



HAL
open science

La céramique culinaire du sud-est anatolien, 2^e - 7^e s. de n .è.: typologie, chronologie, production

Anne-Sophie Martz

► To cite this version:

Anne-Sophie Martz. La céramique culinaire du sud-est anatolien, 2^e - 7^e s. de n .è.: typologie, chronologie, production. Archéologie et Préhistoire. Université Nancy 2, 2007. Français. NNT : 2007NAN21018 . tel-01752804

HAL Id: tel-01752804

<https://hal.univ-lorraine.fr/tel-01752804v1>

Submitted on 29 Mar 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



AVERTISSEMENT

Ce document est le fruit d'un long travail approuvé par le jury de soutenance et mis à disposition de l'ensemble de la communauté universitaire élargie.

Il est soumis à la propriété intellectuelle de l'auteur. Ceci implique une obligation de citation et de référencement lors de l'utilisation de ce document.

D'autre part, toute contrefaçon, plagiat, reproduction illicite encourt une poursuite pénale.

Contact : ddoc-theses-contact@univ-lorraine.fr

LIENS

Code de la Propriété Intellectuelle. articles L 122. 4

Code de la Propriété Intellectuelle. articles L 335.2- L 335.10

http://www.cfcopies.com/V2/leg/leg_droi.php

<http://www.culture.gouv.fr/culture/infos-pratiques/droits/protection.htm>

Université de Nancy

Ecole doctorale "Langages, Temps, Sociétés"

Laboratoire EA 11 - 32 "Histoire et Cultures de l'Antiquité Grecque et Romaine"

*La céramique culinaire du sud-est
anatolien, du 2^e au 7^e s. de n .è. :
typologie, chronologie, production*

Volume 1 / 3 : Texte

par Anne-Sophie MARTZ

Thèse de doctorat d'Archéologie

Dirigée par Catherine ABADIE-REYNAL

Présentée et soutenue publiquement le 29 novembre 2007

Devant un jury composé de :
Francine BLONDÉ, Chargée de recherche CNRS
Michel BONIFAY, Ingénieur d'études CNRS
Jean-Pierre SODINI, Professeur émérite
Didier VIVIERS, Professeur

Remerciements

Je tiens à remercier Catherine ABADIE-REYNAL pour sa confiance, son soutien et ses conseils.

Je remercie les institutions qui m'ont permis de réaliser ce travail par leur soutien logistique et financier : l'Ecole doctorale "Langages, Temps, Sociétés" et le Laboratoire EA 11 - 32 "Histoire et Cultures de l'Antiquité Grecque et Romaine" de l'Université de Nancy, ainsi que l'Institut Français d'Etudes Anatoliennes.

Je remercie Agnès VOKAER et Cigdem TOSKAY-EVRIN pour leur générosité et leur sollicitude.

Je remercie chaleureusement les directeurs de fouilles et les archéologues rencontrés en Turquie aux mois d'août et de septembre 2006 : à Pergé, le Professeur Haluk ABBSOGLU, Müjde TÜRKMEN et Sedef COKAY-KEPCE ; à Kelenderis, le Professeur Levent ZOROGLU et Mehmet TEKOC AK ; à Antakya, Hatice PAMIR, Funda YÜKSEL et Shin NISHIYAMA ; à Doliché, Engelbert WINTER et Constanze HOEPKEN.

Je tiens à exprimer ma gratitude à toute l'équipe du Musée de Gaziantep.

Merci à Müjde GÜRS pour son travail de traduction.

Merci à mes parents, Brigitte MARTZ-ORTHLIEB et Jean-Marie MARTZ.

Merci à Olivier.

Sommaire

Introduction.....	1
PREMIERE PARTIE :	
PRESENTATION DU SUJET.....	3
I. Définitions préliminaires.....	4
I. 1. Le vocabulaire de la description et les noms des vases.....	4
a) Morphologie des vases.....	4
b) Noms des vases.....	4
I. 2. Les particularités de la céramique culinaire.....	7
I. 3. La <i>brittle ware</i> : définition d'une production.....	9
II. Les vases à cuire de l'époque romaine et byzantine en Méditerranée.....	11
II.1. Méditerranée occidentale.....	12
a) Sud de la France.....	12
b) Italie.....	14
c) Sicile.....	15
II. 2. Afrique du Nord.....	16
II. 3. Monde Egéen.....	18
a) Grèce et Crète.....	18
b) Anatolie - côte ouest.....	21
II. 4. Méditerranée sud-orientale.....	23
a) Anatolie - côte sud.....	23
b) Chypre.....	29
c) Syrie.....	31
d) Liban.....	32
e) Palestine.....	34
f) Jordanie.....	37
g) Conclusion.....	37
III. Zeugma : présentation du site.....	39
III. 1. Les fouilles et les missions d'étude.....	39
a) Localisation du site.....	39
b) Le projet GAP.....	39
c) Les fouilles de sauvetage.....	40
d) Les missions d'étude et la reprise des fouilles.....	40
III. 2. Topographie du site.....	41
a) Rive gauche.....	41
b) Rive droite.....	41
III. 3. Les vestiges conservés.....	43
a) L'époque hellénistique.....	43
b) L'époque romaine.....	44
c) L'époque byzantine.....	47

DEUXIEME PARTIE :	49
TYPOLOGIE DE LA CERAMIQUE CULINAIRE DE ZEUGMA.....	
I. Typologie.....	50
I. 1. Méthode.....	50
a) Etude du matériel.....	50
b) Organisation de la typologie.....	51
c) Présentation de la typologie.....	51
I. 2. Vases ouverts.....	53
a) Plats.....	53
b) Poêles.....	56
c) Casseroles.....	56
d) Marmites.....	69
e) Vases ouverts indéterminés.....	70
I. 3. Vases fermés.....	71
a) Pots.....	71
b) Cruches.....	89
c) Vases fermés indéterminés.....	93
I. 4. Couvertures.....	94
II. Chronologie.....	97
II. 1. Méthode.....	97
II. 2. Datation des types	100
a) Types antérieurs au milieu du 3 ^e s.....	100
b) Types en utilisation au milieu du 3 ^e s.....	101
c) Types postérieurs au milieu du 3 ^e s.....	103
d) Types dont la datation est hypothétique.....	105
e) Tableau récapitulatif de la datation des types.....	105
TROISIEME PARTIE :	
FABRICATION, DIFFUSION ET UTILISATION DE LA <i>BRITTLE WARE</i>	106
I. Fabrication.....	107
I. 1. Remarques préliminaires.....	107
I. 2. Analyse pétrographique de la pâte : méthode	107
I. 3. Aperçu des résultats.....	108
a) PATE 1.....	108
b) PATE 2.....	108
I. 4. Comparaison avec le matériel nord-syrien.....	109
a) La pâte BARTL 3 et la PATE 1 de Zeugma.....	109
b) La pâte BARTL 1 et la PATE 2 de Zeugma.....	109
I. 5. Interprétation des données.....	111
a) Vases culinaires et vases utilitaires en pâte calcaire.....	111
b) Vases culinaires antérieurs à la <i>brittle ware</i>	111
c) Lien entre pâte et chronologie.....	112
I. 6. Procédés de fabrication.....	114
a) Motifs morphologiques récurrents.....	114
b) Cuisson des vases.....	115

II. Diffusion de la <i>brittle ware</i>	117
II. 1. Bilan des recherches sur la <i>brittle ware</i>	117
II. 2. Sud-est de l'Anatolie, nord de la Syrie, Nord de l'Irak : présentation de la céramique culinaire.....	119
a) Anatolie.....	119
b) Syrie.....	122
c) Iraq.....	126
II. 3. Interprétation des données.....	128
a) Limites de la diffusion de la <i>brittle ware</i>	128
b) Facteurs de diffusion de la <i>brittle ware</i>	129
c) Les ateliers producteurs	129
d) Une diffusion liée à celle d'autres productions ?.....	130
III. Utilisation.....	133
III. 1. Composition du vaisselier.....	133
a) Etablissement de trois phases chronologiques.....	133
b) Répartition des types dans les trois phases chronologiques.....	133
c) Assemblages de matériel.....	136
d) Le rôle des vases culinaires en métal.....	143
III. 2. Fonction des vases.....	145
a) L'alimentation à Zeugma aux époques romaine et byzantine.....	145
b) Utilisation des formes.....	146
c) Dispositifs de cuisson.....	148
d) Autres utilisations des vases en <i>brittle ware</i>	149
e) Signification culturelle de la <i>brittle ware</i>	151
Conclusion.....	154
Bibliographie.....	155
Annexe 1 : Liste des individus présentés dans la typologie des vases à cuire de Zeugma.....	166
Annexe 2 : Liste des contextes stratigraphiques.....	186
Annexe 3 : Analyse pétrographique des pâtes.....	205
Résumé.....	206
Summary.....	207

Introduction

"La céramique (...) était moins importante pour les hommes du passé qu'elle ne l'est pour l'archéologue" : cette affirmation de J.-P. MOREL¹ ne semble pas appropriée à la céramique culinaire qui joue au contraire un rôle fondamental pour ces "hommes du passé", puisqu'elle est liée à cette activité vitale et intime qu'est l'alimentation.

Mais la céramique culinaire a longtemps été négligée par les archéologues qui préféraient consacrer leurs travaux aux catégories de céramique produites en masse et largement exportées, qui servent de marqueurs chronologiques, telles que les céramiques fines et les amphores.

Même si les travaux consacrés à cette catégorie particulière de céramique se multiplient depuis quelques années, la céramique culinaire est encore mal connue, particulièrement en Méditerranée orientale, plus encore en Anatolie, zone pour laquelle les publications sont rares en comparaison de l'abondance du matériel céramique².

En introduction à cette étude de la céramique culinaire du sud-est anatolien entre le 2^e et le 7^e s, on peut proposer, à la manière de M. BATS³, une courte explication des différents termes du sujet :

- *céramique culinaire*

Ce travail est consacré à une catégorie précise de céramique : il s'agit des récipients utilisés pour la cuisson des aliments. Dans le cas précis de la céramique culinaire du sud-est anatolien du 2^e au 7^e s, il s'agit d'une production particulière, fabriquée en masse, et qui fait l'objet d'un commerce dynamique. Pour ces raisons, il était important de lui consacrer une étude complète et spécialisée.

- *sud-est anatolien*

La plus grande part du matériel présenté dans ce travail a été trouvée à Zeugma, un site du sud-est anatolien. Cette fondation hellénistique sur la rive droite de l'Euphrate connaît une importante phase de prospérité à l'époque romaine. Le site a été fouillé par des équipes françaises entre 1996 et 2000, ainsi qu'en 2004. Le matériel mis au jour par ces fouilles est extrêmement abondant : pour en mener l'étude, il était nécessaire de le répartir en fonction des catégories de céramique. La céramique culinaire trouvée à Zeugma est étudiée dans ce travail. D'autres catégories céramiques de Zeugma sont en cours d'étude : certaines amphores et céramiques fines ont déjà fait l'objet de publications⁴.

On établira dans quelle mesure la céramique culinaire trouvée à Zeugma et dans ses environs correspond à la *brittle ware*, la production de vases de cuisson majoritaire en Syrie du Nord.

- *du 2^e au 7^e s de n. è.*

Dans la zone géographique considérée, cette période correspond aux époques romaine et byzantine. Pour définir précisément le sens de ces termes, tels qu'ils sont utilisés dans cette étude, on peut s'inspirer du travail d'A. VOKAER⁵ sur la *brittle ware* trouvée en Syrie du Nord, et proposer deux sous-périodes :

¹ dans : BATS 1988, préface

² Idée proposée par C. ABADIE-REYNAL dans ABADIE-REYNAL 2003, avant-propos.

³ *ibid.*, avant-propos, p. 15 - 18

⁴ ABADIE-REYNAL 2004 et 2005b, ABADIE-REYNAL, CADOR, MARTZ 2005

⁵ VOKAER 2005

- la période romaine commence au moment de la fondation de la province de Syrie, dans les années 30 av. n. è. (on parlera de "période hellénistique" avant cette date), et s'achève en 324, à l'avènement de Constantin ;

- la période byzantine s'étend de 324 à 636, au moment de la prise de la Syrie par les armées du calife Omar (on parlera de "période islamique" après cette date).

Si la céramique culinaire trouvée à Zeugma est très homogène tout au long de cette période, j'évoquerai aussi des types qui peuvent être rattachés aux périodes antérieure (avant le 2^e s) et postérieure (après le 7^e s).

Sauf indication contraire, toutes les datations s'entendent "de n. è."

- typologie, chronologie

La typologie présentée dans ce travail est celle de la céramique culinaire trouvée à Zeugma. Il s'agit d'un classement basé sur les critères morphologiques des récipients. On propose pour les types établis une datation basée à la fois sur les indices chronologiques auxquels ils sont associés (en particulier céramiques fines et amphores) et sur des parallèles morphologiques bien datés trouvés sur d'autres sites.

- production

Sur les questions liées à la production des vases culinaires, plusieurs pistes sont développées : elles sont liées aux caractères techniques des vases, déterminés par la pétrographie des pâtes, à la diffusion des types, et à la localisation probable des ateliers. J'ai complété ces considérations sur la production par une réflexion sur l'utilisation pratique des vases et leur éventuelle signification culturelle.

Le sujet proposé est traité dans les deuxième et troisième parties de ce travail. Mais pour commencer, j'ai choisi d'évoquer le contexte général dans lequel s'inscrit cette étude de la céramique culinaire romaine et byzantine du sud-est anatolien. La première partie de ce travail est donc consacrée à la définition des particularités de la céramique culinaire et à une présentation des différents répertoires de vases de cuisson dans le monde méditerranéen antique.

Première partie :
Présentation du sujet

I. Définitions préliminaires

I. 1. Le vocabulaire de la description et les noms des vases

Il existe dans les publications consacrées au matériel céramique la plus grande diversité lexicale, et ceci malgré quelques tentatives d'élaboration d'un vocabulaire unique⁶. Il me paraît donc nécessaire, dans un premier temps, de préciser le sens des mots et expressions utilisés dans cette étude.

a) Morphologie des vases

La terminologie utilisée pour décrire la morphologie d'un récipient est adaptée du travail d'H. BALFET⁷ :

Terme descriptif	Définition
vase fermé	récipient dont le diamètre maximal est supérieur au diamètre d'ouverture
vase ouvert	récipient dont le diamètre maximal est inférieur ou égal au diamètre d'ouverture
anse	élément de préhension recourbé en arc
assise	surface d'appui
base	partie inférieure d'un récipient
bord	partie qui borde l'ouverture
carène	point d'intersection saillant sur la courbe du corps
col	encolure d'un récipient fermé
corps	partie principale d'un récipient entre le bord et la base
épaule	partie supérieure du corps des récipients fermés
fond	face interne de la partie inférieure d'un récipient
manche	élément de préhension droit
pied	aménagement de la base qui surélève le récipient
tenon	élément de préhension, souvent circulaire ou pyramidal

b) Noms des vases

La plupart des auteurs se montrent extrêmement prudents quand il s'agit d'attribuer un nom à une forme de vase puisque, comme le souligne M. BATS⁸ : "Nommer un récipient c'est

⁶ BALFET 1989

⁷ *ibid.*

⁸ BATS 1988, p. 23

déjà donner sa forme et sa fonction". Nommer un vase antique avec un terme moderne, qui fait référence à un objet du quotidien dont chaque lecteur connaît la fonction (marmite, poêle, casserole), peut être considéré comme une interprétation, comme une prise de parti, comme une vision subjective. Pour R. DEGEEST⁹, il s'agit même de spéculation : "La spéculation sur l'utilisation et la fonction spécifique de chaque type de poterie était courante. Dans une certaine mesure, l'héritage de cette attitude est encore en nous, quand nous utilisons des termes comme *dolium*, amphore, etc. dans un contexte plus général que celui des temps anciens (...)".

Pourtant il faut bien nommer ces vases, sous peine de produire un discours inutilement complexe. Pour résoudre le problème, les auteurs proposent souvent de différencier le nom du vase de sa fonction.

M. TUFFREAU-LIBRE¹⁰, dans son étude des céramiques communes du Nord de la France, appelle "marmite" un vase dont la forme correspond à un système de mensurations précis (marmite = $2/3 < H/D < 1$ et $d/D \geq 3/4$, avec H pour hauteur, D pour diamètre maximum et d pour diamètre à l'ouverture), mais ce terme ne fait nullement référence à une éventuelle fonction culinaire.

De la même façon, les auteurs du *DICOCER*¹¹ donnent pour chaque vase présenté dans le catalogue un nom de forme (urne, marmite, plat, etc.) et une utilisation supposée, choisie dans une liste de mots-clés ("boire, manger, verser, servir, couvrir, conditionner", etc.), les deux éléments étant totalement indépendants.

La nature du matériel qui fait l'objet de cette étude rend le problème un peu plus facile à résoudre. Un vase à cuire ne peut avoir une infinité de fonctions, la pratique quotidienne de la cuisine nous enseigne quelles formes sont adaptées à une cuisson particulière. On n'utilise pas une poêle à frire pour faire de la soupe ! On peut aller plus loin en supposant que les gestes de la cuisine antique ont été transmis de génération en génération jusqu'à aujourd'hui : la forme du vase à cuire antique sera immédiatement comprise par les cuisiniers modernes que nous sommes.

Alors, même si la démarche est subjective, je choisis de nommer les formes de vases à cuire étudiés ici avec des noms modernes qui font référence à leur utilisation supposée.

Les noms des différentes formes de vases utilisés dans cette étude, présentés en Fig. 1, sont inspirés de la nomenclature des formes proposées par H. BALFET et M. BATS¹² dans leurs travaux respectifs. J'ai simplifié l'approche de ces auteurs en supprimant la notion de rapport entre le diamètre d'ouverture et la hauteur. Les formes sont suffisamment différenciées dans le répertoire étudié ici pour reconnaître une casserole d'une marmite sans avoir à calculer ce rapport de proportions.

Pour compléter ces remarques, il faut aussi évoquer la question des noms antiques des vases à cuire. M. BATS et A. DESBAT¹³ répertorient quelques uns de ces noms (Fig. 2), hérités de la

⁹ DEGEEST 2000, p. 42 : "*Speculation on the specific use and function of different pottery types was rife. To a certain extent the legacy of this attitude is still with us, as we use terms like dolium, amphora etc. in a more generic context than was used in ancient times (...)*"

¹⁰ TUFFREAU-LIBRE 1980

¹¹ *DICOCER* 1993

¹² BALFET 1989 et BATS 1988

¹³ BATS 1988 et A. DESBAT dans D'ANNA 2003, p. 142

littérature grecque et latine, ou dont le matériel archéologique témoigne directement (A. DESBAT évoque l'exemple d'inscriptions latines gravées sur les récipients).

Ces noms sont très fortement liés à une culture, une période historique, une aire géographique. Ils appartiennent à la Grèce et à la Rome antiques.

Je ne pense pas qu'il soit justifié de les utiliser pour parler des vases à cuire trouvés sur les sites du sud-est anatolien entre le 2^e et le 7^e s de notre ère. Si les influences grecque et romaine sont indéniables sur le répertoire formel et les habitudes alimentaires de la zone géographique qui fait l'objet de cette étude, il ne faut pas minimiser les apports culturels locaux, régionaux et, plus largement, orientaux.

I. 2. Les particularités de la céramique culinaire

Quelles sont les particularités d'un bon vase à cuire ? Une forme adaptée à la recette, bien sûr, et surtout une bonne résistance à la chaleur du four et/ou du foyer.

Les outils techniques qui permettent au potier de créer un vase résistant à la chaleur relèvent d'un niveau élevé de technologie. A. VOKAER¹⁴ consacre une partie de son travail de thèse à l'étude des "contraintes techniques de la céramique de cuisine", et M. BATS¹⁵ souligne cette spécificité de la céramique culinaire, "dont les qualités techniques en font un produit hautement perfectionné". Pour E. BOBRYK, M. DASZKIEWICZ et G. SCHNEIDER¹⁶, la céramique culinaire syrienne de l'époque omeyyade est d'une telle qualité que les vases pourraient encore être utilisés aujourd'hui !

Il faut en premier lieu choisir une pâte adéquate à la fabrication de vases de cuisson. A. DESBAT¹⁷ souligne que "la fabrication des céramiques culinaires ou poteries à feu requiert une attention particulière pour le choix de l'argile" et ajoute que le matériau idéal est à la fois bon conducteur de chaleur et résistant au choc thermique. Pour cet auteur, les argiles non calcaires (ou siliceuses) et, plus encore, les argiles kaoliniques sont les mieux adaptées à la fabrication de vases à cuire. Les argiles calcaires, dont le problème principal réside dans la gestion des points de carbonates au moment de la cuisson, sont présentées comme inadaptées à la création de céramique culinaire. Elles sont, par contre, très utilisées pour la création de vases de stockage, de préparation, de service, et ont été les premières à être travaillées par les céramistes d'après F. BLONDE et M. PICON¹⁸.

La production de céramique culinaire dépend donc en grande partie des ressources argileuses disponibles. A. DESBAT¹⁹ souligne toutefois que dans "les régions qui ne fournissent que des argiles calcaires, celles-ci ont néanmoins été utilisées pour fabriquer de telles céramiques, en compensant les défauts de l'argile par une cuisson à basse température et l'ajout d'un dégraissant abondant".

La question du dégraissant est également importante : les pâtes des vases de cuisson en contiennent souvent une quantité importante, qu'il soit naturel ou artificiel. S. ELAIGNE²⁰ le souligne : "s'agissant de céramique culinaire, l'argile utilisée comporte généralement des dégraissants ajoutés et un important taux de silice". F. BLONDE et M. PICON²¹ ajoutent que la présence de dégraissants dans une pâte - sables, minéraux, roches broyées, chamotte - permet d'obtenir une texture lâche, dont la souplesse permet d'absorber les tensions créées par la chaleur.

En plus de la question du choix de la pâte, et, éventuellement, du choix de dégraissants, la phase de cuisson de la céramique culinaire présente elle aussi des particularités : pour F.

¹⁴ VOKAER 2005a

¹⁵ BATS 1996, dans les remarques finales

¹⁶ BOBRYK, DASZKIEWICZ, SCHNEIDER 2007

¹⁷ A. DESBAT dans D'ANNA 2003, p. 8

¹⁸ BLONDÉ, PICON 2000, p. 19

¹⁹ A. DESBAT dans D'ANNA 2003, p. 8

²⁰ ELAIGNE 1996, p. 100

²¹ BLONDE, PICON 2000, p. 16

BLONDE et M. PICON²², une cuisson à température modérée, inférieure à celle des vases en pâte calcaire, est nécessaire afin de préserver cette texture lâche.

Mais cette cuisson à température basse pose un nouveau problème : A. DESBAT²³ explique ainsi qu'une "céramique très cuite sera souvent moins résistante au choc thermique qu'une céramique peu cuite, qui sera en revanche plus fragile". On est là devant un paradoxe, très bien illustré par la céramique culinaire présente à Zeugma : si les vases de cuisson absorbent parfaitement les chocs thermiques, ils sont souvent très sensibles aux chocs mécaniques.

