

Les âges du Fer  
dans le Sud-Ouest de la France

Les âges du Fer  
dans le Sud-Ouest de la France

XXVIII<sup>e</sup> colloque de l'AFEAF  
Toulouse, 20-23 mai 2004

sous la direction de  
Michel Vaginay et Lionel Izac-Imbert

*Aquitania*  
Supplément 14/1  
— Bordeaux —

# Sommaire

AUTEURS .....	7
PRÉFACE	
Alain Daubigney .....	9
INTRODUCTION	
Michel Vaginay .....	11
B. BÉHAGUE,	
Le premier âge du Fer dans la moyenne et basse vallée de la Garonne (800-400 a.C.). État de la documentation .....	15
CHR. SIREIX, FR. PRODÉO, F. CONVERTINI,	
Le mobilier céramique du site de Combe Fages II (Loupiac, Lot), 500-370 a.C. ....	37
B. GELLIBERT, J.-CL. MERLET,	
Présentation préliminaire de la nécropole du premier âge du Fer de Mouliot (Laglorieuse, Landes) .....	75
J.-M. ESCUDÉ-QUILLET,	
Pour une chronologie de l'âge du Fer de l'Aquitaine méridionale (VI <sup>e</sup> - IV <sup>e</sup> s. a.C.) : étude chronotopographique du tumulus A.64.1 (Ibos, Hautes-Pyrénées) .....	93
J.-M. BEAUSOLEIL, L. GROS, avec la participation de TH. PÉLISSIÉ,	
La nécropole protohistorique (VI <sup>e</sup> - V <sup>e</sup> s. a.C.) du Camp de l'Église nord (Flaujac-Poujols, Lot). Approche préliminaire et premiers résultats .....	125
PH. GRUAT, B. FRANQUEVILLE, L. IZAC-IMBERT, G. MARCHAND, G. MARTY,	
Les remparts à poutrage interne du premier et du début du second âge du Fer du Puech de Mus (Sainte-Eulalie-de-Cernon) et du Mont Seigne (Saint-Laurent-du-Lévézou), (Aveyron) .....	153
PH. GARDES, F. COLLÉONI, en collab. avec R. CHARLAS-TRANIER, A. COSTES, FR. DIDIERJEAN, L. KOUPALIANZ, C. PETIT-AUPERT, É. TRANIER,	
Le second âge du Fer en Aquitaine orientale. Apport des recherches réalisées récemment dans le Gers et ses marges .....	183

L. CALLEGARIN, avec la collab. de M.-F. GUIMON, A. CASTETBON, J. GIRARD, L'ensemble monétaire "aquitain sud-occidental" au second âge du Fer .....	209
A. COLIN, État des recherches récentes sur l' <i>oppidum</i> du camp de César (ou de la Curade), (Coulounieix-Chamiers, Dordogne).....	227
FL. VERDIN, X. BARDOT, Les puits de l' <i>oppidum</i> de l'Ermitage (Agen, Lot-et-Garonne) .....	237
J.-P. GIRAULT, Recherches à la Fontaine de Loulié (Saint-Denis-les-Martel, Lot). Nouveaux éléments sur la bataille d' <i>Uxellodunum</i> .....	259
L. IZAC-IMBERT, CHR. SIREIX, Les sites à enclos fossoyés de la fin de l'âge du Fer dans le Sud-Ouest de la France : un premier bilan .....	285
CHR. SIREIX, L. BENQUET, A.-L. BERTHET, F. CONVERTINI, TH. GÉ, H. MARTIN, PH. POIRIER, B. PRADAT, C. TIXIER, Raspide 1 (Blagnac, Haute-Garonne) et Les Vergnasses (Gours, Gironde) : deux exemples de fermes gauloises dans le Sud-Ouest de la France .....	293
N. GANGLOFF, L. IZAC-IMBERT, D. RIGAL, Trois sites à enclos fossoyés de la fin de l'âge du Fer : le Bois de Douvre (Montalzat), Larsou (Réalville) et Al Claus (Varen), (Tarn-et-Garonne). Première étude comparative dans leur contexte régional.....	345
J.-CH. ARRAMOND, CHR. REQUI, M. VIDAL, Les recherches anciennes et les fouilles en cours sur les sites de Vieille-Toulouse, Toulouse-Estarac et Toulouse-Saint-Roch (Haute-Garonne), aux II <sup>e</sup> et I <sup>er</sup> s. a.C.....	385
A. GORGUES, Les pratiques culinaires à Vieille-Toulouse (Haute-Garonne) au I <sup>er</sup> s. a.C. dans leur contexte régional.....	411
L. BENQUET, Les importations de vin italique dans le Toulousain au cours du II <sup>e</sup> s. a.C.....	435

# Les pratiques culinaires à Vieille-Toulouse (Haute-Garonne) au I<sup>er</sup> s. a.C. dans leur contexte régional

---

*Alexis Gorgues*

## RÉSUMÉ

Le but de cet article est d'envisager les relations entre pratiques culinaires et culture à Vieille-Toulouse à la fin de l'époque Républicaine. Pour ce faire, nous partirons de l'analyse du mobilier céramique lié au domaine culinaire découvert sur le site, pour ensuite le comparer à celui issu de fouilles dans des régions voisines. Enfin, nous essaierons de dégager une interprétation de ce mobilier en termes d'identité culturelle.

## MOTS-CLÉS

cuisine, céramique, Toulouse, âge du Fer

## ABSTRACT

The aim of this article is to analyse relationships between cooking and culture in Vieille-Toulouse at the end of the Roman Republican era. We will start with ceramics artefacts linked with cooking discovered in Vieille-Toulouse, to compare them with others from excavations in neighbour regions. Then we will try to interpret these artefacts as signs of cultural identity.

## KEYWORDS

cooking, ceramics, Toulouse, Iron Age

Les pratiques culinaires sont, de toutes les activités productives localisées dans le cadre domestique, les plus accessibles à la connaissance archéologique, au détriment d'autres, comme le filage, le tissage, le petit élevage ou le "bricolage" (fabrication de meubles, réparations des parties endommagées de la maison, etc.)<sup>1</sup>. Ne nous y trompons pas cependant, cette connaissance n'est que lacunaire, et tient principalement au fait qu'un des instruments privilégiés de cette activité se conserve bien, y compris dans les milieux les plus agressifs : la céramique, matériau par excellence de la "batterie de cuisine"<sup>2</sup>, et matériau entre autres de la "vaisselle de table". En dépit de cette abondance et de cette constance documentaire, bien des activités ou phases de transformation des aliments en mets consommables, tant d'un point de vue pratique et gustatif que symbolique, nous échappent : les grillades, par exemple, ne sont attestées que par un mobilier métallique que l'on rencontre dans des contextes privilégiés, en général des sépultures, ce qui ne donne aucune indication sur la part de ce type de cuisson au quotidien. De même, les phases de préparation à froid ne sont que peu connues : certes, les meules nous renseignent sur la mouture des céréales, et les mortiers sur la possibilité d'élaborer un certain nombre de préparations à base d'aliments pilés et concassés. Mais *quid* des mélanges de farine avec d'autres aliments, de l'existence éventuelle de sauce ?... Et surtout, *quid* des interdictions alimentaires, de la position, de la condition sociale et du genre des cuisiniers et des convives, des quantités ingérées..., de tous ces aspects que les plus élaborées des analyses chimiques

couplées avec les plus fines des fouilles ne pourront jamais éclairer.

Une approche archéologique des pratiques culinaires ne peut donc, en l'absence de sources écrites, qu'être minimaliste, et centrée sur les activités de transformation des aliments pour lesquelles on est assuré d'avoir une base documentaire qui en reflète la réalité, donc une base documentaire reposant non pas sur un mobilier sélectionné au moment de son ensevelissement ou "trié" par des processus liés aux conditions de conservation, mais sur des résidus directs de consommation, des rejets dus au bris ou à l'abandon des pièces : seul le mobilier céramique répond à ces critères.

Ces pièces rejetées, reflet statistique de la composition d'une "batterie de cuisine" et de son pendant, la "vaisselle de table", représentent un ensemble caractéristique d'un mode de production et d'ingestion de mets. Il nous semble donc possible de le désigner par le terme de "technocomplexe culinaire"<sup>3</sup>, un élément situé, comme nous l'avons déjà dit, au cœur des activités productives appartenant à la sphère domestique (au moins de celles attestées archéologiquement). Il est la matérialisation en termes archéologiques d'une activité productive fondamentale et liée à l'un des traits culturels les plus puissamment identitaires, l'alimentation<sup>4</sup>.

Tout élément nouveau intégré dans ce technocomplexe ne peut être compris que de deux façons : ou il s'agit d'un nouvel outil pour accomplir plus simplement une activité lui ayant préexisté (cas 1), ou on assiste à une évolution du cadre général

1- Cet article reprend et approfondit des thématiques élaborées avec C. Sanchez dans le cadre d'un travail à paraître, qui portait sur "les frontières alimentaires à l'âge du Fer en Languedoc" (Gorgues & Sanchez à paraître).

2- L'emploi de ce terme m'a été suggéré par A. Colin à l'issue de la communication ; ces quelques lignes sont l'occasion pour moi de lui exprimer ma reconnaissance. Dans un souci de clarté, nous définirons d'entrée les trois catégories auxquelles nous nous confronterons dans cette étude. 1) La "vaisselle", ensemble du mobilier céramique excepté les conteneurs de gros stockage (doliums) et de transport (amphores) ; 2) La "batterie de cuisine" ou "vaisselle de cuisine", ensemble des récipients destinés à la transformation des aliments dans le cadre d'activités culinaires (les mortiers, récipients de préparation à froid, seront exclus du raisonnement) ; 3) La "vaisselle de table", ensemble des récipients destinés à l'ingestion des mets.

3- Sur cette notion, Clarke 1984, 293-324. Cet auteur faisait de la notion de technocomplexe un usage englobant, en le définissant comme un groupe de cultures caractérisé par l'usage de différents éléments spécifiques appartenant tous aux mêmes grandes familles d'artefacts types. Nous assouplirons cette définition, en considérant qu'un technocomplexe est l'ensemble des solutions techniques mises en œuvre par une société. Le technocomplexe culinaire est donc l'ensemble des solutions techniques mises en œuvre par une société dans le cadre de ses pratiques culinaires. L'avantage de l'usage du terme "technocomplexe" proposé ici est que s'il ne perd aucunement sa valeur englobante (un technocomplexe peut être commun à différentes unités de population, ou être à cheval sur plusieurs domaines linguistiques, politiques...) il acquiert en plus une valeur heuristique à un niveau plus réduit.

4- Nous ne reviendrons pas sur cet aspect des choses, tant il a déjà été profondément traité par d'autres auteurs. On renverra à la synthèse introductive de Bats 1988, 19-30.

(les pratiques alimentaires changent) débouchant sur un changement dans l'infrastructure matérielle propre à ce cadre (dans la "batterie de cuisine" ou la "vaisselle de table", ou les deux ; cas 2).

L'intégration d'un élément nouveau peut se faire par deux canaux : l'innovation ou l'importation. Dans le cas de l'innovation, l'instrument est développé par ceux-là même qui vont le mettre en œuvre dans le cadre de leurs pratiques culinaires. Dans le cas de l'importation, il est développé ailleurs.

Rappeler de telles évidences peut paraître inutile, mais elles permettent de ne pas perdre de vue un fait : si l'on se situe dans le cas 1 et que l'élément nouveau est apporté par l'innovation, on se situe dans une dynamique totalement indigène. Si en revanche, on se situe dans le cas 1, mais que la nouveauté est importée, on se situe dans une situation joliment qualifiée par J. Webster<sup>5</sup> de "créolisation", à savoir, comme le rappelle P. Le Roux, que des instruments sont utilisés non pas par volonté d'imitation mais parce qu'ils s' "intègrent aisément à des pratiques propres à [la] communauté [les employant]".

Les changements dans les pratiques alimentaires (cas 2) peuvent être provoqués par deux facteurs : soit par des évolutions (religieuses, écologiques...) propres à une société, qui génèrent de nouvelles contraintes (des interdits religieux ou symboliques, par exemple) ou de nouvelles possibilités (l'introduction de nouvelles cultures agricoles ou le développement de nouvelles technologies, comme le four à micro-ondes) ; soit encore par des dynamiques culturelles d'échanges entre deux sociétés (ou plus) qui vont provoquer des évolutions dans les pratiques de table et dans la nature des mets consommés, phénomène aux conséquences et à l'intensité variables selon les rapports unissant ces sociétés (domination politique ou économique, "curiosité" réciproque - l'exotisme -, ou encore échanges commerciaux) et selon leurs structures mêmes (pour citer un exemple extrême, il est difficile d'imaginer l'ouverture d'un restaurant chinois dans un village d'Amazonie dont les structures économiques ignorent le fait monétaire).

