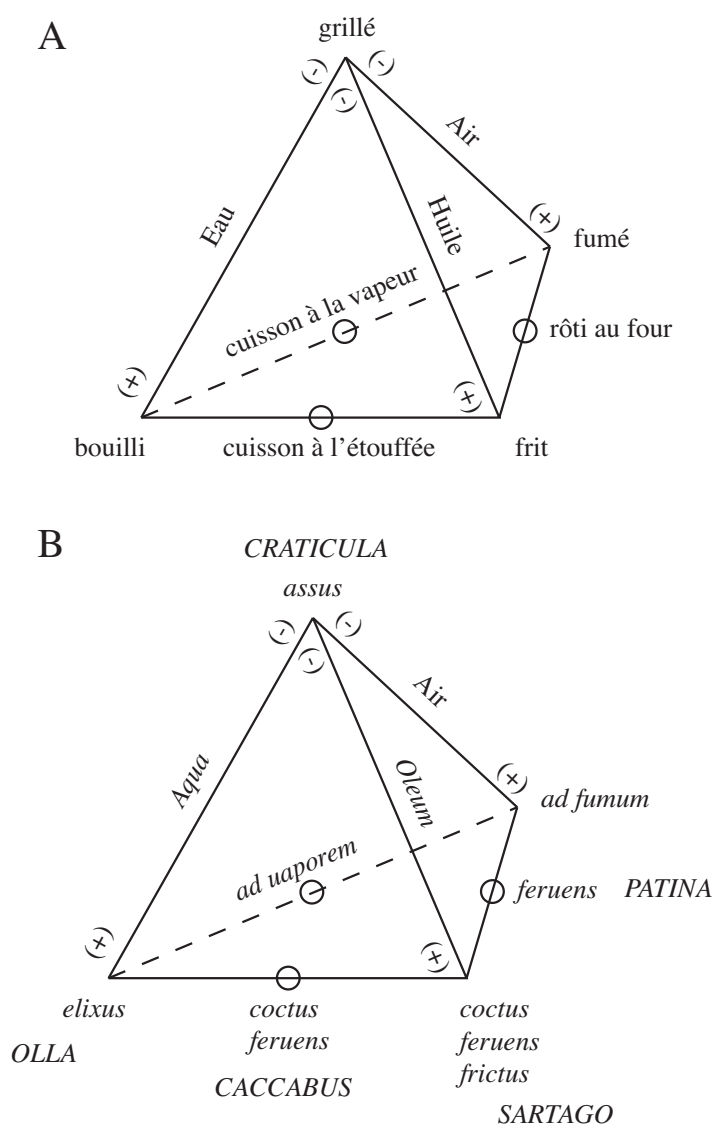


Fig. 1 – Tétraèdres culinaires. A. Modèle ethnographique : B. Modèle littéraire.

La cuisson des aliments

Bouillir dans le pot

À l'opposé du *caccabus* et de la *patina*, l'*olla* est extrêmement peu citée dans le *De re coquinaria*, à neuf reprises seulement. Ce récipient est consacré à des opérations basiques de cuisson à l'eau, en présence de sel et de très peu d'éléments sapides (Apic. 212, 214, 246, 287, 369, 370, 382, 409). Le verbe *elixare* et ses composés désignent justement ces opérations de cuisson où l'élément aqueux est prédominant. Par conséquent, il paraît légitime de supposer que la plupart des mets bouillis (*elixus*) soient passés par l'*olla* même si celle-ci n'est pas nommée. Or, le rapport entre le nombre de mentions de l'*olla* et le nombre de fois où la cuisson à l'eau est indiquée est évalué à 9 : 148, soit 0,06. En comparaison, le rapport du *caccabus*, de la *patina* et de leurs homologues avec le mode de cuisson qui leur est le plus spécifiquement attaché (*feruere*) est de 179 : 83, soit 2,16. Ces chiffres soutiennent l'idée d'une nette sous-représentation des occurrences d'*olla* par rapport à l'usage réel qui en est fait et, *a contrario*, d'une valorisation du *caccabus* et de la *patina*. Il semble délicat de tirer une règle générale des quelques rares recettes pour lesquelles

l'*olla* est citée. Cependant, rapportés à l'ensemble des recettes requérant des ingrédients bouillis, certains constats peuvent être posés. Tout d'abord, la cuisson à l'eau apparaît comme le premier acte d'importance (si l'on excepte les opérations de lavage, plumage, trempage, découpage) qui fasse basculer l'ingrédient du stade d'élément naturel à celui d'aliment consommable. Dans le *De re coquinaria*, cette phase est souvent transcrite de la manière suivante : « mettez dans un *caccabus* (ou une *patina*) tel légume ou telle viande bouillie », ou « pour tel met bouilli, la préparation suivante ». L'ingrédient bouilli est donc régulièrement soumis à des opérations subséquentes, en *caccabus* ou en *patina*, afin de l'agrémenter. Les recettes de farces constituent une exception car le corps ou l'organe de l'animal une fois garni est plongé dans l'*olla* remplie d'eau bouillante jusqu'au terme de la cuisson, puis présenté tel quel (Apic. 287, 369, 370). Le corps de l'animal cru devient le réceptacle de l'assaisonnement et se substitue en quelque sorte au rôle dévolu au *caccabus*.

Cuire dans le faitout

Le *caccabus*, ainsi que sa version réduite le *caccabulus*, est l'un des récipients-clefs de l'*Art culinaire*. Il est cité quatre-vingt-sept fois et occupe une position centrale dans la réalisation de nombreuses recettes.

La lecture de l'ouvrage attribué à Apicius permet de déterminer la nature des opérations attachées au *caccabus* et la façon dont ce récipient s'associe aux autres pratiques culinaires. En premier lieu, le *caccabus* sert à cuire l'ingrédient principal autour duquel est bâtie la recette. Pour décrire cette première phase, les verbes de la famille de *coquere* sont employés. Cette cuisson véritable est conduite sur un feu vif, en présence d'eau additionnée, après les premiers bouillons, d'huile. La seconde opération consiste en une extension des pratiques attachées au mortier. En effet, la liaison des sauces (*obligare*) réalisées au mortier s'opère fréquemment dans un *caccabus*, à feu lent, par adjonction d'amidon (*amulum*, *tracta/um*) ou parfois d'œufs battus (*ouum*) [Apic. 173, 181, 195, 201, 202]. Au cours de cette seconde phase, le verbe *feruere*, c'est-à-dire « mijoter », est le plus communément utilisé. Le passage d'une phase à l'autre peut s'accompagner d'un changement de récipient afin que la préparation n'attache pas et ne brûle pas (Apic. 173, 281, 201, 202). Pour ce faire, le cuisinier conseille de s'emparer d'un *caccabus nouus* (Apic. 71, 181, 184, 249), injustement rendu dans les traductions par « cocote neuve », alors que le terme « nettoyée » serait plus adéquat. Un dernier point relatif à la conduite de la cuisson mérite d'être souligné. En effet, l'impératif évoqué à plusieurs reprises de moduler la vigueur du feu suppose l'accès à un type de foyer relativement élaboré.

Mijoter et frire à la poêle

À en croire les mentions, certes peu nombreuses (Apic. 266, 438, 472, 473) d'un recours à la *sartago*, ce récipient peut être considéré comme un proche parent du *caccabus*. Il le supplante néanmoins sur un point car il permet de frire (*frigere*) poissons et viandes dans un fond d'huile, à feu vif. Ensuite, le procédé de réalisation de la sauce est comparable à celui pratiqué dans un *caccabus*.

Cuire au four : Patina, patella, cumana et termospodium

Patina, *patella* et *cumana* entretiennent des relations de parenté évidentes, au point que les termes sont interchangeable dans le descriptif des recettes. Ils totalisent quatre-vingt-douze mentions, soit une proportion comparable à celle de *caccabus* et de *caccabulus*. D'autre part, le terme *patina* désigne à la fois le contenant, *patina*, *patella* ou *cumana* et le contenu, la recette. À la différence du *caccabus*, la *patina* ne permet pas de cuire réellement l'ingrédient principal. Le poisson constitue une exception car il est souvent déposé cru avec un fond d'eau et d'huile dans le plat (Apic. *Exc.* 482, 483, 484, 485). En dehors du poisson donc, la recette est ordonnée autour d'ingrédients qui ont déjà subi une première cuisson. Ils peuvent avoir été bouillis (*elixos*), grillés (*assos*) ou simplement cuits (*coctos*). La *patina* est donc un récipient dépendant de l'*olla*, du gril (*craticula*) et du *caccabus*, impliqués dans la conduite des opérations basiques de cuisson.

Par conséquent, les usages liés à la *patina* sont cantonnés à la sphère des mets d'accompagnement. Sur ce point, la *patina* peut être rapprochée du *caccabus*. Cependant, elle s'en distingue par l'aspect structuré des préparations dont les composants sont disposés avec art (*componere*, *adornare*) parfois en plusieurs

couches. De plus, l'adjonction d'œufs battus pour lier le tout est nettement plus fréquente dans la *patina*, au dépens de l'amidon (*amulum*) rejeté au second rang. Enfin, la *patina* est employée pour réaliser des desserts (*dulcia*).

Pour résumer, les étapes suivantes ont été relevées de façon récurrente : graisser la *patina* (*perungere*), disposer les ingrédients principaux (*componere*), ajouter les condiments, lier (*obligare*), cuire (*feruere*). La cuisson se distingue par un certain nombre de spécificités. Aux précautions d'usage ordinairement appliquées au *caccabus* et visant à modérer la force du feu au moment de liaison de la sauce, sont associés des modes de cuisson propres à la *patina*. En effet, il est précisé à cinq reprises que la *patina* doit être placée dans un *termospodium*, autre nom du *clibanus*. Ce dispositif consiste en une large cloche de terre cuite dotée d'une collerette au bas de la panse (Cubberley, Lloyd, Roberts 1988 ; Deru, Paicheler 2003). La recette 160 décrit son maniement : des braises sont placées sous la *patina* coiffée du *termospodium*, lui-même couvert de braises. À ce four portatif est parfois préféré un four véritable, construit (*furnus*, Apic. 364, 384, 437). Dans ce cas, un couvercle (*operculum*) peut tout de même couvrir le plat afin de rendre la cuisson la plus douce possible (Apic. 200, 421). Une fois cuite, la *patina* est généralement présentée et consommée dans son plat d'origine. D'ailleurs, le texte précise à de nombreuses reprises et comme un leitmotiv : « saupoudrez de poivre et servez ».

Rôtir sur le gril

Le gril (*craticula*) est associé à plusieurs reprises à la cuisson au four (*furnus*) ou au four-couvercle (*clibanus*) auxquels il semble pouvoir se substituer pour assurer le rôtissage des viandes (*assare*, Apic. 258, 263, 289). La cuisson a lieu sans la médiation d'aucun récipient, l'aliment étant placé au plus près des braises. Le recours au gril intervient au cours de l'élaboration des recettes après une première cuisson à l'eau (*elixare*) des principaux ingrédients, l'assaisonnement au moyen du *mortarium* et du *caccabus* survenant ensuite, ou en fin de processus, les aromates étant introduits avant cuisson dans un boyau ou une crêpine, mêlés au met à agrémenter. Un phénomène similaire, où la phase d'assaisonnement est induite précocement, avait déjà été évoqué dans le paragraphe relatif à l'*olla*.

Fumer

Le fumage est évoqué à six reprises et ne requiert pas non plus de récipient, crêpinettes et boyaux en faisant office (Apic. 45, 61, 65, 287, 382, 390). Cette méthode de cuisson douce et progressive, où la préparation est placée dans le flux de la fumée mais le plus loin possible du foyer favorise la conservation et donne un goût particulier aux viandes. Elle est, au même titre que le rôtissage, rarement évoquée et associée à des mets prestigieux.

L'assaisonnement et le service des mets

Concasser et égruger

Mortarium est cité à cinquante reprises. Il occupe la troisième place en termes de fréquence parmi les ustensiles de cuisine. Il est employé de la manière suivante : premièrement, les ingrédients solides sont placés ensemble dans le mortier (*adicere, mittere*) et subissent un pilage appliqué (*terere, fricare*). Il s'agit généralement d'aromates sous forme sèche ou fraîche et parfois de dattes (*careota* ou *cariota*) ou de pignons de pin (*nucleus pineus*) utilisés comme liant. Puis, les composants liquides sont adjoints (*suffundere*) au broyat. Pour ce faire, le *garum* (*liquamen*), différentes sortes de vins (*uinum, passum, defritum, carenum*), le vinaigre (*acetum*), le miel (*mel*) et l'huile d'olive, mais en quantité limitée (*oleum modice*), sont privilégiés. Une troisième opération consiste à étendre l'assaisonnement (*temperare*) en versant de nouveau dans le mortier certains des liquides précités mais en plus grande quantité. La dernière étape correspond au transfert de la préparation (*rexinanire, exinanire, traicere, perfundere, refundere*) directement sur le met achevé, sur le plat en cours de cuisson, ou seule afin de réaliser la liaison de la sauce par cuisson. La présence d'un dispositif verseur trouve dans cette dernière étape sa pleine justification. D'autre part, l'énoncé d'une recette laisse entendre que le mortier pouvait paraître à table (Apic. 236).

Mesurer et présenter les assaisonnements

Le terme *acetabulum* est cité dix-sept fois, seize fois en tant que mesure et une fois comme récipient en tant que tel. Des distinctions de tailles (*minus*, *maius*) sont évoquées à deux reprises (Apic. 239 et 383). Ce récipient sert prioritairement à doser le *garum* (*liquamen*) et l'huile (*oleum*) et en second lieu, le vinaigre (*acetum*), le miel (*mel*) et le vin (*uinum*). Il est donc impliqué dans la préparation des sauces et peut être associé, lors de l'adjonction des composants liquides, au mortier. D'ailleurs, l'*acetabulum* supplée parfois à ce dernier et s'acquitte d'opérations (*temperare*) qui lui sont habituellement dévolues (Apic. 378).

D'autres indications de mesure désignent aussi de la vaisselle : *ciatum*, *calix*. Ces dénominations participent à la fois du domaine de la préparation des sauces et de celui de la consommation des boissons. La nature des substances mesurées, telle que le vin et ses déclinaisons, ajoute au caractère ambivalent de ces récipients.

Disposer les mets

Boletar, *lanx* et *discus* sont des récipients uniquement employés à des fins de service et de présentation des mets. Ils apparaissent au terme de la recette. Le terme *boletar* suggère une analogie de forme entre ce récipient et le chapeau d'un champignon (*boletus*). De la même façon, *discus* indique l'aspect circulaire et plat du récipient concerné. L'examen des usages liés à ces trois récipients ne révèle pas de différences fondamentales. Ils permettent de disposer l'ingrédient principal une fois cuit puis de le napper de sauce. La dimension esthétique est généralement mise en avant. Une différence toutefois peut être évoquée entre *boletar* d'une part, et *lanx* et *discus* de l'autre. En effet, le *boletar* contient à deux reprises des légumineuses (Apic. 183, 189) et une fois des céréales (Apic. 58). *Lanx* et *discus* témoignent de davantage d'affinité avec la viande et les préparations cuites dans une *patina* (Apic. 142, 175, 187, 303).

Manger les mets

Absent de l'ouvrage d'Apicius et même de la littérature latine ou gréco-romaine, aucun manuel de savoir-vivre ou d'art de la table n'a été conservé. Par leur contexte littéraire (Hilgers 1969), par les graffiti de La Graufesenque (Bémont 2004), un vocabulaire des récipients de la table nous est quand même parvenu, il se compose principalement d'une triade : le *catilus*, l'*acetabulum* (utilisé comme mesure chez Apicius) et la *paropsis* (ou *acetabulum maius*). Il s'agit d'une assiette, de deux coupes, l'une petite, l'autre plus grande pour servir les sauces. Les boissons sont consommées dans des récipients au vocabulaire varié, ces vases à boire devaient être accompagnés de cruches et d'un cratère (Hilgers 1969, p. 15).

Dans certains contextes funéraires, nous retrouvons la triade accompagnée de récipients à boire. Dans les tombes privilégiées, ou celles où le banquet gagne une valeur symbolique, les services se retrouvent en plusieurs exemplaires (Deru 1996, p. 209-211 ; Massart 1997 ; Loridant, Deru 2009, p. 95).

Le De re coquinaria perçu au travers du tétraèdre culinaire

Il n'est pas possible de décrire par le menu les multiples opérations culinaires envisagées dans le *De re coquinaria*. Par conséquent, le tétraèdre culinaire est conçu comme un prisme au travers duquel peuvent être perçues des configurations de récipients qui rendent compte le plus simplement possible d'un réel éminemment complexe. Nous considérerons notre but atteint si le schéma auquel nous sommes parvenus fournit un outil conceptuel à même de rendre compte de situations réelles, une sorte de carte mentale qui laisserait entrevoir les cheminements possibles et les routes barrées.

Ce préalable étant posé, que ressort-il justement de la conjugaison du modèle ethnographique et du livre de recettes attribué à Apicius ?

Premièrement, les récipients dédiés à la cuisson sont ordonnés suivant la progression *olla*, *caccabus*, *sartago*, puis *patina*. Du premier récipient au quatrième, la nature du médiateur de cuisson est progressivement modifiée, l'eau cédant peu à peu la place à l'huile et à la graisse. Parallèlement à ce phénomène de substitution de l'huile à l'eau, l'implication des aromates dans la cuisine s'accroît. Le *mortarium*, associé à l'*acetabulum*, représente le plus ouvertement la part prise par l'assaisonnement dans ce système culinaire. Ce récipient

entretient des relations privilégiées avec le *caccabus*, la *sartago* et la *patina*. En effet, l'usage de ces derniers requiert systématiquement le recours au *mortarium* lors de la phase de réalisation de la sauce. À l'opposé, les pratiques culinaires attachées à l'*olla* n'impliquent pas, sauf exception, de recourir au *mortarium*.