Enfin, on peut citer encore F. BLONDÉ et M. PICON²⁴ pour qui la recherche d'un compromis entre la résistance thermique et la résistance mécanique des vases à cuire a été "le moteur de l'évolution des techniques céramiques au cours des siècles" : ces auteurs insistent sur les innovations apportées par les artisans spécialisés dans la production de céramique culinaire. Ils précisent que c'est dans les régions possédant des sources d'argiles appropriées à la fabrication de vases de cuisson, régions où se sont implantés des ateliers spécialisés, que les progrès en matière de production céramique ont été les plus précoces et les plus déterminants.

²² BLONDE, PICON 2000, p. 17

²³ A. DESBAT dans D'ANNA 2003, p. 139

²⁴ BLONDE, PICON 2000, p. 13

I. 3. La *brittle ware* : définition d'une production

Je parle de "production" pour évoquer l'ensemble des vases fabriqués par un atelier de potiers, ou par plusieurs ateliers dont les produits partagent les mêmes caractères : répertoire de formes particulier et/ou pâte et technique spécifiques. Le terme "pâte" désigne l'argile, avec son ou ses éventuels dégraissants, naturels ou artificiels. La "technique" est l'ensemble des gestes du potier : tournage ou modelage, traitements de finition, cuisson.

Les vases de cuisson trouvés à Zeugma et datés de la période 2^e - 7^e s présentent des caractères communs :

- une pâte de couleur rouge-brun à noir ;
- un répertoire de formes spécifique ;
- une paroi fine, parfois couverte de côtes.

Sur plusieurs sites de Syrie, la céramique culinaire présente des caractères identiques à ceux-ci. Ils déterminent une production particulière, appelée *brittle ware* dans les publications spécialisées (Fig. 3). Son origine et les limites de sa diffusion seront évoquées dans la troisième partie de ce travail, je m'attache pour l'instant à développer quelques explications sur l'expression *brittle ware*.

Jusqu'en 1968, dans diverses publications, on qualifie de *brittle ware* une pâte fine et cassante (traduction littérale de l'anglais *brittle*), qu'elle soit adaptée ou non à la cuisson.

En 1959, dans son étude du matériel de l'agora d'Athènes, H. ROBINSON²⁵ utilise l'expression à propos de vases de table en argile fine, dure, de couleur rouge, dont le répertoire de formes est composé de gobelets aux parois droites et de coupes.

P. HELLSTRÖM²⁶ parle en 1965 de "*Roman Brittle Ware*" à propos d'une production de vases de table et de vases à cuire trouvée dans les contextes 1^{er} - 2^e s de Labraunda. La pâte est fine et cassante, micacée, de couleur chamois à rouge clair.

Dans ces deux cas, l'expression *brittle ware* est donc bien utilisée pour décrire une qualité de pâte.

1968 est l'année qui voit définitivement naître la *brittle ware* en tant que production particulière, caractérisée.

S. DYSON choisit l'expression pour désigner l'ensemble des vases à cuire²⁷ du 3^e s trouvés à Doura-Europos. L'auteur justifie le choix de cette expression en décrivant la pâte : "le nom vient du biscuit, en argile dure de couleur rouge brique, d'une qualité presque métallique, fine et facilement cassable"²⁸.

A partir de la publication de S. DYSON, l'expression *brittle ware* désigne donc une production céramique, mais est-ce bien justifié ? La *brittle ware* est-elle réellement une production particulière, comme l'est, par exemple, la céramique africaine de cuisine ?

²⁵ ROBINSON 1959, groupes F (F18 à F22) et G (G39 à G43), datés du 1^{er} s. av. n. è.

²⁶ HELLSTRÖM 1965

²⁷ La *brittle ware* compte également quelques formes non destinées à la cuisson : ce sujet sera abordé dans la troisième partie de ce travail (p. 149).

²⁸ DYSON 1968, p. 58 : "The name derives from the biscuit which is of hard baked, brick-red clay of almost metallic quality which is thin and easily broken". Le terme "biscuit" est employé dans l'artisanat céramique contemporain pour désigner la pâte cuite.

Pour A. VOKAER, la réponse est affirmative : la *brittle ware* représente un faciès spécifique, à la fois par sa typologie et ses caractères techniques²⁹.

Après l'étude de S. DYSON, la production est citée dans quelques publications sur le matériel céramique du Proche-Orient. R. HARPER³⁰ relève sa présence à Dibsi-Faraj, il parle de "*brittle cooking ware*" et présente des formes datées de la période romaine au début de la période islamique, prouvant ainsi la permanence de cette production sur plusieurs siècles.

Dans la dernière décennie, plusieurs articles consacrés aux questions de fabrication de la *brittle ware* (analyses de pâte, localisation des ateliers) ont été publiés.

K. BARTL, G. SCHNEIDER et S. BÖHME³¹ ont, les premiers, cherché à définir plus précisément les caractères pétrographiques et chimiques de la production, en se basant sur le matériel trouvé en Syrie du Nord.

En 2003, D. ORSSAUD et J.-P. SODINI³² consacrent un article à la *brittle ware* trouvée dans le Massif Calcaire nord-syrien : leur réflexion porte sur les questions de l'origine de l'argile, de la diffusion et de l'évolution du répertoire de formes.

Une seule monographie a été consacrée au sujet : il s'agit de la thèse de doctorat d'A. VOKAER³³. On peut reprendre ici sa définition de la *brittle ware*, présentée dans un article paru en 2007³⁴ : "La "*Brittle Ware*" désigne généralement la céramique culinaire à pâte non calcaire des époques romaine et byzantine en Syrie. (...) Cette céramique se caractérise par une couleur rouge ou noire suivant les modes de cuisson, par une paroi fine, bien cuite et souvent ondulée".

La *brittle ware* est donc, parmi les productions céramiques de l'époque romaine et byzantine au Proche-Orient, encore assez peu connue. Son répertoire, sa chronologie, sa production et sa diffusion font l'objet d'études de plus en plus nombreuses : ces études permettront à terme de proposer une définition solide de cette production.

Dernier point - de détail - à évoquer : les multiples façons d'écrire cette expression anglaise. Il s'agit de la "*Brittle Ware*" (au féminin, en italique et majuscules) pour A. VOKAER. Pour D. ORSSAUD et J.-P. SODINI, c'est le "Brittle Ware" (au masculin). Je renonce à proposer une traduction française de l'expression, qui ne ferait que compliquer davantage la lecture, et je choisis de parler dans cette étude de la *brittle ware*, au féminin pour être conforme à la dernière étude en date sur le sujet, celle d'A. VOKAER, en italique puisque c'est ainsi que je note les termes en langue étrangère, et sans majuscules en toute subjectivité.

²⁹ idée exposée à l'occasion de la table ronde organisée par A. VOKAER à Bruxelles le 15 décembre 2006 (*Céramiques communes et culinaires en Méditerranée durant l'Antiquité tardive*)

³⁰ HARPER 1980, p. 334

³¹ BARTL 1995

³² ORSSAUD, SODINI 2003

³³ VOKAER 2005a

³⁴ VOKAER 2007

II. Les vases à cuire de l'époque romaine et byzantine en Méditerranée

Pour A. VOKAER³⁵, "la *brittle ware* appartient à la grande famille des vases de cuisson de Méditerranée Orientale". Quelle est précisément cette "grande famille" ? Pour tenter d'évaluer ses caractères et son homogénéité, pour pouvoir la comparer à d'autres grandes familles, il m'a semblé opportun de dresser un rapide bilan des productions de céramique culinaire en Méditerranée pendant l'Antiquité.

Je me suis largement inspirée du bilan sur la recherche céramologique en Méditerranée Orientale établi par R. DEGEEST³⁶. Toutefois, si cet auteur s'est surtout intéressé aux méthodes appliquées par les chercheurs (classification, datation, quantification), j'ai préféré me consacrer au répertoire et aux caractères techniques des différentes productions de céramique culinaire du bassin méditerranéen (Fig. 4).

Ce bilan est très partiel : il repose sur le contenu de quelques publications, dont j'ai repris les illustrations (des formes complètes dans la mesure du possible ; si une forme est représentée par plusieurs variantes, seule l'une de ces variantes est illustrée).

Les références soulignées sont celles des ouvrages et articles cités.

³⁵ idée exposée à l'occasion de la table ronde organisée par A. VOKAER à Bruxelles le 15 décembre 2006 (*Céramiques communes et culinaires en Méditerranée durant l'Antiquité tardive*)

³⁶ DEGEEST 2000, p. 43 - 65

II.1. Méditerranée occidentale

a) Sud de la France

Lattes (*DICOCER*)

L'outil bibliographique de premier ordre qu'est le *DICOCER* permet de visualiser aisément les productions antiques de vases à cuire dans le sud de la France. Ces productions, nombreuses, et dont la diffusion est souvent limitée à la région³⁷, sont très variables dans leurs aspects techniques (production tournée ou modelée, cuisson réductrice ou oxydante, pâtes variées). J'ai choisi d'en présenter cinq, réparties sur une période de près de mille ans.

La céramique commune tournée du Languedoc occidental (Fig. 5, 1), produite aux 6^e - 5^e s av. n. è., présente un répertoire composé en majorité de vases de cuisson avec des pots à base plate sans anses, à bord incliné vers l'extérieur (CCT-LOC 1a), et des couvercles à tenon circulaire (CCT-LOC 5a).

La céramique celtique du 4^e - 1^{er} s av. n. è. (Fig. 5, 2) est tournée dans une argile grise. Les vases à cuire sont uniquement des formes ouvertes : casseroles à base plate (CELT 5b, le terme utilisé par M. PY dans le *DICOCER* est "jatte"), et plats à paroi haute, galbée avec un bord rentrant, à pied convexe ("coupes carénées" CELT 8). Le répertoire présente également des vases de table, de stockage et de préparation.

La céramique non tournée des ateliers des Alpilles (Fig. 5, 3), datée du 1^{er} s av. n. è., est présentée par P. ARCELIN dans son article du *DICOCER* comme une production d'excellente qualité. Le répertoire propose toute la gamme domestique (stockage, préparation, cuisson, service). Pour les vases à cuire, on peut relever la présence :

- de pots sans anses, à base plate et à décor d'impressions sur la panse (CNT-ALP 1a) ;
- de plats à paroi droite (CNT-ALP 4b1) ;
- de casseroles à base arrondie, paroi basse et anses horizontales ("jatte" CNT -ALP 4c2) ;
- de marmites à base arrondie et paroi de hauteur moyenne, avec bord court incliné vers l'extérieur, influencées, d'après l'auteur, par le *caccabus* d'Italie (CNT-ALP 5b1).

La céramique commune brune orangée biterroise (Fig. 6, 1) est datée de la période fin 1^{er} - début 4^e s. Les formes de vases de cuisson sont diversifiées (mais souvent mal conservées en hauteur) : urnes à base plate et bord incliné vers l'extérieur (B-O-B A1), plats (B-O-B C3), marmites (à profil anguleux et base arrondie C. PELLECUER, B-O-B B1), couvercles (B-O-B C1).

³⁷ C. RAYNAUD, dans son article sur "Les céramiques communes de l'Antiquité tardive en Gaule méridionale" (*LRCW2*, p. 247 - 262), considère comme "régionale" une diffusion sur une distance de 100 à 200 km. Cette définition me semble pratique : elle est donc adoptée dans ce travail. Je parlerai ainsi de diffusion "locale" pour évoquer une diffusion des produits sur une distance entre 0 et 100 km.

La céramique commune à pisolithes du Languedoc (Fig. 6, 2), produite entre la fin du 4^e s et le milieu du 6^e s, marque le début de la production à pâte kaolinitique qui caractérise la poterie du haut Moyen Age. La production est surtout consacrée aux vases à cuire : pots sans anses, à base plate (PISO A13), marmite à base plate, au profil anguleux ou galbé (PISO B2 et B7), plats à paroi droite (PISO C2a, C2e).

Les auteurs des articles du *DICOCER* insistent sur les influences grecques, italiennes, africaines subies par les ateliers locaux, et sur les changements de répertoire qu'elles provoquent. Ainsi, pour P. ARCELIN, si le répertoire de formes de la céramique non tournée des ateliers des Alpilles est de tradition indigène, l'apparition des plats à fours dans la production est directement liée au développement de l'influence italienne.

On peut également citer l'exemple des potiers lyonnais de l'atelier de la Muette³⁸ qui ont produit des plats à cuire à engobe interne rouge, version gauloise des plats à engobe rouge pompéien de tradition italienne, entre la fin du 1^{er} s av. n. è. et le début du 1^{er} s de n. è.

De la même manière, C. PELLECUER (*DICOCER*) souligne que l'introduction de nouvelles formes dans le répertoire de la céramique commune brune orangée biterroise répond à une demande du marché local : les plats à cuire et marmites à couvercle imitent les formes de la céramique africaine de cuisine, alors particulièrement prisée.

Il faut aussi remarquer que le répertoire formel de la plupart des productions antiques du sud de la France est dominé par le pot à base plate, généralement sans anses, appelé traditionnellement "urne" dans les publications consacrées à cette zone géographique. La forme est ancienne : P. RASCALOU³⁹ évoque les urnes tournées de tradition protohistorique à col court trouvées en Narbonnaise.

L'urne peut servir à la fois de vase culinaire et de vase de stockage. Sa polyvalence peut expliquer son succès. Mais si elle domine le répertoire formel des vases à cuire, c'est surtout parce qu'elle est liée aux habitudes alimentaires régionales. P. ARCELIN oppose alimentation indigène (la "cuisine du bouilli" qui nécessite des vases hauts et fermés, comme l'urne) et italienne (la cuisine du "rissolé ou du frit" qui utilise faitouts, plats, poêles).

Le constat est le même à Narbonne, où C. SANCHEZ⁴⁰ note la domination de l'urne dans le matériel d'un quartier résidentiel du début du 1^{er} s. L'auteur relie également cette domination à des habitudes alimentaires spécifiques, et note que l'urne est associée, dans ces contextes très fiables du 1^{er} s, à des plats italiens et leurs couvercles, formes importées qui complètent le répertoire et indiquent une diversification de l'alimentation.

Olbia

On peut aussi évoquer les principales productions de céramique culinaire étudiées par M. BATS⁴¹ dans son travail sur la céramique de la période milieu 4^e - milieu 1^{er} s. av. n. è. trouvée à Olbia.

La céramique tournée est représentée sur le site par plusieurs productions importées :

³⁸ ELAIGNE 1996

³⁹ dans BATS 1996, à propos du matériel des contextes augustéens de Peyre-Plantade (Hérault)

⁴⁰ SANCHEZ 1996

⁴¹ BATS 1988

- des productions italiques (Fig. 7, 1 - 4), dont le répertoire est composé de plats à bord triangulaire ou incisé d'un sillon (1080, 1087), de pots à bord incliné vers l'extérieur (1096, 1097), de poêles à manche cylindrique plein (1098) et de couvercles (1099) ;
- des productions dont l'origine semble plus difficile à établir, avec des formes du répertoire grec traditionnel (Fig. 7, 5 et 6) : casseroles à anses verticales ou horizontales et rebord interne pour le couvercle (1110, 1128), marmites et pots à base arrondie et corps globulaire (1138, 1145).

Mais c'est la céramique culinaire non tournée d'origine locale et régionale (importée de Marseille) qui joue un rôle prépondérant dans le vaisselier d'Olbia. La casserole (Fig. 7, 7), inspirée de la *lopas* grecque, est le récipient de base de la cuisine olbienne entre le milieu du 2^e et le milieu du 1^{er} s. av. n. è. L'urne est aussi présente, elle peut porter un décor incisé ou imprimé, de tradition indigène (Fig. 7, 8 : urne trouvée à Nages, datée des années 70 - 30 av. n. è.⁴²).

M. BATS insiste sur la permanence du répertoire, qui évolue très peu tout au long de la période étudiée, et, plus encore, sur les liens évidents entre cuisine olbienne et culture grecque.

b) Italie

Dans l'article du *DICOCER* consacré à la "Céramique commune italique", M. BATS présente les deux influences majeures dans la production de céramique culinaire en Italie pour la période 3^e s av. n. è. - 1^{er} s de n. è. :

- le courant étrusco-latinal (Fig. 8, 1), indigène, auquel il rattache des formes telles que l'urne (COM-IT 1, la forme existe dans la région depuis longtemps, à ce sujet voir par exemple les urnes étrusques à bord incliné vers l'extérieur du 6^e - 5^e s av. n. è. : COM-ETR1a) et la *patina* aux parois plus ou moins hautes, avec son couvercle plat (COM-IT 6 et 7) ;
- le courant grec (Fig. 8, 2) qui a créé le *caccabus* (COM-IT 3), la *patella* (COM-IT 4), le *sartago* (COM-IT 5).

L'auteur évoque le rôle important joué par les ateliers campaniens, qui travaillent une pâte rouge brique à brun rouge, à la texture granuleuse, et riche en inclusions de quartz, de roches volcaniques noires et de mica doré.

A. BERLIN⁴³ souligne que la *patina* est une forme très populaire en Italie à partir du 3^e s av. n. è., et que le mot désigne à la fois le récipient et le mets qui y est préparé. On peut évoquer plus en détail le cas d'une production dont la forme de prédilection est justement la *patina* : la céramique à engobe rouge pompéien.

Cette production, aujourd'hui assez bien identifiée, est caractérisée par un engobe rouge vif (qualifié de "rouge pompéien" dans la littérature spécialisée) recouvrant la surface interne des vases afin de la rendre anti-adhésive et étanche. C. GOUDINEAU⁴⁴ a mis en évidence son origine italienne et date son apparition au 1^{er} s av. n. è. D'après plusieurs auteurs, dont D. PEACOCK⁴⁵, l'apparition des premiers vases à engobe rouge pompéien en dehors d'Italie doit

⁴² voir le parallèle établi par M. BATS entre le répertoire de Nages et celui d'Olbia (BATS 1988, p. 215 et suiv.)

⁴³ BERLIN 1997, p. 104

⁴⁴ GOUDINEAU 1970, p. 162 et p. 184

⁴⁵ PEACOCK 1977, p. 160

être mise en relation avec l'occupation militaire romaine : ils faisaient probablement partie du bagage du soldat. Dans un deuxième temps, la technique de l'engobe interne rouge a été adoptée par de nombreux ateliers dans tout l'Empire. Ceux-ci diffusent leurs vases localement ou à échelle régionale, jusqu'au 1^{er} s de n. è. en général.

Malgré des variantes dans les dimensions et la morphologie, le répertoire de formes est réduit (Fig. 9) : il s'agit de plats et des couvercles qui leur sont associés. Ils sont destinés à un usage très spécialisé : la cuisson au four de galettes de céréales et de pain, recettes typiquement italiennes d'après M. BATS⁴⁶.

Le revêtement à l'engobe rouge, couvrant le bord et la surface interne, est épais et savonneux, souvent marqué de fines stries concentriques sur le fond.

S. ELAIGNE⁴⁷ décrit le processus de fabrication de ces plats. Elle souligne qu'ils doivent être cuits à basse température afin de préserver l'engobe de toute craquelure. Elle insiste sur le fait qu'ils sont recouverts non pas d'un vernis - certains auteurs, comme M. PASSELAC dans le *DICOCER*, qualifient volontiers cette production de céramique à "vernis rouge pompéien" - mais bien d'un engobe, moins grésé et donc poreux que ne l'est un véritable vernis.

c) Sicile

Pantelleria

On peut également citer l'exemple de la céramique culinaire produite sur l'île de Pantelleria, entre le 1^{er} s av. n. è. et le 6^e s, qui a été largement diffusée en Méditerranée occidentale. La production commence à être bien connue grâce aux récents travaux sur ses propriétés pétrographiques et chimiques⁴⁸.

La pâte est sombre et très dégraissée, et la production est surtout caractérisée par une fabrication qui mêle modelage et finition au tour. Le répertoire est diversifié et propose une gamme complète de vases à cuire avec des plats, des casseroles, des marmites et des pots, à base arrondie ou plate, toujours à paroi épaisse (Fig. 10).

⁴⁶ BATS 1988, p. 69

⁴⁷ ELAIGNE 1996, p. 100

⁴⁸ voir par exemple les trois articles qui lui sont consacrés dans *LRCWI*

II.2. Afrique du Nord

Comme la céramique à engobe rouge pompéien, la céramique africaine de cuisine, produite en Tunisie, a été largement diffusée et imitée, particulièrement en Méditerranée occidentale. Les travaux sur le sujet sont nombreux⁴⁹ : sa typologie et sa chronologie - du 1^{er} au 7^e s, parallèlement à la production de céramique fine (*African Red Slip Ware*) dans la région - sont maintenant assez bien connues.

L'argile utilisée est généralement claire, rouge orange à rouge brique, de texture fine à granuleuse, et dégraissée principalement par du quartz.

Les variantes dans la pâte et dans le traitement des surfaces interne et externe des vases sont nombreuses et permettent de définir trois groupes, produits par des ateliers différents :

- les vases du groupe A présentent une surface interne, parfois externe, vernie/engobée⁵⁰ ;
- ceux du groupe B sont caractérisés par une couverture polie, souvent en bandes, sur la surface interne ou externe des vases ;
- les vases du groupe C ne sont ni vernis ni engobés, mais présentent une surface externe et un bord de couleur gris.

Selon J. HAYES, le répertoire, commun aux trois groupes, est d'abord dominé par la casserole et son couvercle (Fig. 11, 1 = casserole 191 à bord incliné vers l'extérieur et couvercle 192 ; Fig. 11, 2 = casserole 193 à parois haute et galbée), une forme héritée de la période hellénistique. Une série de plats avec leurs couvercles apparaît à la fin du 2^e s (Fig. 11, 3 = 181 et 182), peut-être sur l'influence des plats à engobe rouge pompéien. Au 3^e s, les casseroles sont toujours présentes (Fig. 11, 4 - 6 = 183, 184, 197), accompagnées de marmites à paroi droite (Fig. 11, 7 = 198).

On pourra encore citer le cas de quelques formes tardives de la période 5^e - 7^e s, présentées par M. BONIFAY⁵¹, telles qu'un pot globulaire à paroi côtelée (Fig. 12, 1 = fig.129) ou une cruche trilobée (Fig. 12, 2 = fig. 130, voir aussi l'exemple Fig. 12, 3 = fig.123, daté du 2^e - 4^e s).

Parallèlement à ces trois groupes, il existe, dans la zone considérée, beaucoup d'autres productions de céramique culinaire à diffusion uniquement locale ou régionale. Les sites de Puppūt et Sidi Jdidi en ont livré de bons exemples.

La nécropole de Puppūt⁵², utilisée principalement entre le 2^e et le 4^e s, a ainsi livré quantité de vases fabriqués localement, généralement sans engobe ni vernis, et dont les formes imitent celles du répertoire évoqué précédemment (Fig. 13, 1).