Ces dynamiques de mises en contact sont particulièrement importantes pour le cas qui nous occupe ici, l'agglomération gauloise de Vieille-

Toulouse au 1<sup>er</sup> s. a.C. En effet, dans un contexte marqué par les premières décennies de la gestion provinciale de la Gaule Transalpine par les Romains, les populations indigènes du Languedoc occidental vont intégrer un certain nombre de nouveautés d'origine italique. Le but de ces quelques pages est de présenter l'évolution du technocomplexe culinaire tolosate au cours de cette période, et de le replacer, dans une optique comparatiste, au niveau macro-régional, afin d'essayer de définir dans lequel des cas préalablement énoncés on se trouve.

## 1. LE TECHNOCOMPLEXE CULINAIRE À VIEILLE-TOULOUSE, ENTRE 75 ET 25 A.C.<sup>6</sup>

Les ensembles de référence qui serviront à cette étude<sup>7</sup> proviennent de deux zones voisines et contemporaines, le Puits XVI et l'Habitat 5 de Vieille-Toulouse<sup>8</sup> (tabl. 1 et 2). Les niveaux qui en sont issus correspondent en effet parfaitement aux critères déjà énoncés, au moins, pour le Puits XVI, en ce qui concerne ses couches de comblement<sup>9</sup> (les couches de "dépôt" n'étant pas ici prises en compte) : il s'agit de rejets domestiques, qui s'étagent au cours d'un arc chronologique d'un demi-siècle compris entre 75 et 25 a.C.<sup>10</sup> Si, en ce qui concerne l'Habitat 5, le matériel correspond sans aucune ambiguïté à une accumulation régulière interrompue aux alentours des années 25/20 a.C., il n'en va pas

6- Les abréviations correspondant à des catégories de céramiques employées dans cet article sont celles du *Dicocer...*, auquel on se reportera pour des définitions de chaque catégorie, un catalogue des formes et une bibliographie.

7- Tous deux issus des fouilles menées par M. Vidal à Vieille-Toulouse. Je le remercie de m'avoir permis l'accès à ces lots de matériel.

8- Celui-ci, le plus célèbre des puits du toulousain, a déjà fait l'objet de nombreux commentaires : on retiendra entre autres *Gallia*, 1970, 413-415, Vidal 1991 et Benquet *et al.* 2001, 132-134.

9- Pour une analyse de ces comblements : Gorgues & Moret 2004.

10- Les réserves qu'a pu exprimer M. Vidal sur la chronologie du comblement dans Pailler, dir. 2001, 129, n. 79 ont été ici prises en compte. Il convient néanmoins d'observer qu'outre le vase de *Vibius Scrofula* qui est l'objet du litige, le comblement du puits a livré une autre estampille du même potier (conservée au Musée Saint-Raymond), en plus d'une estampille anépigraphie sur présigillée des ateliers de Bram (appartenant probablement à une forme PRESIG-GA 70, datable entre -30 et 10 : Passelac 1993, 533), dont le fonctionnement peut être daté entre les années 35 a.C. et 30 p.C. De plus, un vase entier en céramique indigène semble bien correspondre à une imitation des formes de sigillée italique SIG-IT 13.2 ou 3 (Passelac 1993a, 558)/PRESIG-GA 120 (Passelac 1993, 533).

5- Webster 2001, in : Le Roux 2004, 300-301.

CATÉGORIE	NMI	NMI %	FORMES	TYPE	ÉLÉMENTS REP.
PRESIG-GA	1	1,5	assiette	PRESIG-GA 70	1 fd
CAMP-A	2	3	assiette	CAMP-A 5/7	1 forme
			assiette	CAMP-A 6	1 bd
			assiette	CAMP-A 6/36	1 fd
CAMP-B	9	13,2	assiette	CAMP-B 5	9 bds, 6 fds
DER-B	2	3	assiette	CAMP-B 5	2 bds
CELT	54	79,3	écuelle	CELT 9	46 bds
			assiette	im. CAMP-A 36	8 bds
TOTAL TABLE	68	100			
R-POMP	3	3,9	couvercle	R-POMP 14	1 bd
			Plat	R-POMP 1	1 bd
			Plat	R-POMP 3	1 bd
COM-IT	13	16,6	pot	COM-IT LOC 1	1 bd
			plat	COM-IT 6c	5 bds
			couvercle	COM-IT LOC 7	2 bds
			couvercle	COM-IT 7a ou b	1 bd
			cloche à cuire	...	1 bd
			plat	COM-IT 6c réd.	3 bds, 1 fd
CNT-LOC	62	79,5	Pot	CNT-LOC U4/5	8 bds
			Pot	CNT-LOC U7	10 bds
			Pot	CNT-LOC U8b	44 bds
TOTAL CUISINE	78	100			

Tab. 1. Ensemble de la vaisselle de table (à l'exclusion des vases que l'on peut interpréter comme "vases à boire") et de la vaisselle culinaire du Puits XVI de Vieille-Toulouse, en nombre minimal d'individus. La légende "DER-B" désigne les productions dérivées de la Campanienne B (le plus souvent à pâte grise).

CATÉGORIE	NMI	NMI %	FORMES	TYPE	ÉLÉMENTS REP.
AR-VN	1	1,8	assiette	SIG-IT 1,1	1 bd
PRE-SIGGA	1	1,8	assiette	PRESIG-GA 10	1 bd
CAMP-A	1	1,8	assiette	CAMP-A 5/7	1 bd
CAMP-B	13	23,7	assiette	CAMP-B 5/7	13 bds/4 fds
DER-B	1	1,8	assiette	CAMP-B 5/7	1 bd
IM-CAMP	1	1,8	assiette	CAMP-B 5/7	1 bd
CELT	37	67,3	écuelle	CELT 9	22 bds, 1 fd
			assiette	im CAMP-A 6	1 bd
			assiette	im CAMP-A 36	14 bds
TOTAL TABLE	55	100			
R-POMP	1	1,7	plat	?	1 fd
IM-R-POMP	3	5,2	plat	R-POMP 1	2 bds
			plat	Pr. R-POMP 4	1 bd
COM-IT	11	19	plat	COM-IT 6	1 fd
			couvercle	COM-IT 7	1 bd, 1fd
			couvercle	COM-IT 7a	5 bds
			couvercle	COM-IT 7b	1 bd
			couvercle	COM-IT 7e	1 bd
			couvercle	COM-IT 7f	1 bd
			cloche à c.	...	1 poignée
SABL-R	28	48,3	plat?	im COM-IT 6b	3 bds
			pot	...	25 bds
CNT-LOC	15	25,8	pot	U8b	15 bds
TOTAL CUISINE	58	100			

Tab. 2. Ensemble de la vaisselle de table (à l'exclusion des vases que l'on peut interpréter comme "vases à boire") et de la vaisselle culinaire de l'Habitat 5 de Vieille-Toulouse, en nombre minimal d'individus. La légende "AR-VN", qui ne figure pas dans le *Dicocer...*, désigne les céramiques arétines à vernis noir. La légende "IM-CAMP" désigne les imitations de Campanienne B difficilement attribuables à une production connue. "IM-R-POMP" désigne les productions non-typiques de céramiques en engobe rouge interne (R-POMP). Notez le développement des productions régionales, notamment celui de plats à cuire de type italique (im COM-IT 6c) en céramique grise sableuse tournée (SABL-R).

de même pour le Puits XVI où la plus forte proportion de Campanienne A ainsi que d'autres éléments, dont certains seront analysés ici, évoquent un remplissage composite, comprenant d'une part un matériel issu de couches datables entre 75 et 50 a.C. utilisées pour le comblement du puits et d'autre part un mobilier augustéen moins abondant qui s'est déposé au moment du comblement, vers 25/20 a.C. (un fait déjà perçu par les auteurs de *Tolosa*<sup>11</sup>). Les deux ensembles ont livré un mobilier comparable, tant d'un point de vue qualitatif que quantitatif et statistique.

Les deux traits dominant des faciès céramiques toulousains au I<sup>er</sup> s. a.C., et ce jusqu'aux environs de 75 a.C., sont, en ce qui concerne la vaisselle de table, la prédominance absolue des formes creuses et, en ce qui concerne la "batterie de cuisine", celle des pots à cuire à panse peignée.

Les seules formes de vaisselle de table indigène, à l'exception de vases servant probablement à la boisson (des "gobelets" cylindriques hauts de forme CELT 7) sont des "écuelles"<sup>12</sup> à bord épaissi (forme CELT 9), la fonction des "jattes" (forme CELT 6) étant difficile à préciser. Vers la fin du I<sup>er</sup> s. a.C., ce répertoire se diversifie par l'imitation de formes des céramiques à vernis noir importées d'Italie, dites "céramiques campaniennes". Ces imitations reposent d'abord sur des formes CAMP-A 36, des "assiettes" à bord pendant très répandues dans les faciès d'importations régionaux ; elles gardent cependant un profil creux qui les éloignent de leur prototype italique pour les rapprocher morphologiquement des "écuelles" déjà évoquées.

Le répertoire des céramiques d'importations, dominé de façon écrasante par la campanienne A, présente principalement, en plus des "assiettes" CAMP-A 36, des formes creuses, "coupes" de forme CAMP-A 27 Ba, 27 Bb et 27c (à quoi il faut rajouter, aux périodes anciennes, quelques formes CAMP-A 28 ab), et "bols" de forme 27 ab, 31 et 33. Ces importations sont statistiquement bien présentes (environ 15 % de la vaisselle à la fin du I<sup>er</sup> s. a.C.), mais n'apportent qu'une diversification morpho-

logique toute relative au sein des faciès de consommation.

Cet aspect indigène, du point de vue morphologique des pièces, se renforce encore si l'on porte l'analyse sur les céramiques de cuisine. En dehors de quelques apports très marginaux (de la céramique non-tournée massaliète, CNT-MAS<sup>13</sup>, dont quelques *lopadès* ont été découvertes, et quelques céramiques de cuisine tournées d'un type bien connu sur le littoral narbonnais, principalement dans des contextes anciens), la batterie de cuisine tolosate est quasi exclusivement indigène. Elle est constituée de pots en céramique non-tournée, à panse le plus souvent peignée, de forme CNT-LOC<sup>14</sup> U4, U5 et U8. Ces pots à fond plat, quelle que soit la variante typologique à laquelle ils appartiennent, ne présentent que peu de différences entre eux en terme de proportions et de profil. La batterie de cuisine est donc relativement peu variée, au moins jusqu'à la fin du I<sup>er</sup> s. a.C., époque à laquelle débute les importations de vaisselle de cuisine.

En effet, aux alentours de 100 a.C., l'ensemble batterie de cuisine-vaisselle de table toulousain va connaître une évolution marquée par deux caractéristiques, liées à un phénomène d'augmentation (aspect quantitatif) et de diversification (aspect qualitatif) des importations. Tout d'abord, on note qu'aux campaniennes A du I<sup>er</sup> s. a.C. s'ajoutent dès 125 a.C., mais surtout à partir de 100 a.C., des productions dont le répertoire est d'origine étrusque et centro-italique. Il s'agit des productions connues sous le nom de Campanienne B, dont l'essentiel, dans le cas qui nous intéresse, provient des ateliers de la colonie romaine de Calès. Ces productions vont concurrencer puis supplanter (vers 75 a.C.) celles des ateliers de Naples. Ensuite, on note le développement d'un certain nombre de catégories de céramiques qui jusque là n'étaient représentées que de façon anecdotique, voire pas du tout : sans essayer de toutes les récapituler, on peut citer entre autres le cas des "gobelets" à paroi fine (PAR-FIN), des céramiques claires de tradition romaine (CL-REC, pour "claire récente"), et, surtout, les céramiques de cuisine italique (COM-IT) et leurs cousines à engobe rouge interne (R-

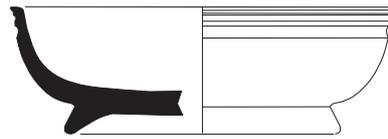
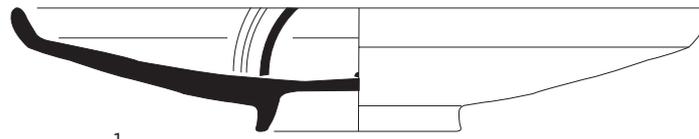
11- Benquet *et al.* 2001, 134.

12- Les dénominations des formes céramiques employées ici n'ont qu'une fonction descriptive, et non interprétative : c'est pour cela qu'ils sont employés entre guillemets.