Le *caccabus* occupe une position centrale dans ce schéma. Cela tient sans doute à son caractère polyvalent, puisqu'il permet de réaliser à la fois des cuissons à l'eau, des plats mijotés et des sauces. Si l'on y ajoute une aptitude à servir d'écuelle, traduire *caccabus* par « faitout » constituerait une proposition des plus adéquates. Il n'est surpassé en la matière que par la *sartago*, qui étend les capacités énoncées pour son prédécesseur en direction de la friture.

La *patina* ouvre clairement une nouvelle dimension de la cuisine, les préoccupations d'ordre esthétique et édulcoré, au sens propre comme au sens figuré, s'y manifestant avec force. Elle permet des cuissons plutôt sèches, en présence de matière grasse et de nombreux aromates. Par conséquent, elle se situe en parfaite opposition avec les pratiques envisagées pour l'*olla*. De plus, la cuisson « primaire » des ingrédients de base, à l'exception du poisson, n'y a pas lieu. La forte polarisation entre l'*olla*, d'une part, et la *patina*, de l'autre, ont des répercussions extrêmement concrètes. Il arrive ainsi que lors du transfert d'ingrédients bouillis de l'*olla* à la *patina* une phase d'égouttage dans une passoire (*colum*) ou de ressuyage (pour les viandes) soit intercalée afin de résoudre et de minorer l'antagonisme des deux modes de cuisson mis en jeu.

De l'*olla* à la *patina*, en passant par le *caccabus*, ont été relevés un accroissement progressif de la place des matières grasses et des aromates et un effacement de l'eau en tant que médiateur de cuisson. Parallèlement, le mode de cuisson connaît lui aussi une évolution, du feu vif, le récipient demeurant au contact des braises, au feu lent et maîtrisé du four. En effet, l'introduction des sauces au cours de la cuisson, pratique prioritairement associée au *caccabus*, nécessite l'usage de dispositifs simples permettant de réguler la force du feu, ce qui n'est pas forcément requis pour l'*olla*. Le degré de maîtrise du feu atteint son apogée avec la *patina*. L'emploi de cette dernière implique d'avoir accès à un four ou à des dispositifs de substitutions tels que le *clibanus* ou le *termospodium*. Enfin, une dernière évolution peut être mise en lumière. Il s'agit de la désaffection de l'emploi, au cours de la progression ustensilaire décrite, des aliments de bases (légumes et céréales) au profit des ingrédients superflus ou valorisés (miel, œuf, lait, poisson, viande, vin).

Pauvres et riches

La cohérence et la logique inhérentes aux divers aspects décrits ci-dessus invitent à explorer les potentialités de la configuration révélée par les recettes sur le terrain sociologique. Le couple *olla-patina* peut être décliné, au vu des ingrédients et des moyens engagés, en une opposition entre nécessaire et superflu ou entre nourriture et agrément. La consommation d'aliments cuits à l'eau est d'une grande simplicité et ne requiert qu'un feu, un peu de sel et une *olla*. Par contre, le franchissement d'un degré d'élaboration supplémentaire, incarné par le *caccabus*, implique l'accès à des matières grasses, divers aromates pilés au *mortarium* et un foyer un peu mieux aménagé. Enfin, la cuisson en *patina* implique nécessairement l'emploi d'une *olla* et/ou d'un *caccabus*, d'un *mortarium*, d'un four ou d'un *clibanus*. Plus un plat est élaboré, plus un nombre important d'opérations et de récipients sont insérés entre le moment de l'acquisition et celui de la consommation. Se permettre de différer le moment de la consommation, préférer ce qui est présentable à ce qui est simplement roboratif, est une question de moyens. D'ailleurs la dissimulation du rôle de l'*olla* et la valorisation du *caccabus* et de la *patina* dans l'*Art culinaire* illustre ce parti pris aristocratique.

La lecture de Galien offre un exemple concret de la confrontation, au douloureux prologue pour l'une des parties, entre deux types de régime relevant de classes antagonistes (Galien, I, 7). Galien se promène avec quelques amis dans la proche campagne de Pergame. Il rencontre un paysan qui lui propose ainsi qu'à ses compagnons de partager son repas coutumier, composé d'une bouillie de céréales ; ils acceptent. Mal leur en prit, car ils furent affectés le jour suivant par de violents maux de tête et des gaz intempestifs au cours de la digestion. Souhaitant s'enquérir du phénomène, il se rendit de nouveau auprès du paysan et se vit répondre qu'il s'agissait là de son régime régulier, à lui et à sa famille, et qu'ils n'éprouvaient pas ce genre de dérangements. Un autre exemple de distinction sociale fondé sur le rapport à la nourriture

est fourni par la correspondance de Paulin de Nole (Paulin, *Ep.* 23, 7). Ainsi, une des lettres envoyées par Victor en Aquitaine conte l'anecdote suivante : un moine originaire de la campagne s'était ému de ce que ses confrères puissent manger du pain, alors que lui était accoutumé aux bouillies. Dans le cas présent, des considérations liées à la pauvreté évangélique sont mêlées à des préoccupations d'ordre social. Ces deux illustrations, distantes de deux siècles, soutiennent l'hypothèse d'une polarisation forte entre la bouillie et le pain, concomitante de la polarisation *olla* et *patina* et confirment leur implication dans les logiques de distinction sociale.

Barbares et civilisés

Si le schéma élaboré à partir de la lecture d'Apicius permet d'appréhender l'alimentation de l'autre qu'est le pauvre, il fournit également des pistes pour concevoir l'alimentation de l'autre absolu qu'est le Barbare et les moyens de juger de son degré d'assimilation. Un léger détour par Varron pose la perspective anthropologique du « civilisé » :

« Un jour, on cessa de se contenter des produits que la nature offrait spontanément, sans le recours du feu, entre autres les fruits, alors on se mit à faire cuire dans une *olla* les produits auxquels on pouvait enlever de leur crudité. C'est de *olla* qu'on tira le nom des légumes (*olera*) » (Varr., *l.l.* V, 108).

Abandonnant les légumes pour les viandes, Varron propose l'évolution suivante :

« La nature nous apprend que la viande fut d'abord grillée, puis bouillie, qu'en troisième lieu enfin les hommes se mirent à l'utiliser cuite en sauce » (Varr., *l.l.* V, 109).

Il ajoute :

« La viande bouillie tire son nom (*elixum*) du milieu liquide, l'eau en l'espèce, et la viande en sauce (*ex iure*) de ce qu'elle est plus savoureuse ainsi qu'avec un assaisonnement séparé ». (Varr., *l.l.* V, 109).

Un report schématique des appréciations de Varron donne une échelle des valeurs culinaires étagées comme suit : cru-grillé-bouilli-assaisonnement séparé-cuit en sauce (fig. 2). À chacune de ces étapes peut être associé un récipient du *De re coquinaria*. Dès lors, la série se présente de la façon suivante : néant-*craticula*-*olla*-*mortarium*-*caccabus*. Ainsi, le Barbare intégral se situera du côté du cru ou du grillé, cette figure ayant été incarnée selon le point de vue romain par les Germains à la fin de la République (César, *B.G.* VI, 22 ; Tacite, *Germ.* VI, 22). Le Barbare potentiellement assimilable recourra à la cuisson à l'eau et à l'*olla*, l'étape suivante de son devenir civilisé consistant en l'acquisition du goût pour les sauces séparées, préparées à l'aide du *mortarium*. Le sommet de l'art culinaire à l'époque de Varron est atteint au travers du plat en sauce réalisé au moyen du *caccabus*. La dimension supplémentaire apportée par la cuisson

CRU	néant	De la barbarie à la civilisation
GRILLÉ	<i>craticula</i>	
BOUILLI	<i>olla</i>	
ASSAISONNEMENT SÉPARÉ	<i>mortarium</i>	
MIJOTÉ (CUISSON EN SAUCE)	<i>caccabus</i>	
RÔTI AU FOUR	<i>patina</i>	

Fig. 2 – Échelle des valeurs culinaires.

au four en « *patina* » n'est pas décrite par Varron, mais il semble pertinent en vertu des informations plus tardives contenues dans le *De re coquinaria*, de lui attribuer la place prééminente sous l'Empire, dans l'échelle des valeurs culinaires.

Le modèle céramologique

Les sources

La céramique porte de manière intrinsèque les indices qui nous permettent de proposer une fonction *a priori* pour tel ou tel récipient, c'est-à-dire la fonction pour laquelle le récipient a été fabriqué. Cette fonction pourra par la suite être nuancée dans l'analyse quantitative, c'est-à-dire dans une démarche exploratoire et contextuelle (cf. « le cas rémois »).

En céramologie, la classification s'appuie sur des indices techniques et morphologiques. Les catégories de céramiques faisant l'objet d'un finissage particulier (lissage, engobage ou décoration), donnant un aspect agréable au toucher et à la vue sont classées dans la fonction générique de la présentation et de l'absorption des aliments.

Les groupes de pâtes calcaires sont impropres à la cuisson des aliments et nombre de catégories aux parois soignées (TS, EN, MT, TR/TN, FRA/FRB, DR) sont tournées avec ces argiles, auxquelles il faut ajouter les amphores, les céramiques communes claires (CC) et les mortiers (MO) servant au stockage, au service et à la préparation à froid des aliments.

Au contraire, les récipients à cuire nécessitent une argile chargée en inclusions pour en réduire la dilatation et ainsi résister aux chocs thermiques (Orton, Tyers, Vince 1993, p. 220-223 ; Picon 1998 ; Batigne 2001 ; Desbat *et al.* 2003, p. 8). La porosité induit le même effet, mais réduit la conductivité de la chaleur. De plus la propriété réfractaire de certaines argiles, comme l'argile kaolinique, renforce la qualité des céramiques à feu (Bonnet, Batigne Vallet 2001 ; Biegert *et al.* 2004, p. 158-159). Les catégories de céramiques aux parois laissées brutes (RUA/B, MD) présentent des argiles de cette nature ; elles sont donc destinées à la cuisson des aliments.

Le répertoire morphologique de la céramique gallo-romaine est très diversifié ; il se partage en groupes de formes génériques déterminées par la proportion des récipients (assiette/plat, bol/jatte, pot/gobelet, bouteille/cruche, etc.) et en types définis par la ligne de leur paroi et le plus souvent par les détails de leur bord. Les récipients aux parois moulurées, reposant sur des pieds annulaires appartiennent généralement aux catégories de céramiques fines (TS, EN, MT, etc.), tandis que les récipients pouvant accueillir un couvercle, posés sur un fond plat correspondent aux catégories de céramiques aux parois brutes (RUA/B, MD).

Les traces d'usage, qui doivent bien être distinguées des traces accidentelles (cassure, incendie), forment un autre groupe d'indices pour la caractérisation des fonctions (Orton, Tyers, Vince 1993, p. 218-220). Les rayures, incisions occasionnées par le couteau, ne s'observent que sur les formes ouvertes, assiettes et plats. Une usure du fond, quelquefois zonale, se retrouve sur les coupes et les bols. On l'observe très souvent sur les mortiers munis d'une râpe constituée de projections sableuses, où l'arrachage des particules a légèrement incisé la surface. Les traces de suies ou de caramels alimentaires témoignent d'un usage sur le feu ; ils sont courants, bien qu'ils disparaissent souvent par lavage ou lessivage au cours de leur séjour dans le sol ou de leur prélèvement archéologique. Ce sont ces traces d'usage que portent les plats à vernis rouge pompéien (VRP) et ceux à engobe micacé (RU/DR) ; des similarités morphologiques avec des plats en céramiques rugueuses sombres attestent leur usage pour la cuisson, malgré le soin apporté dans leur fabrication.

Les inscriptions sur les récipients sont variées quant à leur forme (estampilles, inscriptions peintes ou incisées, en cursives ou en capitales) et leur signification (Feugère 2004) ; seules quelques-unes servent notre problématique. Les plus explicites indiquent le nom, dans différentes graphies, du récipient sur lequel elles sont incisées ou peintes (Binsfeld 1997 ; Féret, Sylvestre 2008, p. 64-65). On trouve ainsi le nom de *lagoena* sur des cruches à une ou deux anses en céramique commune claire, d'*urceus* sur des pots de stockage en céramique commune claire (CC), d'*olla* sur des pots aussi bien

en céramique à feu (RUB) que sur des gobelets en terre sigillée (TS), en céramique engobée (EN) ou métallescente (MT), de *patina* sur une assiette en terre sigillée et une autre en *terra nigra* (TN), de *panna* exclusivement sur des bols Drag. 37 en terre sigillée, *peluis* ou *mortarium* sur un Drag. 45 en terre sigillée (TS) ou des récipients de la catégorie mortier (MO)⁵. Les devises à boire se retrouvent exclusivement sur des gobelets en céramique fine régionale sombre (FRB), métallescente (MT) [Künzl 1997 ; RIB 2498] et en terre sigillée (TS). Les inscriptions touchant au poids et à leur contenu sont rencontrées bien évidemment sur les amphores (AM) [Tchernia 1986 ; Liou, Tchernia 1994 ; Laubenheimer 2004], les cruches et les pots en céramique commune claire (CC) et plus rarement sur des pots à cuire (RIB 2503, 1-33 ; Bakker, Galsterer-Kroll 1975 ; Féret, Sylvestre 2008, p. 65-79). Les marques de propriété sont beaucoup plus nombreuses que les inscriptions précédentes, mais elles ne sont incisées presque exclusivement que sur des assiettes et des coupes en terre sigillée. Cela témoigne qu'en groupe, par exemple dans un baraquement militaire, les personnes aiment reconnaître leurs propres récipients, surtout s'ils sont de qualité (RIB 2501 ; Bakker, Galsterer 1975 ; Galsterer 1983 ; Féret, Sylvestre 2008, p. 54-56).

Les groupes fonctionnels

Ces indices croisés permettent d'associer les données céramologiques aux modèles ethnographiques et littéraires. Ils conduisent à l'établissement de classes et de groupes fonctionnels : nous pouvons associer catégories et types céramiques aux aliments liquides ou solides, tout en distinguant les étapes de la consommation alimentaire : transport et stockage, préparation des sauces, cuisson, service, absorption (Leroi-Gourhan 1973, p. 142) ; ensuite, chacun est attribué à un usage spécifique : cuisson en bouillie (pot), mijotée (jatte) ou au four (plat), préparation des sauces (mortier lisse, à râpe et coupe), ou absorption de la nourriture (assiette, coupe) et des boissons (cruche, bouilloire, pot à boire ou gobelet) [fig. 3 à 6]. Les noms latins se réfèrent principalement aux citations d'Apicius, aux graffiti de La Graufesenque et plus généralement à la littérature latine (Hilgers 1969 ; Bémont 2004).

MÉTHODE QUANTITATIVE

Quantification de la céramique

La céramique est un matériau qui ne peut être recyclé, une fois hors d'usage. Jetée, elle devient poussière si elle est victime des intempéries, mais se conserve si elle est enfouie dans des sédiments. Les tessons piégés souvent de manière aléatoire dans le sol, à l'exception des dépôts religieux ou funéraires, peuvent être identifiés en catégories, groupes de pâtes et types et ensuite comptabilisés.

La méthode de quantification est des plus courantes : il s'agit d'un comptage des tessons en distinguant bords, parois, fonds et préhensions (boutons, anses, manches) et d'une réduction à un nombre minimum d'individus à partir d'une comparaison des bords uniquement. Ce sont ces nombres minimums d'individus qui forment les données sur lesquelles repose notre analyse.

5. Alors que dans le contexte littéraire d'Apicius, *olla* et *patina* étaient spécifiques à la cuisson, dans un corpus plus large, ces termes ne montrent pas de spécificité fonctionnelle, mais correspondent à un groupe morphologique générique. Il conviendrait donc que les archéologues n'usent pas de ces termes latins dans des acceptions spécifiques et anachroniques.