Même constat pour le matériel du village de Sidi Jdidi⁵³, dont l'étude est basée sur 36 contextes sélectionnés, datés du 5^e au 7^e s. Pour la production locale trouvée sur ce site, M. BONIFAY propose une classification en trois groupes de pâte, identifiés par les caractères

⁴⁹ par exemple : HAYES 1972, S. TORTORELLA dans *Atlante* 1981, C. RAYNAUD dans le *DICOCER*, BONIFAY 2004

⁵⁰ Il est parfois difficile de parler de "verniss" au sujet de la céramique africaine de cuisine : si certains exemples sont effectivement caractérisés par un épais vernis apparemment grésé, d'autres ne présentent qu'une couverture fine et mate, plus proche d'un engobe.

⁵¹ BONIFAY 2004

⁵² BONIFAY 2004a

⁵³ BONIFAY 2004b

macroscopiques de la matrice et des inclusions. Le répertoire est composé de marmites parfois décorées d'incisions (Fig. 13, 2), et de casseroles.

Sur ces deux sites, une partie de la céramique culinaire est modelée : il s'agit d'importations de l'île de Pantelleria et de productions locales (Fig. 13, 3). M. BONIFAY souligne que la vaisselle modelée va progressivement remplacer les productions tournées dans le répertoire de la céramique culinaire nord-africaine.

On note aussi la présence de braseros tournés (Fig. 13, 4), dont les ergots servent à soutenir un vase à cuire. Ils sont datés avec peu de certitudes du 3^e - 5^e s. M. BONIFAY les rapproche du *kanoun* tunisien, encore utilisé aujourd'hui.

II.3. Monde Egéen

a) Grèce et Crète

D'après M. BATS⁵⁴, le répertoire de la céramique culinaire hellénique antique s'organise autour de quatre formes principales (plus les couvercles), dont de nombreux ateliers proposent des variantes à diffusion locale ou régionale : le *tagénon*, la *chytra*, la *caccabè* et la *lopas*. Pour A. BERLIN⁵⁵, la *lopas* est la forme de prédilection du répertoire grec. On a noté précédemment l'importance accordée par M. BATS à cette forme dans le vaisselier d'Olbia.

Au cours des premiers siècles de notre ère (entre le 2^e et le 3^e s probablement, la chronologie reste à préciser), en plus des productions de ces ateliers, à diffusion restreinte, il existe dans le monde égéen une production de céramique culinaire qui connaît une diffusion à grande échelle. Certains vases d'importation trouvés à Marseille⁵⁶ pourraient ainsi appartenir à cette production.

Mais celle-ci est encore mal connue, et dans l'attente d'une véritable réflexion sur la question, les archéologues l'appellent simplement "production égéenne".

Le répertoire est composé de formes complémentaires (Fig. 14) :

- plat à bord horizontal ou droit. Ce type peut être pourvu d'un manche torsadé, creux et assez court, qui transforme le plat en poêle à frire ;
- casserole à profil anguleux et à bord incliné vers l'extérieur ;
- pot globulaire à bord incliné vers l'extérieur, de petite taille et sans anses, ou plus grand avec deux anses verticales.

Argos

C. ABADIE-REYNAL⁵⁷ note la présence de plusieurs productions de céramique culinaire dans le vaisselier d'époque romaine trouvé à Argos : une production régionale, la production dite "égéenne", ainsi que quelques importations africaines et occidentales. Trois formes dominent le répertoire : le plat, le pot et la casserole.

Pour les plats présentés dans son catalogue, l'auteur propose une origine "égéenne". Ils sont de deux types :

- un type à paroi droite oblique et bord arrondi (Fig. 15, 1 = Pl. 55, 359.1). C. ABADIE-REYNAL relève son apparition en Méditerranée Orientale dès le 2^e s av. n. è., et note sa disparition au 3^e s. Elle remarque aussi que le type peut être pourvu d'un manche : dans ce cas, le vase revêt une autre fonction, puisqu'il est alors utilisé comme poêle à frire ;
- un type, plus récent, à large bord quasi horizontal (Fig. 15, 2 = Pl.58, 370.1), utilisé entre la seconde moitié du 2^e s et le 4^e s.

⁵⁴ *DICOCER* 1993, article "Céramique commune grecque" : l'auteur précise que, dans son article, le terme "grec" ne fait pas référence à un lieu de production précis, mais à une culture matérielle.

⁵⁵ BERLIN 1997, p. 94

⁵⁶ BONIFAY, CARRE, RIGOIR 1998, Fig. 62

⁵⁷ ABADIE-REYNAL 2007, p. 217 - 227

Plusieurs types de pots sont établis.

Le type à paroi verticale, avec une gorge intérieure permettant peut-être de placer un couvercle (Fig. 15, 3 = Pl. 55, 358.1) existe dans une version basse (Fig. 15, 4 = Pl. 55, 358.2). Il apparaît dans la seconde moitié du 1^{er} s et dure peut-être jusqu'au 4^e s. Les anses, d'abord horizontales, deviennent verticales par la suite. L'auteur propose une origine régionale pour les exemplaires trouvés à Argos.

Le pot à base arrondie, bord incliné vers l'extérieur, anses verticales, et dont la paroi peut être côtelée (Fig. 15, 5 = Pl. 56, 361.1) fonctionne avec la casserole à base arrondie présentée en Fig. 15, 6 (= Pl. 56, 362.1). C. ABADIE-REYNAL relève que ces deux formes associées, pot et casserole, sont très courantes dans le bassin égéen entre le 2^e s et la première moitié du 3^e s, voire peut-être un peu plus tard. A Argos, les exemples sont tournés dans au moins deux pâtes différentes : l'une pourrait être péloponnésienne, l'autre, dont les exemples argiens sont plus rares, serait "égéenne".

Un troisième type de pot est présent dans des contextes datés entre la fin du 1^{er} / début du 2^e s et le 3^e s (peut être le 4^e s ?) : il possède une base arrondie, un bord incliné vers l'extérieur, des parois marquées de côtes nettes et profondes (Fig. 15, 7 = Pl. 56, 360. 1). L'origine des exemples de ce type trouvés à Argos reste indéterminée.

Les types plus tardifs de pots à cuire semblent dérivés de ces pots à bord incliné vers l'extérieur (voir le pot Pl. 58, 371.1, probablement utilisé entre la fin du 3^e s et le début du 5^e s), alors que le type à parois verticales semble complètement abandonné.

C. ABADIE-REYNAL⁵⁸ s'interroge sur la raison de l'apparition de ces types à Argos dans les premiers siècles de notre ère. Elle remarque ainsi que la présence romaine à Argos dès le 1^{er} s av. n. è. ne semble pas influencer le répertoire céramique. Les premiers changements interviennent seulement au cours du 1^{er} s et s'intensifient à partir du 2^e s avec l'apparition de nouvelles formes de céramique culinaire : plats, pots à bord incliné vers l'extérieur. Elle relie ce changement de répertoire à l'adoption de nouvelles habitudes alimentaires, influencées par la culture romaine qui s'implante en Méditerranée Orientale : la consommation de galettes, pains et gâteaux, cuits dans un plat à four, et de la *puls*, la bouillie de céréales⁵⁹, traditionnellement préparée dans l'*olla* en Italie, et dans ces pots à base arrondie en Méditerranée orientale.

Athènes

Dans l'étude du mobilier de l'époque romaine trouvé sur l'agora d'Athènes, menée par H. ROBINSON⁶⁰ à la fin des années 50, les questions de production (description des pâtes, origine des vases) ne sont quasiment pas évoquées. L'auteur ne précise pas de quelle façon il détermine qu'un récipient est un vase à cuire : on peut imaginer que c'est la nature de la pâte qui a dirigé son classement. Celle-ci est décrite sommairement, elle est souvent qualifiée de grossière ("*coarse*"), avec une forte granulométrie ("*gritty*").

⁵⁸ ABADIE-REYNAL 2005

⁵⁹ Pour un très bon aperçu de la cuisine "à la romaine", voir BATS 1988, p. 61 - 65

⁶⁰ ROBINSON 1959. Les dessins des vases étudiés par H. ROBINSON ne sont pas systématiquement présentés dans son catalogue, ce paragraphe sur Athènes n'est donc pas illustré.

L'auteur a étudié le matériel de huit contextes archéologiques, datés du 1^{er} s av. n. è. au 7^e s par les indices stratigraphiques et les comparaisons typologiques.

Le catalogue des formes met en évidence la présence de plusieurs types du répertoire de la production "égéenne" : la poêle à frire à manche tubulaire creux et torsadé (F79, G113 à G115) ; la casserole à profil anguleux, bord incliné vers l'extérieur et base arrondie (G194, J57, K93), et le pot à bord incliné vers l'extérieur qui lui est associé (J55 et J56) ; le petit pot sans anses, à base arrondie et paroi côtelée (K97, K99, K101, K103).

Cnossos

A la lecture de l'étude du matériel céramique trouvé à l'occasion des fouilles de la "villa Dionysos" à Cnossos, menée par J. HAYES⁶¹, on constate que le répertoire de formes, daté de la période 2^e - 3^e s, est très proche de celui d'Argos et d'Athènes.

L'auteur souligne que les vases à cuire utilisés à Cnossos à cette période témoignent d'une rupture évidente, dans la morphologie comme dans la pâte, avec le matériel de la période précédente. Ils appartiennent sans doute à la production "égéenne". La pâte est fine, dure, de couleur rouge-rose à rouge-brun, la surface extérieure est souvent grise. Elle contient de petites particules de chaux.

J. HAYES évoque également la présence probable, dans ce corpus et particulièrement pour les périodes tardives (à partir du 4^e s), de fabrications locales qui imitent ces vases importés.

- Plats

Les types sont variés, on remarquera notamment le plat à large bord horizontal (Fig. 16, 1 = Fig.9, 105) et la poêle à manche tubulaire creux (Fig. 16, 2 = Fig.9, 99). Quelques exemples, tournés dans une pâte granuleuse qui contient des particules de mica doré, portent un tampon circulaire sur le fond. L'auteur note aussi la présence de quelques importations italiennes (plats à engobe rouge pompéien).

- Casseroles (Fig. 16, 3 = Fig.7, 81)

Le type est proche des casseroles trouvées à Argos et Athènes : la base est arrondie ou plate, le profil est anguleux, avec parfois des côtes sur la partie inférieure, le bord est incliné vers l'extérieur. Deux anses verticales opposées sont attachées du bord à la paroi.

- Pots

Les pots à cuire possèdent une base arrondie ou légèrement aplatie (Fig. 16, 4 et 5 = Fig.5, 56, 62), un corps globulaire aux parois côtelées, un bord incliné vers l'extérieur identique à celui des casseroles, et de petites anses verticales.

Le petit pot sans anses, identique au type d'Argos et de l'agora d'Athènes, apparaît aussi à Cnossos.

Pour la période suivante, l'auteur remarque une plus grande diversité dans la forme des bords (Fig. 16, 6 = Fig. 8), de plus ces individus du 4^e s sont tournés dans une pâte différente, et possèdent une paroi plus épaisse : il les considère comme des produits de fabrication locale.

- Cruches (Fig. 16, 7 = Fig. 6, 76, 77)

Fragiles et mal conservées, les cruches présentent une base à ombilic couverte d'un dépôt de calcaire indiquant l'usage de ces vases en tant que bouilloires. La paroi est fine et côtelée, le

⁶¹ HAYES 1983

col s'ouvre sur une embouchure trilobée. L'origine de ces vases n'est pas précisée, mais l'auteur note la présence de parallèles morphologiques dans le corpus athénien.

b) Anatolie - côte ouest

Istanbul

L'étude menée par J. HAYES⁶² sur le matériel céramique trouvé lors des fouilles de l'église St Polyeucte à Saraçhane concerne une très longue période : du 4^e s de notre ère à la fin de la période ottomane. Pour le chapitre consacré à la céramique culinaire de la période romaine tardive et byzantine (4^e - 13^e s), on remarque que l'auteur propose un classement basé sur les caractères de la pâte. Il répartit ainsi les vases de cuisson dans neuf groupes de pâte, contemporains ou successifs. Pour les productions locales, on peut évoquer :

- le groupe 1, à pâte grise et daté du 4^e - 5^e s. L'auteur compare les formes tournées dans cette pâte au répertoire égéen du 4^e s (pot à bord incliné vers l'extérieur, Fig. 17, 1 = Fig. 31, 8. 2 ; plat à bord horizontal, Fig. 17, 2 = Fig. 30, 2. 1);

- le groupe 3, à pâte grise sableuse (fin 5^e - 8^e s). Le pot à cuire tourné dans cette pâte possède un bord plus ou moins incliné vers l'extérieur, avec souvent un aménagement pour accueillir un couvercle (Fig. 17, 3 = Fig. 45, 30. 130 et 17, 4 = Fig. 45, 30. 133). Quelques exemples de pots présentent un goulot cylindrique sur l'épaule (Fig. 17, 5 = Fig. 76, 50. 19).

Le répertoire de formes de ce groupe est aussi composé de cruches, mal conservées en hauteur (l'exemple Fig. 17, 6 = Fig. 36, 23. 9 possède un col côtelé), de casseroles à bord incliné vers l'extérieur (Fig. 17, 7 = Fig. 45, 30. 140) et de poêles à manche cylindrique plein (Fig. 17, 8 = Fig. 46, 30. 151).

J. HAYES souligne que cette production a été exportée dans tout le bassin méditerranéen. Le pot à bord aménagé pour le couvercle et la casserole à bord incliné vers l'extérieur trouvés dans des niveaux seconde moitié du 7^e s - début du 8^e s à Marseille⁶³ semblent lui appartenir ;

- le groupe 6, à cuisson oxydante (10^e-12^e s) dans lequel on trouve des pots à cuire à bord court et incliné vers l'extérieur et une anse verticale (Fig. 17, 9 = Fig. 63, 39. 5).

Quelques exemples "égéens" et chypriotes importés (groupes 4 et 5) peuvent apparaître dans les assemblages de matériel.

Enfin, pour la période tardive (7^e s et plus), il ne faut pas oublier la production à glaçure. Dans les groupes à pâte blanche ou rouge, les vases à cuire constituent une partie du répertoire. On peut citer un exemple de poêle (Fig. 37, 28. 1, "*Glazed White Ware*", début du 7^e s), avec glaçure brune sur la surface intérieure.

Ephèse

S. ZABEHLICKY-SCHEFFENEGGER et G. SCHNEIDER⁶⁴ ont étudié un lot très homogène de vases de cuisson trouvé sur l'agora tétragone d'Ephèse, daté de la fin de la période augustéenne. Les analyses menées sur 43 échantillons leur ont permis d'établir que la

⁶² HAYES 1992

⁶³ TREGLIA 2005, Fig. 3, 3 - 10 et Fig. 4, 1.

⁶⁴ SCHNEIDER, ZABEHLICKY-SCHEFFENEGGER 2005

production est locale. Les vases sont tournés dans une pâte de couleur brun orange à gris, contenant des particules de mica doré. Les formes, des casseroles au profil anguleux (Fig. 18, 1 = Fig. 1, 3) et des pots (Fig. 18, 2 = Fig. 1, 5), à paroi fine, sont tout à fait particulières : aucun parallèle morphologique n'a été trouvé ailleurs.

Pour la période suivante, on peut se référer au chapitre consacré à la céramique impériale, trouvée à proximité de la tour sud de l'agora tétragone, de l'étude de V. GASSNER⁶⁵. Dans son catalogue, l'auteur décrit sommairement la pâte de la céramique culinaire, qualifiée de grossière ("*grobtonige Küchenware*") : celle-ci semble présenter les mêmes caractères qu'à la période augustéenne.

Le répertoire du 2^e - 3^e s est très proche du répertoire "égéen" : les plats à bord horizontal (Fig. 18, 3 = 748) et les pots à bord incliné vers l'extérieur (Fig. 18, 4 = 715) trouvent leurs parallèles exacts en Grèce et en Crète. Par contre, les poêles à manche cylindrique torsadé (Fig. 18, 6 = 754) et les casseroles à profil anguleux (Fig. 18, 5 = 741) sont très différents des types "égéens".

La céramique culinaire de la période fin 4^e s - milieu 7^e s, étudiée par P. TURNOVSKY⁶⁶, est tournée dans une pâte très dégraissée, micacée, dont la couleur varie du brun au gris (l'auteur l'intitule "*grey coarse ware*"). L'origine de cette production n'est pas identifiée par l'auteur, mais on peut envisager un rapprochement avec la production à pâte grise sableuse identifiée à Saraçhane. Le répertoire de formes est très stable sur toute la période étudiée. P. TURNOVSKY note que le pot globulaire est la forme la plus fréquente (Fig. 18, 7 = Fig. 1, 1, daté de la fin 4^e - milieu 5^e s) : le bord incliné vers l'extérieur et le rebord interne caractérisent tous les types présentés par l'auteur. On note également la présence de casseroles et de plats aux parois plus ou moins hautes (Fig. 18, 8 = Fig. 1, 3 : avec rebord interne identique à celui des pots à cuire, fin 4^e - début 5^e s), de poêles à manche plein torsadé (Fig. 18, 9 = Fig. 1, 12 et 13, milieu 5^e s, dont on trouve des parallèles à Marseille⁶⁷), de couvercles (Fig. 18, 10 = Fig. 2, 7 et 8, fin 4^e - début 5^e s) et de cruches.

Iasos

Un court article de G. GASPERETTI⁶⁸ propose un aperçu du matériel trouvé lors des fouilles italiennes du site d'Iasos. Le répertoire (Fig. 19), daté en partie par la céramique fine (sigillée orientale A) du début de la période romaine, est strictement identique au répertoire de la production "égéenne" : poêle à frire à manche torsadé (56) ; casserole à profil anguleux, bord incliné vers l'extérieur, base arrondie et anses verticales, datée du 2^e s (51) ; pot à côtes et bord incliné vers l'extérieur (52).

⁶⁵ GASSNER 1997

⁶⁶ TURNOVSKY 2005

⁶⁷ TREGLIA 2005, Fig. 4, 4 - 9

⁶⁸ GASPERETTI 2003

II.4. Méditerranée sud-orientale

a) Anatolie - côte sud

Xanthos

Pour la céramique culinaire trouvée sur l'acropole lycienne de Xanthos, E. PELLEGRINO⁶⁹ propose une origine locale, avec une influence hellénique très forte. L'auteur différencie céramiques communes et culinaires en fonction des critères de pâte. Entre le 1^{er} s av. n. è. et le 7^e s, les vases de cuisson sont tournés dans une pâte de couleur rouge-orange, dure, à la texture granuleuse, et riche en inclusions blanches. A propos des formes tardives, il souligne la finesse des parois, qui atteignent rarement 0,3 cm d'épaisseur, et la présence de côtes sur la surface extérieure.

Plusieurs ensembles de matériel, datés avec fiabilité, permettent de dresser un bilan des formes en usage sur différentes périodes.

- Le matériel du Haut Empire :

La seule forme conservée dans les contextes du Haut Empire est le pot à cuire à anses verticales et bord dit "en baïonnette" (Fig. 20, 1 = PELLEGRINO 2002, Fig. 11, 8). L'auteur note l'absence, dans ces ensembles du Haut Empire, de plusieurs formes caractéristiques du répertoire grec telles que les casseroles.

Ces formes apparaissent pourtant sur le site du Létôn, dans un remblai daté de la fin du 1^{er} s. A. ALARY⁷⁰ (Fig. 20, 2 - 4 = DES COURTILS, LAROCHE 2004, Fig.26) en dresse un inventaire : "des pots de cuisson à fond plat ou bombé, des plats à bord oblique, dont certains à vernis rouge pompéien, des *lopades*, des poêlons, des couvercles, un réchaud, ainsi que des formes hautes et fermées, à bec pincé, qui pourraient correspondre à des bouilloires". On remarque bien sûr que les formes présentées sont identiques à celles de la production "égéenne".

- Un dépôt daté du milieu 3^e - début du 4^e s :

Six pots à cuire, très profonds, cylindriques, à base convexe, anses horizontales et bord replié ont été retrouvés ensemble, quasiment tous complets et apparemment écrasés au sol (Fig. 20, 6 = PELLEGRINO 2004, Fig. 1, 1). Trois autres pots, plus bas, aux anses verticales (Fig. 20, 5 = PELLEGRINO 2004, Fig. 1, 7), ainsi qu'un anneau interprété comme un support ont été trouvés dans le même dépôt.

- Un ensemble du 6^e - 7^e s :

L'ensemble présente un répertoire de formes complètement différent des périodes précédentes. La marmite globulaire, à anses horizontales et paroi côtelée, à bord coupé ou épaissi, est majoritaire (Fig. 20, 7 et 9 = PELLEGRINO 2002, Fig. 10, 1 et 5). Plusieurs

⁶⁹ PELLEGRINO 2002 et 2004

⁷⁰ A. ALARY dans DES COURTILS, LAROCHE 2004, p. 331 - 332

couvercles côtelés à bord coupé (Fig. 20, 8 = PELLEGRINO 2002, Fig. 10, 8 et 9) ont été trouvés avec ces marmites : ils leur sont associés⁷¹.

Sagalassos

R. DEGEEST⁷² a réalisé une étude très complète des céramiques communes ("*commonwares*" qui regroupent vases de transport, de stockage, de préparation culinaire, de cuisson) des périodes romaine et byzantine trouvées à l'occasion des fouilles de Sagalassos : il propose une démarche complète qui mêle archéométrie, typologie, comptages. Il reste très prudent sur les questions de chronologie, puisque peu de contextes fiables ont été fouillés.

Les céramiques communes sont regroupées en fonction de leur pâte. Ainsi le groupe 4 est celui de la céramique culinaire et des amphores ("*cooking/amphora ware*"). La pâte est très riche en silice, sa couleur varie du rouge au jaune-rouge, elle est dure à très dure, et contient une proportion variable d'inclusions.

Si Sagalassos est surtout connue pour sa production importante de céramique fine à engobe rouge, entre le 1^{er} s av. n. è. et le 7^e s, les analyses en laboratoire menées sur le matériel indiquent que les vases de cuisson étaient eux aussi fabriqués localement. R. DEGEEST explique l'abondance de ces productions locales par la position géographique du site, à plus de 100 km des côtes et à 1500 - 1600 m d'altitude, qui rend difficile l'importation d'un matériel lourd et encombrant telle que la vaisselle en céramique.

Le répertoire est composé de plusieurs formes complémentaires :

- Poêles

Deux types sont présentés (Fig. 21, 1 et 2 = Fig. 171 et Fig. 158). Le premier possède un manche creux, horizontal, attaché sur la paroi, différent de celui des poêles "égéennes". Ce type apparaît surtout dans des contextes 1^{er} - 2^e s. Le second type, utilisé entre le 4^e et le milieu du 7^e s, possède un manche plein, de section ronde.

- Plats

Plusieurs types de plats (fig.160) sont présents dans les contextes du 1^{er} au milieu du 6^e s, mais la chrono-typologie n'a pu être affinée par R. DEGEEST pour le moment.

- Casseroles

Le type présenté en Fig. 21, 3 (= Fig. 169), daté des 1^{er}-2^e s, est caractérisé par une base convexe, une paroi lisse et galbée, un bord replié vers l'extérieur, deux anses verticales marquées d'un sillon sur leur face supérieure. Ce type semble être repris par la suite (fig. 172, 2^e - 7^e s) mais la datation de ces formes postérieures est peu précise.