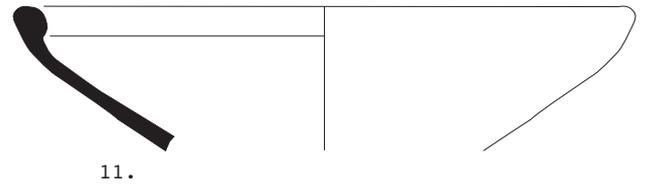
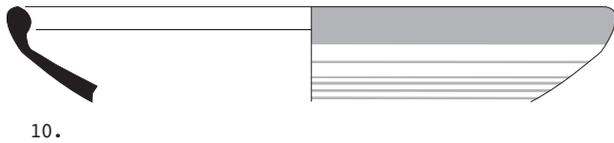
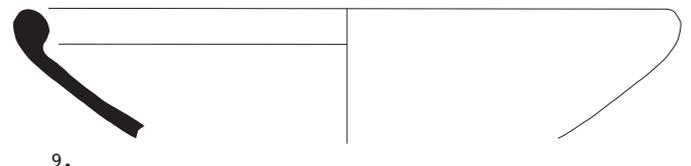
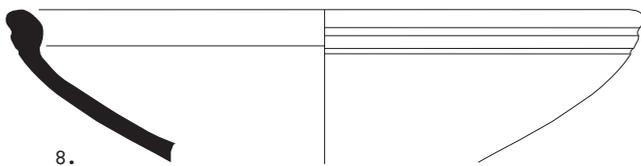
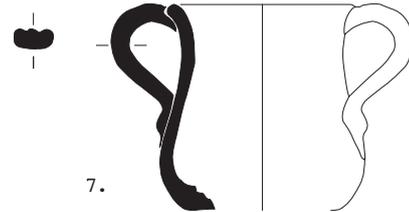
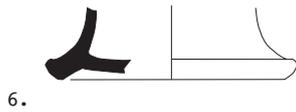
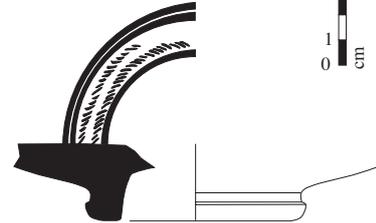
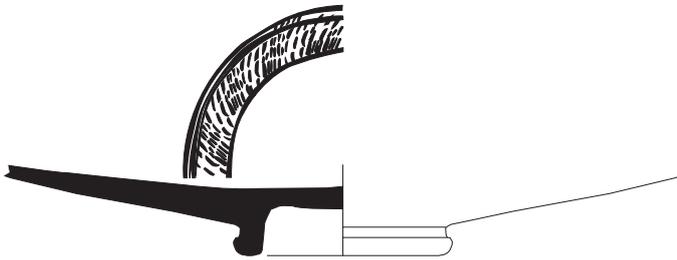
13- Arcelin 1993 pour la CNT-MAS. L'apport de ces céramiques à Vieille-Toulouse a déjà été signalé par Bats 1986, 402.

14- Sur ces productions : Passelac 1993b.

CAMP-A



CAMP-B



CELT



Fig. 1. Le faciès de "vaisselle de table" à Vieille-Toulouse, aux environs de 50 a.C.

POMP). Ces deux dernières catégories retiendront plus particulièrement notre attention. Ce sont celles qui, avec les céramiques à parois fines, connaissent parmi ces catégories “nouvelles” le plus grand succès.

Le résultat de ces dynamiques est la mise en place d'un faciès qui n'évoluera que peu jusqu'à l'époque impériale, et qui marque une rupture profonde avec l'époque précédente (fig. 1). Ce faciès est marqué, du point de vue qui nous intéresse, par la domination des campaniennes B de Calès au sein des importations, suppléées à partir de 50 a.C. par des imitations à pâte grise, vraisemblablement de production régionale. La forme ayant le plus de succès au sein de ces importations est le “plat” de forme CAMP-B 5/7 (fig. 1, 3-5). Au sein de la totalité de la vaisselle de table (ensemble des formes de campaniennes et de céramiques indigènes dont on peut être sûr qu'elles ont servi à la présentation et à l'ingestion d'aliments), et à l'exclusion des vases à boire ou de ceux dont l'usage ne peut être déterminé avec certitude, elles représentent environ 1/5<sup>e</sup> de la totalité des récipients dans le puits XVI et 1/3 dans l'Habitat 5<sup>15</sup>. Or, ces récipients, intégrés en masse, représentent du point de vue de leur morphologie une totale nouveauté : contrairement aux “assiettes” importées précédemment, dont la vasque affecte un profil plus ou moins arrondi, les “plats” de forme CAMP-B 5 et 7 possèdent un véritable plateau, nettement détaché d'un bord marquant une forte rupture dans le profil, sans équivalent dans les productions indigènes contemporaines ou antérieures, et ne rencontrant qu'une équivalence morphologique imparfaite dans les importations des périodes plus anciennes.

Les productions indigènes se sont elles aussi diversifiées dans le domaine de la “table”. L'ensemble des céramiques indigènes dévolues aux activités de présentation et d'ingestion des aliments appartient au cercle des céramiques grises fines, souvent qualifiées de “celtiques”. Or, tout en restant solidement ancrées dans un répertoire morphologique traditionnel, ces productions vont intégrer, très progressivement et à partir de la fin du I<sup>er</sup> s. a.C., un certain nombre de formes allogènes qui vont

cependant être réinterprétées. C'est principalement le cas de la forme CAMP-A 36 (l'“assiette” déjà évoquée ; fig. 1, 12), imitée dès la fin du I<sup>er</sup> s. a.C., mais surtout présente dans les niveaux postérieurs à 75 a.C., à une époque où le prototype campanien originel n'est guère plus diffusé ni utilisé. Dans la majorité des cas l'imitation se limite encore à la reproduction du bord pendant, au détriment du profil de la vasque, plus profonde que celle de l'original<sup>16</sup>. Le pied ne nous est pas souvent connu, mais il est possible qu'une variante à fond plat ait existé, le nombre de pieds annulaires au sein des lots étudiés étant largement inférieur à celui des bords d'imitations de campaniennes. Quoi qu'il en soit, cet apport, s'il constitue une véritable nouveauté du point de vue esthétique, ne représente pas une véritable innovation d'un point de vue fonctionnel, tant le profil de la vasque reste proche de la forme de table qui reste la plus répandue, l'“écuelle” à bord épais de type Celt 9 (fig. 1, 8-11). Au sein des céramiques de table indigènes (constituant entre les 2/3 - Habitat 5 - et les 4/5<sup>e</sup> - Puits XVI - de l'ensemble de la vaisselle de table, vases à boire exclus), ces “écuelles” représentent la grande majorité des vases (le rapport entre CELT 9 et imitations d'assiettes en campanienne de forme 36 - CELT im-CAMP-36 - est de 46 pour 8 dans le puits XVI et de 22 pour 14 dans l'Habitat 5)<sup>17</sup>.

En ce qui concerne la “batterie de cuisine” (fig. 2), la nouveauté la plus importante est le développement de l'utilisation d'un duo constitué d'un “plat à cuire” italique (la *patina* : forme COM-

15- Les “assiettes” de forme CAMP-A 6 et 36 et leurs imitations en céramique indigène ont été comptées comme des formes creuses.

16- Cette caractéristique ne s'arrête pas aux imitations de CAMP-A 36. Elle affecte aussi les autres formes imitées (CAMP 6 et 5/7). Cependant, quelques exemplaires entiers conservés au Musée St-Raymond, auxquels j'ai eu accès grâce à l'amabilité et l'obligeance de M<sup>me</sup> Ugaglia et de M<sup>lle</sup> Jacquet, présentent un profil très proche du prototype.

17- Les productions augustéennes sont présentes dans les deux contextes, mais ne sont que peu prises en compte ici, car il s'agit principalement de vases apparemment destinés à la boisson. Pour mémoire, pour 27 vases campaniens (A et B), on en compte 2 en sigillée Italique (2 “coupes”) et 1 en pré-sigillée sud-gauloise (ateliers de Bram, probablement une assiette) pour le puits XVI. Pour l'Habitat 5, on compte, pour 31 vases campaniens, 1 “assiette” de céramique arétine à vernis noir ainsi que deux vases de Bram (deux “coupes”). La proportion des productions augustéennes tourne donc dans les deux cas aux alentours de 1/10<sup>e</sup> des céramiques de tables de tradition italique à vernis noir ou rouge.

IT 6, le plus souvent dans sa variante 6c ; fig. 2, 7-8) et de son couvercle (*operculum*, forme COM-IT 7 ; fig. 2, 6). Ce phénomène débute à la fin du I<sup>er</sup> s. a.C., mais c'est au cours de la période qui nous concerne ici qu'il trouve toute sa dimension. Dans son contexte d'origine, l'Italie centro-méridionale, cet ensemble sert à la cuisson d'un certain nombre de préparations différentes, allant de la galette à l'omelette. Le principe de fonctionnement est simple : la cuisson a lieu dans le "plat" avec le couvercle en place, puis l'ensemble est retourné, la préparation, démoulée, étant présentée dans le couvercle retourné, pourvu à cet effet d'un fond annulaire. Plus marginalement, on intègre aussi dans la "batterie de cuisine" tolosate une variante de ces formes pourvue d'un engobe anti-adhérent interne (céramiques dites "à vernis rouge pompéien", R-POMP dans le *Dicocer...*, 545-547 ; fig. 2, 9). L'ensemble "plat à cuire-couvercle" représente un peu plus de 1/5<sup>e</sup> de la céramique de cuisine dans le Puits XVI, et presque un tiers dans l'Habitat 5<sup>18</sup>.

Le seul autre récipient de cuisson attesté archéologiquement est le pot. La totalité de ceux du Puits XVI sont des vases non-tournés de même morphologie que ceux évoqués précédemment (fig. 2, 1-4). En revanche, en ce qui concerne l'Habitat 5, une part non négligeable de ces récipients est constituée par des pots de céramique grise tournée (même si la morphologie n'évolue que peu ; fig. 2, 5). Cette caractéristique s'explique par le décalage chronologique, l'essentiel du mobilier du Puits XVI provenant, comme on l'a déjà dit, de niveaux datables entre 75 et 50 a.C.

De façon plus marginale, et apparemment à une date assez récente (entre 50 et 30 a.C., vraisemblablement plutôt vers la partie basse de cette fourchette), l'intégration des récipients italiques aura un impact direct sur les productions locales ou régionales. En effet, la présence de céramiques de morphologie et

de caractéristiques techniques identiques à celles des "Communes Italiques" et des "Céramiques à Vernis Rouge Pompéien", mais présentant des pâtes très différentes de celles prédominant précédemment, évoque le développement de la fabrication de ces vases en Languedoc occidental, peut-être à Toulouse même. Alors que la pâte caractéristique des céramiques de cuisine italiques d'époque pré-impériale, cuites en atmosphère oxydante<sup>19</sup>, comprend une proportion variable de sable d'origine volcanique de couleur noire (le pyroxène), on assiste au développement à Toulouse de vases de tradition italique d'aspect très différent. La cuisson des vases peut parfois se faire en atmosphère réductrice, et une partie des pâtes a un aspect bien plus hétérogène que celui des céramiques "classiques". Cet aspect est particulièrement sensible en ce qui concerne certains vases à engobe rouge interne, qui présentent des dégraissants identiques en qualité, quantité et proportions à ceux des céramiques non-tournées locales (principalement du calcaire et des paillettes de mica doré ; fig. 2 ; 10-11). S'il est possible d'attribuer quelques-unes de ces productions à des ateliers italiques se procurant leur argile dans des zones non volcaniques, il n'en reste pas moins qu'une bonne partie doit plutôt provenir d'ateliers provinciaux très italianisés (dont ceux de Bram constituent le meilleur exemple<sup>20</sup>).

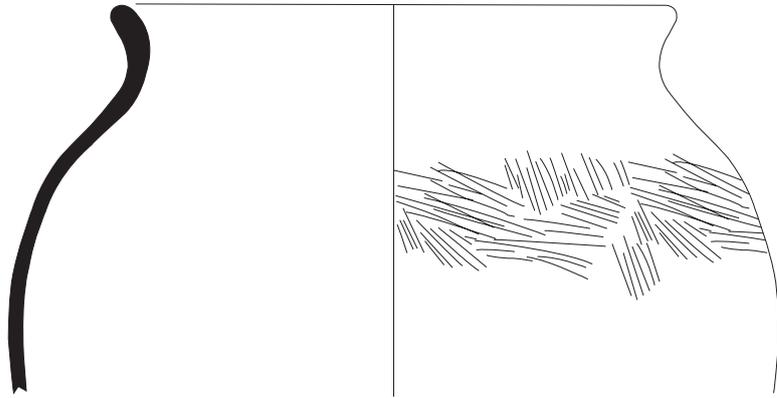
Parallèlement au développement de ces productions (contemporaines et appartenant au même cercle productif que les céramiques de table fines de type italique produites en milieu provincial, les "présigillées"), on assiste à une diversification des moyens techniques consacrés à la cuisson, principalement par l'adoption sporadique de la "cloche à cuire", élément typiquement italique. L'Habitat 5 a livré la poignée supérieure et le cordon d'un de ces objets (fig. 3, 1), et il est probable qu'un bord de céramique commune du Puits XVI appartienne à un autre. D'après ces contextes, il serait difficile d'attribuer cet élément à la période augustéenne plus qu'à une autre ; cependant, la

18- Pour ce dernier ensemble, le mode de calcul est compliqué par le développement, à la fin de la période envisagée (vers -30/-20), de productions de céramiques tournées de cuisine à cuisson réductrice vraisemblablement locales ou régionales. Ces ateliers produisent à la fois des pots à cuire de tradition indigène et des plats de tradition italique. Le critère retenu est donc strictement morphologique, et la proportion donnée correspond à celle existant entre les plats et couvercles italiques ou de tradition italique (à l'exception des autres productions de type italique comme les mortiers ou les petits "gobelets" à dégraissant volcanique) et les pots de cuisine.