Aliment	Classe fonctionnelle	Groupe fonctionnelle	Noms latins	Catégories (Typologie)
Liquide	Consommation	Gobelet	<i>Olla</i>	PF, EN (Stuart 2, etc.), MT (<i>Nied.</i> 33, etc.), TN (P46, P54, P56, etc.)
		Pot à boire	<i>Olla</i>	TR/TN (P1, P5-7, P20, P23, P30, etc.)
		Pot indéterminé	<i>Olla</i>	TN (P30-P32, P36-40, Indéterminé, etc.)
Service		Coupe à boire	<i>Cuppa</i>	PF, EN (Stuart 16), MT
		Cruche à une anse	<i>Lagoena</i>	TS (chenet 343-344), CC (<i>Reims</i> 101-123), DR (<i>Dor</i> 2, 24)
		Cruche à deux anses	<i>Lagoena</i>	CC (<i>Reims</i> 201-223)
		Bouilloire		RUA (<i>Reims</i> CRI-3), RUB (<i>Reims</i> CRI-2)
		Bouteille		PTN, TR, (BT1, BT4, BT8), RUB (<i>Reims</i> BT1/2)
Consommation		Assiette	<i>Catilus, catinus, patina</i>	CVN, TSI (<i>Consp.</i> 10-3, 18-19 etc.), TS (Drag. 15/17, 18/31, 32, Chenet 302/304, etc.), TR/TN (A1-55)
		Coupe à sauce	<i>Acetabulum (minum, matium), paropsis</i>	TSI (<i>Consp.</i> 13-14, 22, etc.), TS (Drag. 24/25, 27, 33, 40, Ve A1, etc.), TR/TN (C8, C13, etc.), DR
		Bol	<i>Panna</i>	TS (Drag. 29, 37, etc.), TN (B21/22, B34)
		Mortier à râpe	<i>Mortarium, peluis</i>	TS (Drag. 43, 45, Chenet 328-331), MO (Gose 453, 455-462, etc.)
Solide		Mortier lisse	<i>Mortarium, peluis</i>	TS (Ritt. 12, Drag. 38, 44, Chenet 324, 326, etc.), TN (B1/2), DR (<i>Dor</i> 2, 14), FRA (Drag. 38s.)
		Plat	<i>Patina, cumana testa</i> (VRP)	VRP (Formes IT, CG, <i>Blicquy</i> 5), RU/DR, RUA (<i>Reims</i> A1-3), RUB (<i>Reims</i> A1-12)
		Jatte	<i>Caccabus</i>	RUA (<i>Reims</i> J1-16), RUB (<i>Reims</i> J1-39), MD
Cuisson		Poêlon	<i>Sartago</i> (?)	RUB (<i>Reims</i> J40-41)
		Pot	<i>Olla</i>	RU/DR, RUA (<i>Reims</i> P1-4), RUB (<i>Reims</i> P1-19), EIFEL (<i>Alzey</i> 27, 30), BES, DBES, MD
Stockage		Couvercle	<i>Operculum</i>	VRP, RUA, RUB
		Pot	<i>Urceus</i>	CC (<i>Reims</i> 301-307), MD, TN ?
Indét.		<i>Dolium</i>	<i>Dolium</i>	DO, CC
		Amphore	<i>Amphora</i>	AM (<i>Dressel</i> 1, 20, 7/11, <i>Gauloise</i> 4, etc.)

Fig. 3 – Les groupes fonctionnels, noms génériques, appellations latines et catégories céramiques.



Fig. 4 – Les classes fonctionnelles liées à l'absorption et à la préparation des aliments solides (assiettes, coupes, bols, mortiers lisses et à râpe) dans les différentes catégories (TS, terre sigillée : TR/TN, terra rubra et nigra : MO, mortier).

Les données quantitatives sont livrées en pourcentage, par horizons-sites⁶ et résumées au sein des horizons de synthèse par un calcul de la médiane, des quartiles et des limites inférieures et supérieures⁷. La représentation graphique illustre ce calcul par des « boîtes à moustaches » (« box plots ») [fig. 7 à 10] ou ne retient que les médianes sous formes de courbes ou d'histogrammes cumulatifs (fig. 11 à 17).

L'analyse quantitative des données obtenues lors d'enquêtes ethnographiques a démontré que les quantités relatives des groupes fonctionnels tendent à s'équilibrer, dès lors que la durée d'occupation d'un site est supérieure à dix ans (Mills 1989). Le modèle quantitatif n'est bien évidemment pas la réalité, mais une représentation simplifiée de celle-ci. L'équilibre valide l'analyse, tandis que des ruptures témoignent de changements profonds au-delà de la céramologie, de la culture et de l'économie anciennes. Cette démarche accentue donc le phénomène global au détriment du fait particulier d'une démarche qualitative, mais la particularité d'un fait ne peut être mise en évidence qu'en rapport au général.

Des biais ?

Le premier biais vient de l'attribution *a priori* à un groupe fonctionnel, sans pouvoir tenir compte d'usage particulier (cf. *supra*) ; le deuxième dépend du renouvellement continu de la vaisselle en terre, mais à des rythmes inégaux selon les catégories, les formes, les coûts, l'environnement et les fonctions des récipients (Orton, Tyers, Vince 1993, p. 207-209).

6. Un horizon-site correspond à un ensemble de mobilier contemporain sur un site, réunissant le mobilier contenu dans une série d'unités stratigraphiques ; un horizon de synthèse réunit un ensemble de mobilier contemporain à une échelle régionale, correspondant un élément discret du temps continu. Deru *et al.* 2007.

7. Fletcher, Lock 2005 ; réalisation à partir d'un tableur excel et d'une feuille macro Box plots (AnaStats.fr).

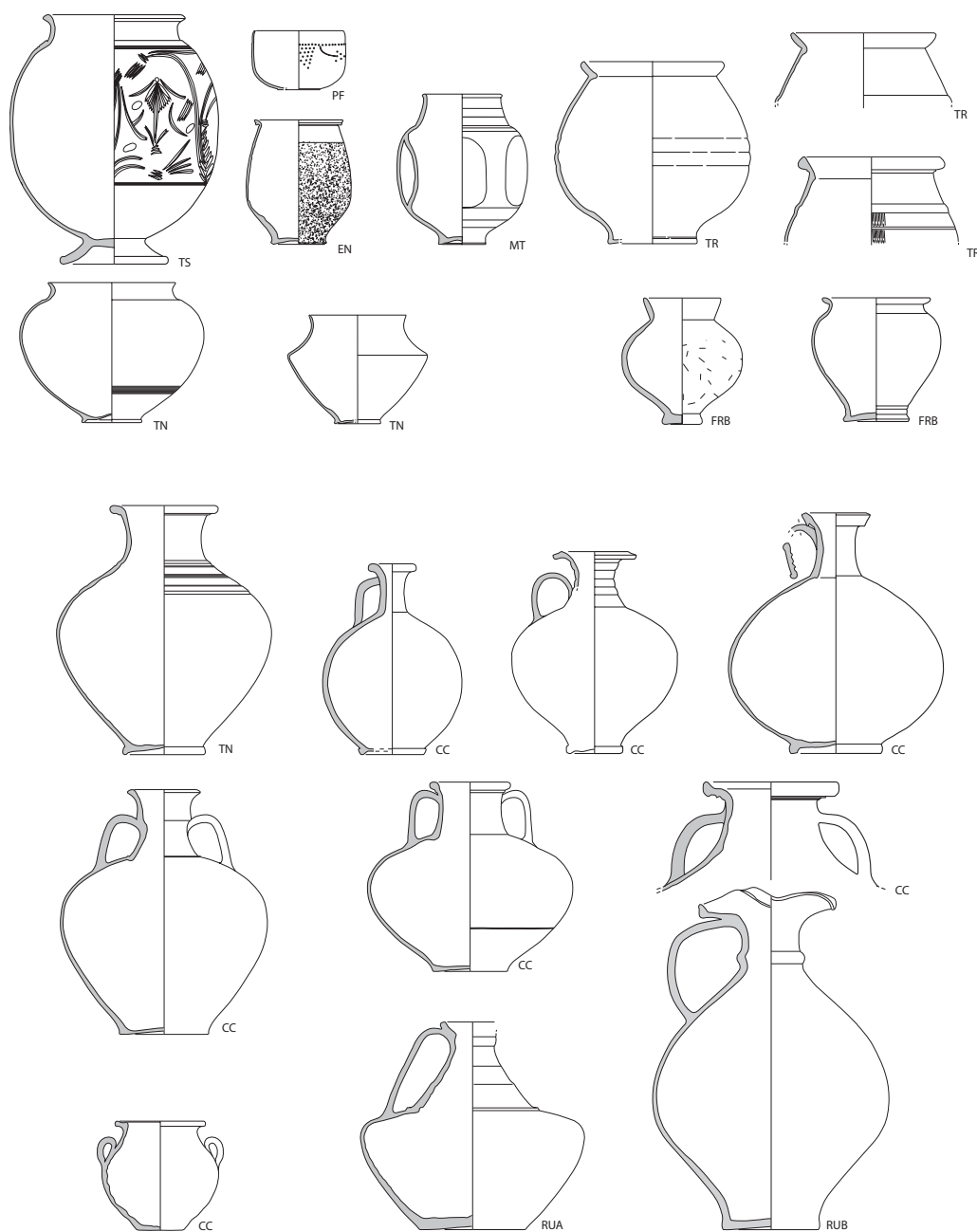


Fig. 5 – Les classes fonctionnelles liées à l'absorption et au service des liquides (gobelets, pots à boire, cruches, bouteilles) dans les différentes catégories (TS, terre sigillée : PF, parois fines : EN, engobée : MT, métallescente ; FRB, fine régionale sombre : TR/TN, terra rubra et nigra : CC, commune claire ; RUA, rugueuse claire ; RUB, rugueuse sombre).

Mais ce modèle construit sur la céramique n'est-il valable que pour la céramique ou présente-t-il une valeur globale ? La vaisselle dans d'autres matériaux forme-t-elle une concurrence à celle en terre ? À Pompéi, où les objets retrouvés correspondent aux objets du quotidien, la concurrence entre la vaisselle en verre (35-45 %), en bronze (30-60 %) et celle en céramique est au désavantage de cette dernière ; les pièces en argent, quant à elles, sont marginales, du fait entre autres, que celles-ci ont été les premières sauvées⁸.

8. De Carolis 2006. Pour aperçu typologique : Furger 1985.

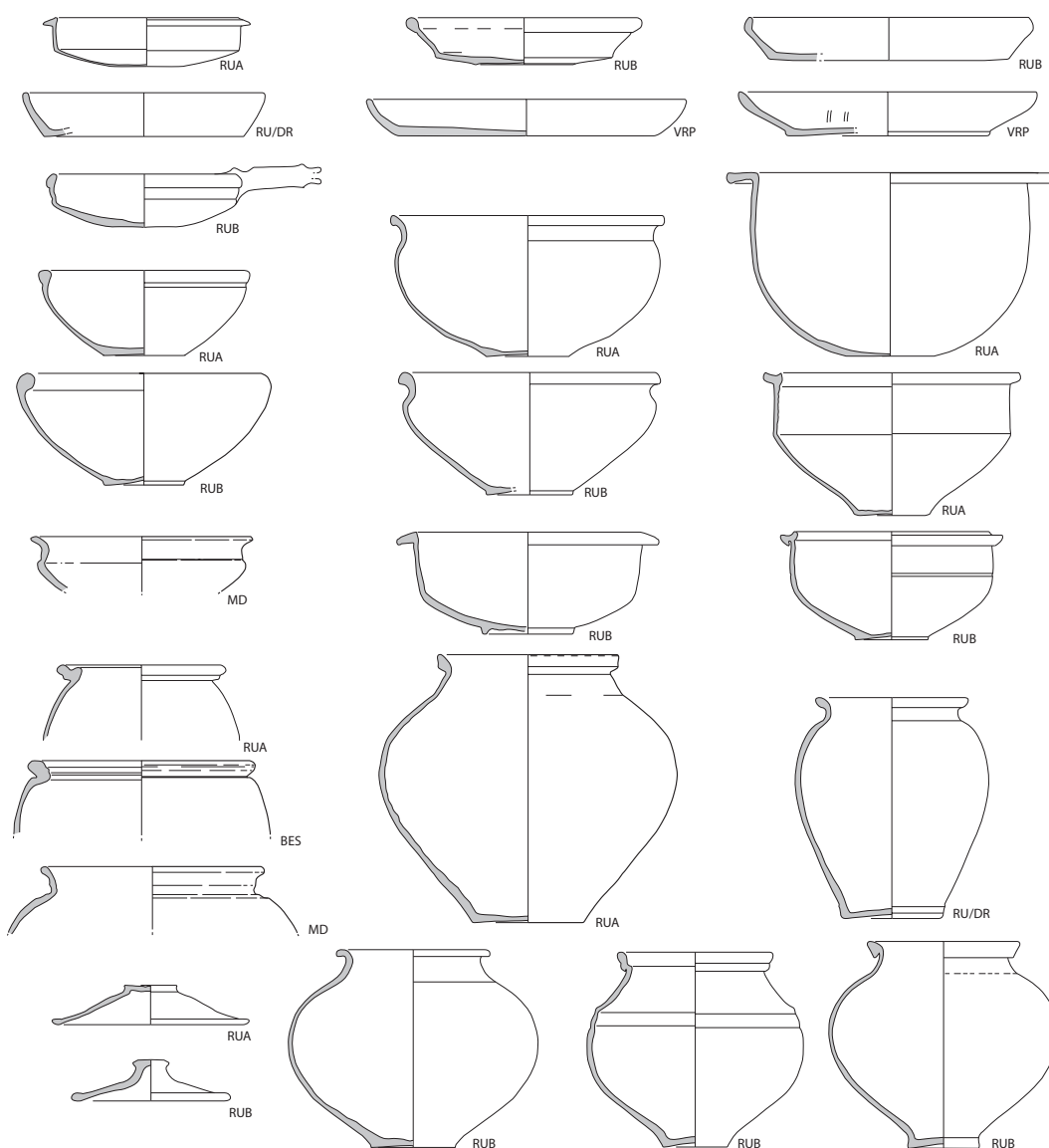


Fig. 6 – Les classes fonctionnelles liées à la cuisson (plats, poêlons, jattes, pots, couvercles) dans les différentes catégories (RUA, rugueuse claire : RUB, rugueuse sombre : RU/DR, rugueuse micacée : VRP, vernis rouge pompéien : BES, type Besançon : MD, modelée).

La vaisselle en métal est solide, s'entretient et se répare ; les pièces en bronze et en argent peuvent se transmettre de génération en génération et faire l'objet de multiples réparations. Le nombre d'objets produits peut donc être peu important dans l'absolu, mais ils peuvent conserver une place clé dans l'attirail domestique. Même si la matière est recyclable, ce qui la caractérise est son cycle de renouvellement lent. Les collections modernes (Kappeler 2003 ; Bienert 2007) et les lots tardifs du III^e s. (Werner 1938 ; Bernhard, Petrovsky 1990 ; Künzli 1993a-c ; Schalles, Schreiter [éds] 1993 ; Feugère 1994 ; Querel, Feugère 2000)⁹, malgré leur dé-contextualisation de la vie quotidienne, témoignent des formes représentées au sein des ménages. Pour l'ensemble, la vaisselle de table côtoie la batterie de cuisine ; naturellement, la vaisselle de table est mieux représentée, puisqu'il est nécessaire d'avoir une marmite pour plusieurs convives, assiettes, coupes et gobelets sont donc plus nombreux. Les pièces liées à la préparation et au service du vin (cruche,

9. À Xanten, le nombre de poêlons et de pots s'explique par le caractère militaire du site.

filtre, entonnoir, cratère) sont particulièrement bien représentées. Dans la batterie de cuisine, les casseroles et les poêlons l'emportent sur les pots ; tandis que les chaudrons n'entrent qu'indirectement dans la préparation alimentaire (Redon 2009, p. 29).

À la différence de la vaisselle en métal, les pièces en verre sont extrêmement fragiles et ne se réparent pas ; comme le métal, après cassure, le verre est recueilli pour être recyclé, ce qui le soustrait en grande partie au mobilier archéologique. Toutefois, une étude quantitative des tessons conservés au sein de l'habitat de Reims révèle que le verre est présent sur l'ensemble des sites étudiés (Louis 2002). Les *unguentaria* mis à part, la vaisselle comprend principalement des bols et surtout des gobelets et des coupes à boire, les cruches sont minoritaires, les assiettes et les coupes à sauces n'ont pas été repérées. Évidemment, les récipients de cuisson ne sont pas concernés. Le nombre de récipients augmente clairement à la fin du III^e s. et au IV^e s.¹⁰.

La vaisselle en bois est souvent perçue comme une inconnue, dont l'importance peut corrompre toute analyse quantitative. Les sites médiévaux montrent le volume des récipients en bois dans leur mobilier. Toutefois, comme l'a fait remarquer Y. Barat, les contextes antiques propices à la conservation du bois conservent très peu de récipients dans ce type de matériau à la différence de ceux en sparterie¹¹. À partir du mobilier de Grande-Bretagne, mais en élargissant au reste de l'Empire, P. Pugsley a souligné la faiblesse quantitative du mobilier, mais également le choix de bois de qualité, comme le buis, qui correspond à des objets de luxe (Pugsley 2003 ; Bourgeois, De Clercq 2003). Les contextes de découvertes semblent également montrer que ces objets possèdent un certain prestige, plus ornemental qu'utilitaire. De plus, les techniques artisanales reconnues sur les récipients romains ne correspondent pas aux techniques germaniques¹² ou médiévales, où la vaisselle en bois est prépondérante. Cependant à la période romaine, des mortiers, des bols et des coupes à boire peuvent altérer quelque peu la signification des quantités de céramiques.

De ces trois biais, le bois semble l'inconnue la moins forte. Nous devons tenir compte de la verrerie principalement pour la période tardive, en particulier pour la vaisselle à boire ; les assiettes et les coupes, comme celles en métal, touchent principalement les tables de qualité, lorsqu'une classe aisée l'acquiert. La batterie de cuisine en métal, quant à elle, altère plus sérieusement nos données quantitatives. Sans savoir si elle est réservée à une élite ou à certaines préparations, on peut croire qu'elle concerne prioritairement les préparations complexes de tradition méditerranéenne.

De la cohérence des résultats obtenus à partir du mobilier céramique, nous déduisons que ceux-ci sont globalement représentatifs de l'ensemble des récipients. Nous rappellerons cependant de manière ponctuelle les biais qui peuvent influencer sur certains phénomènes céramologiques.