Un type tardif (fin 5^e - mi 6^e s, Fig. 21, 4 = Fig. 174) est différent : le profil est marqué par une carène, et le haut du corps est vertical, avec un bord légèrement épaissi. Les anses sont toujours verticales.

Enfin, un autre type de vase ouvert (Fig. 21, 5 = Fig. 159), sans anses, présente un profil évasé et un bord de section triangulaire. Il apparaît dans les contextes fin 5^e - mi 7^e s.

⁷¹ P. BALLET (BALLET 2003, Fig. 1, e et 11, 1) explique le processus de fabrication de marmites d'un type identique, trouvées dans les Kellia et datées du 7^e s : elles sont tournées avec leur couvercle, duquel elles sont séparées après la cuisson.

⁷² DEGEEST 2000

- Pots

Les pots sont souvent mal conservés en hauteur, mais l'auteur a pu établir plusieurs types. Le type présenté en Fig. 21, 6 (= Fig. 173) possède une paroi lisse et un bord recourbé vers l'extérieur. Deux anses verticales sont attachés du bord à l'épaule, elles sont de section aplatie. Ce type est présent dans la seconde moitié du 1^{er} s.

Pour les pots présentés en Fig. 21, 7 et 8 (= Fig. 175 et 176), la datation est moins bien assurée : ils apparaissent entre la seconde moitié du 1^{er} s et le milieu du 7^e s.

Quelques cruches (Fig. 21, 9 = Fig. 167, première moitié du 2^e s) et plusieurs types de couvercles (Fig. 197) complètent le répertoire.

Pergé

J'ai eu la chance de pouvoir observer directement la céramique culinaire de Pergé, Kelenderis, Tarse et de la région d'Antioche au cours du mois d'août 2006. Dans les pages qui suivent, les informations tirées des publications archéologiques sont donc complétées par mes observations personnelles.

J'ai été accueillie à Pergé par H. ABBASOGLU et son assistante, S. ÇOKAY, qui m'a communiqué de nombreuses informations sur le matériel céramique du site.

J'ai pu observer un ensemble de matériel découvert dans la partie la plus orientale de la nécropole ouest, à proximité des remparts de la ville. Entre les sarcophages ont été mis au jour des centaines de fragments de vases en céramique, ainsi que des ossements animaux portant des traces de coupure. Pour S. ÇOKAY, cette abondance de matériel pourrait être interprétée comme un témoignage de rituels funéraires d'une grande ampleur, ou comme un dépotoir tardif, après abandon de la nécropole romaine.

Le dépôt contient un grand nombre de vases en céramique fine de Sagalassos : S. ÇOKAY insiste sur la double influence de Sagalassos et de Chypre à Pergé. On y trouve aussi de la céramique utilitaire en pâte calcaire, et plusieurs formes de vases à cuire. La chronologie du dépôt n'est pour l'instant pas précisée.

- Plats et poêles :

Les plats sont peu nombreux dans le dépôt. Plusieurs types sont présents, à paroi galbée ou à bord horizontal (Fig. 22, 1). Aucun manche de poêle n'est conservé.

- Casseroles :

Une casserole à bord incliné vers l'extérieur et anses verticales (Fig. 22, 2) est morphologiquement très proche de la casserole de Sagalassos présentée en Fig. 21, 3, que R. DEGEEST date des 1^{er} - 2^e s de notre ère.

- Pots :

La plupart des pots conservés possèdent un bord incliné vers l'extérieur, assez long (1 cm en moyenne), parfois presque horizontal (Fig. 22, 3, 4 et 5). Les anses sont verticales et fixées sous le bord, elles peuvent présenter une ou plusieurs cannelures. La paroi est assez épaisse (0,5 cm en moyenne), lisse ou marquée de côtes plus ou moins larges. La pâte, de couleur orange pouvant tirer sur le brun gris, contient de petites inclusions, souvent peu nombreuses.

On peut compléter ces observations par la lecture du travail de N. ATIK⁷³, sur le matériel céramique trouvé dans les thermes sud de Pergé. L'auteur présente le matériel, daté du 1^{er} s. av. n. è. au 15^e s, en quatre grandes périodes historiques. Pour chaque période, les vases sont regroupés selon les caractères de pâte observés à l'œil nu.

Les critères de classement choisis par l'auteur sont parfois difficiles à comprendre puisqu'elle classe plusieurs formes de jarres et d'amphores dans la catégorie "céramique fine".

On peut retenir toutefois de ce catalogue la casserole à profil anguleux (Fig. 22, 6 = Fig. 24, 91), que l'auteur attribue à une production régionale et date du début de la période impériale (1^{er} s. av. n. è. - 1^{er} s), et le bord d'une poêle à manche cylindrique (Fig. 33, 160, classée dans le groupe "sigillée orientale"), datée de la période 1^{er} - 3^e s, caractérisée par un décor de ligne ondulante sur la face supérieure du bord. On trouve le même type de décor sur quelques vases à cuire du dépôt de la nécropole (Fig. 22, 7), sur des formes ouvertes qui peuvent être des casseroles.

Anemurium

C. WILLIAMS⁷⁴ présente le matériel trouvé à l'occasion des fouilles menées à Anemurium dans les années 1970 et 1980, et le classe par grandes périodes historiques, entre le 1^{er} et le 7^e s, tout en précisant que les contextes fiables sont peu nombreux.

Pour chaque période, le matériel est regroupé dans trois catégories : la céramique sigillée, la céramique engobée et la céramique commune. Dans la dernière, les vases de cuisson sont présentés à part. Les pâtes, observées à l'œil nu, sont largement décrites.

La question d'une production locale de céramique culinaire est posée par C. WILLIAMS. Les fouilles ont permis de trouver un four avec des débris d'amphores : d'autres catégories de céramique, par exemple la céramique culinaire, étaient-elles produites à Anemurium ?

- Période 1^{er} - 3^e s :

Plusieurs types de casserole à profil anguleux sont présentés. Si l'auteur évoque une origine palestinienne pour cette forme, on ne peut manquer de la comparer - et particulièrement l'exemple présenté en Fig. 23, 1 (= Fig. 32, 362) - avec la casserole à bord incliné vers l'extérieur de la production "égéenne".

Les pots sont mal conservés en hauteur, mais C. WILLIAMS les décrit comme globulaires. Les bords, très variés, témoignent de l'existence de plusieurs types (Fig. 23, 2 = Fig. 33, 370 et 372). L'auteur pense aussi à une origine proche-orientale pour ces pots à cuire. Encore une fois, un type est très proche du répertoire de la production "égéenne" : il s'agit du pot à bord incliné vers l'extérieur et anses verticales présenté en Fig. 23, 3 (= Fig. 34, 385).

- Période 4^e - 5^e s :

L'auteur note la présence de pots à cuire à paroi lisse et bord incliné vers l'extérieur, anguleux ou arrondi (Fig. 23, 4 = Fig. 35, 391-392), héritiers des types de la période précédente.

- Période 6^e - 7^e s :

Pour C. WILLIAMS, la marmite à paroi côtelée, bord coupé et anses horizontales (Fig. 23, 5 = Fig. 38, 412), tournée dans une argile granuleuse orange à orange-brun contenant des

⁷³ ATIK 1995

⁷⁴ WILLIAMS 1989

particules de mica blanc, serait d'origine palestinienne⁷⁵. Elle est associée à des pots à paroi côtelée importés de Chypre. Deux types sont présentés : l'un possède un bord recourbé vers l'extérieur, l'autre un haut col cylindrique (Fig. 23, 6 = Fig. 36, 400 et 404).

Plusieurs types de poêle à frire sont présents sur toute la période étudiée.

Enfin, un groupe homogène de céramique culinaire est présent dans les contextes postérieurs au 5^e s. L'auteur le nomme "*white kitchen ware*" en raison de la couleur claire de l'argile (s'agit-il d'une argile kaolinitique ? C. WILLIAMS ne le précise pas). Celle-ci est décrite comme granuleuse, riche en inclusions de calcaire et de mica blanc. L'auteur ne connaît aucun parallèle pour cette pâte. Le répertoire de formes est composé de poêles, casseroles et pots allongés en hauteur, avec ou sans col (Fig. 24 = Fig. 38, 416 et 417 et Fig. 39, 424 et 425).

Kelenderis

Les fouilles dirigées par L. ZOROGLU à Kelenderis (act. Aydıncık) ont révélé la longue occupation du site : les témoignages archéologiques sont nombreux depuis l'époque classique jusqu'aux périodes récentes. La position topographique du site a favorisé cette occupation ininterrompue : un port a été aménagé dans une anse naturelle, et fait face à Chypre.

M. TEKOCAN⁷⁶, qui vient de soutenir sa thèse de doctorat consacrée à la céramique romaine de Kelenderis, a bien voulu me communiquer des informations sur la céramique culinaire trouvée sur le site.

Dans les contextes des 2^e - 3^e s, on trouve à Kelenderis un répertoire culinaire très proche de celui des sites égéens et de la côte sud de l'Anatolie, et particulièrement à Anemurium, site voisin :

- des poêles à paroi droite et épaisse, munies d'un manche cylindrique et torsadé ;
- des casseroles à profil anguleux, bord incliné vers l'extérieur et anses verticales ;
- des pots à base convexe, à paroi fine et côtelée, à bord incliné vers l'extérieur.

Tarse

Les fouilles des années 30 menées sur la colline de Gözlü Kule, à la périphérie sud-ouest de Tarse, ont livré un abondant matériel céramique, étudié par F. JONES⁷⁷. La fourchette chronologique représentée est large : du 6^e s av. n. è. à la fin du 7^e s, mais F. JONES précise que les formes complètes sont rares et que seule la période 1^{er} - début du 2^e s est bien représentée.

Les formes qu'elle propose dans son catalogue pour cette période sont complémentaires : plats à parois droites ou galbées, casseroles à profil anguleux et pots à col court et anses verticales ou horizontales (Fig. 25, 1 = Fig. 201, 722, 723, 726, H et 728). Elle insiste sur la continuité de ces formes avec le répertoire des périodes antérieures, et constate que la pâte de la production romaine, dure et granuleuse, est proche - voire identique - à celle des vases à cuire

⁷⁵ On peut sans doute considérer qu'elle appartient à la production de l'"Atelier X", présentée dans ce travail en p. 36.

⁷⁶ TEKOCAN 2006

⁷⁷ JONES 1950

de la période hellénistique. La couleur de la matrice est décrite comme rouge claire, tandis que la surface prend une tonalité brune, avec de nombreuses traces de feu.

F. JONES présente également des formes de la période fin 2^e - fin 3^e s, et notamment différents types de casserole, dont l'un à base plate, petit tenon et paroi côtelée (Fig. 25, 2 = Fig. 206, 808, 806 et 807). On note la présence de la poêle "égéenne" à manche torsadé (Fig. 206, 803) dans le répertoire de cette période.

La céramique culinaire des époques tardives est bien connue grâce aux travaux menés par C. TOSKAY-EVRIN⁷⁸ sur le matériel trouvé à l'occasion des fouilles du Square de la République. Il s'agit d'une zone domestique et artisanale, dont la chronologie, difficile à établir en raison d'une stratigraphie très perturbée, couvre les périodes romaine tardive à islamique (3^e s et plus). Avec l'accord de L. ZOROGLU, directeur des fouilles de Tarse, C. TOSKAY-EVRIN a bien voulu partager avec moi ses connaissances sur le sujet.

Elle m'a ainsi expliqué qu'une production locale ou régionale de céramique culinaire peut être envisagée, et que les analyses menées sur la pâte indiquent que cette production est active sur toute la période considérée.

- Plats :

D'après C. TOSKAY-EVRIN, les types de plats évoluent peu entre la fin de la période hellénistique et la période byzantine.

- Poêles :

Les poêles apparaissent en petit nombre dans les assemblages du Square de la République : les types locaux sont munis d'un manche long, peu large, presque plat, qui se termine en anneau. Mais j'ai également repéré dans ce matériel la présence des poêles à manche torsadé, qui correspondent peut-être à la production en pâte grise identifiée à Saraçhane⁷⁹.

- Casseroles :

Deux types de casserole à bord coupé (Fig. 26 a,1), paroi galbée et côtelée sont présentes dans le matériel : l'une présente des anses verticales, l'autre des anses horizontales.

- Pots :

Pour C. TOSKAY-EVRIN, le type le plus fréquent entre le 5^e et le 7^e s est un pot à cuire à base convexe ou aplatie, paroi côtelée, bord enroulé sur lui-même et grandes anses verticales (TOSKAY-EVRIN 2005, Fig. 2, types 1C - 1E, et Fig. 26 b , 1).

Elle précise que ce type apparaît souvent en Cilicie, par exemple à Elaiussa Sebaste (Fig. 26 a, 2 = FERRAZZOLI, RICCI 2007, Fig. 7, 16 et 18). Je l'ai également repéré à Anazarbus (act. Anavarza) et Rhosus (act. Arsuz) où il est associé à de nombreux fragments d'amphores *Late Roman* 1 et de céramique fin engobée tardive.

- Cruches :

De très nombreux exemples de cruche à filtre munie d'un couvercle et d'un bec sur la panse ont été trouvés à Tarse. Le type apparaît également à Elaiussa Sebaste (FERRAZZOLI, RICCI 2007, Fig. 8, 24 = Fig. 26 a, 3), il est certainement associé à une production palestinienne largement diffusée, celle de l'"Atelier X"⁸⁰.

⁷⁸ C. TOSKAY-EVRIN 2005

⁷⁹ voir p. 21, et TREGLIA 2005, Fig. 4, 4 - 9

⁸⁰ voir p. 36

- Marmites :

A partir du 8^e s, un type de marmite à parois épaisses, bord épaissi et tenons pyramidaux apparaît en grandes quantités (TOSKAY-EVRIN 2005, Fig. 2, types 2A - 2B = Fig. 26 a, 4 et 26 b, 2) : il est très fréquent en Syrie, et apparaît à Zeugma à la même période (marmite 1).

Ces marmites portent fréquemment un décor incisé de lignes en zigzag ou de pointillés, réalisé au peigne, puis entre le 10^e et le 13^e siècle, un décor incisé plus élaboré ou constitué des bandes horizontales glacées (Fig. 26 b, 3, 4) d.

- Couvertres :

C. TOSKAY-EVRIN note que les couvercles en pâte à cuire sont assez rares dans les contextes du Square de la République : seuls quelques exemples, à bord coupés et donc probablement associés aux casseroles, ont été trouvés. Toutefois, l'utilisation de couvercles en pâte calcaire pour la cuisson des aliments est attestée par les traces de feu sur le bord de nombreux individus. Une autre technique de cuisson permet de se passer de couvercle : il s'agit d'empiler les vases les uns sur les autres, le vase le plus haut placé étant celui qui ne nécessite qu'une faible source de chaleur. D'après C. TOSKAY EVRIN, cette technique de cuisson existe encore dans certains villages anatoliens

Enfin, entre le 10^e et le 13^e siècle, la céramique culinaire en pâte rouge est progressivement remplacée par une nouvelle production de céramique en pâte blanche, qui propose un vaisselier de cuisson et de service. L'origine de cette production n'a pas été établie pour l'instant. Il serait intéressant de la comparer avec le "*white kitchen ware*" d'Anemurium.

b) Chypre

Paphos

J. HAYES⁸¹ a étudié le matériel céramique trouvé à l'occasion des fouilles de la maison de Dionysos menées entre 1962 et 1974. Le matériel, provenant de plusieurs dépôts et contextes clos, est daté des périodes hellénistique et romaine (3^e s av. n. è. - 2^e s). L'auteur classe les vases à cuire en deux groupes : les productions importées et les productions chypriotes.

- Les productions importées :

J. HAYES présente quelques exemples, peu nombreux, qui semblent appartenir au répertoire de la production "égéenne", ainsi qu'un pot à paroi côtelée, tourné dans une pâte brun-rouge non micacée, qu'il suppose levantin (Fig. 45, 25), et des vases égyptiens tournés dans une pâte brun sombre avec mica doré (Fig. 73). Les importations italiennes semblent concentrées au 1^{er} s av. n. è. : J. HAYES note la présence de plats à engobe interne rouge pompéien (Fig. 28).

On remarque la présence d'un pot, daté du milieu du 2^e s av. n. è., dont la base convexe porte un timbre (Fig. 27, 1 = Fig. 28, W.11.61). L'auteur note le caractère exceptionnel de ce timbre, élément rarement attesté sur des pots à cuire, et propose une origine sud-égéenne pour cet individu.

- Les productions chypriotes :

⁸¹ HAYES 1991

Les formes que l'auteur attribue à une fabrication chypriote sont des pots et des casseroles. La pâte est non micacée, de couleur rouge-brun. Le dégraissant majeur est du calcaire pulvérisé. J. HAYES souligne l'extrême diversité des formes qui rend la classification morphologique difficile et qui peut attester de l'existence de plusieurs petits ateliers se partageant le marché.

Les pots hellénistiques tardifs (Fig. 27, 2 = Fig. 30, 2, Fig. 27, 3 = Fig. 58, 7), à base convexe, à paroi lisse, avec un bord recourbé ou incliné vers l'extérieur et des anses verticales attachées du bord à la paroi, sont repris par les types du début de la période romaine. L'auteur note cependant que le profil de ces pots romains est plus complexe (Fig. 27, 4 = Fig. 31, 1) : on remarque surtout l'apparition d'un angle sur le bas du corps et de moulures sur le haut de l'épaule et le bord.

Le type de casserole le plus fréquent au 2^e s de n. è. (Fig. 28, 1 = Fig. 35, 2) possède une base arrondie, un bord incliné vers l'extérieur et des anses verticales. On remarquera sa ressemblance avec les casseroles de Sagalassos et Pergé.

J. HAYES note la présence de deux productions tournées dans des pâtes plus fines. L'une correspond à des vases datés de la fin du 1^{er}- début du 2^e s : pots (Fig. 35, 4) et casseroles à bord anguleux (Fig. 35, 7). L'autre, encore plus fine, avec des inclusions très petites, présente un répertoire de casseroles que l'auteur considère comme moulées (Fig. 28, 2 = Fig. 33, 3) et de pots à col haut (Fig. 28, 3 = Fig. 29, 7). Plus tardivement, dans cette même pâte fine, apparaît une casserole à anses horizontales (Fig. 28, 4 = Fig. 36, 5). Quelques cruches à paroi fine sont également associées à cette pâte (Fig. 28, 5 = Fig. 35).

Salamine

L'étude de la céramique trouvée à Salamine à l'occasion des fouilles françaises des années 1965-1973 a été perturbée par les événements politiques et militaires chypriotes. C. DIEDERICHS⁸² a donc essentiellement construit son travail sur les formes et leur évolution dans le temps. Les questions de production et l'observation des pâtes restent à développer. Concernant la chrono-typologie, l'auteur évoque les difficultés que présente la datation des vases à cuire, dont "les formes varient très peu et très lentement au cours des siècles"⁸³. Elle se base sur les publications d'autres sites pour dater les différentes formes.

Le matériel hellénistique est peu présent dans les contextes fouillés : on pourra citer le cas d'un pot (Fig. 29, 1 = Pl. 9, 106), classé dans le groupe "hellénistico-romain", à base convexe et anses verticales. Le col est court et incliné vers l'extérieur. La pâte est décrite comme "rouge".

Pour l'époque romaine, l'auteur présente de nombreux types de pots :

- trois types de petits pots (Fig. 29, 2 = Pl. 13, 135 à 137). Le premier (135) possède une base arrondie, un bord incliné vers l'extérieur et une paroi marquée de côtes. L'auteur précise qu'il est "courant à l'époque romaine", et fait le parallèle avec les exemples de l'agora d'Athènes, datés du 3^e s : il s'agit peut-être du petit pot sans anses de la production "égéenne" ;
- six types de pots plus grands (Fig. 29, 3 = Pl. 15, 165 à 170), tous en "pâte rouge", aux profils très différents.

⁸² DIEDERICHS 1980

⁸³ *ibid.*, p. 29

D'après l'auteur, le type de casserole présenté en Fig. 29, 4 (= Pl. 17, 178) est romain mais se poursuit à la période byzantine. La base est arrondie, la paroi marquée de côtes, et les anses sont horizontales. On note la présence d'un bec verseur pincé dans le bord. La pâte est de couleur "brun-rouge".

Enfin, pour la période byzantine, l'auteur présente une cruche (Fig. 29, 5 = Pl. 17, 182) en pâte rouge. Elle précise que la forme est rare sur le site. Le fond porte des traces de feu, la panse est marquée de côtes, le col est cylindrique et haut. Un bec est placé sur l'épaule, et une boucle sur l'anse est destinée à accrocher un petit couvercle (Pl. 24, 309). Le type est identique à celui trouvé, en grandes quantités cette fois, à Tarse : il est très probablement originaire de Palestine⁸⁴.

Quelques pots byzantins sont également présentés. Le pot présenté en Fig. 29, 6 (= 302) possède un bord épaissi et des anses attachées sur la paroi. Le type présenté en Fig. 29, 7 (= 304) est caractérisé par une paroi côtelée, un col vertical court, avec des anses attachées du bord à la paroi. Il est daté de la fin du 7^e s.

On peut aussi évoquer une forme particulière, liée à la vie rurale sur l'île de Chypre, et présentée par J. LUND⁸⁵ dans un article paru en 2002. Il s'agit de poêles de petites dimensions, produites dans le sud-ouest de l'île, principalement entre le 2^e s av. n. è. et le 2^e s de n. è., idéales pour la préparation des repas individuels des bergers et des pêcheurs.

c) Syrie

La céramique culinaire trouvée à Zeugma est morphologiquement identique au matériel trouvé sur plusieurs sites de Syrie du Nord : ce matériel est présenté dans la troisième partie de ce travail.

Quand à la céramique de Syrie méridionale, on peut évoquer le travail de D. ORSSAUD⁸⁶ consacré au matériel trouvé à l'occasion de la fouille des vestiges de Si, une petite installation située à 3 km de Qanawat. Les ruines fouillées sont celles d'un sanctuaire établi à la fin du 1^{er} s, occupé pendant toute la période romaine et byzantine, et réaménagé en établissement vinicole à la fin de la période omeyyade.

La céramique culinaire est tournée dans une pâte rouge, riche en inclusions de basalte, d'origine locale d'après l'auteur. Le répertoire est composé de formes ouvertes et fermées :

- plats à base légèrement convexe et profil anguleux, avec un bord incliné à l'horizontale vers l'extérieur (Fig. 30, 2 = Pl. 1, 31) ; casseroles ou marmites (Fig. 30, 1 = Pl. 1, 24) au profil anguleux et anses verticales. D. ORSSAUD propose une datation hellénistique ou romaine pour ces types, par comparaison avec du matériel trouvé sur d'autres sites orientaux ;

- pots (Fig. 30, 3 = Fig. 4) à base arrondie, paroi côtelée au niveau de l'épaule, col cylindrique légèrement évasé, bord triangulaire et anses verticales, attachées du col à l'épaule.

⁸⁴ voir p. 36.