19- Bats 1993, 357.

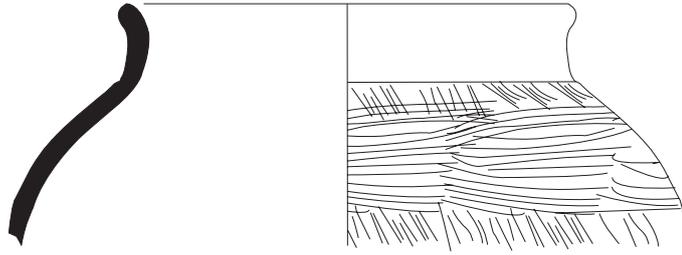
20- Ce groupe d'ateliers italiques en milieu provincial a été mis en évidence par M. Passelac dans plusieurs publications. Il y aborde à la fois la problématique des céramiques fines de tables imitées des productions italiques contemporaines (les "présigillées sud-gauloises" : Passelac 1986 et 1992) et celle des céramiques communes (Passelac 1996).

1.

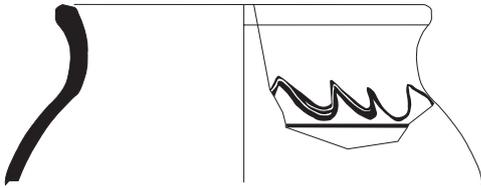


CNT-LOC  
et SABL-R.

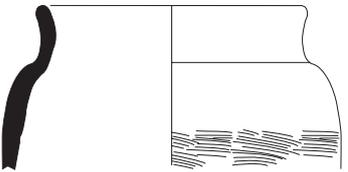
2.



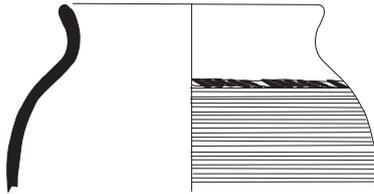
3.



4.



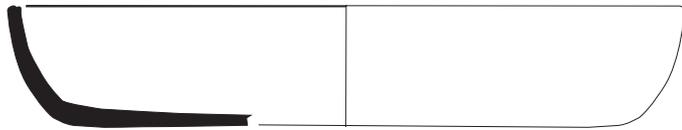
5.



6.



7.



COM-IT  
R-POMP et  
Im-R-POMP

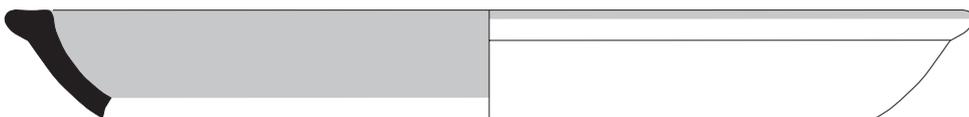
8.



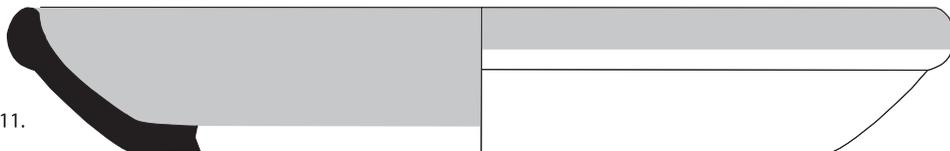
9.

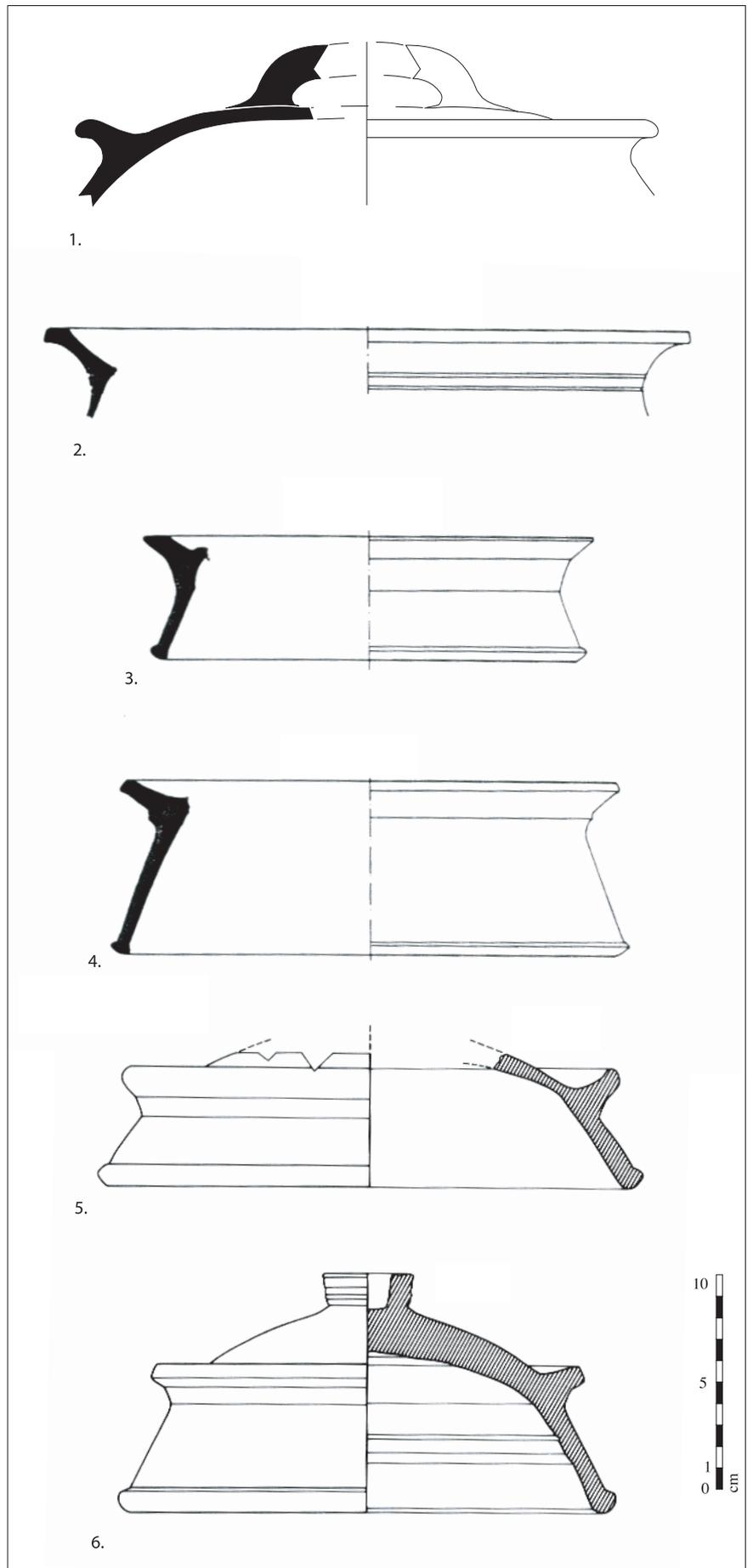


10.



11.





◀Fig. 2. La “batterie de cuisine” à Vieille-Toulouse, aux environs de 50 a.C.

▶Fig. 3. Les cloches de cuisson italiques. **1.** Exemple de Vieille-Toulouse (Habitat 5) ; **2-4.** Cosa (d’après Dyson 1976, fig. 12) ; **5-6.** Bolsena (d’après Santrot 1995, fig. 52). Ces deux auteurs ont interprété ces éléments comme des coupes ; de ce fait, ils étaient orientés différemment dans les publications d’origine.

partie sommitale d'un de ces cloches est présente dans un contexte augustéen nettement plus resserré, celui du puits XLVII de Vieille-Toulouse. Aucun des contextes plus anciens étudiés par l'auteur n'en a livré, c'est pourquoi nous nous en tiendrons pour l'instant à une datation aux alentours de 30/20 a.C. pour ces objets, dont les seuls parallèles se trouvent dans le monde italique. Le moyen de préhension le plus fréquent en Italie est un bouton creux, comme à Bolsena (fig. 3, 6)<sup>21</sup>, ce qui a souvent fait interpréter ces objets comme des coupes. Il semblerait que la préhension à l'aide d'une poignée, qui ne laisse aucune ambiguïté sur l'orientation à donner à l'objet, soit le propre de productions plus méridionales, proches de Rome<sup>22</sup>.

À ce phénomène original d'adoption d'un support de cuisson italique, il convient d'ajouter la présence plus sporadique de récipients culinaires importés d'autres types : on peut noter, par exemple, la présence de petits gobelets dont la pâte est la même que celle des communes italiques. Il est possible que cette caractéristique, en général attribuée à la nécessité de supporter le choc thermique, soit liée à la préparation et à la consommation de boissons chaudes. Quelques *ollae* (pots italiques) ont de même pu être identifiées (pas dans les ensembles qui nous intéressent, mais dans d'autres contemporains : principalement les puits XIX et XXVI, datables tous deux entre 75/50 a.C.), mais leur présence reste marginale.

Ainsi, la réponse indigène aux apports italiques s'est traduite par la mise en place d'un nouveau faciès céramique dans le premier quart du I<sup>er</sup> s. a.C., faciès qui s'est stabilisé aux environs de 75 a.C. et qui perdurera sans grands changements jusqu'à l'époque augustéenne. Ce faciès se caractérise par deux grandes tendances. La première, affectant la vaisselle de table, consiste en l'introduction en proportion significative de récipients plats<sup>23</sup>, en rupture totale avec le faciès antérieur dominé par

des formes creuses ou au moins par des récipients à vasque arrondie. La seconde tendance affecte pour sa part la "batterie de cuisine", et plus précisément les récipients de cuisson : l'usage de "plats à cuire" de type italique se développe (en même temps que l'importation de céramiques de cuisine), alors qu'il s'agit là aussi d'un récipient en rupture totale, d'un point de vue morphologique, avec les traditions indigènes. Ces éléments viennent se greffer sur un répertoire céramique indigène peu sujet aux évolutions, et, lorsque celles-ci ont lieu, elles se font par l'imitation et la réinterprétation de formes exogènes, le plus souvent modifiées pour s'intégrer morphologiquement dans le répertoire local.

Dès les années 100 a.C., les importations ne sont donc plus de simples accessoires recherchés plus pour leurs caractéristiques esthétiques que fonctionnelles ; elles apparaissent au contraire comme une source de diversification, en proposant un ensemble batterie de cuisine-vaisselle de table dominé par des formes plates, étranger aux traditions céramiques locales. Il est plus que vraisemblable que la compatibilité entre des "vases à cuire" plats et des "vases à manger" plats ne soit pas fortuite, mais qu'elle corresponde à l'adoption, par les indigènes, d'une solution technique globale correspondant à l'élaboration et à la consommation d'un met spécifique impossible à identifier dans l'état actuel de nos connaissances.

D'autres phénomènes affectent plus marginalement et plus tardivement le technocomplexe culinaire toulousain, comme les cloches de cuisson déjà évoquées<sup>24</sup>. Sans minimiser ces phénomènes, il faut remarquer qu'ils n'ont ni le caractère précoce ni la portée de ceux évoqués précédemment, qui représentent deux modifications de fond du répertoire céramique lié à la préparation et à l'ingestion d'aliments. Afin de mieux en saisir la nature, il convient maintenant de replacer ces dynamiques dans leur contexte macro-régional.

21- Santrot, 1995, fig. 52 et p. 174.

22- Au cours d'un récent séminaire organisé par l'École Française de Rome, G. Olcese a pu présenter un certain nombre de cloches de cuisson présentant ces caractéristiques et provenant d'ateliers situés près de *Portus* et d'*Ostia*.

23- Les proportions évoquées (entre 1/5<sup>e</sup> et 1/3<sup>e</sup> des céramiques de table, vases à boire exclus) pourraient laisser penser que les "plats" avaient une fonction collective, alors que les vases creux (écuelles et coupes) étaient individuels.

24- Leur rareté peut tenir au fait qu'il en faut autant que de foyer, à savoir une par famille.

## 2. LE TECHNOCOMPLEXE CULINAIRE TOLOSATE DANS SON CONTEXTE MACRO-RÉGIONAL

Les modifications du faciès des céramiques de table et de cuisine évoquées ci-dessus s'inscrivent dans le contexte plus large de l'évolution des civilisations matérielles d'Europe Occidentale (principalement la façade Méditerranéenne et son arrière-pays) au contact avec le monde italique, un processus dont l'analyse est compliquée par le fait qu'il n'a pas qu'une dimension commerciale, mais qu'il est imbriqué dans de complexes rapports de domination politique et économique trop souvent résumés par la notion fourre-tout de "romanisation"<sup>25</sup>.

Afin de mieux évaluer la portée et la nature de ces modifications, il convient donc de les replacer dans leur contexte macro-régional, à savoir la moitié sud de la Gaule et le nord-est de la péninsule Ibérique<sup>26</sup>. Cette approche macro-régionale est rendue difficile par l'hétérogénéité tant du point de vue descriptif que du point de vue méthodologique qui marque les publications de mobilier sur cette zone. Cependant, un certain nombre de monographies de site facilement accessibles présentent des études de mobilier assez détaillées pour au moins tenter une première approche.