ANALYSE DU CAS RÉMOIS

Les données rémoises

Ces modèles proposés à partir des données littéraires, céramologiques et quantitatives, permettent une analyse des données archéologiques réelles, acquises dans le cadre d'un Projet Collectif de Recherches portant sur la céramique de Reims antique. 312 368 *frag.*, réduits à 28 628 individus au minimum ont été enregistrés selon les mêmes règles méthodologiques, avec les mêmes définitions techniques et typologiques du matériel.

-
10. Il semble que le phénomène est global, puisque les données d'Amiens et d'Auguste l'illustrent avec quelques nuances. Rütli 1991 ; Obert 2006.
 11. Barat 1993, p. 191-192. La fouille du « Vieux Port » de Reims le confirme, alors que les objets en matériaux organiques sont nombreux, on ne compte pas de récipients. P. Rollet, comm. pers.
 12. Une rare mention littéraire de la vaisselle en bois concerne Caracalla et son goût pour la mode germanique, et entre autres pour le manteau qui lui a donné son surnom (Hérodien, 4, 7, 5). Varron mentionne également des vases en bois, qu'il place dans la sphère ancienne et religieuse (Varron, *l.l.* V, 121).

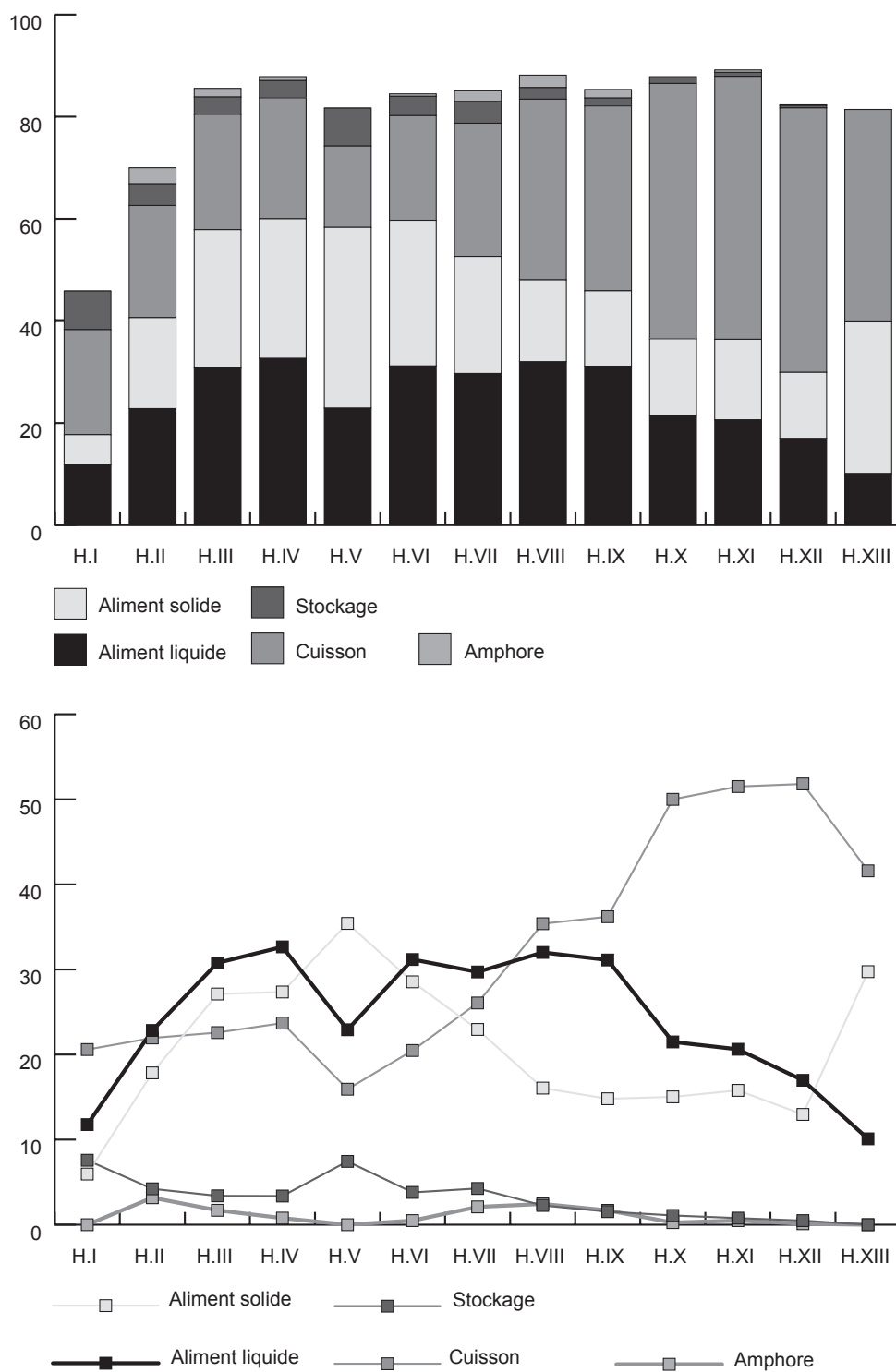


Fig. 7 – Les classes fonctionnelles. Évolution des médianes par horizon : diagramme cumulatif et linéaire.

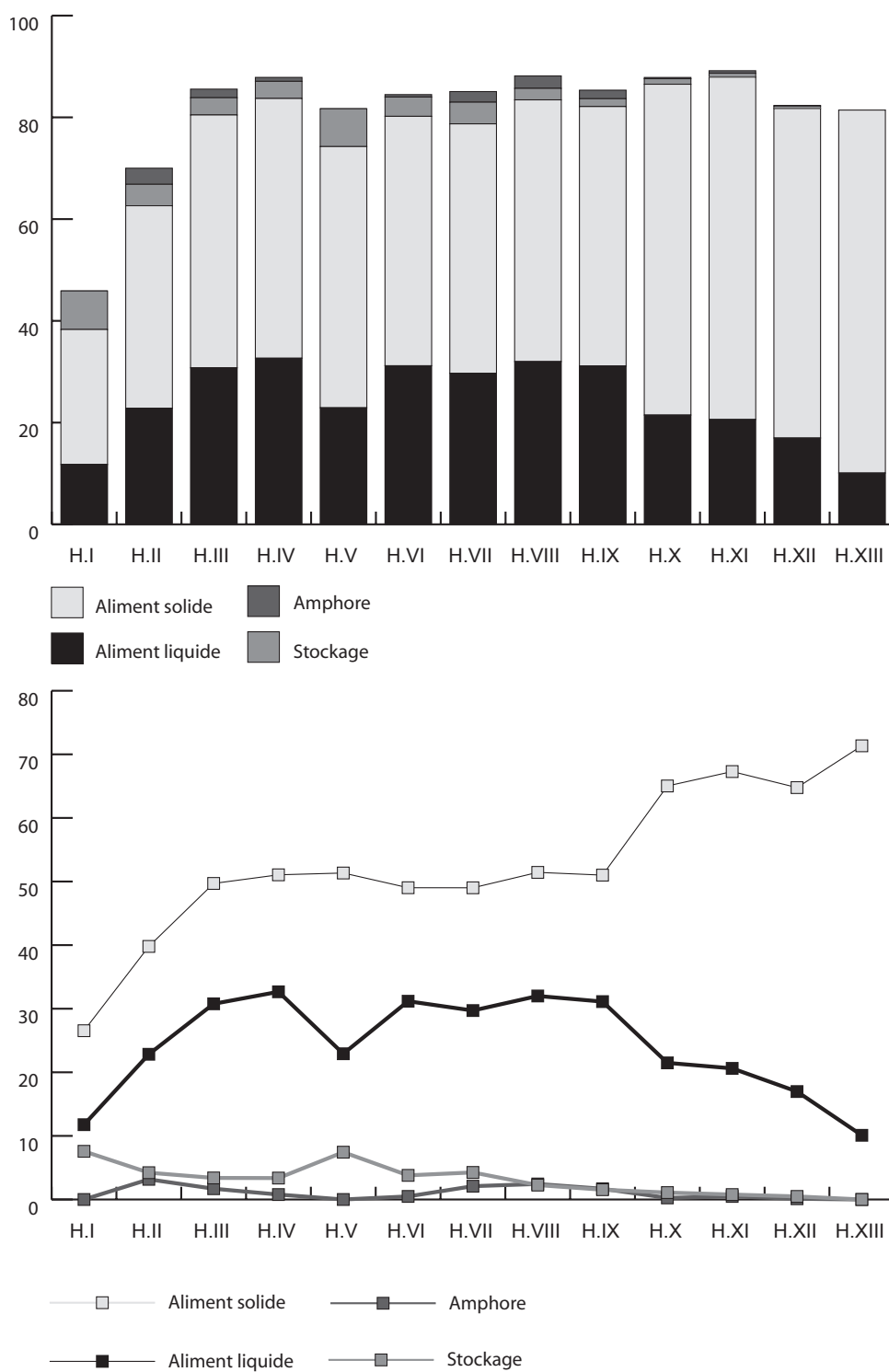


Fig. 8 – Les classes fonctionnelles (cuisson et aliments solides réunis). Évolution des médianes par horizon : diagramme cumulé et linéaire.

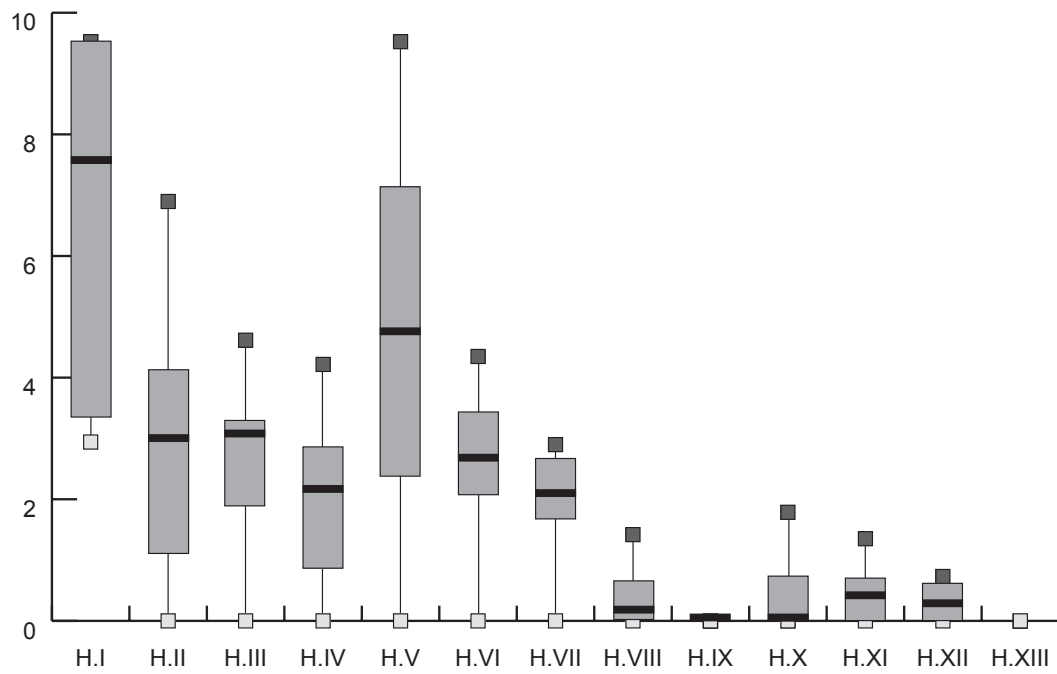


Fig. 9 – Les dolia (DO). Évolution des médianes, quartiles et valeurs min.-max. : diagramme en boîte à moustaches.

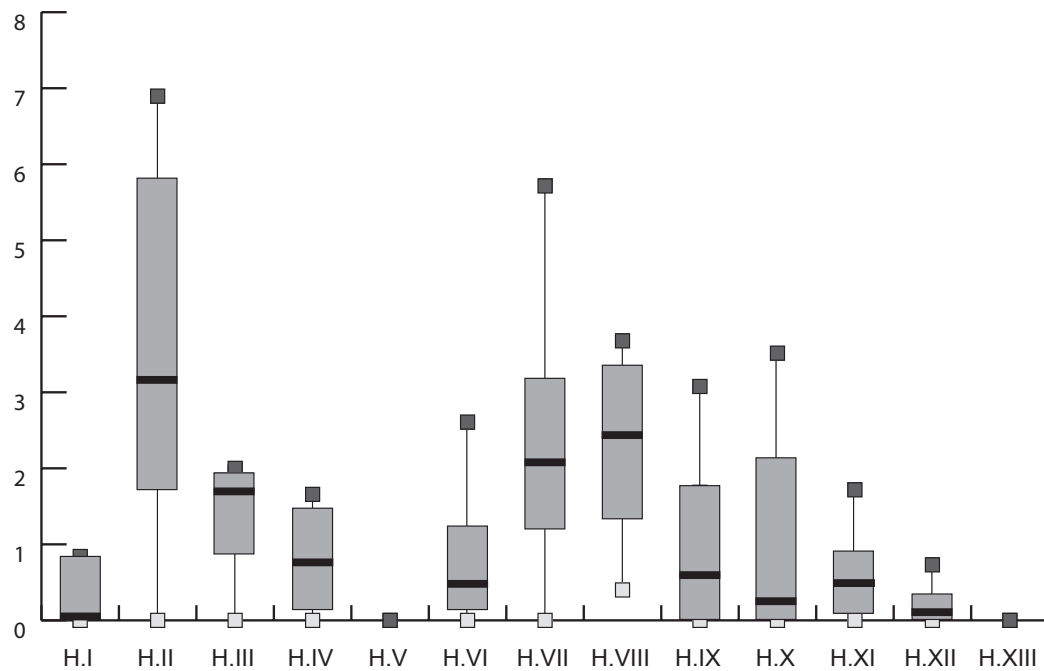


Fig. 10 – Les amphores (AM). Évolution des médianes, quartiles et valeurs min.-max. : diagramme en boîte à moustaches.

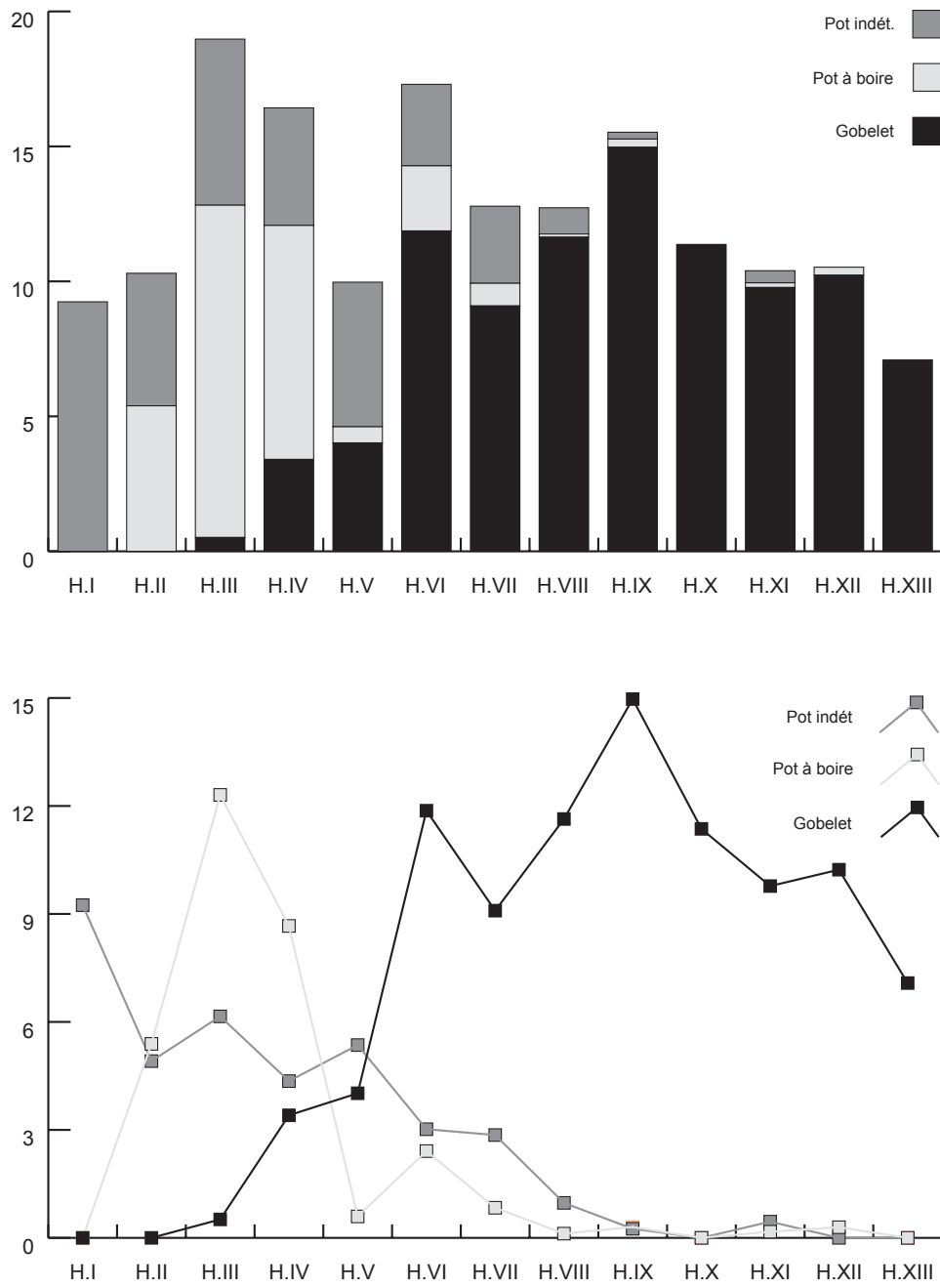


Fig. 11 – Les groupes fonctionnels liés à l'absorption des liquides. Évolution des médianes par horizon : diagramme cumulatif et linéaire.