⁸⁵ LUND 2002

⁸⁶ ORSSAUD 1986 et ORSSAUD 2003

Si D. ORSSAUD n'a pu établir une chronologie absolue des types, elle propose une chronologie relative sur toute la période concernée, entre le 1^{er} et le 8^e s.

d) Liban

Tell'Arqa

Dans son étude de la céramique trouvée à Tell'Arqa, J.-P. THALMANN⁸⁷ présente une série de vases à cuire trouvés dans les niveaux byzantins (fin 6^e - début 7^e s). L'auteur identifie à l'œil deux pâtes, qui caractérisent toutefois les mêmes formes : l'une est très fine, l'autre est plus grossière avec un dégraissant apparent.

Le répertoire de formes comprend plusieurs types de pots à base arrondie et haut col vertical (Fig. 31, 1 et 2 = Fig. 38, 3 et 4, on remarquera le placement des anses différent sur les deux types), que l'auteur compare au matériel contemporain trouvé sur des sites en Palestine et en Syrie.

L'auteur note également la présence de couvercles : l'exemple présenté en Fig. 31, 3 (= Fig. 39, 7) possède un bord coupé. Il était peut-être associé à la marmite hémisphérique à anses horizontales présentée en Fig. 31, 4 (= Fig. 39, 9), que l'on peut comparer à la casserole de Salamine (Fig. 29, 4) et d'Anemurium (Fig. 23, 5)

La cruche à filtre et goulot présentée en Fig. 31, 5 (= Fig. 38, 6) trouve des parallèles exacts en Syrie et en Palestine : elle pourrait être produite par un atelier palestinien, dont la production a été largement diffusée dans l'Antiquité tardive⁸⁸.

Beyrouth

Pour dresser un tableau complet du répertoire bérythain de la fin de l'époque hellénistique au début de la période romaine, on peut synthétiser deux articles récents de C. AUBERT et E. PELLEGRINO⁸⁹.

Les vases à cuire trouvés à Beyrouth peuvent être rattachés à deux productions :

- Une production locale

Il s'agit d'une production à la facture très soignée, qui comprend aussi bien des vases de stockage et de table que de la céramique culinaire. La pâte est caractérisée par une matrice siliceuse rouge et des inclusions de quartz noir. Malgré l'absence de preuves matérielles directes (fours, déchets de cuisson), cette production est considérée comme locale en raison de l'abondance du matériel et de sa spécificité (la céramique d'autres sites libanais est très différente). Pour les vases à cuire, les deux formes principales sont :

- la casserole à base arrondie et bord incliné vers l'extérieur (Fig. 32, 1 = A Fig. 16). Des anses horizontales appliquées peuvent apparaître sur quelques exemples (Fig. 32, 2 = A Fig. 18). Les deux auteurs précisent que l'apparition de cette forme dans le répertoire local est une

⁸⁷ THALMANN 1978

⁸⁸ voir p. 36

⁸⁹ AUBERT 2002 et PELLEGRINO 2005, les références des illustrations sont notées A pour l'article de C. AUBERT et P pour celui d'E. PELLEGRINO.

conséquence de l'influence grecque, encore très forte à cette période. Ils la considèrent comme une interprétation locale de la *lopas* ;

- le pot à base arrondie ou aplatie (Fig. 32, 3 et 4 = A Fig. 6 et 8 et Fig. 34, 1 = P Fig. 5), dont le corps est globulaire (hauteur : 20 à 22 cm) ou allongé, avec une paroi côtelée. Les anses sont petites et verticales. La forme appartient au répertoire local depuis l'Age du Fer, elle est la plus abondante dans tous les contextes fouillés. Un type de taille réduite (hauteur : 10 cm) apparaît dans une version à une anse à la fin de la période hellénistique, il est cependant moins fréquent que le pot de grande taille.

Quelques couvercles à tenon sont aussi attestés à la fin de la période hellénistique.

- Des productions importées

Les productions importées sont bien repérées dans les contextes de la période 1^{er} s av. n. è. - 1^{er} s de n. è. Il s'agit de plats et de poêles à manche tubulaire creux torsadé - il s'agit du type "égéen" - et de plats à engobe rouge pompéien. Pour ces deux productions, des imitations locales ont été trouvées.

Dans les contextes plus récents (fin 1^{er} - début 2^e s), E. PELLEGRINO note la présence de quelques vases culinaires africains.

C. AUBERT conclut son article en soulignant que ce matériel peut témoigner de l'existence à Beyrouth d'une population aisée, fortement hellénisée. L'auteur a évoqué, lors d'un atelier organisé par l'IFPO⁹⁰, le "développement de pratiques culinaires largement influencées par la Grèce". L'apparition de la casserole dans le répertoire local témoigne de ce changement. Elle signale aussi que des pots de production locale ont été retrouvés à Délos : les relations entre Beyrouth et le monde grec n'étaient donc pas univoques.

Jiyeh

U. WICENCIAK⁹¹ a étudié la production d'un atelier de céramique d'époque hellénistique et romaine à Jiyeh (anc. Porphyreon). Le site a livré une quantité très importante de céramique, avec de nombreux cas de ratés de cuisson. Malgré l'absence de fours, les archéologues ont conclu à l'existence d'un atelier qui aurait été très productif entre le 1^{er} et le 2^e s, et aurait approvisionné le marché local.

Concernant les vases à cuire, l'auteur propose une datation des formes grâce aux parallèles morphologiques trouvés ailleurs (Beyrouth, Délos, Chypre), et souligne l'importance de diverses influences méditerranéennes sur le répertoire local. Deux secteurs de fouille sont présentés dans l'article :

- Le secteur B1

⁹⁰ Le *Premier atelier sur la céramique antique du Liban* s'est déroulé à l'IFPO-Beyrouth en septembre 2005. La publication des actes n'est pas prévue pour l'instant, mais les résumés des interventions sont disponibles sur le site internet de l'Institut Français du Proche-Orient (IFPO). D. FRANGIE a proposé à cette occasion une communication sur les aspects "d'hellénisation et de romanisation à Beyrouth, à travers la céramique culinaire" : d'après l'auteur, l'apparition des formes ouvertes (casserolles hellénistiques puis plats romains) témoigne de l'adoption de nouvelles habitudes alimentaires, dans une région où étaient privilégiées les formes fermées (pots à cuire).

⁹¹ WICENCIAK 2005

Les pots à cuire fermés à col court (Fig. 33, 1 = B1/3 et B1/9) et les casseroles à rebord interne et bord incliné vers l'extérieur (Fig. 33, 2 = B1/11) sont très nombreux. L'auteur note l'abondance de couvercles en dôme (Fig. 33, 3 = Fig. 33, 2 = B1/30), fabriqués dans une pâte rouge, certainement de la pâte à cuire, qu'elle nomme "coarse ware".

- Le secteur B4

Le matériel de ce secteur est considéré comme plus tardif que celui du secteur B1. On remarque que les pots à cuire ont une paroi côtelée, un bord incliné vers l'intérieur (Fig. 33, 4 = B4/159, voir aussi Fig. 34, 3) ou un bord en gorge concave (Fig. 33, 5 = Fig. 34, 4 = B4/48).

Les conclusions proposées par E. PELLEGRINO et C. AUBERT concernant le matériel de Beyrouth peuvent être appliquées à la céramique culinaire de Jiyeh : dans le premier siècle de notre ère, le répertoire est dominé par le pot et la casserole, elle-même dérivée de la *lopas* grecque.

e) Palestine

Tel Anafa

Dans son étude de la céramique commune d'époque hellénistique et romaine à Tel Anafa, A. BERLIN⁹² identifie par observation macroscopique et analyses en laboratoire quatre pâtes dans lesquelles sont tournés les vases de cuisson. Elles sont toutes considérées comme locales ou régionales :

- Pâte 4 : granuleuse ("*gritty*"), dure, de couleur gris à brun-gris, avec des inclusions de sable et de quartz ;

- Pâte 5 : sableuse, à matrice dense et fine, très cuite, de couleur rouge brun chaud, avec de petites inclusions blanches et grises, peut-être originaire d'Acre ;

Les vases tournés dans ces deux premières pâtes sont caractérisés par la finesse de leurs parois.

- Pâte 6 : "*brickly cooking fabric*", regroupe plusieurs pâtes différentes aux caractères proches, la matrice est dense et dure, de couleur gris sombre, rouge-brun ou brun-jaune sombre, avec un cœur souvent plus foncé. Les inclusions sont nombreuses et de taille variable. Les parois des vases sont épaisses ;

- Pâte 7 : originaire de Galilée et diffusée dans le nord de la Palestine, la matrice est dure, pure malgré quelques inclusions noires identifiées comme des nodules de fer, avec une sonorité métallique, de couleur rouge brun à gris. Les vases tournés dans cette pâte ont des parois fines.

On note aussi la présence d'une production peinte ("*spatter painted ware*") d'origine locale, dont la matrice est dure, grossière et peu compacte, de couleur gris pâle à jaune sable, avec de nombreuses inclusions. Les vases, aux parois épaisses, portent souvent des coulures de peinture rouge, brun ou gris sur le bord et le haut du corps. Quelques exemples de vases à cuire sont tournés dans cette pâte, bien qu'elle soit d'avantage utilisée pour la céramique commune non culinaire.

⁹² BERLIN 1997, complété avec BERLIN 1993, un article consacré à la vaisselle italienne importée trouvée sur le site.

Après la présentation des assemblages chronologiques, l'auteur propose un catalogue typologique des formes. Les variantes morphologiques sont nombreuses, et impliquent la création de nombreux types pour chaque forme.

- Plats :

Deux groupes de la fin de la période hellénistique sont créés.

D'une part, un groupe de vases italiens importés à Anafa, qui représentent seulement 1% de la vaisselle à cuire. Pour l'auteur, ils témoignent de la plus ancienne importation de ces productions occidentales en Méditerranée orientale. Les produits importés sont des plats à *orlo bifido*⁹³ et des couvercles habituellement associés aux plats à engobe rouge pompéien. Les plats de fabrication locale / régionale qui imitent ces productions importées sont attestés de la fin de la période hellénistique au début de la période romaine (Fig. 35, 1 = PW 283 en "*spatter painted ware*" et dont le fond est brûlé par le feu ; Fig. 35, 2 = PW 295).

D'autre part, un groupe de plats, généralement sans anses, à paroi épaisse (Fig. 34, 3 = PW 298). La surface intérieure est souvent recouverte de suie et lissée (probablement pour créer un revêtement anti-adhésif). L'auteur les met en parallèle avec d'autres plats trouvés dans toute la Méditerranée orientale, qui présentent les mêmes caractères de pâte (présence de mica blanc et doré) et pour lesquels elle propose une origine pergaménienne. On ne manquera pas de comparer le profil de ce type de plat avec celui de la poêle "égéenne".

- Casseroles :

Pour A. BERLIN la casserole de Tel Anafa dérive de la *lopas* grecque : la forme apparaît en Orient après la conquête macédonienne, elle est alors souvent accompagnée du brasero hellénistique. Les variantes, plus ou moins profondes, à paroi galbée ou anguleuse, avec ou sans anses, ont deux éléments en commun : une base arrondie et un bord incliné vers l'extérieur (Fig. 35, 4 = PW 229, vers 125 av. n. è., Fig. 35, 5 = PW 266, fin 1^{er} s av. n. è. - deb 1^{er} s de n. è.).

- Pots :

L'auteur souligne que le pot est la forme la plus courante dans tous les contextes étudiés, comme sur la majorité des sites levantins. La forme générale dérive du répertoire perse : elle est la forme principale du répertoire de vaisselle culinaire avant la période hellénistique. Sa morphologie évolue très peu entre la période hellénistique et la période romaine (Fig. 36, 1 = PW 183 et Fig. 36, 2 = PW 184 - pour ce type, quelques exemples en "*spatter painted ware*" sont relevés - antérieurs à 250 av. n. è. ; Fig. 36, 3 = PW 187 vers 250 - 110 av. n. è. ; Fig. 36, 4 = PW 211 de la période fin 1^{er} s av. n. è. - deb 1^{er} s de n. è.) : base arrondie, corps globulaire à paroi côtelée ou lisse, deux anses verticales opposées.

- Couvercles :

L'auteur précise que le nombre de couvercles en pâte à cuire, dont l'apparition est contemporaine de celle des casseroles, est bien inférieur à celui des vases de cuisson. Ils sont concurrencés par les bols en pâte claire, qui peuvent remplir la même fonction.

⁹³ J. HAYES précise que les plats à *orlo bifido*, dont le bord est marqué d'un sillon, sont originaires du Latium ou d'Etrurie, et circulent en Orient à partir de la fin du 2^e s av. n. è., où ils sont souvent imités par les ateliers locaux ("*Late hellenistic and roman pottery in the eastern mediterranean - an overview of recent developments*", dans BRIESE, VAAG 2005, p.18).

Samaria

G. CROWFOOT et K. KENYON⁹⁴ ont étudié la céramique hellénistique et romaine du site de Samaria. Dans la publication de 1957, les questions de production ne sont pas évoquées, mais les pâtes sont brièvement décrites et des observations sur les inclusions complètent parfois les notices. On remarque que les vases à cuire semblent toujours fabriqués dans une pâte rouge-brun. Les vases sont présentés par séquences chronologiques.

Les formes de la période hellénistique (antérieures au 1^{er} s av. n. è.⁹⁵) sont réunies en Fig. 41. A cette période, le vaisselier est diversifié et fortement influencé par la culture grecque :

- poêles à manche creux (Fig. 37, 4 = Fig. 41, 23) en argile rouge avec des inclusions de chaux et de quartz ;

- casseroles à rebord interne (Fig. 37, 3). Les auteurs soulignent que la forme, très fréquente dans les contextes hellénistiques, est inspirée de la *lopas* grecque ;

- pots (Fig. 37, 1 et 2) : le corps est globulaire et la paroi lisse (rares cas de côtes larges), le col est court, souvent légèrement incliné vers l'extérieur, les anses sont verticales et attachées du bord à l'épaule. Pour les auteurs, comme pour A. BERLIN à propos du matériel d'Anafa, la forme est très fréquente et dérive des pots à cuire des époques précédentes, traditionnellement utilisés dans la région.

Pour la période romaine (1^{er} - 3^e s), le pot à cuire est presque la seule forme présentée dans le catalogue (Fig. 37, 5 et 6 pour la période 1^{er} - 2^e s ; Fig. 37, 7 pour le 3^e s). Le pot à cuire évolue très peu sur la période concernée : base arrondie, corps globulaire à paroi côtelée, col plus ou moins haut, vertical ou légèrement incliné vers l'extérieur, anses verticales opposées. Les exemples romains plus tardifs (Fig. 72, 4^e s) proposent quelques variations de forme et, souvent, une paroi lisse.

Les récents travaux de S. BIEN, P. REYNOLDS, J.-C. TREGLIA et S.Y. WAKSMAN⁹⁶ ont permis d'identifier une production de céramique culinaire palestinienne de l'Antiquité tardive qui connaît une très large diffusion (des individus associés à cette production ont été retrouvés à Marseille). La période de production semble comprise entre la fin du 4^e et le 7^e s, et le répertoire est composé de pots à paroi côtelée, de marmites hémisphériques à bord coupé et leurs couvercles, de cruches à filtre. Toutes les formes possèdent une paroi fine et sont tournées dans une pâte rouge et dure.

La zone de production n'a pas encore été localisée avec certitude mais analyses en laboratoire et comparaisons morphologiques incitent les auteurs à la situer dans le nord de la Palestine. Dans l'attente de nouvelles trouvailles, ils ont nommés cette production "Atelier X".

⁹⁴ CROWFOOT, KENYON 1957

⁹⁵ Les auteurs ont choisi de ne pas proposer de chronologie absolue. Les séquences sont nommées : période hellénistique, période hérodiennne, 1^{ère}, 2^e, 3^e et 4^e période romaine. Pour clarifier le discours, j'ai choisi d'indiquer ici des datations absolues, très approximatives, basées sur la publication de 1942 (J. CROWFOOT, K. KENYON, E. SUKENIK, *The Buildings at Samaria*, Londres, 1942).

⁹⁶ BIEN, REYNOLDS, TREGLIA, WAKSMAN 2005

f) Jordanie

Pella

P. WATSON⁹⁷ propose une étude du matériel céramique trouvé à Pella dans des contextes du 7^e s. Elle précise que la céramique culinaire étudiée est tournée dans une pâte riche en inclusions (majorité d'inclusions de quartz et quelques inclusions de calcaire et de roches), assez dure, orange ou brune à coeur et grise en surface. Le répertoire associe marmites et pots.

- Les marmites à bord coupé et leurs couvercles associés (Fig. 38, 1 = Fig. 1, 1 et 2) possèdent une base convexe, une paroi côtelée, deux anses horizontales. P. WATSON estime que ce type est le plus fréquent dans les assemblages des 6^e et 7^e s, et ajoute qu'il dérive de types romains tardifs.

On remarque que le type est très proche de celui trouvé à Anemurium (Fig. 23, 5) : ces marmites trouvées à Pella sont peut-être des imitations locales des marmites à bord coupé produites par l'"Atelier X".

- Les pots à cuire présentent de nombreuses variations dans le profil : base convexe ou plane (Fig. 38, 2 et 3 = Fig. 3, 20 et 23), paroi côtelée ou lisse, col cylindrique plus ou moins haut et parfois complètement absent, bord simple ou épaissi, droit ou recourbé vers l'extérieur. On ne peut manquer de les comparer aux pots à cuire très présents des répertoires de Samaria ou Anafa.

g) Conclusion

Après ce bref aperçu des répertoires de céramique culinaire du monde méditerranéen antique, on pourra dresser la liste des grandes familles de vases à cuire.

L'urne est la forme la plus caractéristique de la famille occidentale. On a noté l'apport fondamental des influences extérieures : l'influence grecque est particulièrement forte dans les derniers siècles avant notre ère et favorise le développement de nouvelles habitudes alimentaires et donc de nouvelles formes de vases (casserole, marmite, poêle à frire). Le plat à four italien, dont la forme est liée à des recettes typiquement romaines, va lui connaître un grand succès, grâce et à l'implantation militaire romaine et à l'exportation de productions (céramique à engobe rouge pompéien, plats à *orlo bifido*) dans toute la Méditerranée.

La famille nord-africaine semble dans un premier temps proposer essentiellement des vases ouverts (plats, casseroles, marmites), dont une partie est largement exportée. Mais le rôle des productions locales, tournées, doit être mis en exergue : elles occupent une place importante dans le vaisselier.

Dans la famille égéenne, le répertoire est axé principalement sur trois formes : poêle, casserole, pot. Entre le 1^{er} et le 3^e s de notre ère, il apparaît clairement que les formes de vaisselle culinaire sont les mêmes à Argos, Athènes, Cnossos, Iasos, Ephèse. Les observations et analyses de pâte ne sont pas encore assez systématiques pour comprendre s'il s'agit partout

⁹⁷ WATSON 1992

de la production "égéenne" ou de copies régionales / locales. Il faudra développer les études sur cette production afin d'en préciser la chronologie et la diffusion.

Pour revenir sur les remarques de M. BATS et A. BERLIN, si la casserole / *lopas* est bien présente sur les sites égéens, il est difficile d'établir qu'elle constitue la forme majeure du vaisselier à l'époque romaine. Elle est toujours accompagnée de pots à fond arrondi et bord incliné vers l'extérieur, descendants de la *chytra* de l'époque classique, de poêles à frire, de plats, voire de cruches trilobées. Il semble même que ce soit le pot à cuire qui domine les assemblages de l'époque romaine tardive et byzantine : c'est le cas par exemple à Saraçhane.

Le répertoire trouvé sur les sites de la côte sud de l'Anatolie est très proche du répertoire égéen : ils associent les mêmes formes de base, à savoir la poêle / le plat, la casserole et le pot. On note la présence (à Xanthos, à Tarse, peut-être à Anemurium) de formes typiques du répertoire de la production "égéenne", mais on ne peut préciser s'il s'agit d'importations ou d'imitations locales. Sur les sites levantins, on remarque surtout la présence écrasante du pot à cuire, en général en pâte rouge et à parois côtelées. Il est accompagné par des formes importées du monde égéen (casserolles, poêles) ou italien (plats).

Enfin, il semble aujourd'hui évident qu'il existe dans les premiers siècles de notre ère un marché très concurrentiel de productions de céramique culinaire. Même si, sur tous les sites évoqués, la céramique culinaire de fabrication locale/régionale est présente, les vases produits en masse et commercialisés à grande échelle occupent une place dans le vaisselier, plus ou moins importante selon les sites et les périodes.

III. Zeugma : présentation du site

Cette étude de la céramique culinaire en Anatolie sud-orientale est principalement basée sur le mobilier trouvé à l'occasion des fouilles françaises menées à Zeugma entre 1996 et 2000. Ce chapitre est donc consacré à la présentation de ce site archéologique.

Longtemps inexploré, le site a été récemment étudié par plusieurs équipes, et les publications le concernant se sont multipliées. Les informations présentées ici sont tirées de ces différents ouvrages.

III.1. Les fouilles et les missions d'étude

a) Localisation du site

La ville antique de Zeugma est évoquée par plusieurs sources anciennes⁹⁸, pourtant son emplacement exact n'est localisé qu'au début du 20^e s par F. CUMONT⁹⁹, sur un méandre de l'Euphrate, à une dizaine de kilomètres à l'ouest de la ville moderne de Birecik (Fig. 39). Les travaux menés par la suite, tels ceux de J. WAGNER¹⁰⁰ dans les années 1970, ont renforcé l'hypothèse de F. CUMONT.

b) Le projet GAP (*Güneydogu Anadolu Projesi*)

Zeugma n'a toutefois attiré aucun programme archéologique de grande ampleur avant les années 1990, au moment où le gouvernement turc décide de construire un barrage sur le fleuve, à quelques kilomètres en aval du site (Fig. 40). Devant la menace de destruction d'une grande partie du site par l'eau du lac de retenue, la campagne de fouilles de sauvetage se met alors en place.

Ce barrage fait partie du grand projet d'aménagement du sud-est anatolien - le projet GAP - qui prévoit la construction de plus d'une vingtaine de barrages sur l'Euphrate et le Tigre. Il s'agit d'utiliser ces deux fleuves majeurs pour développer l'agriculture (irrigation et maîtrise du débit de l'eau) et l'industrie (puissance hydro-électrique) dans la région. On peut citer l'exemple du barrage Atatürk, construit sur l'Euphrate à proximité d'Adıyaman dans les années 1990, et dont l'immense lac artificiel a englouti, entre autres, le site antique de Samosate, l'ancienne capitale du royaume de Commagène.

Le même problème s'est posé à Zeugma. La mise en eau du barrage en 2000 et l'inondation de la vallée ont provoqué la disparition d'une grande partie de la ville antique (Fig. 41). Elles ont également condamné plusieurs autres sites archéologiques et villages modernes de la vallée.