Sur tout ce territoire, le patrimoine céramique de départ est proche : le récipient de cuisson privilégié est le "pot", et si les "jattes" peuvent être bien présentes par endroit (en Languedoc oriental et dans le monde celtique, comme à Roanne le type 4116), le "plat à cuire" est pour sa part quasiment inconnu<sup>27</sup>. En ce qui concerne les "pots", en dépit

de différences morphologiques plus ou moins prononcées (hauteur et inclinaison du bord, profil de la panse, moyens de préhension), il convient de noter la constance de quelques caractères fonctionnels : ils sont systématiquement dotés d'un fond plat, et leur pâte contient un dégraissant leur permettant de résister aux chocs thermiques résultant d'une exposition directe au feu dont les pots gardent souvent la trace. Partout, l'immense majorité des récipients culinaires est issue de productions locales, et il s'agit le plus souvent de céramiques non-tournées. Il n'y a que sur le littoral et dans les *hinterland* des ports de commerce qu'une part très réduite des céramiques de cuisine de la fin du III<sup>e</sup> s. et du II<sup>e</sup> s. a.C. est importée, depuis des zones de culture hellénique, principalement Marseille (CNT-MAS à Vieille-Toulouse, COM-GRE à Pech-Maho<sup>28</sup>, CNT-MAS et COM-GRE à Lattes<sup>29</sup>) ou punique (Pech-Maho, Calafell<sup>30</sup>, Ampurias...). Les apports commerciaux peuvent être en revanche plus importants en ce qui concerne la vaisselle de table, et proviennent principalement d'Italie. Il s'agit surtout de la campanienne A, au répertoire dominé par les formes creuses. Ces apports se greffent en proportion variable (dépendant en général de l'éloignement par rapport aux sources d'approvisionnement) sur des ensembles de vaisselle de table indigène reposant sur les "écuelles" (à bord épaissi en Gaule continentale – à Toulouse notamment – et en Aquitaine, à bord épaissi – parfois en marli –, ou convergent en péninsule Ibérique, à bord épaissi en biseau en Languedoc occidental méditerranéen...) et les "coupes". Ces récipients, en dépit de traditions artisanales très différentes d'une zone à l'autre, restent assez proches les uns des autres, du moins si on s'en tient à des critères importants du point de vue fonctionnel, comme le diamètre, la profondeur de la vasque, sa forme et plus accessoirement celle du bord (au détriment du pied, dont il importe finalement peu de savoir s'il était annulaire ou pas : l'"écuelle" à bord épaissi de forme CELT 9 peut être indifféremment dotée d'un fond plat ou annulaire).

25- Sur cette notion, on peut se reporter à la pénétrante synthèse de Le Roux 2004.

26- La bibliographie est extrêmement abondante sur ce sujet. On renverra, pour le thème qui nous intéresse, à la synthèse proposée pour le Languedoc oriental par C. Sanchez dans Gorgues, Sanchez, à paraître. En ce qui concerne les céramiques à vernis noir, la synthèse de P. Arcelin (2000) sur la Gaule Méridionale représente le travail le plus abouti sur la question. Il n'existe en revanche pas, à ma connaissance, de synthèse sur ces thèmes portant sur la Gaule Interne ni sur l'Aquitaine. Les éléments exposés ici proviennent de l'examen des monographies de site citées en légende de la fig. 4.

27- On trouve quelques exemplaires de plats à cuire en céramique non-tournée très isolés sur les sites de la fin du III<sup>e</sup> s. a.C., notamment en péninsule Ibérique, par exemple à Mas Boscà, près de Badalona (Junyent & Baldellou 1972, 28). Sur Roanne : Lavendhomme & Guichard 1997, 92.

28- D'après des lots analysés par l'auteur dans le cadre d'un Projet Collectif de Recherche dirigé par E. Gailledrat (CNRS, Lattes).

29- Bats 1990.

30- Sanmarti & Santacana 1991, 79-80.

Ainsi, sur un vaste arc-de-cercle dont le centre serait le Golfe du Lion, et allant du nord du Massif central à la moyenne vallée de l'Èbre, les faciès céramiques sont dominés par des "pots à cuire" en ce qui concerne la batterie de cuisine et par des "écuelles" et des "coupes" en ce qui concerne la vaisselle de table. La principale source de diversité, au sein de cet ensemble, n'est pas constituée par les importations en provenance du monde méditerranéen, mais par les différentes traditions artisanales propres à chaque région. Cependant, les différences esthétiques que celles-ci introduisent ne peuvent occulter la proximité morphologique des céramiques liées à la cuisson et à la consommation des préparations alimentaires ; non pas que l'alimentation puisse être envisagée comme un tout uniforme sur l'ensemble de cette macro-région<sup>31</sup>, mais les moyens techniques développés pour les activités culinaires semblent avoir été équivalents.

Cette situation évoluera entre 100 et 75 a.C., approximativement, et cette fois ce sont les importations qui apportent un élément de diversité. Elles introduisent aussi une diversification régionale en ce qui concerne la morphologie des vases utilisés. Cette différenciation régionale recouvre partiellement une limite inhérente aux courants commerciaux, à savoir que les espaces continentaux sont moins affectés par les importations italiques que ceux placés près du littoral. Cependant, une autre limite apparaît au sein même de ces espaces littoraux, séparant une zone comprenant le nord-est de la péninsule Ibérique et le Languedoc occidental<sup>32</sup> et une autre correspondant au Languedoc oriental, jusqu'à la basse vallée du Rhône<sup>33</sup> (exclue de notre analyse).

En effet, dans la zone nord-est de la péninsule Ibérique-Languedoc occidental, en ce qui concerne la vaisselle de table, et comme l'a déjà démontré P. Arcelin<sup>34</sup>, cette époque correspond à l'affirmation définitive de la prépondérance des types

morphologiques issus du cercle de la campanienne B (dont on note la présence à partir des alentours de 125 a.C.), sur ceux de la campanienne A. Partout où s'imposent ces productions, ce sont les "plats" de type CAMP-B 5/7 qui vont dominer, assurant ainsi une introduction homogène de cette forme au sein des répertoires indigènes. À la même époque, et c'est sans doute de loin le phénomène le plus significatif, les plats à cuire et leur couvercle (en COM-IT et plus marginalement en R-POMP) sont intégrés en forte proportion au sein des batteries de cuisine de toute la zone, quelle que soit la nature du site. Ainsi, comme le montre la fig. 4, on les retrouve sur des sites très divers, depuis l'exploitation métallurgique des Martys, dans la Montagne Noire audoise jusqu'à l'agglomération littorale de Burriac, en Catalogne, mais aussi dans les grandes agglomérations de l'intérieur (Azaila<sup>35</sup>, Lérida<sup>36</sup>, Saragosse<sup>37</sup>, Toulouse), dans le port de commerce d'*Emporiae*<sup>38</sup> comme dans le petit site, très isolé, de Torre Cremada. Comme à Toulouse, les productions les plus diffusées sont celles connues sous le nom de "commune italique", les céramiques à engobe rouge interne n'arrivant que loin derrière.

L'importance de cet élément semble par ailleurs relativement indépendante du niveau d'intégration commerciale des sites ; si l'on prend les amphores comme marqueur de cette intégration, on s'aperçoit que les situations sont très diverses. Ainsi, si à Torre Cremada les amphores représentent moins de 1 % du mobilier céramique (en nombre d'individus comme en nombre de fragments), elles en représentent plus de 25 % aux Martys (en nombre d'individus). Or, le rapport entre la céramique de cuisine de tradition indigène et celle de tradition italique n'est qu'un peu plus de deux fois plus élevée aux Martys (où la céramique de tradition italique occupe 28 % de la batterie de cuisine) qu'à Torre Cremada (où la proportion de COM-IT est de 12 %). Entre ces deux extrêmes, le cas toulousain est éloquent : alors que les amphores représentent aux environs de 12 % du mobilier du puits XVI en

31- Dont les limites non maritimes sont par ailleurs définies de façon arbitraire, mais permettent d'avoir un pied dans chaque grand "domaine" culturel.

32- Le caractère "littoral" de ce phénomène est d'ailleurs fortement à relativiser, puisqu'on en retrouve les caractéristiques jusqu'à Toulouse (situé à plus de 150 km de la mer) et Saragosse (à plus de 200 km).

33- Mise en évidence dans Gorgues & Sanchez, à paraître.

34- Arcelin 2000.

35- Beltrán 1976, 243, fig. 64.

36- Renseignement oral X. Payà Mercé (secció d'arqueologia, Ajuntament de Lleida), que je remercie chaleureusement de l'accueil qu'il m'a réservé il y a de cela cinq ans.

37- Aguarod 1991, 51-120.

38- *Ibid.*

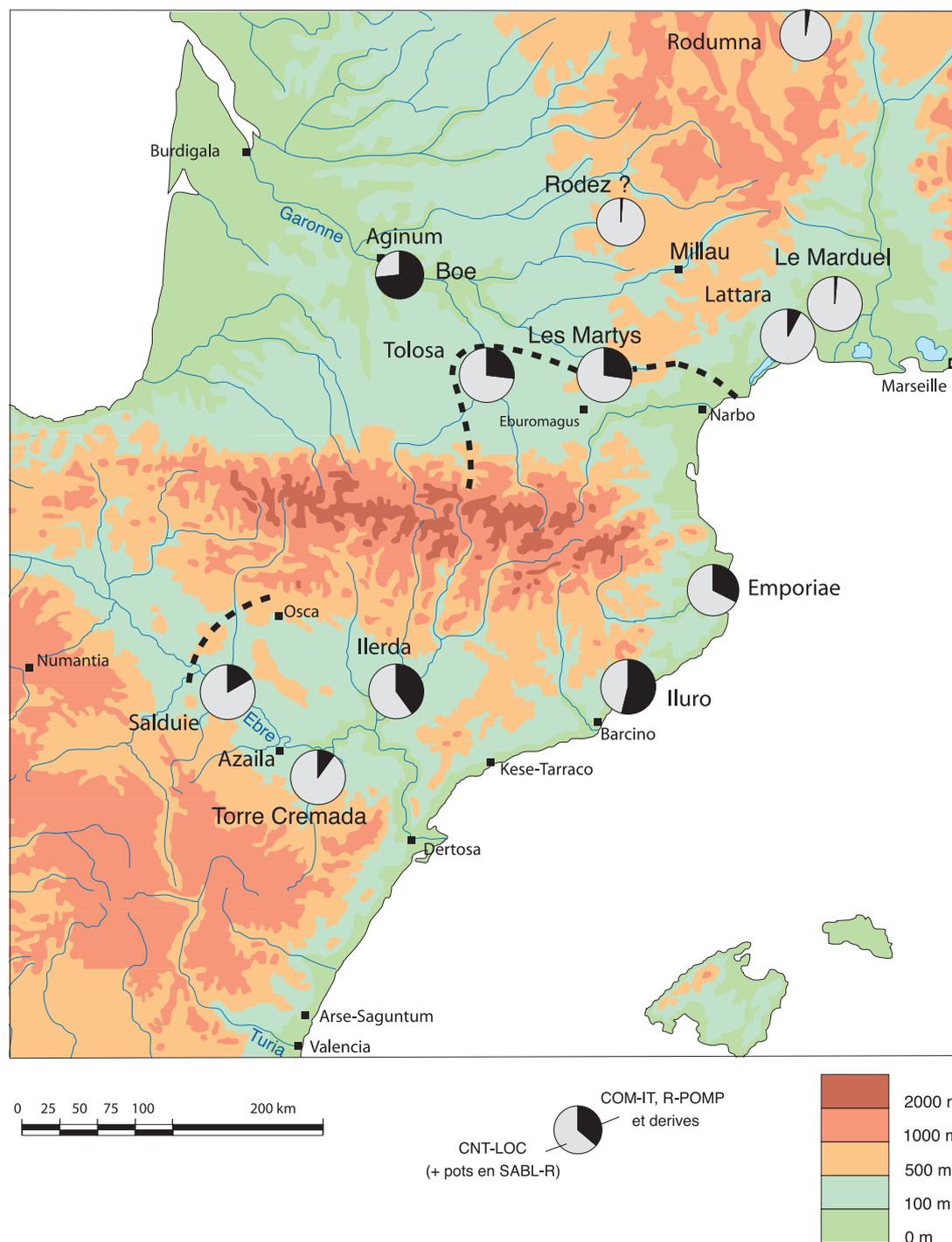


Fig. 4. Cartes montrant la répartition de la batterie de cuisine sur une sélection de sites. En noir : les céramiques de cuisine de tradition italique (plats et couvercles) ; en grisé, celles de tradition indigène (pots à cuire). Le trait en pointillés montre les limites de la zone dans laquelle se produisent au 1<sup>er</sup> s. a.C. les évolutions décrites ici.