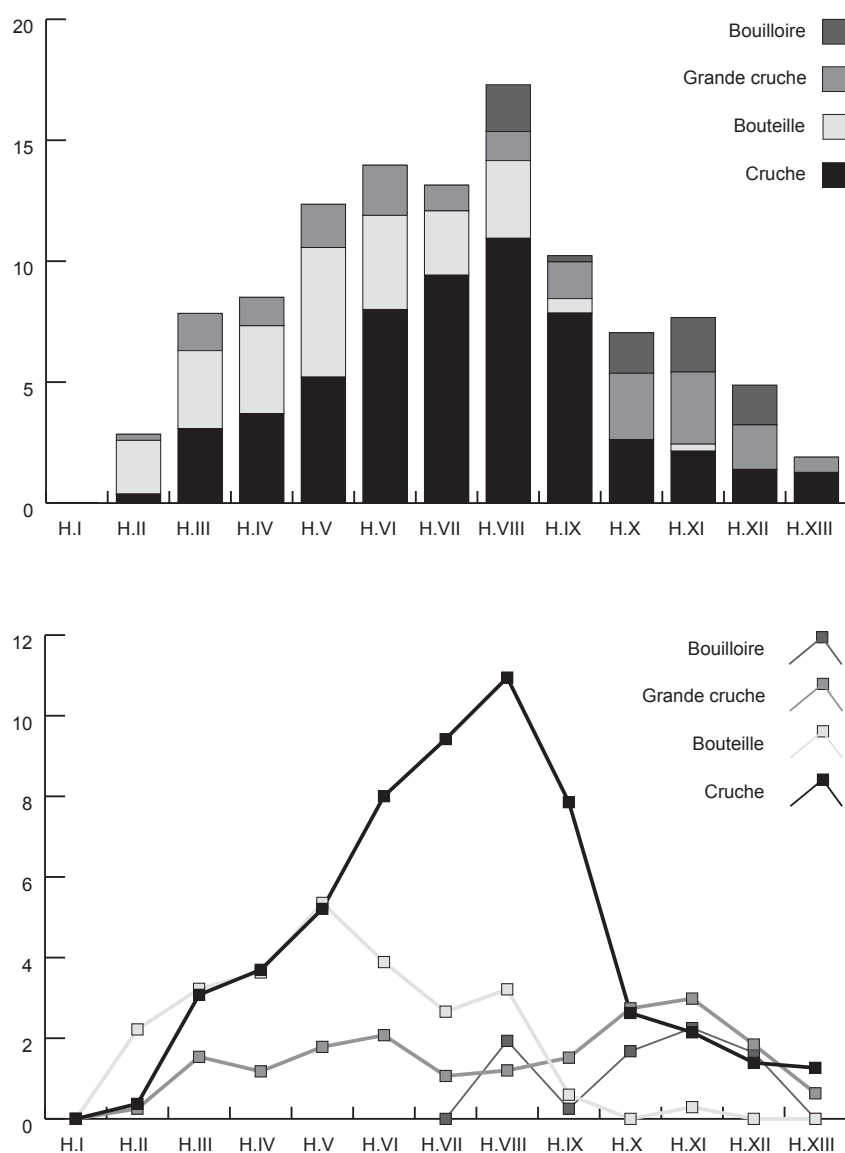


Fig. 12 – Les groupes fonctionnels liés au service des liquides. Évolution des médianes par horizon : diagramme cumulatif et linéaire.

La céramique provient de vingt-huit opérations de fouilles, de contextes d'habitat dans la plupart des cas¹³, répartis sur l'ensemble de la ville. Dans le cadre de ces opérations, l'ensemble du mobilier a été traité et constitue un critère clé pour l'établissement de la chronologie ; pour un certain nombre d'entre eux, seules quelques structures recelant un mobilier abondant ont été analysées.

La chronologie de l'occupation ancienne dans l'emprise de chaque fouille a permis de distinguer 132 horizons-sites, tels qu'on les a définis ailleurs (Deru *et al.* 2007). La classification de ces horizons-sites permet de restituer les éléments discrets d'un temps s'écoulant du milieu du 1^{er} s. av. J.-C. à la fin du 4^e s. ap. J.-C., correspondant à treize horizons de synthèse (H. I-XIII).

Le traitement quantitatif qui va suivre nécessitait un nombre suffisant de récipients, en terme de nombre minimum d'individus, afin d'être représentatif. Nous avons donc sélectionné les horizons-sites comportant plus

13. Le site de Belin est une exception, puisqu'il correspond dans un premier temps à un sanctuaire et dans un deuxième temps à une probable occupation militaire. Les autres sites peuvent présenter, au sein de l'habitat, des activités commerciales et artisanales.

de 28 individus au minimum, ce qui réduit leur nombre à 97 : horizon I : 5 ; II : 12 ; III : 7 ; IV : 6 ; V : 2 ; VI : 8 ; VII : 9 ; VIII : 4 ; IX : 5 ; X : 17 ; XI : 11 ; XII : 4 ; XIII : 7. L'horizon de synthèse V, constitué de deux horizons-sites seulement, ne fournit pas de données représentatives et nécessite une critique à chaque analyse.

Les groupes génériques

Durant l'horizon I, le nombre de récipients dont on ne peut déterminer la fonction est très important, ce qui s'explique par le volume de céramique modelée (fig. 7). Dans cette catégorie, il est en effet difficile de distinguer pots et jattes, car les tessons de bords pourraient être attribués à l'un ou à l'autre. À partir de l'horizon II, les données sont représentatives et montrent une certaine stabilité sur toute la période. Les vases servant à la consommation des liquides montrent une variation faible ; ce n'est qu'à partir de l'horizon X que leur nombre décline jusqu'à l'horizon XIII. La consommation des aliments solides (cuisson et absorption) témoigne de tendances concurrentielles et ainsi de leur proximité fonctionnelle ; l'association des deux groupes (cuisson et absorption) permet de rétablir une grande stabilité (fig. 8), avec toutefois un accroissement global à partir de l'horizon X. Les amphores et les vases de stockage sont faiblement représentés.

Les amphores et les vases de stockage

Les vases de stockage sont composés à 65 % de *dolia* ; il est intéressant d'insister sur leur diminution en trois étapes (fig. 9) : entre l'horizon I et II, on assiste à une chute brutale et ensuite à une stabilité jusqu'à l'horizon VII, à partir de l'horizon VIII, les *dolia* disparaissent pratiquement des effectifs et se réduisent sans doute à l'état de « résidualité ». Aucun récipient en céramique ne vient pallier cette disparition.

À l'horizon II, les amphores marquent la romanisation du répertoire céramique (fig. 10) ; parallèlement à l'apparition d'une vaisselle de culture méditerranéenne, sont importés les produits des régions méridionales : vin, huile et sauces de poissons. Pour des récipients ne servant qu'une seule fois, mais régulièrement détournés de leur fonction, leur nombre est faible. Après l'horizon II, seuls les horizons VII et VIII montrent des quantités un peu plus fortes.

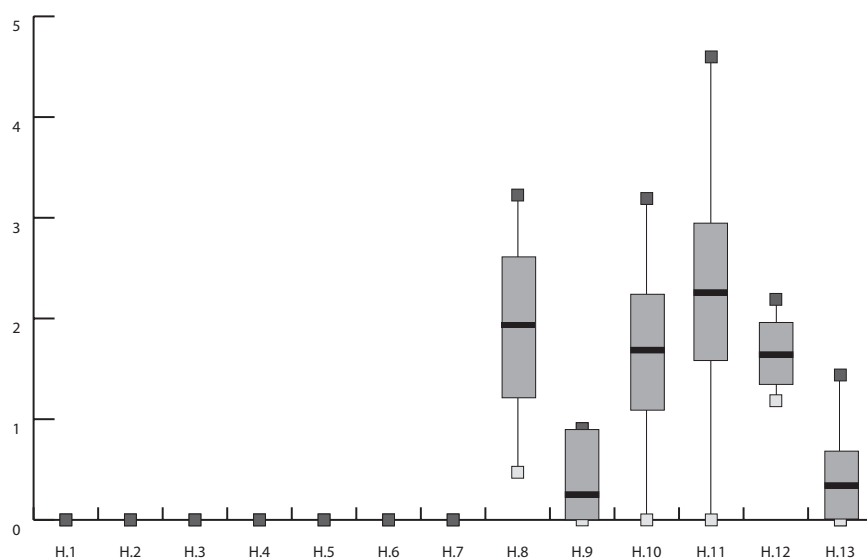


Fig. 13 – Les bouilloires de la catégorie des céramiques rugueuses claires et sombres (RUA/RUB). Évolution des médianes, quartiles et valeurs min.-max. : diagramme en boîte à moustaches.

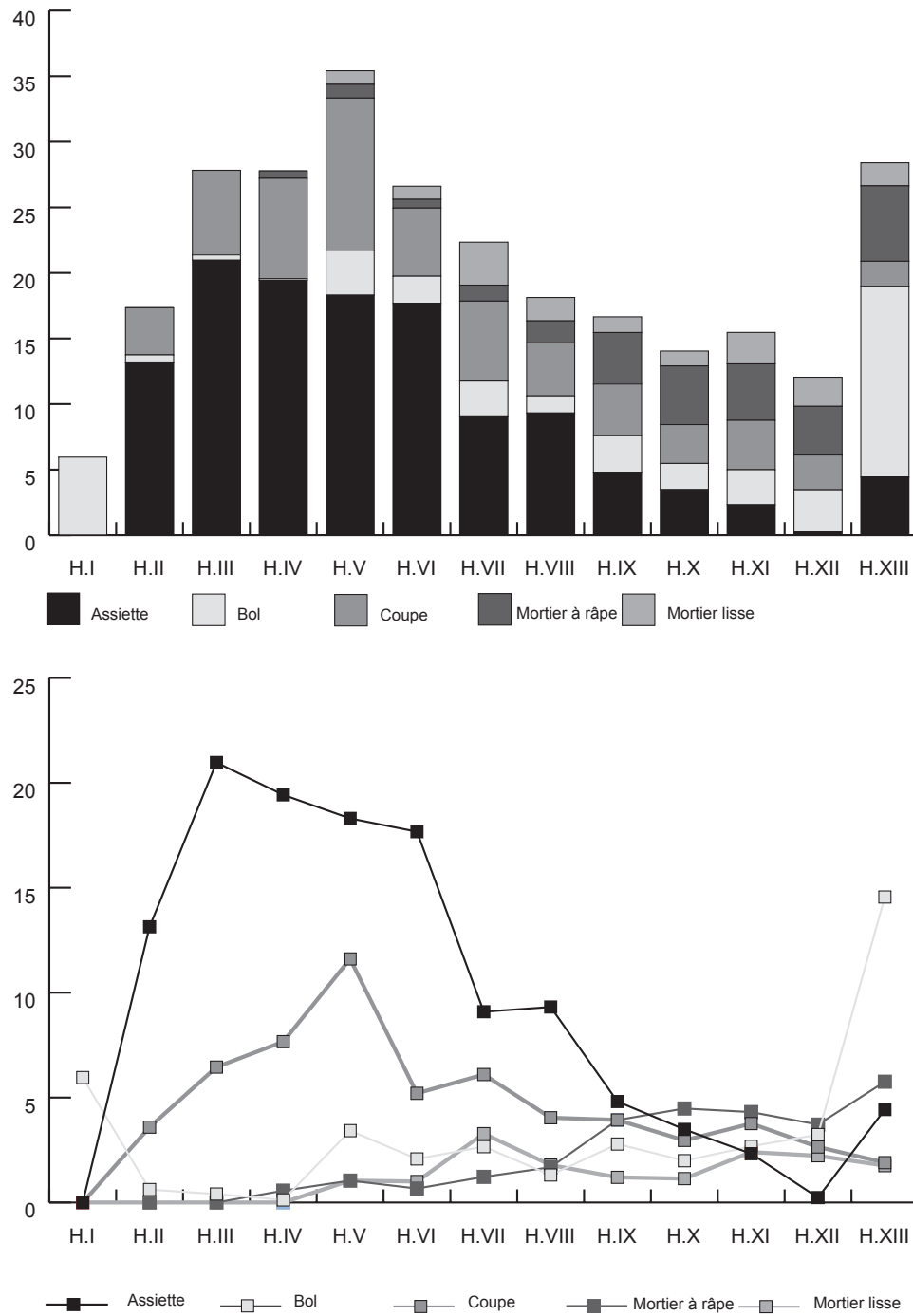


Fig. 14 – Les groupes fonctionnels liés à l’absorption et à la préparation des aliments solides. Évolution des médianes par horizon : diagramme cumulatif et linéaire.

Les récipients pour les liquides

Si les récipients montraient globalement une certaine stabilité, les choses sont plus complexes dans le détail (*fig. 11*). Les récipients *a priori* classés dans les vases à boire sont très importants aux horizons III-IV, et sont remplacés à partir de l'horizon V par des gobelets à boire, bien que cette distinction doive certainement être discutée par rapport à la taille de ces récipients. Les pots retrouvés aux horizons I et II, dont la fonction était jusqu'ici indéterminée, pourraient, afin de retrouver une constante sur le plan quantitatif, être classés dans le groupe fonctionnel des vases à boire.

Les grands récipients contenant les boissons pour leur conservation ou leur service illustrent une évolution plus contrastée (*fig. 12*). Après une augmentation forte et continue jusqu'à l'horizon VIII, ils décroissent brutalement jusqu'à l'horizon XIII. Le nombre de bouteilles, récipients d'origine indigène, accentue la croissance, mais celui des cruches à une anse augmente plus rapidement et impose le facon méditerranéen. Ce sont cependant ces cruches en terre qui se retirent de la table à l'horizon IX. Les cruches à deux anses présentes dès l'horizon II, gardent une quantité relativement stable tout au long de la période et deviennent plus apparentes dans les horizons récents (H. X-XIII). Les bouilloires, quant à elles, arrivent tardivement dans le vaisselier ; elles permettent de chauffer et de servir l'eau et témoignent de nouveaux modes d'absorption des liquides (Batigne, Desbat 1996) [*fig. 13*].

Les récipients pour les aliments solides

La vaisselle de table servant à consommer les aliments solides montre un diagramme totalement déséquilibré, qui trouve une explication par la suite (*fig. 14*). Le constat le plus obvie est l'augmentation importante des assiettes à l'horizon II, le maintien d'une grande quantité d'assiettes jusqu'à l'horizon VI et ensuite une diminution brutale. Les coupes à sauces suivent le même développement que les assiettes avec néanmoins un retard dans la croissance et une avance dans le recul.

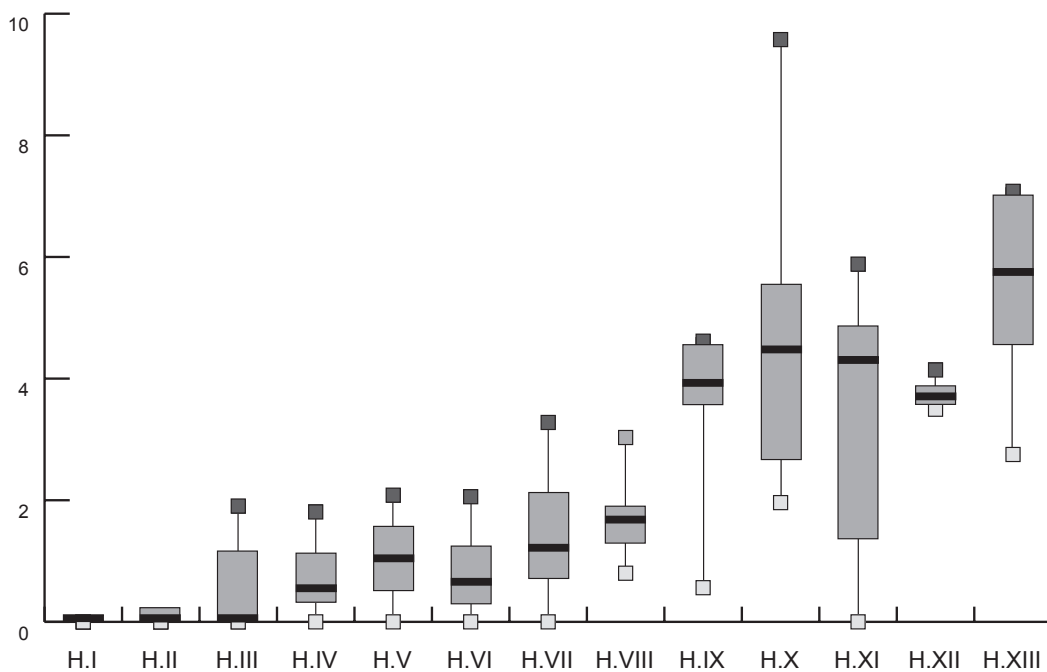


Fig. 15 – Les mortiers à râpe de la catégorie « mortier » (MO). Évolution des médianes, quartiles et valeurs min.-max. : diagramme en boîte à moustaches.

Les mortiers lisses et ceux à râpe montrent des courbes symétriques, qui correspondent à une concurrence pour une même fonction (*fig. 14*). Les mortiers à râpe de la catégorie mortier (MO) et ceux en terre sigillée (TS Drag. 43 et 45) dominent les derniers horizons (H. IX-XIII). La catégorie des mortiers montre en particulier une augmentation constante de l'horizon II à XIII (*fig. 15*).