⁹⁸ Voir le catalogue de ces sources par D. KENNEDY (KENNEDY 1998)

⁹⁹ CUMONT 1917

¹⁰⁰ WAGNER 1976

c) Les fouilles de sauvetage

Une mission américaine est mise en place pour dresser l'inventaire des sites archéologiques de la vallée : de 1988 à 1990, les missions de prospection dirigées par G. ALGAZE¹⁰¹ permettent d'inventorier les très nombreux sites et traces d'occupation ancienne situés en amont du futur barrage de Birecik et de celui de Karkemish, à 30 km au sud du premier.

A Zeugma, les équipes archéologiques du musée de Gaziantep ouvrent plusieurs chantiers de fouille (Fig. 42) : en 1992-93, R. ERGEÇ travaille sur une zone particulièrement touchée par des pillages modernes et trouve une riche maison romaine dont l'une des pièces est ornée d'une mosaïque représentant le mariage d'Ariane et Dionysos. En 1993, D. KENNEDY lance plusieurs sondages : deux maisons aux pièces mosaïquées sont mises au jour. Les résultats de ces premières fouilles sont publiés en 1998¹⁰².

En 1994, D. KENNEDY prévient la communauté scientifique internationale de l'urgence par un article paru dans la revue *Archeologia*¹⁰³. Sur l'initiative de P. LERICHE (directeur de recherches au CNRS-ENS, Paris), la *Mission archéologique de Zeugma - Moyenne Vallée de l'Euphrate* est mise en place, avec le soutien du Ministère français des Affaires Etrangères et de l'Institut Français d'Etudes Anatoliennes. C. ABADIE-REYNAL, directrice de la mission, et son équipe commencent à travailler sur le site dès 1995. Après une première campagne de prospection destinée à établir les problématiques de recherche (il s'agit de comprendre avant tout l'urbanisme du site et les structures associées au passage du fleuve), les fouilles françaises débutent en 1996 et continuent jusqu'en 2000.

Durant l'été 2000, sous la pression médiatique et scientifique internationale, le programme *Zeugma Archeological Project (ZAP)*, qui intègre l'équipe française, est mis en place. Il est financé principalement par le *Packard Institute of Humanities* et fait appel à deux sociétés privées pour mener fouilles et programmes de conservation-restauration : l'*Oxford Archaeological Unit* et le *Centre di conservazione Archeologica*. Les chantiers se multiplient (dix-huit chantiers sont ouverts) : il faut travailler vite tandis que les eaux du lac de retenue commencent à monter.

d) Les missions d'étude et la reprise des fouilles

Après cette longue période de fouilles (cinq missions successives, de 1996 à 2000), pendant laquelle le temps était réservé au travail sur le terrain, C. ABADIE-REYNAL met en place une série de missions d'étude entre 2001 et 2003 (Fig. 43). Plusieurs équipes ont travaillé en même temps pour classer et étudier la grande quantité de matériel exhumée au cours des fouilles : monnaies, petits objets, peintures murales, verres, ossements, céramiques.

Enfin, à l'automne 2004, les fouilles françaises ont repris avec un chantier sur la limite ouest du théâtre romain (Fig. 44).

¹⁰¹ ALGAZE 1991 et 1994

¹⁰² KENNEDY 1998

¹⁰³ KENNEDY 1994

III.2. Topographie du site

Le site de Zeugma se développe sur la rive droite de l'Euphrate, à l'endroit où celui-ci coule dans une direction ouest-est avant de reprendre plus loin son cours nord-sud. Le fleuve joue un rôle prépondérant dans le développement et l'histoire du site puisque, comme le souligne C. ABADIE-REYNAL, Zeugma était "dans l'Antiquité le principal point de franchissement de l'Euphrate entre la Méditerranée et la Mésopotamie"¹⁰⁴.

L'endroit est particulièrement favorable à la traversée du fleuve : à la hauteur du site, la traversée était facilitée par la présence d'îlots disséminés dans le cours du fleuve, alors qu'en amont l'Euphrate est encaissé dans une étroite vallée encadrée de hauts plateaux calcaires, et qu'en aval la vallée s'élargit et le cours du fleuve également¹⁰⁵.

Sur la carte des routes romaines de Syrie, mise au point par T. BAUZON d'après la table de Peutinger¹⁰⁶ (Fig. 173), on constate que Zeugma est au croisement de deux routes principales : une route nord-sud, qui suit l'Euphrate, et une route ouest-est qui relie le site à Antioche et Edesse. De plus, à Zeugma, l'Euphrate atteint son point le plus proche de la Mer Méditerranée (160 km à vol d'oiseau séparent Zeugma d'Iskenderun, l'ancienne Alexandrette), ce qui a favorisé les échanges commerciaux et culturels du site avec le réseau méditerranéen.

En plus de la présence attrayante du fleuve, la situation dominante des collines qui donnent sur l'Euphrate, gage de sécurité, et la fertilité des sols de la région¹⁰⁷ ont constitué un attrait non négligeable dans le processus d'occupation.

a) Rive gauche

Sur la rive gauche de l'Euphrate ont été retrouvés d'importants vestiges datés de la période hellénistique, qui appartiennent à la ville jumelle de Zeugma : Apamée. La terrasse qui domine la vallée fluviale est plane et parfaitement adaptée au développement d'un urbanisme de type hippodamien. Cette plaine accueillait deux villages modernes avant la mise en eau du barrage : Tilmusa et Tilobür. L'occupation antique est localisée au sud-est du premier tandis qu'une nécropole a été trouvée au nord-ouest du second.

b) Rive droite

Au plus près du fleuve, une bande de terre fertile mais très étroite s'élargit progressivement vers l'est, où le village moderne de Belkis était installé. Elle est surmontée par plusieurs collines et plateaux élevés, principalement constitués de calcaire tendre, séparés par des vallons très escarpés perpendiculaires au fleuve, qui subissent une forte érosion par les eaux de ruissellement. L'un de ces vallons, le Bahçe Dere, draine un cours d'eau qui se jette dans le fleuve, il est alimenté par plusieurs sources. Ce vallon constitue l'accès le plus facile au fleuve sur la partie ouest du site. D'autres vallons, à l'est du Bahçe Dere, ont été densément peuplés pendant l'Antiquité : c'est le cas de deux d'entre eux, nommés "dere 1" et "dere 2" par les équipes archéologiques.

¹⁰⁴ ABADIE-REYNAL 1996, p. 311

¹⁰⁵ ALGAZE 1991, p. 199

¹⁰⁶ dans DENTZER, ORTHMANN, 1989, carte 6

¹⁰⁷ ALGAZE 1991, p. 207

Les plus hautes collines du site vont jouer un rôle important dans le développement urbanistique de Zeugma : c'est le cas du Kara Tepe, qui borde le Bahçe Dere à l'est. De plus, le site est dominé par une petite montagne tabulaire, le Belkıs Tepe, qui culmine à 200 mètres au-dessus du fleuve.

Cette topographie très accidentée a permis au site de survivre en partie à la montée des eaux (limite : 390 m) puisque près de 80% du site reste accessible.

Au sud, les collines s'adoucissent puis se transforment en plaine, également très fertile, dans laquelle s'est implantée la ville actuelle de Nizip.

III. 3. Les vestiges conservés

Des ateliers de taille de silex, dont on voit encore des traces au pied du Belkıs Tepe, témoignent d'une occupation du site depuis la Préhistoire. De plus, d'après les textes médiévaux, la ville est occupée au moins jusqu'au 11^e s de notre ère. Mais je ne parlerai ici que des vestiges des périodes hellénistique à byzantine, dont les rapports de fouille publiés dans les périodiques *Anatolia Antiqua* et *Kazı Sonuçları Toplantısı* proposent un aperçu complet.

a) L'époque hellénistique

Séleucos 1^{er} fonde, à la fin du 4^e - début du 3^e s av. n. è., deux villes jumelles sur chacune des rives de l'Euphrate : Séleucie, qui prend le nom de Zeugma au début de la période romaine, sur la rive droite et Apamée sur la rive gauche. Les deux villes sont reliées par un pont qui permet de traverser l'Euphrate.

La question du passage du fleuve est l'une des problématiques de recherche de l'équipe française. Pour C. ABADIE-REYNAL¹⁰⁸, elle était peut-être assurée par un système de barques qui permettaient de passer d'île en île pour atteindre finalement l'autre rive du fleuve. On a expliqué précédemment que la topographie du site est particulièrement favorable à la fondation d'une ville. Il faut ajouter que Zeugma se trouve au croisement de plusieurs routes fréquemment empruntées dans l'Antiquité : routes nord-sud, de Samosate à Antioche, routes est-ouest entre la Méditerranée et la Mésopotamie. Caravanes marchandes et convois militaires ont traversé la ville tout au long de son existence.

Apamée

L'installation d'une ville sur un terrain plat et fertile est logique, mais Apamée est partiellement construite sur un terrain inondable¹⁰⁹. Ces inondations ont provoqué un alluvionnement important sur toute la zone concernée : les vestiges antiques de la ville en ont souffert et les traces d'occupation de la rive gauche sont maigres.

Face à l'urgence de la situation (Apamée a été la première zone à être engloutie par le lac artificiel), une équipe spécialisée est chargée d'étudier le site par prospection électrique afin de définir rapidement le plan de la ville et de ses remparts : Apamée était protégée par une muraille qui associe plan en zigzags et nombreuses tours rectangulaires. Les dimensions de la ville sont évaluées à 50 ha environ¹¹⁰.

En 1997, les recherches sont menées sur les structures à l'intérieur du rempart¹¹¹ : un habitat hellénistique du 3^e ou 2^e s av. n. è. est mis au jour. Le plan intérieur de la ville commence à

¹⁰⁸ Communication personnelle

¹⁰⁹ D'après ALGAZE 1994, p. 33, un tiers de la ville, soit la partie installée au plus près du fleuve, était fréquemment inondé.

¹¹⁰ ALGAZE 1994, p. 33

¹¹¹ ABADIE-REYNAL 1998, p. 397 - 403

être compris : il s'agit d'un plan hippodamien dont les îlots sont construits ou laissés vides. La même année, des recherches sont menées dans les nécropoles autour de la ville.

Après une phase de construction et de mise en place de l'urbanisme, la conquête parthe, à partir de la seconde moitié du 2^e s av. n. è., met un terme au développement d'Apamée.

Séleucie / Zeugma

La topographie très accidentée et la nature du sol n'ont pas permis d'appliquer à Séleucie les méthodes de prospection électrique. La trame urbanistique de l'époque séleucide reste pour le moment mal connue. De plus les vestiges matériels de cette époque sont plutôt rares sur le site : les occupations postérieures ont souvent nettoyé les structures jusqu'au rocher afin de reconstruire directement dessus. Toutefois, les vestiges conservés permettent d'envisager que l'établissement hellénistique de Séleucie était probablement modeste¹¹².

C. ABADIE-REYNAL¹¹³ propose de placer la première implantation hellénistique au sommet du Kara Tepe, un secteur occupé jusqu'à la période ottomane en raison de sa position stratégique : dominante sur la vallée, proche du fleuve et du Bahçe Dere. De cette première implantation, et tandis qu'une nécropole est installée sur la bordure ouest du Bahçe Dere, la ville s'agrandit progressivement vers l'est.

Au sommet du Belkis Tepe, des blocs de construction et des fragments de statue monumentale doivent être reliés au sanctuaire de Tyché, dont le temple couronnait la montagne comme en témoignent les monnaies d'époque romaine frappées à Zeugma. Leur datation est incertaine : le sanctuaire était-il monumentalisé dès l'époque hellénistique ?

b) L'époque romaine

La période romaine de Zeugma commence dans les années 30 av. n. è., après la création de la province romaine de Syrie, qui va devenir une zone stratégique de première importance puisqu'elle marque la frontière avec l'empire Parthe, placée sur l'Euphrate pendant plus de deux siècles.

Au 1^{er} s, Zeugma accueille la *legio IIII Scythica*, et l'arrivée des soldats va permettre à la ville et à son territoire de se développer et de s'enrichir.

Après la victoire de Septime Sévère sur les Parthes, la frontière de l'empire est repoussée encore plus loin vers l'est : Zeugma n'est plus une ville frontière mais un point de passage stratégique fondamental pour les armées romaines. La ville reste une zone d'échanges commerciaux et culturels entre les différentes populations qui circulent dans la région.

Le 3^e s va toutefois mettre un terme au développement de la ville. Après le départ d'une partie de la légion pour contrer les menaces barbares qui pèsent sur toutes les frontières de l'Empire, la ville est envahie par les troupes de Shapour 1^{er}, roi perse sassanide dont la dynastie s'est imposée en Orient sur celle des Parthes. Les nombreux contextes de destruction et d'incendies peuvent être liés à cet événement des années 250-260.

¹¹² ABADIE-REYNAL 2005a, p. 363

¹¹³ ABADIE-REYNAL 1996, p. 313

Le site n'est toutefois pas complètement abandonné. Après le rétablissement de la frontière sur l'Euphrate dans les années 270-280, les traces d'occupation sont minces mais existantes, en particulier sur les parties hautes du site (réoccupation du théâtre par exemple).

Développement urbain

Les limites de la ville du 1^{er} s sont marquées par les différentes zones de nécropoles qui l'encadraient. Dès cette période, certains espaces sont très densément peuplés : c'est le cas des *dere* 1 et 2.

Au cours du 2^e s, la ville s'étend vers l'est et atteint alors sa taille maximale : à ce moment, la pression urbaine est si forte que les tombes de l'ancienne nécropole orientale sont récupérées et transformées en pièces rupestres pour les nouvelles maisons. On note des traces d'occupation romaine très à l'est, jusqu'au niveau du cimetière moderne de Belkıs¹¹⁴. Toutefois ces nouveaux quartiers semblent moins densément peuplés que les anciens¹¹⁵. Les terrasses méridionales, non menacées par l'eau du lac de retenue, n'ont pas fait l'objet de fouilles de grande envergure et sont pour l'instant peu connues. Toutefois, le développement de la ville romaine sur les terrasses les plus hautes, au pied du Belkıs Tepe, est attesté par la présence du théâtre et de tesselles dispersées dans ses environs immédiats¹¹⁶.

Espaces et bâtiments publics

On suppose que les principaux bâtiments publics de la ville se trouvent actuellement hors de l'eau, sur les terrasses méridionales du site. Les fouilles des années à venir permettront sans doute de développer les connaissances à ce sujet. La seule structure connue pour le moment a été fouillée par l'équipe de M. ÖNAL, archéologue au Musée de Gaziantep : il s'agit d'un bâtiment qui abritait les archives de la ville, dans lequel de 80 000 à 100 000 sceaux de l'époque augustéenne ont été trouvés.

Le théâtre

Le théâtre fait face à la superbe vue dominante sur la vallée, il est situé au nord-ouest du Belkıs Tepe, dans un secteur de la ville encore inexploré. Les fouilles françaises du bâtiment ont commencé en 2004, pour une courte session d'une vingtaine de jours seulement¹¹⁷. La fouille a été ouverte sur la partie ouest de la *cavea*, dont l'extrémité est restée en-dehors de l'emprise de la fouille. Les fondations des gradins, un escalier, deux trous de fixation de mâts destinés à supporter un *velum* ont été trouvés.

Plusieurs phases chronologiques ont pu être établies. La phase de construction est datée au plus tôt de la fin du 1^{er} ou du début du 2^e s par le matériel trouvé dans des sondages profonds. L'édifice, probablement abandonné après le milieu du 3^e s (suite aux raids perses ?), a ensuite servi de carrière.

¹¹⁴ EARLY 2003 : vestiges d'un édifice de bains (?) sur le chantier ZAP 10, fouillé par l'Oxford Unit.

¹¹⁵ ABADIE-REYNAL 2000, p. 291

¹¹⁶ ABADIE-REYNAL 2005a, p. 363

¹¹⁷ *ibid.*

Les maisons

Dans son article sur l'architecture domestique à Zeugma, C. ABADIE-REYNAL¹¹⁸ précise qu'une vingtaine de maisons d'époque romaine ont été trouvées sur le site. Mais le contexte des fouilles de sauvetage n'a pas permis de relever des plans complets, ce qui rend difficile toute étude globale de l'architecture domestique. Elle remarque également que toutes ces maisons appartiennent aux classes moyenne et supérieure de la ville antique : les habitats populaires restent à découvrir.

Localisation

D'une façon générale, les maisons fouillées à Zeugma ont été trouvées dans et au bord des *dere* 1 et 2, et sur les terrasses orientales du site. Elles se sont établies sur des terrasses - et parfois sur des structures - aménagées dès la fin de la période hellénistique ou au début de la période impériale¹¹⁹.

Architecture

Le plan s'organise autour d'un ou plusieurs espaces ouverts : cour à péristyle ou cour. On y trouve les pièces caractéristiques de la maison romaine : *triclinium*, *cubiculum*, parfois *impluvium* (chantier 12). Les dimensions semblent très variables, mais rares sont les maisons dont toutes les pièces ont pu être fouillées. La plus grande (maison "de Poséidon", chantier 12) s'étend sur 1000 m², une taille conforme à ce que l'on trouve ailleurs dans le monde romain.

Les maisons possèdent très souvent des pièces rupestres : celles qui sont situées sur les terrasses orientales du site ont ainsi intégré dans leur plan les anciennes tombes de la nécropole, en usage jusqu'au 1^{er} s. Les traces d'un étage ont été relevées dans quelques cas.

L'orientation est contrainte par le terrain : toutes les maisons sont construites sur des terrasses parfois renforcées par des murs de soutènement. C. ABADIE-REYNAL remarque que, souvent, la partie sud de la terrasse est occupée par une maison tandis que la partie nord est laissée vide pour la circulation. Sur le chantier 12, trois maisons voisines, construites successivement, occupent ainsi la partie sud de la terrasse et toutes ont leur façade d'ouverture au nord.

Il faut aussi citer la présence de réseaux de canalisations, de citernes, de fontaines, qui mettent en évidence l'importance de la gestion de l'eau dans une ville construite sur un terrain accidenté¹²⁰.

Décoration

Plus encore que leur taille, c'est la richesse de leur décor qui rend ces maisons exceptionnelles. Si les pièces de service et de fonctionnement domestique sont très simples, les pièces de réception et d'apparat portent très souvent un décor mosaïqué (Fig. 45) et un décor peint. Le répertoire des mosaïques est très varié : mosaïques monochromes,

¹¹⁸ ABADIE-REYNAL 2006. Toutes les informations relatives aux maisons de Zeugma présentées ici sont issues de cet article.

¹¹⁹ Par exemple sur le chantier ZAP 14 : installation d'une maison sur un espace ouvert préexistant, ABADIE-REYNAL 2001, p. 284

¹²⁰ Voir : ABADIE-REYNAL 2003a.

géométriques ou figuratives, dont le style rappelle celui des mosaïques d'Antioche. De la même façon, les peintures murales¹²¹, qui couvrent les murs de briques ou de pierres, peuvent porter un décor figuratif.

Datation

La plupart des maisons fouillées présentent trois grandes phases chronologiques : une première phase de construction aux 1^{er} - 2^e s, une phase d'aménagement et d'embellissement à la fin du 2^e ou au début du 3^e s (la plupart des mosaïques figurées datent de cette phase), puis une destruction violente suivie d'un abandon qu'il faut mettre en relation avec le raid sassanide sur la ville.

Les structures militaires

M.A. SPEIDEL et M. HARTMANN ont beaucoup travaillé sur la présence de la *legio IIII Scythica* à Zeugma¹²². Les très nombreuses tuiles estampillées au nom de la légion et trouvées sur le site depuis les années 70 attestent de la grande activité des soldats à Zeugma et dans toute la région.

L'emplacement du camp militaire est l'une des problématiques de recherche de ces auteurs. Ils proposent aujourd'hui de chercher le camp dans le territoire de la ville, au sud du Belkıs Tepe : la zone choisie par les militaires est très certainement plane, d'une surface de 20 ha environ - la taille requise pour un camp censé accueillir plus de 5000 soldats - et située près de la route qui mène à la ville.

Dans la ville même, un quartier militaire semble avoir existé sur une vaste terrasse située entre le Bahçe Dere et le Belkıs Tepe : sur cette zone occupée entre le 1^{er} et le 4^e s ont été trouvées plusieurs structures (ateliers, canalisations, latrines peut-être associées à des bains) et voies de passage.

A Apamée, les traces de l'époque romaine sont très faibles. On relève toutefois des traces d'occupation et de réparations des monuments¹²³. Dans les nécropoles autour d'Apamée, quelques tombes sont aussi datées de cette période.

c) L'époque byzantine

Après une période de calme du 4^e à la fin du 5^e s, pendant laquelle une communauté chrétienne et un évêché s'installent dans la ville, les conflits entre Perses et Byzantins s'engagent au 6^e s. La frontière va se déplacer sans cesse : les conquêtes de Justinien la repoussent vers l'est, puis les armées perses franchissent l'Euphrate au début du 7^e s, avant la contre-offensive d'Héraclius dans le deuxième quart du siècle.

Les invasions omeyyades de la fin du 7^e s ne ruineront pas le site : la ville reste un évêché au moins jusqu'au 11^e s. A l'époque médiévale, le passage du fleuve se décale en aval, à Birecik, et la ville est progressivement abandonnée.

¹²¹ Voir BARBET 2005.

¹²² Voir HARTMANN, SPEIDEL 1998 et HARTMANN, SPEIDEL 2003.

¹²³ ABADIE-REYNAL 1998, p. 340

Les structures et le mobilier d'époque byzantine sont présents à Zeugma, mais l'emprise de la ville entre le 4^e et le 7^e s reste à déterminer. On notera la présence d'un tronçon de muraille tardive au sommet du Kara Tepe. Doit-on l'identifier comme la muraille construite sur le site par Justinien, et dont Procope témoigne ?

Dans les *dere* 1 et 2, l'occupation semble à nouveau dense : des structures domestiques et/ou artisanales y ont été découvertes. Plusieurs maisons ont par exemple été trouvées dans les secteurs 1 et 3 du chantier 9 : construites en brique crue, avec des sols de terre battue, elles sont occupées entre le 6^e et le 9^e s¹²⁴. Sur les structures du théâtre, une occupation du 4^e s a été repérée¹²⁵.

Sur la partie orientale du site, des sondages à l'est des zones résidentielles romaines ont révélé des traces de réoccupation après la fin du 4^e s¹²⁶. C. ABADIE-REYNAL¹²⁷ note aussi que les remplois et les vestiges architecturaux byzantins sont nombreux à proximité du village de Belkis. On peut ajouter que les vestiges d'une église¹²⁸ ont été trouvés par l'équipe turque en 2000, en contrebas de la terrasse du chantier 12.

A Apamée, quelques traces témoignent aussi d'une occupation byzantine : les vestiges d'une maison du 5^e - 6^e s ont été trouvés dans le prolongement nord-ouest du rempart¹²⁹, et, comme à l'époque romaine, plusieurs tombes ont été ouvertes à la période byzantine dans les nécropoles de la rive gauche.

¹²⁴ ABADIE-REYNAL 1999, p. 313 - 322

¹²⁵ ABADIE-REYNAL 2005a

¹²⁶ ABADIE-REYNAL 2001, p. 247

¹²⁷ ABADIE-REYNAL 1996, p. 321

¹²⁸ D. KENNEDY, dans KENNEDY 1998, souligne que la ville byzantine comptait certainement plusieurs églises et édifices religieux.