Données tirées de : Galve 1996 pour *Salduie/Saragosse*, vers 50 a.C. ; information orale de X. Payà Mercé (secció d'arqueologia, Ajuntament de Lleida) pour *Ilerda/Lerida* vers 50 a.C. ; Miro *et al.* 1988, 17-52 pour *Iluro/Bürriac*, vers 70/40 a.C. (phase III) ; Aquilué *et al.* 2000, 36-37 pour *Emporiae*, vers 50/40 a.C. (silo 4777) ; Sanchez, in : Gorgues & Sanchez à paraître pour *Lattara/Lattes* ; Py & Lebeauin 1986 pour le Marduel (d'après Sanchez, in : Gorgues & Sanchez à paraître) ; Gruat 1990 pour Rodez ; Schönfelder 2002, 26-50 pour Boé (vers 40 a.C.) ; Lavendhomme & Guichard, 1997, 213 et fig. 57-71 pour *Rodumna/Roanne*, vers 70 a.C. (ou plutôt 50 a.C. ?). Les autres chiffres sont issus de travaux personnels (dans le cadre de programmes de terrain dirigés par P. Moret pour Torre Cremada et Cl. Domergue pour Les Martys).

nombre d'individus<sup>39</sup>, le rapport céramiques de cuisine de tradition indigène/céramiques de cuisine de tradition italique s'établit aux alentours de 20 % : soit, pour deux fois moins d'amphores, seulement un tiers de céramique de cuisine d'origine italique en moins par rapport aux Martys. Encore convient-il de relativiser ces chiffres : dans l'habitat 5, pour lequel la proportion de matériel résiduel ancien semble plus faible que pour le puits XVI, la proportion de commune italique dépasse les 30 %.

Ainsi, il apparaît que les écarts de proportions concernant la constitution de la batterie de cuisine sont relativement réduits sur toute la zone nord-est de la péninsule Ibérique- Languedoc occidental, en dépit d'écarts très significatifs du point de vue de l'intégration commerciale. Ce fait ne peut être interprété que d'une seule façon : la céramique commune italique ne représente en rien une "marchandise d'accompagnement" pour les amphores (auquel cas les écarts la concernant refléteraient ceux observés pour les amphores), mais est au contraire recherchée comme un bien propre dont les réseaux de diffusion semblent au moins partiellement indépendants de ceux des amphores.

Cette situation semble spécifique au nord-est de la péninsule Ibérique et au Languedoc occidental. En effet, en Languedoc oriental, la situation paraît assez différente<sup>40</sup>. Dans cette région les productions de campanienne A vont, dans leur variante tardive, dominer de façon écrasante les faciès d'importation de vaisselle jusqu'aux alentours de 25 a.C. Les formes creuses continuent largement à dominer le faciès de vaisselle dans sa globalité. Les céramiques de cuisine d'importation sont très peu nombreuses et proviennent surtout de l'aire culturelle grecque : il s'agit de céramiques non-tournées, principalement des marmites à fond bombé, produites dans la région de Marseille, dont aucune n'est comparable au plat à cuire. Ainsi, dans cette région anciennement ouverte au commerce méditerranéen, le technocomplexe culinaire intègre aussi des éléments importés. Mais ce technocomplexe apparaît très différent, tant par la nature que par la proportion des éléments intégrés, de celui qui, au même moment, se constitue au sud d'un axe Toulouse-

Béziers. Si, ici aussi, la céramique semble constituer une marchandise spécifique et non pas un simple produit d'accompagnement des amphores, le comportement des indigènes dans la constitution de leur batterie de cuisine et de leur vaisselier apparaît, surtout par rapport aux importations, orienté vers d'autres axes que ceux notés précédemment.

En Gaule centrale, les apports du commerce suscitent une réaction indigène encore différente. Dans ces régions, les céramiques importées, principalement de table mais aussi de cuisine, apparaissent réellement comme une marchandise complémentaire. Elles ne dominent jamais, en nombre d'individus, le faciès d'importation, à la différence de ce que l'on constate dans les zones plus méridionales. À Bibracte, alors que les apports d'amphores sont énormes, ceux de vaisselle apparaissent très modestes et ne constituent, pour les époques qui nous intéressent, qu'entre 3,2 % et 27,2 % des importations<sup>41</sup>. À Roanne, moins loin du littoral, cette proportion augmente : la vaisselle importée représente environ 29 % de la totalité des importations, vers 75 a.C.<sup>42</sup> Au sein de ces apports de vaisselle, ceux qui nous intéressent surtout (les céramiques de table et la céramique de cuisine) sont encore plus minoritaires. Ils jouent un rôle anecdotique au sein de la céramique de table, et plus encore en ce qui concerne la batterie de cuisine.

Les apports de céramiques à vernis noir sont assez hétérogènes : peu de formes, à Bibracte comme à Roanne, sont représentées plusieurs fois au sein d'un même lot. À Roanne, toutefois, l'impact des importations sur les productions régionales a pu être assez fort : on y développe de nombreuses imitations de la forme 5/7 de Lamboglia au prix toutefois d'un certain nombre de modifications morphologiques : le bord est plus haut, sa jonction avec la panse moins abrupte, et la vasque globalement plus profonde, autant de caractéristiques qui

39- Le nombre d'amphores est celui donné par A. Hesnard et L. Benquet, in : Benquet *et al.* 2001, 140.

40- On suit ici les travaux déjà évoqués de C. Sanchez.

41- 3,2 % dans la fosse PCO 553, vers 50 a.C. ; 27,2 %, ou plutôt 9 sur 24 dans la cave PC 4696, à peu près à la même date, d'après les chiffres donnés dans Gruel, Vitalis, dir. 1998, 89 et suivantes. L'ensemble CDR 49 n'a pas été pris en compte du fait de sa fonction funéraire, de même que PC 5783, sans doute plus tardif que ce que supposent les auteurs (du fait de la présence d'un individu de présigillée). PCO 774, 585 et 2631 sont postérieurs aux époques qui nous intéressent ici.

42- D'après les données de Lavendhomme, Guichard 1997, 212-213 et fig. 57-71. Il s'agit du mobilier appartenant à l'horizon 4 (fosses 13 à 16).

rapprochent morphologiquement ces vases de écuelles traditionnelles indigènes<sup>43</sup>. Les céramiques de cuisine importées sont rares (une pour trente-sept pots à Roanne vers 75 a.C.<sup>44</sup> ; à Bibracte, pour tous les ensembles considérés, la proportion est de 1,9 %) et sont presque exclusivement représentées par des plats à engobe rouge interne. Le technocomplexe culinaire n'a donc que peu évolué depuis les périodes précédentes. Les éléments extérieurs sont rares, quasiment anecdotiques ; ce fait ne peut cependant pas être attribué à cette époque à un isolement par rapport aux flux commerciaux, comme le montre bien l'exemple de Bibracte, mais plutôt à un attachement à des techniques de transformation et de consommation dans lesquelles les apports méditerranéens n'apportent aucun enrichissement. En ce sens, on est dans une logique proche de celle notée pour le Languedoc oriental, où les importations continuent à "suppléer" le répertoire indigène, plus qu'à l'enrichir.

À l'interface entre ce domaine de la Gaule centrale et la zone Languedoc occidental/Nord-Est de la péninsule Ibérique, l'Agenais et le sud du Massif central montrent un comportement assez spécifique. Pour autant que l'on puisse en juger, ces régions sont au I<sup>er</sup> s. a.C. assez ouvertes au commerce, que ce soit de vin comme de vaisselle. Cependant, leur "batterie de cuisine" intègre peu de céramiques d'origine italique, le plus souvent de la céramique à engobe rouge interne. En revanche, on assiste au développement d'une forme de plat indigène (appelé "écuelle à languette"<sup>45</sup>) qui rappelle fortement l'anatomie des plats à cuire italiques, le moyen de préhension en plus. On pourrait se demander s'il ne s'agit pas d'une réponse proprement indigène aux mêmes sollicitations que celles qui ont provoqué l'adoption des plats à cuire italiques plus au sud.

De plus, il convient d'évoquer le cas remarquable de la tombe à char de Boé<sup>46</sup>, datable du cœur de la

période envisagée ici. De tous les sites pris en compte dans cette étude, c'est de loin celui qui présente le faciès le plus marqué par les formes plates, que ce soit dans le cas de la vaisselle à vernis noir ou dans celui des plats à cuire, lesquels représentent presque les trois quarts des vases de cuisine<sup>47</sup>. Une telle spécificité est remarquable, mais doit être replacée dans son contexte. Il ne s'agit que de l'un des aspects exceptionnels de cette tombe, sans doute à lier au statut du défunt. On peut se demander si l'on ne se trouve pas là devant un ensemble dont le but, au cours de son dernier usage, était de rappeler les liens du défunt avec le monde italien, ou plus exactement avec les nouveaux maîtres romains de la région, dont il tenait son statut<sup>48</sup>.

On connaît assez mal le faciès aquitain pour la même époque. Si l'on a déjà pu évoquer le cas d'Agen et de l'Aveyron comme celui d'un faciès d'interface, il semble bien que, dans l'estuaire de la Gironde, on se trouve dans une situation plus proche de ce que l'on a pu voir pour la Gaule Continentale, à savoir un faciès d'importations dominé (mais dans quelles proportions ?) par les amphores et une vaisselle importée en marge de la batterie de cuisine comme du vaisselier<sup>49</sup>.

Ainsi, du point de vue de la "réaction" indigène à la sollicitation créée par les importations en provenance du monde italique, Toulouse s'inscrit très nettement dans un ensemble dont les limites, à l'est, semblent passer entre les fleuves Orb et Hérault et au nord aux environs de la Montagne Noire ou des piémonts sud du Massif Central. Les limites ouest sont difficiles à cerner, mais il semble que le faciès toulousain en marque le point le plus oriental, à la limite avec l'Aquitaine. Au sud des Pyrénées, elles semblent correspondre aux confins de la zone ibérique avec celles vascone et celtibère<sup>50</sup>. Les limites sud n'ont pu être, dans le cadre du présent travail, fixées.

43- C'est précisément la fréquence de ces imitations qui pourrait inciter à abaisser quelque peu la chronologie proposée par les auteurs (vers -80/-70) jusqu'aux années -50, du moins si l'on accepte un rythme d'assimilation de ces formes semblable à celui constaté plus au sud.

44- Les chiffres sont issus des mêmes ensembles que ceux évoqués précédemment.

45- À Agen : Boudet 1996, 16 ; à Rodez : Gruat 1990, fig. 7, p. 55 ; À l'Hospitalet du Larzac : Perrier & Pujol 1994, 159.

46- Remarquablement réétudiée par M. Schönfelder 2002. En ce qui concerne la datation de cet ensemble, on pourrait

proposer, sur la base de la morphologie des céramiques à vernis noir, un resserrement de la chronologie vers la partie basse de la fourchette proposée par l'auteur, à savoir les années -40/-30.

47- Schönfelder 2002, 41 et 47.

48- Schönfelder, in : Gorgues & Schönfelder à paraître.

49- Sur cette région, Boudet 1987.

50- C'est ce que l'on peut déduire, entre autres, de la très complète synthèse d'Aguarod 1991.

C'est de l'existence de cet ensemble qu'essaie de rendre compte la figure 4, qui se base sur le rapport entre céramique de cuisine de tradition locale et céramique de cuisine de tradition italique, sans doute le plus chargé de sens du point de vue qui nous occupe ici, celui des processus de transformation et d'ingestion des aliments. D'autres éléments auraient pu être pris en compte (la part respective des plats et des écuelles, par exemple) mais l'hétérogénéité déjà évoquée des publications rendait ces approches peu sûres. Toujours est-il que cet ensemble est du point de vue des pratiques culinaires parfaitement identifiable. Reste à savoir quel sens lui donner et à se poser la question de la causalité de ce phénomène.

### 3. LA CUISINE DES *TOLOSATES* ENTRE CULTURE MATÉRIELLE ET CULTURE

Le premier élément d'explication pourrait être lié à ce qu'il est convenu (surtout au sud des Pyrénées) d'appeler une "dynamique commerciale", terme qui rend plus compte du point de vue moderne que de réalités antiques. Un réseau commercial approvisionnerait le Languedoc oriental, un autre la Péninsule Ibérique et sa périphérie nord. Or, c'est exactement ce qui se passe : des marchandises différentes sont diffusées dans chacune de ces zones, et l'on sait qu'en Languedoc et Provence, les réseaux massaliètes, dont la mise en place remonte au VI<sup>e</sup> s. a.C. conservèrent longtemps une grande importance. Dès lors, il serait tentant de mettre en opposition un réseau commercial grec (ancien) et un réseau commercial italien (plus récent), avec pour conséquence la création de deux faciès différents. Cette explication s'avère à l'examen simpliste, car elle ne rend pas compte du fait qu'au sud-ouest, on importe des objets usuels (des céramiques de cuisine), alors qu'on ne le fait quasiment pas au sud-est (en Languedoc oriental). Elle ignore donc tous les aspects liés aux usages possibles des vases et à leur morphologie, pour réduire les indigènes au rang de récepteurs passifs d'éléments de culture matérielle allogène qu'ils rechercheraient pour leur prestige. Si on accepte ce point de vue, il faut supposer qu'au moment d'acquérir ces objets, les indigènes ne prêtaient aucune attention à la fonction de ces vases pour ne se concentrer que sur le plaisir émotionnel

que procure leur possession. Cependant, ce plaisir semble bien limité en ce qui concerne la céramique de cuisine, aux traitements de surface peu recherchés<sup>51</sup>. De plus, une telle approche, très méditerranéo-centriste, n'expliquerait aucunement les décalages quantitatifs en terme de proportion amphore/vaisselle observés entre les zones littorales et celles plus continentales.