La quantité de bols est assez faible sur toute la période, si ce n'est aux horizons I et XIII, c'est-à-dire aux deux extrémités (*fig. 14*) ; il pourrait s'agir d'une forme aux usages multiples, aussi bien pour consommer une nourriture en sauce, que comme mortier lisse. À partir de l'horizon V, la quantité des bols présente un parallélisme avec celle de coupes.

La cuisson se fait principalement dans des pots et des jattes (*fig. 16*) ; des horizons I à VI, le nombre de ceux-ci est stable ; par la suite, la quantité des jattes et des plats va augmenter (H. VII), accompagnée, à partir de l'horizon IX, des poêlons. Les couvercles montrent une courbe parallèle, bien que décalée, à celle des jattes. Un couvercle s'adapte à plusieurs récipients et est moins soumis aux chocs thermiques et mécaniques ; il est donc normal que leur quantité soit faible. Au delà de l'horizon XI, le nombre des formes ouvertes, jattes, plats et poêlons, diminue.

INTERPRÉTATIONS HISTORIQUES

Après avoir posé un modèle du processus alimentaire à partir de la littérature ancienne et de l'ethnographie et après avoir distingué des groupes fonctionnels sur des critères mêlant données techniques, morphologiques et tracéologiques de la céramique, auxquelles on a joint quelques données épigraphiques, nous avons décrit les données quantitatives et pointé les phénomènes qui s'en dégagent. Il convient maintenant d'expliquer par des hypothèses globales ou ponctuelles, par des mises en perspective chacun de ces phénomènes qui se lisent à différents niveaux : de la taphonomie, de l'approvisionnement en récipients, à la constitution de la société rémoise et de son acculturation. Afin d'historiciser ces phénomènes archéologiques, notre discussion se poursuivra selon une chronologie historique ou absolue¹⁴.

Phénomènes globaux

Dans l'analyse quantitative, les proportions entre groupes fonctionnels ont tendance à s'équilibrer (Mills 1989) ; deux ruptures marquent pourtant nos premiers graphiques.

Entre l'horizon I et II, c'est-à-dire entre l'âge du Fer (La Tène D2b) et la période romaine, la première rupture apparaît. Elle est tout d'abord céramologique, les catégories changent, l'identification des groupes fonctionnels devient plus précise. Elle touche également les proportions de ces groupes fonctionnels et donc les usages alimentaires : apparition des assiettes et des coupes, multiplication des récipients de service des liquides, principalement des bouteilles, forte diminution des *dolia*. La rupture intervient plus à table qu'en cuisine ou les proportions des récipients à cuire ne changent guère. On assiste à cette période à un changement de la société rémoise où elle acquiert des formes de consommation à table plus romanisée, tout en conservant une alimentation et des modes de préparation en continuité avec l'âge du Fer. On a constaté ailleurs que le caractère ostentatoire de la vaisselle de table motivait des changements plus rapides, et vraisemblablement plus superficiels, de la consommation (Goody 1984, p. 177-178). Cette rupture correspond à la première urbanisation de la ville et la création d'un nouvel habitat. En effet, entre la Conquête et la période augustéenne, de nouvelles rues sont établies, elles-mêmes rompant avec l'habitat de l'Indépendance ; ce premier urbanisme sera par ailleurs oblitéré par le nouveau carroyage tracé dans le dernier quart du 1^{er} s. av. J.-C. (Neiss *et al.* 2007, p. 299-300).

14. H. I. : fin âge du Fer, avant 30 av. J.-C. ; H. II-III : période augustéenne ; H. IV-V : milieu 1^{er} s. ap. J.-C. ; H. VI. : période flavienne ; H. VII-VIII : les Antonins ; H. IX : première moitié 3^e s. ; H. X. : deuxième moitié 3^e s. ; H. XI : fin 3^e-début 4^e s. ; H. XII : première moitié 4^e s. ; H. XIII : deuxième moitié 4^e s. Ces propositions de datation restent vagues faute de datations absolues. Deru *et al.* 2007.

Après une longue stabilité, la seconde rupture intervient entre l'horizon IX et X ; elle correspond aux horizons d'abandon retrouvés sur les sites et datés de la seconde moitié du III^e s. ap. J.-C. La principale caractéristique de cette rupture correspond à l'augmentation des céramiques rugueuses sombres rassemblant les groupes fonctionnels liés à la cuisson des aliments solides. Certains groupes fonctionnels (gobelets, plats et jattes notamment) connaissent un infléchissement, tandis que les bols montrent une forte hausse. Les gobelets en terre sont vraisemblablement remplacés par la verrerie. Les proportions des autres récipients peuvent témoigner d'une simplification des modes de préparation, d'un retour des aliments bouillis (cf. plus haut, « Pauvres et riches »). Ce recul de la culture alimentaire répond à la crise économique et politique : l'abandon de l'habitat entraîne la réduction de l'espace urbain et la redéfinition de la ville à l'intérieur d'une enceinte (Neiss, Sindonino 2004, p. 84-95).

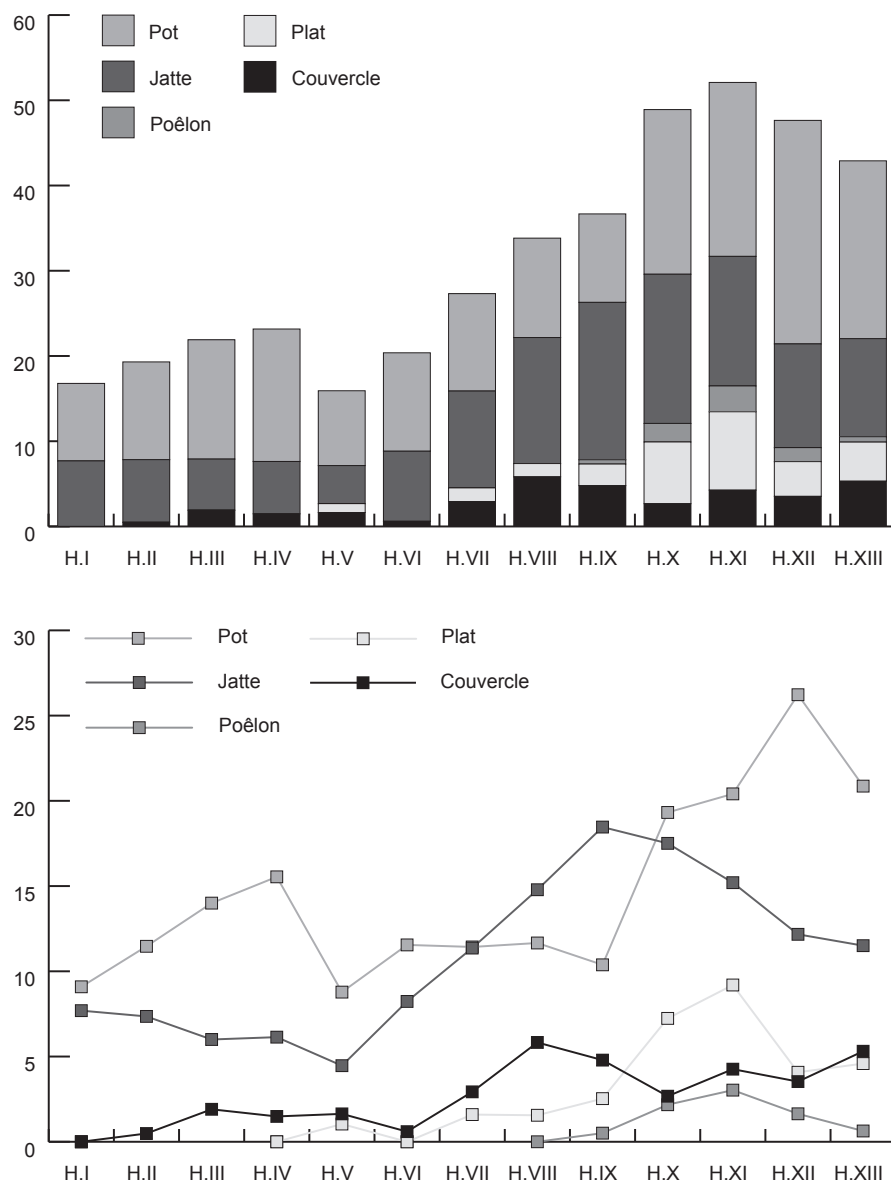


Fig. 16 – Les groupes fonctionnels liés à la cuisson des aliments solides. Évolution des médianes par horizon : diagramme cumulatif et linéaire.

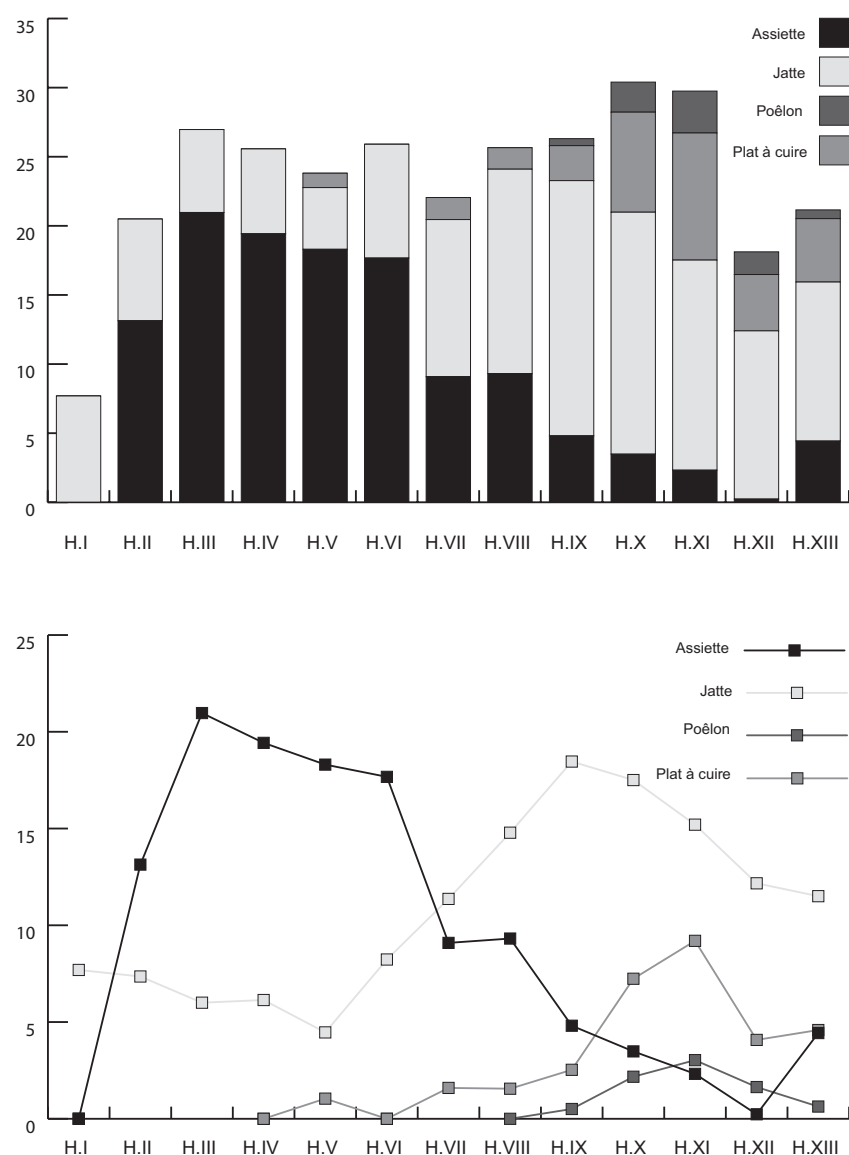


Fig. 17 – Les groupes fonctionnels liés la cuisson et à l'absorption des aliments solides.
Évolution des médianes par horizon : diagramme cumulé et linéaire.

Manger à la romaine

L'absorption des aliments

Comme nous venons de l'indiquer, l'introduction des assiettes et des coupes dans la vaisselle de table est un fait marquant qui se lit à deux niveaux. Tout d'abord, elle témoigne de l'acquisition d'une façon de manger « à la romaine », proche de notre modèle de départ, de manière individuelle, dans des assiettes, et d'assaisonner les plats à l'aide de sauces présentées dans une petite et une grande coupe (cf. plus haut, « L'assaisonnement des mets »). Cette interprétation est néanmoins simpliste et demande à être nuancée. Le nombre d'assiettes est en effet important au 1^{er} s., mais décroît fortement dès le 1^{er} ; les coupes, quant à elles, sont sous-représentées par rapport au modèle (elles devraient être deux fois plus nombreuses que les assiettes) et si leur représentation s'accroît dans la première moitié du 1^{er} s., elle décroît aussitôt.

Le modèle défini pour les manières de la table peut-il avoir une quelconque réalité ? Il pourrait en effet paraître trop conventionnel pour que l'on croie en sa réalité dans le quotidien, même italique. Toutefois sur des sites romanisés, par exemple à Haltern, un camp abritant des soldats citoyens romains, ou à Settefinestre, une *uilla* d'Étrurie, les coupes dominant réellement les assiettes de 1 : 1,04 à Haltern¹⁵, de 1 : 1,6-2,7 à Settefinestre¹⁶. Par ailleurs, la commercialisation de la terre sigillée concorde avec cette image, dans la boutique de la rue de l'Équerre à Reims par exemple, on compte en effet 27,2 % d'assiettes Drag. 18 et 52,5 % de coupes Drag. 27 sur 1133 pièces en terre sigillée¹⁷. Ainsi, si le nombre de coupes dans l'habitat rémois semble important, il est trop faible pour des usages romanisés, surtout que les mortiers dans lesquels les sauces sont préparées, apparaissent avec un retard par rapport aux coupes « à sauces ».

Si les quantités d'assiettes et de coupes ne correspondent pas aux usages romains, le caractère surnuméraire des assiettes accentue l'impression d'une romanisation ostentatoire et superficielle, d'une part, et, d'autre part, celle des coupes peut témoigner d'un dévoiement de la fonction originelle et d'une utilisation comme coupe à boire (Deru 1996, p. 211). Autant que culturelle – ce qui s'érigeait à ces alliés de Rome – la grande quantité de vaisselle de table nous semble aussi économique : en effet, la présence de nombreux ateliers régionaux produisant cette vaisselle en *terra rubra* et en *terra nigra* offre à la population des récipients à bas prix¹⁸. Dès lors que cette vaisselle n'est plus disponible – les ateliers ayant cessé ou modifié leurs productions – le nombre d'assiettes et de coupes chute dans les maisons rémoises.

Cette opportunité économique du I^{er} s. accentuera donc un phénomène global d'individualisation du repas et d'ostentation au repas, mais non de l'acquisition d'un savoir-vivre qui, quant à lui, ne touchera profondément que l'élite. Dès lors, la question qui se pose à nous naturellement, est de rechercher ce qui palliera la chute brutale de vaisselle de table, que la terre sigillée ou d'autres productions fines régionales ne contiendront jamais. Le graphe 17 répond à la question : les jattes, ensuite les plats à cuire et les poêlons, compensent totalement la diminution des assiettes. Est-ce parce que les assiettes ne conviennent pas à l'alimentation de la population rémoise, la nourriture étant trop liquide, bouillie, mijotée, et ne séparant pas aliments et sauces ? La réponse semble négative ; en effet, l'évolution morphologique des assiettes en terre sigillée témoigne d'une adaptation à la nourriture septentrionale, avec des formes qui se creusent du I^{er} au III^e s. (Deru 1996, p. 210-211). Dès lors, l'utilisation de ces récipients à feu démontre plutôt un désintérêt ou une impossibilité d'accéder au caractère ostentatoire de la table. Le *quidam* mange donc sa pitance dans sa jatte, servant de gamelle. Il n'y a donc pas, pour la majorité de la société une vaisselle, un temps, un lieu privilégié pour la prise des repas : les humbles réchauffent et consomment leur repas dans le même récipient, accroupis par terre ou sur le coin de leur établi¹⁹.

La préparation des sauces

Les données quantitatives ont montré les liens entretenus entre les mortiers à râpe et les mortiers lisses ; les coupes servent normalement à présenter les sauces ; si l'on se souvient de l'usure observée sur les coupes et les bols, on peut toutefois penser que ces formes participent aussi à la préparation des sauces, que celles-ci se préparent au moment de la cuisson (catégorie des mortiers, MO) ou lors de la prise des repas (catégories TS, TR/TN).

Les mortiers, dont la quantité augmente de manière régulière tout au long de la période romaine, forment un indice sûr de l'introduction des sauces dans l'assaisonnement des plats à partir de la seconde moitié du I^{er} s. ap. J.-C. et de sa généralisation au II^e s. (Baigne Vallet 2008, p. 120-121). En cela, on assiste

15. Seule la terre sigillée est prise en compte. Von Schnurbein 1982, p. 26 et 41.

16. Pour les phases 2 à 6, à l'exception donc de la première phase. Ricci (dir.) 1985.

17. Delor-Ahü *et al.* 2005. À Vitodurum, coupes et assiettes sont présentées à part égale, et dans l'épave de Cala Culip les assiettes l'emportent de 1,6 : 1. Ebnöther, Mees, Polak 1994 ; Millet 1993.

18. Biegert *et al.* 2004. De même, en Moselle où fleurissent de nombreux ateliers de terre sigillée au II^e s., les proportions de vaisselle de table deviennent très importantes ; malheureusement des données quantitatives précises manquent. Albrecht 2005.