¹²⁹ ABADIE-REYNAL 1998, p.340

Deuxième partie

**Typologie de la céramique
culinaire de Zeugma**

I. Typologie

I. 1. Méthode

a) Etude du matériel

Pour étudier la céramique culinaire de Zeugma, j'ai disposé de deux sources d'information : des fiches descriptives, remplies pour chaque tesson inventorié, et des observations personnelles menées directement sur le matériel.

Tout le mobilier archéologique trouvé pendant les fouilles menées par les équipes françaises à Zeugma entre 1996 et 2000, puis en 2004, est actuellement conservé dans les réserves du Musée archéologique de Gaziantep.

Les fiches descriptives

Les fiches descriptives ont été remplies au cours des missions d'étude 2001 à 2003. C. ABADIE-REYNAL, assistée d'une équipe d'étudiants, a inventorié et mis en fiche la vaisselle céramique trouvée sur le site. L'inventaire a été organisé selon une méthode précise :

- pour le matériel issu de contextes archéologiques fiables¹³⁰, tous les tessons présentant une forme (bords et bases) ont été inventoriés ;
- pour le matériel issu de contextes peu fiables, seuls les tessons de céramique fine et d'amphore ont été inventoriés.

Chaque tesson inventorié a été observé à l'œil nu et décrit sur une fiche qui réunit les informations essentielles à l'étude (Fig. 46).

Je précise que ce sont les critères de pâte qui ont permis de différencier céramique culinaire et céramique non culinaire. La première possède un biscuit dur et sonore, de couleur beige foncé à noir, très différent du biscuit de la céramique non destinée à la cuisson des aliments, qui est tendre et de couleur beige à rose clair.

Observations personnelles

J'ai observé directement le matériel au cours des missions 2004 à 2006. J'ai inventorié quelques tessons supplémentaires utiles à l'étude, réalisé une série de photographies, et prélevé plusieurs échantillons de pâte destinés à des analyses pétrographiques¹³¹.

Le matériel trouvé sur les chantiers ouverts en 2000 (programme ZAP) a été mis à disposition par les autorités turques pour inventaire au cours de la mission 2002 uniquement. Je n'ai donc pas pu mener d'observations directes sur les vases trouvés sur les chantiers ZAP 6 et ZAP 14 et présentés dans ce travail.

¹³⁰ Voir p. 98 pour la discussion sur la fiabilité des contextes.

¹³¹ Voir la troisième partie de ce travail et le rapport d'analyses en annexe.

b) Organisation de la typologie

Comme le souligne A. DESBAT¹³², il est important de garder à l'esprit que les typologies sont des systèmes artificiels et subjectifs de classification et n'ont rien à voir avec le travail des artisans de l'Antiquité, avec le commerce et l'utilisation des récipients. Sachant cela, l'essentiel est d'essayer de produire un discours clair pour décrire une réalité qui ne sera jamais complètement connue.

J'ai choisi de présenter les vases culinaires trouvés à Zeugma en fonction de leur morphologie. D'autres systèmes de classement existent en céramologie : par exemple les classements en fonction de la pétrologie¹³³. Je considère cependant que le classement morphologique est à la fois le plus facile à mettre en place, le plus lisible et le plus pratique à utiliser quand il s'agit de comparer les répertoires de formes d'un site à l'autre.

La typologie est organisée en deux parties : la première est consacrée aux vases ouverts, la seconde aux vases fermés. Dans chacune des parties, les formes sont présentées de la plus ouverte à la plus fermée : plats, poêles, casseroles et marmites pour les vases ouverts ; pots et cruches pour les vases fermés. Les couvercles, qui sont susceptibles d'être utilisés aussi bien sur des vases ouverts que sur des vases fermés, sont présentés à part. Chaque forme est représentée par un ou plusieurs types, et un type est constitué de plusieurs (au minimum deux) individus qui possèdent des caractères morphologiques communs.

c) Présentation de la typologie

Chaque type est présenté de la même façon, avec en premier lieu la liste des numéros d'inventaire des individus qui le constituent.

Le numéro d'inventaire d'un individu est noté : **n°chantier n°US.n°inventaire** (par exemple : le tesson inventorié **12543.12** est le **douzième** tesson inventorié du matériel trouvé dans l'US¹³⁴ **543** du chantier **12**).

Les tessons inventoriés **n°chantier n°US.A, .B, .C**, etc. (par exemple : 9683.A) n'ont pas été inventoriés au cours des missions d'étude 2001-2003, mais je les ai sélectionnés par la suite parce que leur morphologie, leur présence dans une US en particulier et/ou leurs caractères de pâte sont particulièrement intéressants.

Les numéros d'inventaire notés **n°chantier n°US.n°inventaire + .n°inventaire** (par exemple : 9840.3+.4) indiquent que les deux individus inventoriés appartiennent au même récipient. Le remontage n'a pas été réalisé au cours des missions d'étude, mais les observations menées par la suite sur le matériel ont révélé qu'il s'agit bien du même vase.

Le type est ensuite décrit, du bas vers le haut, et ses mesures sont notées en cm. Les abréviations utilisées pour noter les mesures sont les suivantes :

diam. ouv.	diamètre d'ouverture, pris à l'extérieur du vase
ép.	épaisseur
haut.	hauteur

¹³² A. DESBAT dans D'ANNA 2003, p. 41 - 42.

¹³³ Voir par exemple le travail de R. DEGEEST sur la céramique commune de Sagalassos (DEGEEST 2000).

¹³⁴ US = Unité Stratigraphique

long.	longueur
-------	----------

Un graphique de distribution des diamètres d'ouverture a été établi pour chaque type : il permet de visualiser clairement si le type est fabriqué dans différentes tailles, de manière équivalente, ou au contraire s'il est associé à une taille en particulier.

La morphologie du type est commentée et éventuellement comparée à celle de vases culinaires trouvés sur d'autres sites.

La présentation du type est complétée par des indications sur la pâte. L'observation macroscopique du matériel a permis d'identifier deux pâtes majoritaires : la plupart des individus présentés dans cette typologie sont tournés dans l'une ou l'autre de ces deux pâtes. Il s'agit :

- d'une pâte à matrice assez compacte à compacte, finement granuleuse, de couleur brun rouge à noir (c'est-à-dire cuite en oxydation ou en réduction), et riche en inclusions de calcaire et de roches de taille variable. Elle est notée PATE 1 dans la typologie.

Quelques vases sont tournés dans une pâte dont les caractères généraux rappellent ceux de la PATE 1 mais qui présente une couleur particulière : elle tend vers le brun-jaune ou le beige foncé. Certaines US (par exemple l'US 110 du chantier 10) ont livré une quantité importante de ces vases. Pour l'instant, aucune explication ne peut être fournie sur la couleur particulière de ces individus : s'agit-il d'une variante de la PATE 1 ou d'une détérioration de la couleur en raison de conditions d'enfouissement particulières ?

- d'une pâte qui semble beaucoup plus "grasse", à matrice très compacte, le plus souvent cuite en oxydation, et dont les inclusions majoritaires sont microscopiques et brillantes (les analyses pétrographiques ont révélé qu'il s'agit de quartz). Cette pâte peut contenir de rares inclusions de calcaire ou de roches, petites à moyennes. La surface des vases tournés dans cette pâte est parfois couverte d'une couche de barbotine légèrement grésée. Elle est notée PATE 2.

Quelques individus sont tournés dans une pâtes aux caractères différents de ceux des pâtes 1 et 2. Ces caractères sont alors décrits le plus précisément possible.

Le fort coefficient de fragmentation des vases à cuire, dû à la finesse des parois de la plupart des formes et à la nature des contextes stratigraphiques fouillés (remblais, couches de destruction ou de démolition en majorité) n'ont permis de trouver des formes complètes que très rarement. Sauf indication contraire, tous les tessons inventoriés sont illustrés, ils sont regroupés sur les planches d'illustration selon leur contexte d'origine. Les dessins sont à l'échelle 1: 2. Le diamètre d'ouverture est également indiqué (⊙) sur les illustrations.

I. 2 : Vases ouverts

a) Plats

Seulement deux types de plat ont pu être établis avec certitude : le premier (Plat 1) est le plus fréquent dans les contextes fouillés, le second (Plat 2, à paroi engobée) apparaît plus rarement.

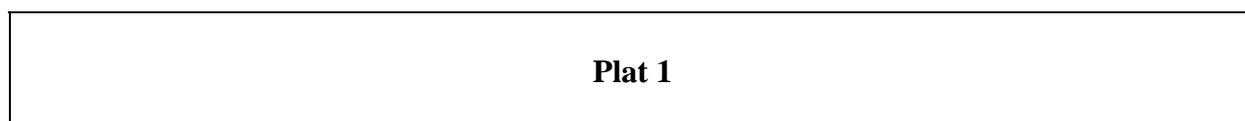


Fig. 51 - 53 et 55

N° inventaire (36 individus)

6091.3 ; 8101.14 ; 8235.9 ; 9060.38 ; 9631.8 ; 9631.23 ; 9635.26 ; 9636.10 ; 9653.13+.14 ; 9671.16 ; 9672.8 ; 9828.5 ; 9828.7 ; 9840.1 ; 9840.2 ; 9840.3+.4 ; 9842.20 ; 9843.14+.50 ; 9884.11 ; 10118.4 ; 10138.41 ; 10138.128 ; 10138.154 ; 10138.158 ; 10138.164 ; 10138.165 ; 10138.167 ; 10192.31+.38 ; 12005.9 ; 12022.1+.8+12023.9+.10 ; 12516.11 ; 12543.6+.13 ; 14079.21 ; 14156.1 ; 14158.7 ; 14192.36

Description

Pied convexe formant une assise plate ; corps galbé à la paroi d'épaisseur régulière ; bord plus ou moins recourbé vers l'intérieur selon les cas, et dont l'extrémité est ronde.

Mesures

diam. ouv. : 18 à 36

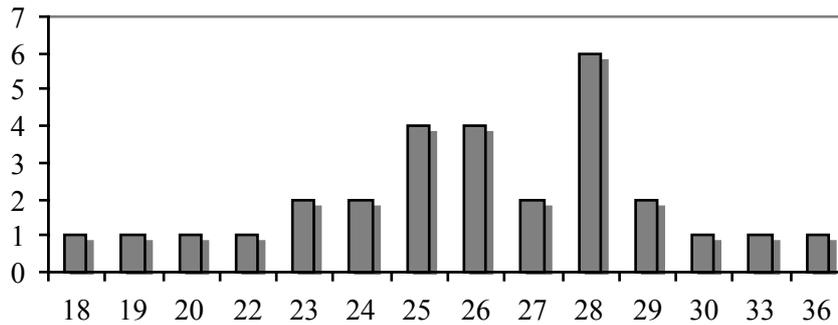
ép. paroi : 0,4 à 0,9

diam. assise : 12 à 23

haut. profil complet : 3 à 4,3

Plat 1 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
18	1	26	4
19	1	27	2
20	1	28	6
22	1	29	2
23	2	30	1
24	2	33	1
25	4	36	1



Commentaires

La morphologie générale et l'épaisseur régulière de la paroi confèrent une certaine solidité au récipient : plusieurs profils complets sont conservés et permettent de comparer ce type à un plat trouvé à Doura-Europos dans les contextes du milieu du 3^e s¹³⁵.

Sur plusieurs exemples on remarque que du sable est incrusté dans la pâte de l'assise. On pourrait imaginer que le sable, partiellement vitrifié suite à la cuisson dans le four du potier, permet d'augmenter la résistance du plat à la chaleur.

La distribution des diamètres permet de constater que trois tailles sont privilégiées : il s'agit de plats, assez grands, de 25, 26 et surtout 28 cm d'ouverture.

Les individus constitutifs du type sont tournés en PATE 1. Ils sont pour la plupart cuits en atmosphère oxydante et présentent une couleur de pâte dans les tons rouge brun, mais on note quelques cas de plats de couleur brun gris très foncé, résultat d'une cuisson en atmosphère réductrice. Il faut ajouter que, sur un même plat, la couleur est rarement homogène : la phase de cuisson était peut-être difficile à gérer pour cette forme aux parois assez épaisses.

Le 8101.14 reprend la forme générale du type dans des proportions plus grandes (diam. ouv. : 36). Ses caractères techniques sont aussi un peu différents puisqu'il possède de nombreuses stries de lissage, très visibles, sur la paroi extérieure, et une matrice peu compacte (nombreuses alvéoles).

Plat 2

Fig. 56 - 57

N° inventaire (9 individus)

9763.1 ; 9813.4 ; 9876.40 ; 10192.33 ; 12038.35 ; 12038.37 ; 12543.12 (non illustré) ; 14218.6 ; 14236.16 (non illustré)

Description

Assise plate ; base sans aménagement particulier ; paroi galbée ; bord rond ou en pointe, plus ou moins recourbé vers l'intérieur.

¹³⁵ DYSON 1968, Fig. 1, 1

Présence d'un engobe satiné rouge (de rouge faible 10 R 5/4 à rouge brun 5 YR 4/3), épais, sur les surfaces intérieure et extérieure de la paroi, et en cercles concentriques sur le fond.

Mesures

diam. ouv. : 22 à 36

ép. paroi : 0,4 à 0,8

diam. assise : 25 (un seul individu pris en compte : 9763.1)

Plat 2 : tableau de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
22	1	32	1
25	1	35	1
29	1	36	1

Commentaires

On a présenté dans la première partie de ce travail les grands plats à engobe des répertoires italien et africain¹³⁶, largement exportés dans toute la Méditerranée. Les quelques exemples de plats à engobe trouvés à Zeugma peuvent tout à fait être considérés comme une imitation, peut-être locale ou régionale¹³⁷, de ces productions. On remarquera que l'engobe recouvre les surfaces intérieure et extérieure, ce qui n'est pas le cas des plats à engobe rouge pompéien, et pas toujours le cas des plats culinaires africains.

Les individus 9763.1, 9813.4, 10192.33 et 12543.12, ainsi qu'un individu non inventorié de l'US 9636, sont ceux qui présentent le plus de caractères communs, tant morphologiques - malgré des dimensions très variables d'un individu à l'autre - que techniques. Dans tous les cas, la pâte, de couleur gris rouge (5 YR 5/2) à brun rouge (5 YR 4/3), est proche de la PATE 1 : elle est caractérisée par une matrice finement granuleuse, assez peu compacte, et par la présence de nombreuses petites inclusions de calcaire et de roches.

Deux autres individus inventoriés (Fig. 56) possèdent un engobe. Ils ne peuvent toutefois être classés dans ce type en raison de leurs caractères de pâte et de forme qui diffèrent de ceux des individus 9763.1 à 12543.12 :

- le 10212.5 (diam. ouv. : 25 / diam. assise : 20 / ép. paroi : 0,7), dont la matrice, fine et compacte, est mêlée à de grosses inclusions de calcaire et de roche grise, qui ont parfois percé la paroi. La pâte est de couleur rouge-orange, et son engobe est très épais, bien que mal conservé ;
- le 20027.2 présente un bord rond dans la continuité de la paroi et un engobe rouge sombre (7,5 R 3/6).

L'origine de ces deux individus n'a pu être déterminée.

¹³⁶ Voir p. 14 - 16

¹³⁷ Voir p. 108, sur l'analyse pétrographique de la pâte des 10192.33 et 12543.12.

Plats isolés

Deux plats isolés sont particulièrement intéressants : le 5076.52 (Fig. 58 - 59, diam. ouv. : 25 / ép. paroi : 0, 8) et le 9667.17 (Fig. 59, US : couche de colluvion, datée du 1^{er} s av. n. è. au 1^{er} s de n. è., diam. ouv. : 27 / ép. paroi : 0, 47 / haut. profil complet : 6). Les deux individus sont tournés dans une pâte très dégraissée par de nombreuses inclusions de calcaire et de roches, dure, de couleur gris (7,5 R 5/0) ou gris-rouge.

Si tous deux possèdent une assise plate et une base simple, les types sont différents :

- le 5076.52 présente des parois légèrement galbées, un bord plat marqué d'un sillon et une anse horizontale appliquée ;
- les parois du 9667.17 sont évasées mais droites, le bord légèrement épaissi et plat.

L'individu 14078.3 (Fig. 58) est plus difficile à classer : s'agit-il d'un plat ou d'un couvercle ? La forme est très évasée, les parois sont galbées (ép. paroi : 0, 5 à 0, 7). Le bord est angulaire, et souligné par des côtes très irrégulières. La pâte est de couleur gris (10 YR 6/1), et contient des inclusions peu nombreuses (calcaire majoritaire), de taille variable.

Aucun parallèle morphologique n'a été trouvé pour ces types, leur origine reste indéterminée. On soulignera simplement que la morphologie et les caractères de pâte sont très différents de ceux des types plat 1 et plat 2.

b) Poêles

Un seul manche de poêle a été inventorié à l'occasion des missions d'étude du matériel (n° inventaire : 9593.23, Fig. 60, US : couche de démolition). Il s'agit d'un manche plat, à l'extrémité angulaire et affinée en pointe, avec deux moulures sur la longueur de la surface supérieure (long. : 10, 6 / larg. max. : 4,4 / ép. max. : 1,4).

Le manche a été modelé dans la PATE 2, de couleur brun rouge (5 YR 4/3) à cœur et gris très foncé (2,5 Y 3/0) en surface. On remarque que la pâte est très dense : le manche est très lourd en main. En surface, des traces de lissage sont très nettes.

Un individu trouvé à Tarse, dans les fouilles du Square de la République¹³⁸, est très proche du 9593.23 : la morphologie est identique (mais dans des proportions plus petites : larg. max. : 3), la couleur de la pâte (rouge à cœur, grise en surface) également.

La forme à laquelle ce manche était rattaché reste complètement inconnue, on peut supposer qu'il appartient à une poêle. Mais on peut aussi le comparer à un manche dont la morphologie est proche. On le trouve notamment dans le Massif Calcaire de Syrie du Nord¹³⁹ (Fig. 149, 1). Or ce manche nord-syrien n'est pas rattaché à une poêle mais à une forme plus profonde, que l'on peut qualifier de casserole, et qui possède un fond arrondi.

c) Casseroles

La casserole est une forme qui apparaît souvent dans les contextes étudiés, et plusieurs types ont pu être établis.

¹³⁸ C. TOSKAY-EVRIN, communication personnelle.

¹³⁹ ORSSAUD, SODINI 2003, Fig. 5, 3a et 3b

Les casseroles 4 à 7 présentent un profil marqué par un angle, au-dessus duquel la paroi se redresse verticalement. Ces types peuvent être comparés à la casserole du répertoire "égéen"¹⁴⁰, elle-même dérivée de la *lopas* grecque traditionnelle. Toutefois le bord incliné vers l'extérieur de la casserole "égéenne" ne se retrouve pas sur ces types présents à Zeugma.

Les casseroles 1, 2 et 3 sont plus difficiles à comprendre. Elles possèdent une forme particulière : elles ressemblent davantage à des bols, tournés en pâte culinaire. L'absence d'élément de préhension sur les individus inventoriés pose la question de la manipulation de ces vases ouverts. Aucun individu complet n'est conservé pour ces types, mais on pourrait les comparer à un récipient trouvé à Zeugma par les archéologues turcs et exposé au Musée archéologique de Gaziantep (Fig. 61) : tourné en pâte culinaire, il possède une base arrondie, une paroi galbée marquée par de légères côtes ou stries de tournage, un bord épaissi, anguleux et légèrement incliné vers l'intérieur. Peut-on imaginer une base arrondie pour les casseroles 1, 2 et 3, comme sur cet individu ?

Casserole 1

Fig. 62 - 63

N° inventaire (8 individus)

5062.44 ; 9635.19 ; 9882.1+.4 ; 10138.149 ; 10199.9 ; 14025.1 ; 14136.23+.44 ; 14158.11

Description

Base non conservée ; paroi évasée, galbée, lisse et d'épaisseur régulière ; bord arrondi ou angulaire, légèrement incliné vers l'intérieur, souligné par une ligne horizontale incisée.

Mesures

diam. ouv. : 16 à 28

ép. paroi : 0,3 à 0,5

ép. bord : 0,5 à 0,6

Casserole 1 : tableau de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
16	1	22	1
17	1	25	1
19	1	26	1
21	1	28	2

¹⁴⁰ voir p. 18

Commentaires

Aucun individu complet n'est conservé et il est difficile d'imaginer la morphologie générale du type, qui pourrait tout aussi bien être un plat. On notera que l'incision qui souligne le bord existe sur d'autres types de vases culinaires, par exemple sur la Casserole 5. La distribution des diamètres est peu significative, on note toutefois la présence légèrement plus marquée des deux individus les plus grands (diam. ouv. : 28), et surtout la grande diversité de formats, entre 16 cm et 28 cm d'ouverture, qui peut indiquer une complémentarité des tailles pour ce type (casserolles petites ou grandes selon l'utilisation).

Il faut aussi remarquer que tous les individus, et même les deux fragments non inventoriés des US 5044 et 9813 (non illustré), mais à l'exception du 14025.1, sont cuits en réduction. Ils présentent tous les mêmes caractères de pâte, proche de ceux de la PATE 1 : une matrice dure et compacte, finement granuleuse, mêlée à de très nombreuses inclusions de calcaire, très petites pour la plupart, et parfois plus grosses.



Fig. 65

N° inventaire (9 individus)

6099.10 ; 8259.1 ; 10138.163 ; 10192.34 ; 10192.40 ; 14142.13 ; 14142.14 ; 14155.27 ; 14202/204.2

Description

Base non conservée ; paroi peu évasée et galbée ; bord épais et rond, court ou allongé.

Mesures

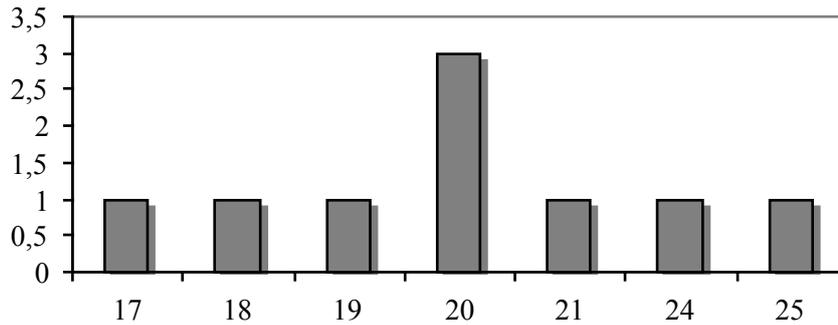
diam. ouv. : 15,5 à 25

ép. bord : 1,1 à 1,6

ép. paroi : 0,4 à 0,8

Casserole 2 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
17	1	21	1
18	1	24	1
19	1	25	1
20	3		



Commentaires

Sans individu complet conservé, et sans comparaison morphologique possible avec le matériel d'un autre site, le profil de ce type reste inconnu. Doit-on imaginer un fond plat ou arrondi ? Les anses sont-elles complètement absentes ? Sur les proportions du type, on remarque que la taille des individus est assez équivalente, de 17 cm d'ouverture pour le plus "petit" à 25 cm pour la plus grande des casseroles inventoriées, avec une plus forte proportion d'individus de taille intermédiaire (diam. ouv. : 20 cm).