Une version à peine affinée de cette vision des choses serait de dire que deux réseaux commerciaux ont provoqué deux phénomènes d'acculturation différente. Cette vision, pour être plus modérée, ne correspondrait pas pour autant à la réalité. Premièrement, on peut douter de la capacité du commerce à jouer le rôle d'élément acculturant dans de telles dimensions, et surtout aussi rapidement. Les marchandises au cœur du raisonnement ne sont diffusées qu'à partir de 125 a.C., à savoir une cinquantaine d'années avant d'acquérir le statut d'objet usuel. Dans un contexte comme celui des provinces d'occident à l'époque républicaine, dans lequel la proportion de population d'origine italique était extrêmement réduite, une génération me paraît bien peu pour passer d'une cuisine «gauloise» à une cuisine "romaine". À titre de comparaison, l'Algérie a été occupée pendant 130 ans par la France, et l'apport de population d'origine européenne y a été largement supérieur à celui italique en Gaule méridionale et en Espagne à l'époque républicaine. Il semble pourtant que le résultat d'un tel processus soit plus l'apprentissage de la cuisine nord-africaine par les Européens que l'inverse.

Ensuite, il faudrait surtout se demander pourquoi, alors que les possibilités de départ (en terme de substrat local comme en terme d'apport commercial) sont les mêmes, on assiste à la mise en place d'une acculturation différenciée de part et d'autre de la limite maintes fois évoquée. Rien n'empêchait, en effet, les Grecs de Marseille de vendre des céramiques de cuisine italiques aux indigènes de Lattes (ils l'ont d'ailleurs fait, quoique de façon anecdotique) ; les céramiques à vernis noir qu'ils vendaient venaient de Naples, où l'on produisait également ce type d'instruments. Rien ne

51- Sauf dans le cas des assiettes à vernis rouge interne, dont on a vu qu'elles dominaient les apports de céramiques culinaires en dehors de la zone incluant Toulouse. Leur diffusion est-elle liée à une "déviation" de leur usage ?

les empêchaient non plus de vendre de la vaisselle de table de forme plus ou moins plate (“assiettes” et “plats”) : on en fabrique en campanienne A à cette époque. Cependant, on en utilise entre trois et quatre fois moins à Lattes qu’à Toulouse, pourtant bien moins profondément et bien moins anciennement ouverte au commerce que Lattes. Défendre cette hypothèse reviendrait en fait à attribuer au commerce une capacité déterministe qu’il n’a pas, comme le prouvent les faits : les phénomènes décrits sont observables sur des sites très ouverts au commerce comme sur d’autres qui sont très peu affectés par les échanges. Sur la côte languedocienne, l’adoption des formes plates n’affecte pas certaines régions alors qu’il n’y a aucune raison, d’un point de vue commercial, pour que ce soit le cas. Dans la zone continentale, des secteurs très touchés par les échanges comme Bibracte ignorent tout de ce processus. Le commerce italique touche toutes ces régions, et les populations y réagissent différemment. La cause ne réside pas dans les processus commerciaux.

Nous pouvons enfin écarter la seule option qui, à mon avis, garderait *a priori* une certaine vraisemblance, à savoir que ces changements seraient provoqués par un déplacement de population, une forte immigration italique. Les noyaux de peuplement italique de l’époque sont connus (pour nous principalement Narbonne, à partir de 118 a.C. et *Emporiae*, colonie sous César en 45 a.C., mais qui ne fut peut être jamais achevée<sup>52</sup>, mais aussi *Celsa*, colonie en 48 a.C.) et ont été systématiquement écartés du raisonnement afin de ne pas le fausser (les données concernant *Emporiae*<sup>53</sup> proviennent de lots apparemment antérieurs à la déduction de la colonie). Le seul de nos sites sur lequel l’emprise italique est plus que vraisemblable est celui des Martys. Cette emprise se note cependant plus à son intégration dans les réseaux commerciaux méditerranéens (en dépit d’une position géographique très défavorable) ainsi qu’à l’usage de l’écriture latine qu’à l’analyse fonctionnelle de sa céramique : si l’entreprise était probablement italienne, la main d’œuvre était sans doute surtout indigène<sup>54</sup>. Si l’on compare les proportions des plats

à cuire par rapport aux pots entre les sites de Languedoc occidental et du Nord de la péninsule Ibérique avec ceux de Cosa, en Etrurie, que nous prendrons comme site de référence, les chiffres ne laissent pas d’être surprenant : un plat pour six pots à Vieille-Toulouse, puits XVI, un pour cinq dans l’Habitat 5, et entre un pour trois et un pour quatre à Cosa<sup>55</sup>. Cela signifierait que la plus grande partie de la population de Vieille-Toulouse était italienne. Si on allait au bout de ce raisonnement, on serait contraint de supposer que Toulouse était une colonie romaine, alors que l’on sait que ce n’était pas le cas. Les mêmes comparaisons appliquées à Lérida (où les proportions semblent supérieures à celles observées à Cosa) ou à Burriac iraient dans le même sens. Cela semble très difficile à croire, et on peut selon toute vraisemblance écarter cette hypothèse.

Dès lors, comment expliquer qu’en dépit de différences objectives constatées dans la culture matérielle sur la totalité de cet ensemble continu d’un point de vue géographique, on observe l’adoption simultanée dans des contextes très différents d’un outil, ou plutôt d’un ensemble fonctionnel (l’ensemble plat à cuire-couvercle) presque complètement allogène ? Il est vraisemblable que cet apport commercial satisfaisait un besoin, ou en tout cas facilitait une phase du processus de préparation culinaire.

Or, si on tient compte de la diversité des situations observées, il est peu probable que l’apparition de cette phase du processus culinaire soit liée au développement de contacts avec le monde italique, que l’alimentation ait évolué partout au même moment vers un modèle romain (que l’on se trouve dans le cas 2, avec importation). On observerait dans ce cas d’importants décalages chronologiques dans la mise en place des faciès d’importation (ceux-ci étant liés aux progrès de la culture romaine), principalement entre les zones ibérique et gauloise, mais aussi entre le littoral et l’intérieur, ce qui n’est pas le cas. Il paraît donc plus probable que les apports commerciaux aient fourni à un moment donné (entre 100 et 75 a.C.) une solution technique -une

52- García-Bellido & Blázquez 2001, 128.

53- Issus des travaux d’Aquilué *et al.*, 2000.

54- Domergue *et al.* 2003, 244.

55- D’après les données de Dyson 1976 : un pour quatre dans le dépôt 16-IV (6 plats/26 pots : les formes 16-IV 1 à 3 sont des faitouts à fond bombé ; p. 51-59, fig. 11-14) et un pour trois dans le dépôt V-D (10 plats pour 31 pots ; p. 67-84, fig. 18-22).

innovation- permettant d'accomplir une tâche préexistante, commune aux populations occupant la région, en relation avec les préparations culinaires, plus spécifiquement la cuisson<sup>56</sup>. Le couple *patina-operculum* est un outil importé, utilisé pour accomplir plus simplement une tâche préexistante, traditionnelle (cas 1 avec nouveauté importée). On est dans le cas d'un processus de *créolisation*, qui ira jusqu'à son terme, à savoir que ces objets finiront par être fabriqués dans la région où on les consomme. Ce fait, basé sur l'analyse macroscopique de plats de type italique issus des fouilles de Toulouse, Vieille-Toulouse<sup>57</sup> et les Martyrs, tend à démontrer une assimilation de ces formes par les indigènes.

Dans toute la zone évoquée ici, la modification du technocomplexe culinaire s'est faite à la même époque et de la même façon ; si un même *stimulus* a provoqué partout la même réaction, il est probable que la base soit la même, à savoir que, de part et d'autres des Pyrénées, et au nord jusqu'à la moyenne vallée de la Garonne et aux piémonts sud du Massif central, les patrimoines culinaires, la somme des savoirs-faire liés au domaine alimentaire étaient, en 100 a.C., proches. Cet élément tendrait à démontrer *du point de vue des pratiques culinaires* une certaine proximité culturelle entre Toulouse et les zones à identité ibérique plus affirmée (dont fait partie le Languedoc occidental), en dépit d'autres aspects de la culture matérielle à connotation nettement plus gauloise "continentale", comme par exemple les productions de céramiques fines tournées, polies ou engobées, cuites en atmosphère réductrice (dites "celtiques"). Cette proximité avec le domaine

ibérique trouve une certaine résonance dans le fait que la zone délimitée précédemment correspond également à celle de diffusion de l'écriture ibérique au II<sup>e</sup> s. a.C.<sup>58</sup>

De plus, les Pyrénées ne semblent pas avoir représenté pour les auteurs anciens une frontière culturelle hermétique, et la remarque de Strabon (4.1.1 et 4.2.1) sur la proximité entre Aquitains et Ibères<sup>59</sup> (recoupant celle de César sur la singularité en terme de "langue, coutume et lois" des Aquitains par rapport aux Gaulois et aux Belges - *Guerre des Gaules*, 1.1.1 -). Si elle ne s'applique pas à proprement parler à la situation que nous analysons, montre que pour un observateur extérieur la limite est-ouest (dans l'esprit d'un observateur antique, pour lequel les Pyrénées sont orientées nord/sud) entre peuples "gaulois" et "ibères" peut être assez floue<sup>60</sup>.

#### 4. CONSIDÉRATIONS FINALES

L'attribution d'un site à une quelconque domaine culturel sur la seule base de sa culture matérielle (ou plutôt de son esthétique), est une dérive effective de nos jours : on qualifie une céramique de celtique, une autre d'ibérique... confondant ainsi caractéristiques techniques et "charge ethnique". D. L. Clarke mettait déjà en garde, dès 1968, contre un tel raccourci<sup>61</sup>. L'assimilation entre « culture matérielle » et « culture » s'est peu à peu diffusée, pénétrant de nos jours jusqu'aux typologies de la céramique. Pourtant, la culture matérielle, du point de vue archéologique, n'est jamais constituée que

56- Eu égard à la forme et au nombre des récipients évoqués ici, on aurait tendance à penser qu'il pourrait s'agir spécifiquement de la cuisson d'une préparation plate extrêmement importante dans l'alimentation antique en général, à savoir la galette. Cependant, aller aussi loin semble, dans l'état des connaissances actuelles, assez risqué, voire pécher par ethnocentrisme. Nous nous en tiendrons donc à ce qui est directement accessible du point de vue des données archéologiques, à savoir les processus de transformation.

57- L'attribution vraisemblable dans ces objets à des productions régionales a été confirmée par M. Bats au cours d'une séance de travail commune dans le cadre de l'ACR "aux origines de Tolosa". En Languedoc occidental, elle semble concerner à la fois les plats à engobe rouge pompéien (les imitations locales présenteront un dégraissant très proche de celui des céramiques non-tournées), alors qu'en Tarraconaise, où le phénomène existe aussi (Agarod 1991, 88), il n'affecte pour cette époque que les communes italiques. Voir ci-dessus pour la description de ces objets.

58- Pour Toulouse, il s'agit en particulier, mais pas seulement, des marques peintes sur amphores gréco-italiques publiées par Vidal & Magnol 1983. A. Tchernia 1999 a tenté d'attribuer ces inscriptions à une phase non-toulousaine du commerce, en employant des arguments que j'ai eu l'occasion de discuter dans Gorgues *et al.* 2004, 41-42.

59- Nous ne nous avancerons pas ici à identifier ces Ibères avec ceux définis selon des notions archéologiques ; Strabon a pu très bien évoquer dans ces lignes des populations du nord ou du nord-ouest de la péninsule Ibérique, l'*Iberia* des antiques. Enfin, nous éviterons dans ce développement de revenir sur les mentions par les géographes antiques de l'éventuelle appartenance du sud de la France (Languedoc occidental et Aquitaine dans Strabon 3.4.19, qui cite des travaux antérieurs aux siens) à l'Ibérie, pour ne retenir que le fait que ce point faisait déjà débat au I<sup>er</sup> s. a.C.

60- Il convient de remarquer que dans les trois critères choisis par César, la civilisation matérielle n'apparaît pas.

61- Clarke 1984, 10.

par les vestiges non putrescibles résultant d'une somme de processus de production et d'acquisition. Une culture ne saurait se résumer à cela. Une partie de ce qui permet de la délimiter dans le temps et l'espace passe aussi par des éléments dont certains ne sont pas accessibles directement par l'archéologie, et d'autres qui échapperont toujours à l'analyse. La parole, le vêtement, et le geste entrent dans ces catégories. La parole est perdue, le vêtement est largement inconnu, mais le geste peut partiellement être retrouvé si on redonne à l'objet sa dimension réelle, celle d'un élément usuel. En ce sens, l'emploi de termes diffusionnistes tels que "romanisation", utilisés pour analyser des catégories de la culture matérielle, n'explique rien en soi. D'autres, plus subtils, tels que "créolisation", paraissent plus adaptés à l'analyse archéologique car ils rendent compte de la valeur fonctionnelle de l'objet.