19. De même, il semble qu'un espace réservé à la cuisine ne concerne que les grandes demeures. Petit 2005, p. 180.

à un rapprochement au modèle d'Apicius. Les données carpologiques confirment cette interprétation : les plantes aromatiques (fenouil, aneth, sarriette et origan) font en effet leur apparition dans les denrées alimentaires à la période romaine, mais semblent limitées aux agglomérations²⁰. Toutefois, l'usage du mortier se répand dans toute la Gaule septentrionale et dans l'ensemble des contextes, qu'ils soient ruraux ou urbains, à l'exception des contextes funéraires (Baatz 1977 ; Schucany 1993 ; Deru 2008). Cela signifie donc que l'ensemble de la population a changé de manière approfondie sa façon de cuisiner. Si la cuisine relevée s'est imposée au II^e s., la façon de présenter l'assaisonnement, à table dans des coupes, n'a pas touché la majorité de la population ; les condiments devaient ainsi être ajoutés en cours de cuisson (cf. plus haut).

Le service et la consommation des boissons

Les boissons sont servies en utilisant des cruches et des bouteilles. Les bouteilles sont issues du répertoire indigène, mais sont peu fréquentes à la fin de l'âge du Fer ; leur augmentation rapide montre étonnamment qu'un nouvel usage est servi par un récipient ancien. Le service de boisson devient ainsi un élément clé du repas et de la convivialité de celui-ci, mais témoigne avant tout d'une nécessité alimentaire. La cuisine assaisonnée, accompagnée de pain, entraîne, à la différence des aliments humides comme la bouillie, une soif alimentaire qu'une boisson comme la bière ou le vin doit étancher (Tchernia 1986, p. 59-60).

La cruche méditerranéenne concurrence la bouteille indigène pour la dépasser dès le milieu du I^{er} s. et détenir le monopole au II^e s. Elle est un élément supplémentaire pour appréhender les changements de goût des consommateurs. Pourtant, le nombre de cruches s'effondre au III^e s., alors que celui des gobelets se maintient. Les bouilloires qui apparaissent dans la seconde moitié du II^e s. ne pallient pas cette perte, mais témoignent de nouveaux usages (Batigne, Desbat 1996 ; Deru 2008). Nous interprétons cette rupture, non comme un changement dans les usages alimentaires, mais comme le signe de la substitution de récipients en terre par des cruches en verre ou en métal.

Pour finir, nous pouvons corréliser cette observation à la présence d'amphores, tout en gardant à l'esprit que les amphores comportent bien d'autres produits (huile, sauces de poisson) que des boissons. La diminution des amphores peut s'expliquer par le conditionnement du vin en tonneaux (Marlière 2002), mais aussi par une vente au détail des produits, tonneaux et amphores ne pénétrant qu'à peine l'espace domestique. Les reliefs de Til-Châtel, Dijon, Trèves, Augsburg et Neuburg illustrent de façon pertinente ce phénomène²¹.

Comme nous l'avons vu, la distinction entre pot à boire (de grande taille) et gobelet (de taille plus petite) n'offre pas de visibilité et ne témoigne pas de changement de boissons ou de manière de les consommer. Toutefois, la diminution des gobelets dans le courant du III^e s. pourrait correspondre à la concurrence de la verrerie.

La cuisson des aliments

À la base de toute préparation alimentaire, la cuisson à l'eau nécessite des pots, qui sont accompagnés, dès la fin de l'âge du Fer, de jattes permettant une cuisson surveillée des aliments ainsi qu'une consommation immédiate de ceux-ci, sans passer par de la vaisselle de table (Lambot, Friboulet 1996 ; Pion 1998). Les jattes qui partagent au départ leur répertoire entre des formes indigènes et des formes romaines augmentent en nombre dans la seconde moitié du I^{er} s. Cette augmentation montre l'intérêt de contrôler et d'intervenir durant la cuisson ; ainsi on module la température, on mélange les aliments, on

20. L'âge du Fer ne semble connaître que l'origan, et en faible quantité. Van der Veen 2008 ; Matteredne 2001, p. 184-200 ; Matteredne, comm. pers.

21. Massart 2001 donne les références suivantes : Til-Châtel (Esp. 3608 ; Baltzer 1983, fig. 121) ; Dijon (Esp. 3469) ; Trèves (Merten 1999) ; Augsburg et Neuburg (Petrovsky 2000, p. 491-492, fig. 11 ; Weber [éd.] 1978, p. 91-94, fig. 16-17).

ajoute et rectifie l'assaisonnement (cf. plus haut « Le modèle littéraire »). Ce dernier point concorde avec la croissance du nombre de mortiers. C'est à ce stade que l'on passe d'une cuisson à l'eau à une cuisson enrichie de matière grasse (cf. plus haut « *Le De re Coquinaria* perçu au travers du tétraèdre culinaire »).

Si les plats existent dans les cuisines dès l'importation des céramiques à vernis rouge pompéien à la période augustéenne, ils ne forment un ustensile répandu qu'à partir de la deuxième moitié du III^e s. Ils ne servent pas à frire, mais à cuire au four (cf. plus haut « La cuisson des aliments ») ; dès lors, en plus d'un foyer sur lequel on pose un trépied, la cuisine nécessite la construction d'un four, structure généralement de près de 1 m², maçonnée de tuiles liées à la terre, c'est-à-dire une structure encombrante et permanente qui ne peut répondre qu'à un usage régulier (Petit 2005, p. 178-180).

Les poêlons restent peu abondants et doivent s'associer aux jattes d'un point de vue fonctionnel : la queue facilitant leur manipulation.

La diversification des récipients et la multiplication des formes ouvertes manifestent la complexification des modes de préparation des aliments. Elles touchent à la fois l'ensemble de la société rémoise : une bonne part de la population mange des mets plus complexes, plus diversifiés et plus savoureux qu'à la fin de l'âge du Fer. Il semble que le phénomène s'inverse au IV^e s., mais ne régressera au niveau d'une alimentation simple qu'au haut Moyen Âge. En effet, suivant un mouvement opposé à celui des premiers temps de l'Empire, les plats à cuire, puis les jattes et les mortiers ont tendance à disparaître. Cette tendance arrive à son terme au VIII^e-IX^e s. ap. J.-C. durant lesquels les assemblages céramiques sont à peu près uniquement composés de pots à cuire (Allios 2004, p. 149-151). Pour l'aristocratie carolingienne, le rôt à la broche, en particulier de grand gibier, devient le clou du repas ; « selon Eginhard, Charlemagne avait pris en aversion ses médecins parce qu'ils lui conseillaient, conformément à la tradition antique, de manger des mets bouillis » (Plouvier 2003, passim ; citation p. 93) [cf. plus haut « Barbares et civilisés »].

Comme nous l'avons dit à propos des assiettes, beaucoup de ces récipients à cuire servent également à l'absorption des repas, sans transfert dans de la vaisselle de table, ce qui signifie que l'ensemble de la population, même celle ne mangeant pas à table, a vu sa culture alimentaire et son alimentation changer. Si l'alimentation change pour tout le monde, l'amplitude de ces modifications marque une forte hiérarchisation sociale. La batterie de cuisine en métal pouvait accentuer ces inégalités, même si celles-ci étaient plus marquées par le caractère ostentatoire de la vaisselle de table, en particulier en métal ; cependant, la batterie de cuisine accentue elle aussi le rôle des formes ouvertes et donc d'une cuisine complexe et sophistiquée (cf. plus haut « Le modèle littéraire »).

L'augmentation globale des récipients à cuire s'explique d'une part par leur diversification et la nécessité d'avoir plusieurs récipients pour une même préparation (cf. plus haut) et d'autre part par leur transfert de la simple cuisson à la consommation même des aliments. Ce phénomène peut également se comprendre à travers des raisons céramologiques et économiques, bien qu'on ne puisse totalement évacuer des données taphonomiques (cf. plus haut « Des biais ? »). Au I^{er} s., la céramique à feu présente des parois épaisses et les ateliers locaux produisent une vaisselle de table de qualité ; aux siècles suivants, la production régionale délaisse la vaisselle au profit de céramiques à cuire en pâte kaolinitique, au répertoire diversifié, aux parois fines, bonnes conductrices, mais fragiles ; celle-ci est donc à la fois bon marché, polyvalente, mais sujette à un renouvellement régulier.

La conservation des denrées

À l'âge du Fer, le stockage en gros des denrées, mais à courts termes, se faisait au sein des *dolia* ; on ensilait ou engrangeait pour une durée plus longue (Gransar 2000). Les silos disparaissent à la période romaine et les greniers s'accroissent en entrepôts. Les *dolia*, quant à eux, sont retirés des maisons romaines ; les denrées conservées au sein des maisons changent, autant que les lieux : les caves apparaissent. Ce phénomène est important, car il démontre que l'on s'approvisionne régulièrement en denrées et non plus au fil des récoltes, que le commerce au détail s'est développé et que le client dépend dès lors du marché, que le blé n'est d'ailleurs plus transformé à domicile, mais sans doute au sein de boulangeries (Petit 2005).

CONCLUSION

Le modèle théorique élaboré par C. Lévi-Strauss a une valeur descriptive et atemporelle. Les données céramologiques sont inscrites dans un temps, un lieu et une culture donnés. L'enjeu au cours de cet article consistait à montrer les vertus de la dynamique initiée par la tension entre les deux perspectives.

Les choses ont changé : la population rémoise ne s'alimente ni des mêmes produits, ni des mêmes préparations, ni aussi de la même manière à la fin de La Tène, aux I^{er}, II^e, III^e et IV^e s. Pour examiner cette évolution, nous nous sommes abstenus de recourir à un autre modèle, hégémonique et simplificateur, celui de romanisation.

La première moitié du I^{er} s. ap. J.-C. est marquée par une acculturation de façade, presque accessoire, incarnée par l'utilisation des assiettes et des coupes à sauce. À ce moment, la cuisson à l'eau demeure la pratique culinaire centrale. La seconde moitié du I^{er} s. ap. J.-C. et surtout le II^e s. ap. J.-C. correspondent à des périodes de réelle modification des comportements alimentaires touchant l'ensemble de la population. La pratique de l'assaisonnement séparé puis ajouté en cours de cuisson semble désormais acquise et le plat mijoté, malgré le maintien du bouilli, témoigne d'une amélioration certaine de la diversité des modes de préparation des aliments. Cette mutation est traduite sur le plan matériel par l'accroissement du nombre de mortiers et de jattes. Au III^e s., un optimum est atteint puisque la batterie de cuisine n'a jamais été aussi diversifiée et intègre même des plats à cuire destinés à des mets élaborés. Par contre, la fin du III^e s. et le IV^e s. montrent un appauvrissement relatif de la diversité des préparations culinaires, car la proportion des plats, des poêlons et des jattes tend à diminuer.

Replacées dans le cadre conceptuel fourni par le tétraèdre culinaire, ces évolutions peuvent être assimilées à un mouvement de balancier entre le sommet du bouilli et le sommet du rôti au four. La première phase du mouvement s'opère sous la poussée de l'accès à des matières grasses et à des aromates, c'est un legs de l'Empire à la Gaule. Les données acquises ne permettent pas de juger pleinement des effets du retour de balancier. Mais il apparaît déjà assez nettement que le moindre recours à des formes ouvertes au IV^e s. ap. J.-C. est le signe d'une alimentation moins diversifiée. La période carolingienne, où les pots à cuire sont largement prédominants, représente l'achèvement de cette lente décline de la diversité des modes culinaires, la cuisson à la broche ne nécessitant aucun récipient.

Si l'on se remémore la perspective anthropologique du mangeur civilisé exposée par Varron au I^{er} s. av. J.-C. et sa traduction au niveau des ustensiles de cuisine (*fig. 2*), il est frappant de constater à quel point elle est corroborée par les données quantitatives obtenues dans la capitale provinciale. Il aura donc fallu plus de deux siècles à l'essentiel de la population rémoise pour franchir les étapes décrites, du bouilli, au mijoté au rôti au four, en passant par une consommation accrue du plat en sauce. Il reste à interroger la dimension sociale de ce schéma. Le riche ou l'aristocrate, dans une logique de distinction et grâce aux moyens dont il dispose, parcourt certainement plus vite le chemin emprunté ensuite par le peuple. Pour tester cette hypothèse, qui consiste à questionner le rythme d'acquisition des compétences culinaires selon les classes sociales, il faudrait par exemple déterminer dans quelle mesure, à un horizon donné, le mobilier céramique livré par une riche *domus* du centre de Reims diffère de celui recueilli dans un quartier artisanal de la périphérie de cette même ville.

Afin d'illustrer les potentialités d'une telle démarche, une comparaison entre les données rémoises et celles d'horizons-sites contemporains, du dernier tiers du III^e s., de trois agglomérations rurales : Liberchies (Deru, Vilvorder 1997), Waudrez²² et Ville-sur-Lumes (Deru, Rollet 2005, p. 18-20), a été tentée (*fig. 18*). Les effectifs des groupes fonctionnels paraissent proches dans les quatre agglomérations. Toutefois, des différences se rencontrent dans le détail. C'est à Reims que les assiettes sont les moins nombreuses, alors qu'on aurait pu s'attendre à l'inverse dans une conception simpliste de la romanisation. Poêlons et bouilloires sont mieux représentés à Reims, alors que les plats le sont moins. Les *dolia* sont encore présents dans les

22. Hanut, Capers 2003. Les données quantitatives nous ont été aimablement transmises par F. Hanut, qu'il en soit remercié.

trois agglomérations de comparaison, ce qui dénote de leur proximité avec le monde rural. Ainsi, au III^e s., la culture propre au nord de la Gaule témoigne d'une globalité romaine, mais de petites disparités marquent la différence entre la capitale provinciale et les agglomérations rurales.

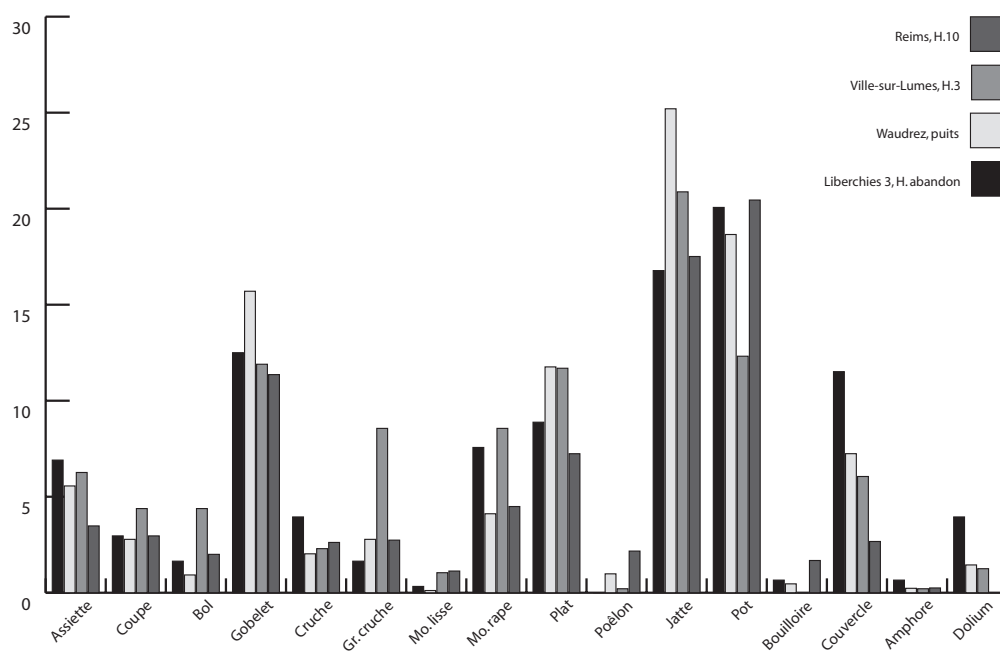


Fig. 18 – Les groupes fonctionnels au sein de l'horizon de la seconde moitié du III^e s. à Reims, Liberchies, Ville-sur-Lumes et Waudrez : diagramme barre des pourcentages.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages anciens

- Apic. = Apicius, *L'art culinaire*, texte établi, traduit et annoté par J. André, Collection des universités de France, Paris, 2002.
- César, B.G. = César, *Guerre des Gaules II. Livres V-VIII*, Texte établi et traduit par L.A. Constans, corrigée par A. Balland, Collection des universités de France, Paris, 1995.
- Galien = Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De alimentorum facultatibus)*, Introduction, traduction et commentaires par O. Powell, Cambridge, 2003.
- Hérodien = Hérodien, *Histoire des empereurs romains de Marc-Aurèle à Gordien III*, Texte traduit et commenté par D. Roques, La Roue à Livres, Paris, 1990.
- Paulin, Ep. = Paulinus Nolanus, *Epistulae*, Library of Latin Texts-A (Brepols.net).
- Tacite, Germ. = Tacite, *La Germanie*, Texte établi et traduit par J. Perret, Collection des universités de France, Paris, 1949.
- Varr., l.l. = Varron, *De lingua latina. Livre V*, Texte établi, traduit et annoté par J. Collart, Publications de la faculté des lettres de l'Université de Strasbourg 122, Paris, 1954
- RIB = Collingwood R. et al., *The Roman Inscriptions of Britain II, Instrumentum Domesticum (Personal Belongings and the like)*, fasc. 7 et 8, Oxford, 1995.

Ouvrages modernes

- ALBRECHT P.-A. 1997, « Se nourrir dans l'agglomération secondaire de Bliesbruck au III^e siècle ap. J.-C. : le témoignage de la céramique », *Les Cahiers lorrains*, p. 3-20.
- ALBRECHT P.-A. 2005, « The Roman-Gaulish Ceramics of the Mediomatrix, based on the example of the Settlement of Bliesbruck (Moselle, France) : the Mediterranean Influence of the Technical Evolution between the 1st and the 3d century AD », *Trade Relations in the Eastern Mediterranean from the Late Hellenistic Period to Late Antiquity, The Ceramic Evidence, Acts from a Ph.D.-Seminar for Young Scholars Sandbjerg Manorhouse, February 1998, Halicarnassian Studies 3*, Odense, p. 139-156.
- ALLIOS D. 2004, *Le vilain et son pot. Céramiques et vie quotidienne au Moyen Âge*, Coll. Archéologie et Culture, Rennes.
- ANDRÉ J. 1961, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Études et commentaires 38, Paris.
- BAATZ D. 1977, « Reibschalen und Romanisierung », *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta* 17-18, p. 147-158.
- BAKKER L., GALSTERER-KROLL B. 1975, *Graffiti auf römischer Keramik im Rheinischen Landesmuseum Bonn*, Epigraphische Studien 10, Bonn.
- BALTZER M. 1983, « Die Alltagsdarstellungen der treverischen Grabdenkmäler », *Trierer Zeitschrift* 46, p. 7-151.
- BARAT Y. 1993, « L'évolution des manières de table et de cuisine », *Trésors de terre. Céramiques et potiers dans l'Île-de-France gallo-romaine*, Catalogue d'exposition, Versailles, p. 188-193.
- BATIGNE C. 2001, « Note sur les choix techniques attestés dans quelques ateliers de céramique commune de Gaule du Nord pendant la période romaine », *SFECAG-Lille*, p. 207-208.
- BATIGNE VALLET C. 2001, « Question de méthode concernant la céramique à feu : apports et limites de son étude. Le cas de Lugdunum », *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta* 37, p. 37-44.
- BATIGNE VALLET C. 2008, « Approche de l'alimentation cuite en Gaule romaine à travers l'étude des céramiques à feu », *Boire, manger, cuisiner, exemples de la Préhistoire à l'Antiquité*, Archéo-Plantes 3, Toulouse, p. 113-143.
- BATIGNE C., DESBAT A. 1996, « Un type particulier de "cruche" : les bouilloires en céramique d'époque romaine (I^{er}-III^e s.) », *SFECAG-Dijon*, p. 381-394.
- BATS M. 1988, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*, RAN, suppl. 18, Paris.
- BÉMONT C. 2004, « L'écriture à La Graufesenque (Millau, Aveyron) : les vaisselles sigillées inscrites comme sources d'informations sur les structures professionnelles », *Gallia* 61, p. 103-131.
- BERNHARD H., PETROVSKY R. 1990, « Die Bronzegefäße », *Der Römische Schatzfund von Hagenbach*, Mayence, p. 34-40.
- BIEGERT S., DERU X., FRONTEAU G., PAICHELER J.-C. 2004, « Les productions du "groupe de pâtes champenois" : caractérisations archéologiques, pétrographiques et chimiques », *RdN(archéol)* 86, 358, p. 135-161.
- BIENERT B. 2007, *Die römischen Bronzegefäße im Rheinischen Landesmuseum Trier*, Trierer Zeitschrift, Beiheft 31, Trèves.
- BINSFELD W. 1997, « Gefäßnamen auf Keramik im Nordwesten des Römischen Reiches », *Trierer Zeitschrift* 60, p. 19-31.
- BONNET C., BATIGNE VALLET C. 2001, « Contribution à l'étude des céramiques grises kaolinitiques voconces d'après le mobilier issu des fouilles du tracé drômois du TGV Méditerranée », *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta* 37, p. 73-88.
- BOURGEOIS I., DE CLERCQ W. 2003, « Une imitation en bois du mortier précoce Haltern 59, provenant de Zele (Flandre orientale, Belgique) », *SFECAG-Saint-Romain-en-Gal*, p. 585-588.
- COOL H.E.M. 2006, *Eating and Drinking in Roman Britain*, Cambridge.
- CUBBERLEY A., LLOYD J., ROBERTS P. 1988, « Testa and Clibani : The Baking Covers of Classical Italy », *PBSR* 56, p. 98-119.
- DE CAROLIS E. 2006, « Le verre dans la vie quotidienne », *Arts et sciences. Le verre dans l'empire romain*, Catalogue d'exposition, Florence-Milan, p. 73-81.
- DELOR-AHÛ A., FLORENT G., LEMAÎTRE S., ROLLET P. 2005, « Le dépôt de céramiques de la rue de l'Équerre à Reims (Marne) », *SFECAG-Blois*, p. 575-592.

- DERU X. 1996, *La céramique belge dans le nord de la Gaule. Caractérisation, chronologie, phénomènes culturels et économiques*, Publications d'histoire de l'art et d'archéologie de l'Université catholique de Louvain 89, Louvain-la-Neuve.
- DERU X. 2008, « La céramique et les habitudes alimentaires dans le nord de la Gaule. Essai à partir des mortiers, des plats à vernis rouge pompéien et des bouilloires », *Boire, manger, cuisiner : exemples de la Préhistoire à l'Antiquité*, Archéo-plantes 3, Toulouse, p. 99-111.
- DERU X., CHAMPARNAUD L., DABO S., FLORENT G. 2007, « Chronologie, céramique et statistique », *SFECAG-Langres*, p. 49-60.
- DERU X., PAICHELER J.-C. 2003, « Un "four-couvercle" d'origine italique à Reims (Marne, France) », *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta* 35, p. 351-352.
- DERU X., ROLLET P. *et al.* 2005, « L'agglomération gallo-romaine des "Sarteaux" à Ville-sur-Lumes (Ardennes). La campagne de juillet 1997 », *RdN(archéol)* 87, 363, p. 11-83.
- DERU X., VILVORDER F. 1997, « Les contextes de référence et les horizons chronologiques », *Liberchies III. Vicus gallo-romain*, p. 297-317, Publications d'histoire de l'art et d'archéologie de l'Université catholique de Louvain 94, Louvain-la-Neuve.
- DESBAT A., D'ANNA A., GARCIA D., SCHMITT A., VERHAEGHE F. 2003, *La céramique. La poterie du Néolithique aux temps modernes*, Collection Archéologiques, Paris.
- DESBAT A., FOREST V., BATIGNE VALLET C. 2006, « La cuisine et l'art de la table en Gaule après la conquête romaine », *in Celtes et Gaulois. L'Archéologie face à l'Histoire. La romanisation et la question de l'héritage celtique*, Actes de la table ronde de Lausanne, juin 2005, Collection Bibracte 12, 5, Glux-en-Glenne, p. 167-192.
- EBNÖTHER C., MEES A., POLAK M. 1994, « Le dépôt de céramique du vicus de Vitodurum-Oberwinterthur (Suisse), Rapport préliminaire », *SFECAG-Millau*, p. 127-130.
- ESPÉRANDIEU É. 1965-1966, *Recueil général des bas-reliefs, statues et bustes de la Gaule romaine* (2^e éd.), Farnborough.
- FÉRET G., SYLVESTRE R. 2008, *Les graffiti sur céramique d'Augusta Raurica*, Forschungen in Augst 40, Augst.
- FEUGÈRE M. 1994, « La vaisselle gallo-romaine en bronze de Vertault (Côte-d'Or) », *RAE* 45, 1, p. 137-168.
- FEUGÈRE M. 2004, « L'instrumentum, support d'écrit », *Gallia* 61, p. 53-65.
- FEUGÈRE M., PRILAUX G. 1995, « Un dépôt de vases gallo-romains en bronze à Villers-Vicomte », *RAPic* 3-4, p. 35-47.
- FLETCHER M., LOCK G.R. 2005, *Digging Numbers. Elementary statistics for Archaeologists*, Oxford University of Archaeology, Monograph 33, Oxford.
- FURGER A.R. 1985, « Vom Essen und Trinken im römischen Augst. Kochen, Essen und Trinken im Spiegel einiger Funde », *Archéologie suisse* 8, p. 168-184.
- GALSTERER B. 1983, *Die Graffiti auf der römischen Gefässkeramik aus Haltern*, Bodenaltertümer Westfalens 20, Münster.
- GOODY J. 1984, *Cooking, cuisine and class. A Study in comparative sociology*, Cambridge.
- GRANSAR F. 2000, « Le stockage alimentaire sur les établissements ruraux de l'âge du Fer en France septentrionale : complémentarité des structures et tendances évolutives », *Les installations agricoles de l'âge du Fer en France septentrionale*, Études d'histoire et d'archéologie 6, Paris, p. 277-297.
- HANUT F., CAPERS P. 2003, « Un puits à comblement culturel gallo-romain du vicus de Waudrez Vodgoriacum (Hainaut, Belgique) : étude du matériel archéologique et interprétation chronologique », *Vie archéologique* 60, p. 5-103.
- HILGERS W. 1969, *Römische Gefässnamen. Bezeichnungen, Funktion und Formen römischer Gefässe nach den antiken Schriftquellen*, Bonner Jahrbücher Beihefte 31, Düsseldorf.
- KAPPELLER A. 2003, « La vaisselle en bronze d'Avenches/Aventicum », *Bulletin Pro Aventico* 45, p. 83-146.
- KÜNZL E. 1993a, « Kochkessel und Kochgerät », *Die Alamannenbeute aus dem Rhein bei Neupotz*, Römische-Germanisches Zentralmuseum, Monographien 34, Mayence, p. 231-247.
- KÜNZL S. 1993b, « Das Tafelgeschirr », *Die Alamannenbeute aus dem Rhein bei Neupotz*, Römische-Germanisches Zentralmuseum, Monographien 34, Mayence, p. 113-227.
- KÜNZL S. 1993c, « Becken, Schüsseln, Teller », *Die Alamannenbeute aus dem Rhein bei Neupotz*, Römische-Germanisches Zentralmuseum, Monographien 34, Mayence, p. 248-254.

- KÜNZL S. 1997, *Die Trierer Spruchbecherkeramik. Dekorierter Schwarzfirniskeramik des 3. und 4. Jahrhunderts n. Chr.*, Trierer Zeitschrift 21, Trèves.
- LAMBOT B., FRIBOULET M. 1996, « Essai de chronologie du site de La Tène finale d'Acy-Romance (Ardennes) », *RAPic* 3-4, p. 123-151.
- LAUBENHEIMER F. 2004, « Inscriptions peintes sur les amphores gauloises », *Gallia* 61, p. 153-171.
- LEROI-GOURHAN A. 1973, *Milieu et techniques*, Sciences d'aujourd'hui, Paris.
- LÉVI-STRAUSS C. 1965, « Le triangle culinaire », *L'Arc* 26, p. 19-29.
- LIOU B., TCHERNIA A. 1994, « L'interprétation des inscriptions sur les amphores Dressel 20 », in *Eprigrafia de la produzione e della distribuzione*, Actes de la VII^e rencontre franco-italienne sur l'épigraphie du monde romain, Coll. École française de Rome 193, Rome, p. 133-156.
- LORIDANT F., DERU X. (dir.) 2009, *Bavay : La nécropole gallo-romaine de « La Fache des Près Aulnoys »*, RdN(archéol), hors série 13, Villeneuve d'Ascq.
- LOUIS A. 2002, *Les récipients en verre d'époque gallo-romaine sur les sites de consommation. L'exemple de Reims*, Villeneuve d'Ascq, Mémoire de DEA, Université de Lille 3.
- MARLIÈRE E. 2002, *L'outre et le tonneau dans l'Occident romain*, Monographies Instrumentum 22, Montagnac.
- MASSART C. 1997, « Composition et évolution des mobiliers funéraires dans les tumulus de Hesbaye (Belgique), de la fin du I^{er} s. au début du III^e s. », *Balácai közlemények* 5, p. 105-120.
- MASSART C. 2001, « Une batterie de pichets de capacité du type Dambach trouvée près du site des Castellains à Fontaine-Valmont et du pichets de Ciney », *Vie archéologique* 55-56, p. 49-63.
- MATTERNE V. 2001, *Agriculture et alimentation végétale durant l'âge du Fer et l'époque gallo-romaine en France septentrionale*, Archéologie des plantes et des animaux 1, Montagnac.
- MERTEN H. 1999, « Cuppedinariius – ein Delikatessenhändler im römischen Trier », *Trierer Zeitschrift* 62, p. 193-198.
- MEYLAN KRAUSE M.-F. 2002, « La céramique culinaire d'Aventicum. Influences romaines, traditions celtiques et innovations gallo-romaines », *Bulletin de l'Association Pro Aventico* 44, p. 121-136.
- MILLET M. 1993, « Samian from the Sea: Cala Culip Shipwreck IV », *JRA* 6, p. 415-419.
- MILLS B.J. 1989, « Integrating Functional Analyses of Vessels and Sherds through Models of Ceramic Assemblage Formation », *World Archaeology* 21, 1, p. 133-147.
- OBERT H. 2006, *Le verre en contexte d'habitat : perspectives de recherche. L'exemple de Samarobriva*, Villeneuve d'Ascq, Mémoire de master, Université de Lille 3.
- ORTON C., TYERS P., VINCE A. 1993, *Pottery in Archaeology*, Cambridge Manuals in Archaeology, Cambridge.
- NEISS R., BERTHELOT F., BALMELLE A., POIRIER M., ROLLET P., SINDONINO S. 2007, « Reims antique, vingt après », in *Les villes romaines du Nord de la Gaule*, RdN(archéol), hors série 10, Villeneuve-d'Ascq, p. 293-308.
- NEISS R., SINDONINO S. 2004, *Civitas Remi, Reims et son enceinte au II^e siècle*, Bulletin de la société archéologique champenoise 97-4, Coll. archéologie urbaine à Reims 6, Reims.
- PETIT J.-P. 2005 (avec la collaboration de P.A. Albrecht), « L'artisanat alimentaire dans les petites villes gallo-romaines de Bliesbruck (France, Moselle) et Schwarzenacker (Allemagne, Sarre) au III^e s. ap. J.-C. », in *Artisanat et économie romaine : Italie et provinces occidentales de l'Empire, Actes du 3^e colloque international d'Erpeldange, octobre 2004*, Instrumentum 32, Montagnac, p. 169-193.
- PETROVSKY R. 2000, « Ein Sonderform römischer Bronzegefäße – Die Krüge vom Typ Dambach », *Kölner Jahrbuch* 33, p. 485-498 (n.v.).
- PICON M. 1998, « Pour une histoire des céramiques communes et particulièrement culinaires », *Rivista di Archeologia* 22, p. 145-151.
- PION P. 1998, « L'évolution de la céramique indigène dans la vallée de l'Aisne aux II^e et I^{er} siècles av. J.-C. : Perspectives d'anthropologie économique, sociale et culturelle à partir des faciès de consommation », in *La céramique précoce en Gaule Belgique et dans les régions voisines. De la poterie gauloise à la céramique gallo-romaine, Actes de la table ronde d'Arras, 14-17 octobre 1996*, Nord-Ouest Archéologie 9, Berck-sur-Mer, p. 141-156.

- PLOUVIER L. 2003, *L'Europe à table. Histoire et recettes*, Bruxelles.
- PUGSLEY P. 2003, *Roman Domestic Wood. Analysis of the Morphology, Manufacture and Use of Selected Categories of Domestic Wooden Artefacts with Particular Reference to the Material from Roman Britain*, BAR Int. Ser. 1118, Oxford.
- QUÉREL P., FEUGÈRE M. 2000, *L'établissement rural antique de Dury (Somme) et son dépôt de bronzes (III^e s. av. J.-C.-IV^e s. ap. J.-C.)*, RdN(archéol), hors série 6, Villeneuve d'Ascq.
- REDON O. 2009, « L'histoire dans les cuisines : À propos de la confection des mets », in F. Ravoire, A. Dietrich (éds), *La cuisine et la table dans la France du Moyen Âge, Actes du colloque de Sens, janvier 2004*, Caen, p. 25-33.
- RICCI A. (dir.) 1985, *Settefinestre. Una villa schiavistica nell'Etruria romana 2. La villa e i suoi reperti*, Modène.
- RÜTTI B. 1991, *Die römischen Gläser aus Augst und Kaiseraugst*, Forschungen in Augst 13, Augst.
- SCHALLES H.J., SCHREITER C. (éds) 1993, *Geschichte aus dem Kies. Neue Funde aus dem Alten Rhein bei Xanten*, Xantener Berichte 3, Cologne-Bonn.
- SCHUCANY C. 1993, « Tradition indigène-tradition méditerranéenne : un essai appliqué à la céramique des I^{er} et II^e siècles d'Aquae Helveticae », *SFECAG-Versailles*, p. 249-266.
- TCHERNIA A. 1986, *Le vin de l'Italie romaine*, Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome 261, Rome.
- VAN DER VEEN M. 2008, « Food as embodied material culture. Diversity and change in plant food consumption in Roman Britain », *JRA* 21, p. 83-110.
- VON SCHNURBEIN S. 1982, *Die unverzierte Terra Sigillata aus Haltern*, Bodenaltertümer Westfalens 19, Münster.
- WEBER L. 1978, *Neue Funde aus Augsburg. Städtische Kunstsammlungen Augsburg, Römische Museum 5*, Augsburg (n.v.).
- WERNER J. 1938, « Die römischen Bronzegereschirrdepots des 3. Jahrhunderts und die mitteldeutsche Skelettgräbergruppe », *Marburger Studien* 1, p. 259-267.