En tout cas, c'est ce concept qui rend le mieux compte des phénomènes affectant l'économie du quotidien des Tolosates du 1<sup>er</sup> s. a.C. Les replacer dans leur contexte régional permet de repousser l'hypothèse simple de la romanisation, du diffusionnisme culturel. Il convient de plus de noter que s'il devait y avoir une romanisation des bases de la production alimentaire en 50 a.C., elle se traduirait sans doute plutôt par une externalisation de l'alimentation, à savoir la possibilité de se procurer des denrées transformées auprès d'artisans spécialisés, une pratique attestée à Rome (pour le pain, aliment fondamental) depuis au moins 168 a.C.<sup>62</sup>

En terme d'analyse culturelle, le temps est venu de rejeter les catégories élaborées par des géographes issus du même milieu culturel que les nouveaux maîtres des terres il y a de cela deux mille ans, et répondant au besoin de découpage et de classement des autorités impériales de l'époque. Ces catégories, Tectosages, Ibères, Ligures, Celtes..., reprises et amplifiées par les archéologues, qui les emploient souvent de façon anachronique, ont été érigées en éléments conceptuels porteurs d'une identité réelle pour celui que l'on désignait sous ce nom. Pourtant, si l'on en revient aux faits, un cas comme celui de Toulouse paraît démontrer clairement le cul-de-sac interprétatif dans lequel nous sommes tombés. Il est impossible de définir de façon unitaire et monolithique la culture des Tolosates de 50 a.C. Leur culture est le produit d'une histoire ayant déposé plusieurs couches de peuplement dont les détails nous échappent. Elle est le produit de réseaux de relations et de solidarités dont nous ne savons quasiment rien. On ne peut guère que constater que si des éléments de culture matérielle rapprochent Toulouse de la Gaule continentale, d'autres éléments - l'écriture, les pratiques culinaires - la rapprochent de la péninsule Ibérique et des régions littorales du Languedoc occidental. Vu la situation géographique de ce site, ce serait en fait l'inverse qui serait étonnant.

---

62- Plin., *Nat.*, 18.107.

## Bibliographie

- Aguarod Otal, C. (1991) : *Ce ramica romana importada de cocina en la Tarraconense*, Saragosse, Institución Fernando el Católico.
- Aquilué Abadias, X., P. Castanyer Masoliver, M. Santos Retolaza, J., et J. Tremoleda Trilla (2000) : "Les ceràmiques de vernis negre dels segles II i I aC a Empúries, l'Escala, alt Empordà", *La ceràmica de vernis negre dels segles II i I aC : centres productors mediterranis i comercialització a la Península Ibèrica*, Mataró, 31-58.
- Arcelin, P. (1993) : "La céramique non-tournée Massaliète (CNT-MAS)", *Dicocer, Dictionnaire des céramiques antiques (VI<sup>e</sup> s. av. n. è.-VI<sup>e</sup> s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara, 6, Lattes, 307-310.
- (2000) : "Les importations de vaisselle italique à vernis noir au I<sup>er</sup> s. av. J.-C. sur la façade méditerranéenne de la Gaule", *La ceràmica de vernis negre dels segles II i I aC : centres productors mediterranis i comercialització a la Península Ibèrica*, Mataró, 293-332.
- Bats, M. (1986) : "Le vin italien en Gaule aux II<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> s. av. J.C. Problèmes de chronologie et de distribution", *Dialogues d'Histoire Ancienne*, 12, 391-430.
- (1988) : *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C.), modèles culturels et catégories céramiques*, Rev. Arch. de Narbonnaise Suppl. 18, Gap.
- (1990) : "Mobilier céramique : le faciès culturel", in : Py, dir. 1990, 351-356.
- (1993) : "La céramique commune Italique (COM-IT)", *Dicocer, Dictionnaire des céramiques antiques (VI<sup>e</sup> s. av. n. è.-VI<sup>e</sup> s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara, 6, Lattes, 357-362.
- Beltrán Lloris, M. (1976) : *Arqueologia e historia de las ciudades antiguas del Cabezo de Alcalá de Azaila*, Saragosse.
- Benquet, L., Chr. Boube, C. Domergue, A. Hesnard, P. Moret, M. Passelac et S. Scheers (2001) : "Cinq Puits de Veille-Toulouse : mobilier et chronologie", in : Pailler, dir. 2001, 129-138.
- Boudet, R. (1987) : *L'Âge du Fer récent dans la partie méridionale de l'estuaire girondin (du V<sup>e</sup> au I<sup>er</sup> siècle avant notre ère, Périgieux*.
- (1996) : *Rituels celtes d'Aquitaine*, Paris.
- Clarke, D. L. (1968) : *Arqueologia analítica*, Barcelone, Bellaterra, 1984, 1<sup>e</sup> éd., *Analytical archeology*.
- Domergue, Cl. et al. (2003) : "La Guerre des Gaules et les débuts de la sidérurgie romaine en Montagne Noire", *Pallas*, 63, 241-247.
- Dyson, S.L. (1976) : *Cosa: the utilitarian pottery*, Memoirs of the American Academy in Rome.
- Galve Izquierdo, M.P. (1996) : *Los antecedentes de Caesaraugusta. Estructuras domésticas de Saldue (Calle Don Juan de Aragón, 9, Zaragoza)*, Institución "Fernando el Católico", Saragosse.
- García-Bellido, M. P. et C. Blázquez (2001) : *Diccionario de cecas y pueblos hispánicos*, Textos Universitarios, 36, Madrid, CSIC, I-II.
- Gorgues, A., L. Long et C. Rico (2004) : "Two major trading routes of the Roman Antiquity in Southern Gaul. The road Narbonne-Toulouse and the Rhône way towards Arles", *Close encounter : Sea- and Riverborne Trade, Ports and Hinterlands, Ship Construction and navigation in Antiquity, the Middle Ages and in modern time*, BAR Int. Ser., 1283, 39-52.
- Gorgues, A. et P. Moret (2004) : "Toulouse et Vieille-Toulouse", in : *Cultes et sanctuaires en France à l'Âge du Fer*, Gallia, 60, 2003, 107-138.
- Gorgues, A. et C. Sanchez (à paraître) : "Pratiques culinaires et frontières alimentaires entre monde ibérique et monde gaulois méditerranéen (I<sup>er</sup> siècle avant J.-C.) : sollicitations italiques et réponses indigènes", *Frontières Alimentaires, Actes du colloques de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation de Bologne (décembre 2003)*.
- Gorgues, A. et M. Schönfelder (à paraître) : "Militaria d'époque césarienne à Boé (Lot-et-Garonne) et à Toulouse (Haute-Garonne) – quelques considérations", *Militaria césariens en contexte gaulois, Actes de la Table-Ronde 17 octobre 2002, Centre archéologique européen du Mont Beauvray*.
- Gruat, P. (1990) : "Résultats des fouilles urbaines de "la Durenque" (Rodez)", *Cahiers d'archéologie Aveyronnaise*, 2, 51-73.
- (1993) : "Découverte d'un nouveau puits de la fin de l'Âge du Fer à Rodez", *Cahiers d'archéologie Aveyronnaise*, 7, 92-107.
- Gruel, D., D. Vitali, dir. (1998) : "Dossier : l'oppidum de Bibracte : un bilan de douze années de recherche (1984-1995)", *Gallia*, 55, 1-140.
- Junyent, E. et V. Baldellou (1972) : "Estudio de una casa Ibérica en el poblado de Mas Boscá, Badalona (provincia de Barcelona)", *Principe de Viana*, 126-127, 5-68.
- Lavendhomme, M-O. et V. Guichard (1997) : *Rodumna (Roanne, Loire). Le village gaulois*, DAF 62.
- Le Roux, P. (2004) : "La romanisation en question", *Annales H.S.S.*, mars-avril, n° 2, 287-311.
- Miro i Canals, J., J. Pujol i del Horno et J. Garcia i Rosseló (1988) : "El diposit del sector occidental del poblat Ibèric de Bürriac (Cabrera de Mar. El Maresme). Una aportació al coneixement de l'època ibèrica tardana al Maresme (s. I a.C.)", *Laietania*, 4.
- Pailler, J-M., dir. (2001) : *Tolosa. Nouvelles recherches sur Toulouse et son territoire dans l'Antiquité*, Coll. Efr 281, Rome.
- Passelac, M. (1986) : "Les ateliers du Sud de la France : groupe de Bram", *La terre sigillée gallo-romaine, lieux de production du Haut-Empire, implantation, produits, relations*, DAF 6, Paris.
- (1992) : "Formes et techniques Italiques dans les productions céramiques augustéennes du bassin de l'Aude : mise en évidence d'un groupe d'ateliers", *RCRF Acta*, 31/32, Pavie, 207-229.
- (1993) : "La céramique présigillée sud-gauloise", *Dicocer, Dictionnaire des céramiques antiques (VI<sup>e</sup> s. av. n. è.-VI<sup>e</sup> s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara, 6, Lattes, 532-535.
- (1993a) : "La céramique sigillée italique", *Dicocer, Dictionnaire des céramiques antiques (VI<sup>e</sup> s. av. n. è.-VI<sup>e</sup> s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara, 6, Lattes, 554-568.
- (1993b) : "La céramique non-tournée du Languedoc Occidental" (CNT-LOC), *Dicocer, Dictionnaire des céramiques antiques (VI<sup>e</sup> s. av. n. è.-VI<sup>e</sup> s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale*

- (Provence, Languedoc, Ampurdan ), *Lattara*, 6, Lattes, 273-291.
- (1996) : "Céramiques communes Gallo-Romaines en Languedoc Occidental : exemples de productions et de consommation (fin 1<sup>er</sup> s. av. n.è. - 11<sup>e</sup> s. de n.è.)", *Les céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise, la vaisselle de cuisine et de table*, Collection du centre Jean Bérard, 14, Naples, 361-387.
- Pujol, J. (1994) : "L'habitat gaulois de la clinique Saint-Côme (quartier du Roc à Millau)", *Cahiers d'archéologie Aveyronnaise*, 8, 145-156.
- Perrier, X. et J. Pujol (1994) : "Un dépotoir gaulois à l'Hospitalet-du-Larzac", *Cahiers d'archéologie Aveyronnaise*, 8, 157-163.
- Py, M., dir. (1990) : *Fouilles dans la ville antique de Lattes. Les îlots 1, 3, 4, 4-nord du quartier Saint-Sauveur*, *Lattara*, 3.
- (1993) : *Dicocer, Dictionnaire des céramiques antiques (vi<sup>e</sup> s. av. n.è.-vi<sup>e</sup> s. de n.è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, *Lattara*, 6, Lattes.
- Py, M., D. Lebeaupin et collaborateurs (1986) : "Stratigraphie du Marduel (Saint-Bonnet-du-Gard). III-Les niveaux des 11<sup>e</sup> et 1<sup>er</sup> s. av. n.è. sur le Chantier Central", *Document d'Archéologie Méridionale*, 9, 9-80.
- Sanmarti, J. et J. Santacana (1992) : *El poblat ibèric d'Alorda Park. Calafell, Baix Penedes, campanyes 1983-1988. Excavacions Arqueologiques a Catalunya*, 11, Barcelone.
- Sanrot, M.-H. et J. Sanrot (1995) : *La Citerne 5 et son mobilier. Production, importations et consommation, 11<sup>e</sup> siècle av. J.-C. / début 1<sup>er</sup> siècle av. J.-C. et deuxième tiers du 1<sup>er</sup> siècle ap. J.-C.*, Fouilles de l'École Française de Rome à Bolsena (Poggio Moscini), 7, EFR, Rome.
- Schönfelder, M. (2002) : *Das Spätkeltische wagengrab von Boé (départ. Lot-et-Garonne). Studien zu wagen und wagenrädern der jüngeren latènezeit, Römisch-Germanischen zentralmuseums*, Mayence.
- Tchernia, A. (1999) : "Une autre hypothèse sur les inscriptions peintes en caractères ibériques de Vieille-Toulouse", *Mélanges C. Domergue*, 2, *Pallas*, 101-107.
- Vidal, M. et J.-P. Magnol (1983) : "Les inscriptions peintes en caractères ibériques de Vieille-Toulouse (Haute-Garonne)", *Revue Archéologique de Narbonnaise*, 16, 1-28.
- Vidal, M. (1991) : "La vaisselle tardo-républicaine en Gaule du sud-ouest. Chronologie et fonction, d'après les contextes clos", in : *La vaisselle tardo-républicaine en Bronze, Actes de la table-ronde CNRS de Lattes (1990)*, Dijon, 169-191.
- Webster, J. (2001) : "Creolizing the Roman Provinces", *American Journal of Archeology*, 105, 209-225.