Si les individus regroupés ici ont en commun un bord épais formé d'un boudin de pâte, les variantes de forme sont nombreuses. On peut créer deux sous-groupes :

- variante 1 : avec un bord en boudin allongé vers le haut, dans le prolongement de la paroi (10138.163, 10192.40, 14142.13, 14155.27) ;

- variante 2 : bord en boudin court, pouvant être incliné vers l'intérieur (6099.10, 10192.34, 14142.14, 14202/204.2). On remarque que le bord de l'individu 10192.34 est obtenu par un repli de la pâte sur elle-même, vers l'extérieur.

On remarque la grande ressemblance des bords des individus 8259.1 et 14202/204.2. Pourtant le 8259.1 doit être isolé : la paroi semble nettement plus évasée que celle des individus constitutifs du type et le profil fait davantage penser à celui d'un plat.

Les individus 10138.163, 10192.34, 10192.40 et un individu non inventorié de l'US 5138 sont tournés en PATE 1, cuite en oxydation.

Casserole 3

Fig. 64 et 66

N° inventaire (12 individus)

5168.2+3 ; 5168.16 (non illustré) ; 6077.8 ; 10130.119 ; 10148.5 ; 10260.A ; 10260.B ; 10260.C ; 14078.2 ; 14081.25 ; 14081.39 ; 14142.23+48

Description

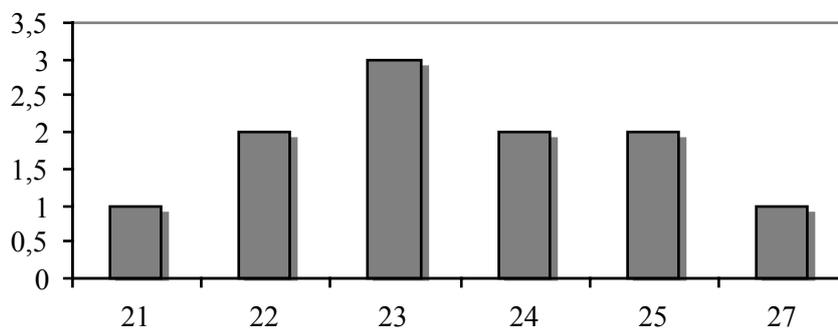
Base et partie inférieure du corps non conservées ; paroi épaisse, marquée de côtes hautes, larges et irrégulières ; bord épais de section rectangulaire, très variable et souvent irrégulière.

Mesures

diam. ouv. : 21 à 27
 ép. paroi : 0,4 à 0,7
 ép. bord : 0,8 à 1,6

Casserole 3 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
21	1	24	2
22	2	25	2
23	3	27	1



Commentaires

Comme pour la Casserole 2, avec laquelle on peut le comparer, la forme générale de ce vase ouvert reste inconnue. L'épaisseur des parois, l'irrégularité des côtes et du bord donnent à l'ensemble un aspect assez "grossier". Les individus regroupés présentent des diamètres d'ouverture très proches, et la distribution des tailles est bien répartie entre 22 et 25 cm de diamètre d'ouverture.

La plupart des individus (5168.2+3, 5168.16, 10130.119, 10260.A, et 10260.B) sont tournés dans une pâte proche de la PATE 1, cuite en oxydation.

On remarque le cœur bicolore du 10260.C (le bord, très épais), cet individu est tourné dans une pâte plus grasse, proche de la PATE 2.

Casserole 4

Fig. 67 - 70

N° inventaire (25 individus)

6091.6 ; 6094.50 ; 6094.127 ; 6098.65+.108+.110 ; 6098.109 ; 8245A.1 ; 9653.5 (non illustré) ; 9681.11 ; 9682.A ; 9683.1 ; 9702.21 ; 9702.26 (non illustré) ; 9703.24 ; 9754.2 ; 9804.5 ; 9806.36 ; 9843.63 ; 9886.A ; 9933.31 ; 107.20 ; 10031.5 ; 10110.6 ; 10138.153 ; 14102.6 ; 14221.15

Description

Pied convexe formant une assise plate ; bas du corps évasé, paroi marquée de côtes ; le haut du corps continue verticalement au-dessus d'un angle plus ou moins marqué, il est court, et sa paroi est souvent côtelée dans la continuité du bas du corps ; bord légèrement épaissi, vertical. Deux tenons opposés fixés sur le bord et le haut du corps.

Mesures

diam. ouverture : 17 à 28

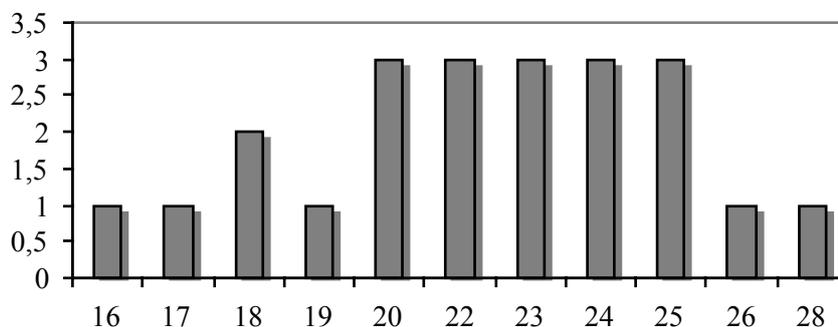
ép. bord : 0,5 à 0,6

ép. paroi : 0,4 à 0,6

diam. pied : 11,5 à 23

Casserole 4 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
16	1	23	3
17	1	24	3
18	2	25	3
19	1	26	1
20	3	28	1
22	3		



Commentaires

Le type apparaît à Doura-Europos dans les contextes du milieu du 3^e s¹⁴¹. Sa morphologie est bien connue : ses parois peu hautes et sa base solide expliquent la bonne conservation en hauteur de plusieurs individus. Le type existe en plusieurs tailles, qui peuvent être complémentaires : de 16 à 28 cm d'ouverture, mais la plupart des individus présentent un diamètre d'ouverture variant entre 20 et 25 cm.

Les individus regroupés ici présentent d'importantes variantes morphologiques qui pourraient déterminer plusieurs sous-types.

Le tenon peut être fait d'un boudin d'argile plus ou moins replié sur lui-même, et qui peut laisser passer un jour (6094.50, 9681.11, et l'individu non inventorié de l'US 20001), mais il est le plus souvent modelé en forme pyramidale. Il faut noter les dimensions très réduites du

¹⁴¹ DYSON 1968, n°428, 449 et 450

tenon, comme l'est le tenon en anneau du couvercle 1, présenté à la fin de cette typologie : la manipulation du récipient n'est guère facilitée par ce petit élément de préhension.

La partie supérieure du corps peut être plus ou moins haute, droite ou galbée, le profil peut être marqué par un angle arrondi (9703.24) ou très saillant (10138.153).

Les 6098.65, 9703.36, 9876.45, 9933.27, 14102.5 et 20029.8 (Fig. 69) sont fragmentaires, seule la partie inférieure est conservée, mais on peut considérer qu'ils appartiennent bien à ce type.

Comme pour le couvercle 1, la casserole 4 est tournée en PATE 1 ou en PATE 2.

Les individus 9653.5 (fragment de bord et de paroi, diam. ouv. : 22), 9682.A, 9683.1, 9804.5, 107.20 et 10110.6 sont tournés en PATE 1. La pâte du 10110.6, comme le couvercle 1 10110.A, présente une couleur beige en surface, alors que le cœur est rouge.

Les 9702.21, 9702.26 (fragment de bord et de paroi, avec une anse faite d'un boudin d'argile replié, diam. ouv. : 22), 9933.31 et 20029.8 sont tournés en PATE 2.

Casserole 5

Fig. 71 - 76

N° inventaire (29 individus)

6024.? ; 8101.13 ; 8101.15 ; 8235.8 ; 9203.27 ; 9631.48 ; 9635.10+.16+.33 ; 9645.2 ; 9652.2 ; 9700.12 ; 9710.5 ; 9828.17 ; 9842.23+.24 ; 9843.9 ; 9843.12 ; 9843.71 ; 9890.1+.3 ; 10138.147 ; 12007.8+.12+.38 ; 12023.8 ; 14025.3 ; 14044.8 ; 14136.20 ; 14136.28 ; 14142.4 ; 14150.3 ; 14218.7 ; 14218.40 ; 14239.10

Description

Base non conservée ; bas du corps rarement conservé, fortement évasé, parfois légèrement galbé, paroi extérieure marquée de côtes ; angle qui déborde en pointe vers l'extérieur ; haut du corps droit, plus ou moins haut et plus ou moins incliné vers l'intérieur ; bord rond, placé dans le prolongement du haut du corps et souligné par un sillon horizontal.

Deux anses verticales opposées, de section ovale parfois très aplatie, fixées du bord à la paroi.

Mesures

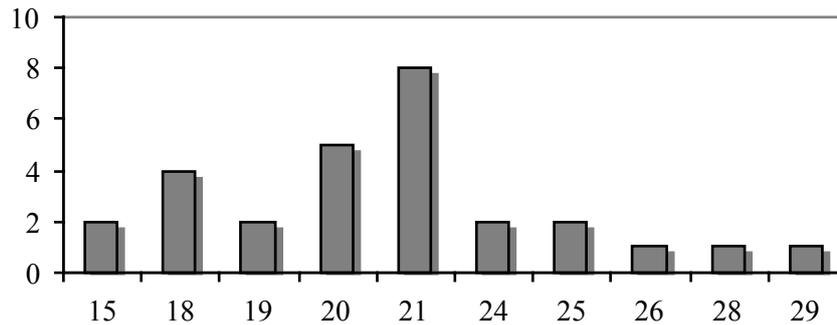
diam. ouv. : de 18 à 29

ép. bord : 0,4 à 0,7

ép. paroi : 0,3 à 0,6

Casserole 5 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
15	2	24	2
18	4	25	2
19	2	26	1
20	5	28	1
21	8	29	1



Commentaires

La casserole 5 apparaît dans le répertoire de Doura-Europos, Dibsi-Faraj et Ain Sinu¹⁴². S. DYSON restitue pour le type une base arrondie (Fig. 148, 2). Ce motif, largement présent dans les répertoires méditerranéens de céramique culinaire, a une fonction pratique : la base arrondie permet une diffusion optimale de la chaleur. Mais elle implique une manipulation particulière : il faut caler le récipient sur le foyer, soit dans un support, soit directement dans les braises.

La partie inférieure du corps et la base de ce type présentent une paroi d'une extrême finesse, qui peut être obtenue par un tournassage¹⁴³ soigné du vase au cours de la phase de séchage.

Cette extrême finesse des parois est la cause de la quasi-absence de formes complètes : les individus sont généralement conservés au-dessus de la carène, où la paroi est plus épaisse. L'étude est donc seulement basée sur la partie supérieure du corps. Les variantes morphologiques de la partie inférieure du corps restent mal connues : un type sans côtes a par exemple été trouvé à Doura-Europos¹⁴⁴.

Comme le tenon de la casserole 4 et celui du couvercle 1, on note que le système de préhension de ce type, en l'occurrence des anses verticales, est de taille très réduite. Sur certains individus, les anses sont si petites que l'on peut à peine y passer un doigt !

La distribution des diamètres d'ouverture permet de constater que la taille de ce type peut varier du simple au double (de 15 à 29 cm d'ouverture), et qu'une majorité des individus présente un diamètre d'ouverture de 20-21 cm.

Les individus constitutifs du type sont très souvent tournés dans la PATE 1, généralement cuite en oxydation. Seuls deux individus en PATE 2 ont été répertoriés : le 9828.17 et le 9840.41.

Plusieurs individus (33) pourraient appartenir à ce type, mais leur mauvaise conservation en hauteur incite à rester prudent sur cette identification. Il s'agit des : 6016.4 ; 9235.3 ; 9572.2+.3 ; 9613.8 (non illustré, fragment de bord, diam. ouv. : ?) ; 9615.2 ; 9636.13 ; 9646.B ; 9653.3 ; 9671.4+.6 ; 9806.31 ; 9813.14 ; 9813.20+.21 ; 9828.15 ; 9838.9 ; 9840.41+.42 ; 9843.67 ; 9882.2 ; 10015.3 ; 10031.3 ; 10031.9 ; 10130.J ; 10138.132 ; 10138.140+.168 ; 10138.141+.143 ; 10259.1 ; 12016.8 ; 12543.5 ; 14011.6 ; 14081.30 ; 14081.42 ; 14136.33 ; 14194.11 ; 14218.41.

¹⁴² DYSON 1968, n°427 ; HARPER 1980, Fig. C, 55 ; OATES 1968, Fig. 23, 77 - 79

¹⁴³ Le tournassage consiste à affiner la paroi d'un vase au moyen d'un outil, lorsque l'argile a commencé à sécher.

¹⁴⁴ DYSON 1968, n°426

Casserole 6

La casserole 6 est conçue sur le même principe que la casserole 5, dans des proportions plus épaisses toutefois : un récipient dont la partie inférieure est largement évasée, tandis que la partie supérieure, courte, se redresse verticalement après une carène qui est assez marquée. Les individus constitutifs du type sont mal conservés en hauteur, mais on peut établir trois variantes morphologiques en fonction de l'anse et de la partie supérieure du corps.

Variante 1

Fig. 77 et 80

N° inventaire (10 individus)

5065.49 ; 6049.2 ; 6080.2 ; 14011.3 ; 14078.4 ; 14079.6 ; 14079.7 ; 14079/200.5 ; 14142.35 ; 14142.44

Description

Base non conservée ; bas du corps, largement évasé, paroi droite, épaisse et marquée de côtes ; angle qui débord en pointe vers l'extérieur ; haut du corps vertical, court, marqué par des moulures, des sillons ou des côtes ; bord dans le prolongement du haut du corps, parfois épaissi.

Deux anses verticales opposées, attachées du bord à la paroi.

Mesures

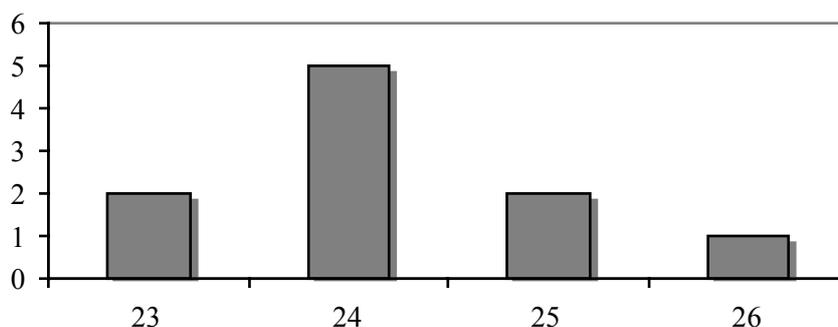
diam. ouv. : 19 à 25

ép. bord : 0,4 à 1

ép. paroi : 0,3 à 0,9

Casserole 6 var. 1 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
23	2	25	2
24	5	26	1



Commentaires

Pour cette variante, on remarque que l'anse est encore plus petite que celle de la casserole 5 : pour les exemples 14011.3 et 14079/200.5 en particulier, sa fonction est certainement proche de celle d'un tenon. La taille des différents individus est très constante puisqu'elle varie de 23 à 26 cm d'ouverture, avec une proportion plus importante de casseroles de 24 cm d'ouverture.

Les individus regroupés ici semblent tournés dans une pâte proche de la PATE 1.

On peut inclure dans cette variante un individu non inventorié de l'US 9214 (diam. ouv. : 26, ép. bord : 0,8, ép. paroi : 0,56). Il est tourné dans une pâte assez granuleuse et rugueuse en surface. Les inclusions majoritaires sont calcaires, mais on trouve aussi dans la pâte de cet individu de nombreuses inclusions brillantes (quartz ?). Enfin, la couleur de la pâte, d'un brun gris assez foncé, est différente de celle des vases tournés en PATE 1 ou 2.

Variante 2

Fig. 78 et 80

N° inventaire (7 individus)

5065.42 ; 5168.5 ; 6016.8 ; 6023.47 ; 6077.17 ; 6077.30 ; 14011.2

Description

Base non conservée ; bas du corps très évasé, paroi épaisse marquée de côtes ; angle qui déborde en pointe vers l'extérieur ; haut du corps vertical, court, incliné vers l'intérieur ; bord épais recourbé vers l'extérieur.

Tenon vertical (deux tenons opposés ?) formé d'un boudin d'argile pincé, attaché du bord à la carène.

Mesures

diam. ouv. : 20 à 25

ép. bord : 0,4 à 0,8

ép. paroi : 0,5 à 0,7

Casserole 6 var. 2 : tableau de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
20	1	25	1
21	1	27	1
23	1	32 ?	1
24	1		

Contrairement à la variante 1, la casserole var.2 présente des diamètres d'ouverture très variés, avec peut-être un modèle nettement plus grand de 32 cm de diamètre d'ouverture.

Variante 3

Fig. 79 - 80

N° inventaire (5 individus)

9704.18 ; 14142.3 ; 14151.2 ; 14155.17 ; 14157.8

Description

Base et fond non conservés ; bas du corps évasé, paroi marquée de côtes ; carène en pointe vers l'extérieur ; haut du corps court vertical ou incliné vers l'intérieur et légèrement galbé ; bord épais dans le prolongement du haut du corps.

L'anse est horizontale et formée d'un boudin de pâte (longueur : entre 0,4 et 0,75 cm environ) collé en son milieu, formant ainsi deux petites boucles de pâte.

Mesures

diam. ouv. : de 22 à 26

ép. bord : de 0,8 à 1

ép. paroi : de 0,4 à 0,5

Casserole 6 var. 3 : tableau de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
22	2	26	1
25	1	27 ?	1

Commentaires

La particularité de cette variante tient bien sûr à cette double anse qui, même si elle n'est pas vraiment ergonomique, est particulièrement décorative. Aucun individu inventorié ne permet d'affirmer qu'une seconde anse était placée à l'opposé. La taille des cinq individus inventoriés est relativement constante, entre 22 et 26 (27 ?) cm d'ouverture.

Le 9704.18 présente les mêmes caractères de pâte que l'individu non inventorié de l'US 9214 : les inclusions sont proches, et la densité de la pâte très élevée (le tesson est particulièrement lourd, en partie à cause de la double anse).

Plusieurs individus inventoriés (18 en tout, présentés en Fig. 81), très fragmentaires, peuvent être reliés à ces trois types de casserole au profil marqué par un angle (casserole 4, 5 et 6) : 9635.13, 9696.6, 9806.32, 10138.131, 10148.15, 10212.1, 14075.8, 14132.2, 14135.7, 14136.48, 14155.21 (fragments de bord et de paroi) ; 9700.2, 9571.3, 9205.1, 14142.50, 6023.14, 6050.3, 14219.9 (fragments de paroi).

Leur morphologie, trop mal conservée ou un peu différente de celle des types établis, ne permet pas de les classer avec certitude.

Casserole 7

Fig. 82 et 84

N° inventaire (5 individus)

6046.A ; 10110.2 ; 14061.35 ; 14102.2 ; 14102.4

Description

Base non conservée ; partie inférieure du corps aux parois fines marquées de côtes peu profondes ; carène très marquée ou plus arrondie, en pointe vers l'extérieur ; le haut du corps est d'abord fortement incliné vers l'intérieur, puis il se redresse verticalement ; bord épaissi et anguleux.

Deux anses verticales opposées, fixées du bord à la paroi, haut. : 4 à 5,6.

Mesures

diam. ouv. : 19 à 25

ép. bord : 0,5 à 1

ép. paroi : 0,3 à 0,4

Casserole 7 : tableau de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
18 ?	1	21	1
19	1	22	1
20	1	25	1

Commentaires

Les individus regroupés sous l'appellation "casserole 7" présentent d'importantes variations morphologiques (profil, diamètre d'ouverture) qui rendent l'élaboration de ce type très artificielle et peu fiable. Par exemple, le profil très anguleux du 14061.35 est très différent de celui, tout en courbes, du 6046.A. La partie supérieure du corps du 14102.2 est beaucoup plus haute que celle du 14102.4.

Mais tous ces individus ont en commun ce profil particulier, fait de plusieurs points d'inflexion, et c'est pour cette raison que j'ai choisi de les regrouper sous une appellation commune. On note la présence de plusieurs fragments de casserole 7 dans l'US 20000 : ils n'ont pas été inventoriés mais deux d'entre eux sont illustrés.

Tous les individus observés sont tournés en PATE 1, en cuisson réductrice ou oxydante. Deux d'entre eux présentent une couleur beige en surface et rouge à cœur : le 10110.2, comme d'autres individus issus de la même US, et un individu non inventorié de l'US 20000.

Casserole 8

Fig. 83 et 85

N° inventaire (9 individus)

6167.13 ; 10130.A ; 10130.B ; 10130.C ; 10130.D ; 10130.E ; 10130.117 ; 10130.123 ; 10212.C

Description

Base et partie inférieure du corps non conservées ; parois évasées et galbées, marquées de côtes ; carène anguleuse ; partie supérieure du corps fortement inclinée vers l'intérieur et légèrement concave ; bord épais et anguleux, à la surface supérieure convexe.

Deux anses verticales opposées, attachées sur la partie saillante du corps, de section ovale.

Mesures

diam. ouv. : 19 à 23

ép. paroi : 0,4

ép. bord : 1 à 1,6

Casserole 8 : tableau de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
15	1	19	2
16	1	21	1
18	1	22	3

Commentaires

Le type est présent en Syrie du Nord à l'époque byzantine : les formes complètes trouvées à Déhès¹⁴⁵ (Fig. 148, 3) permettent de restituer, pour ces individus très fragmentaires de Zeugma, des parois côtelées s'affinant vers le bas et une base arrondie.

Le distribution des diamètres met en avant l'existence d'individus aux proportions assez variables, de 15 à 22 cm de diamètre d'ouverture, les plus grands étant les plus nombreux.

On peut comparer ce type à la casserole 5 : la conception globale est la même, à savoir une casserole à base arrondie, dont le profil est marqué par une carène, et qui possède deux anses verticales.

Il faut préciser que les sept individus trouvés dans l'US 10130 sont très fragmentaires : leur appartenance au type reste hypothétique. Aucun recollage n'a pu être effectué pour ces individus.

¹⁴⁵ BAVANT, ORSSAUD 2001, Fig. 2, 8

Les individus observés - le 10212.C et tous les 10130 - sont tournés en PATE 2, toujours cuite en oxydation (cœur rouge), mais dont la couleur est variable sur les surfaces (de rouge à brun gris).

Casseroles isolées

Deux individus, que l'on peut identifier comme des casseroles en raison de leurs dimensions et de leur morphologie restent des exemples isolés, ou difficilement attribuables à l'un des types établis (Fig. 86 et 88).

La morphologie du 5062.36 (diam. au niveau de l'angle saillant du profil : 16) rappelle celle des casseroles 5 à 7, mais l'individu est tourné dans une pâte différente des PATES 1 et 2. La matrice est très compacte, de couleur claire dans une tonalité rose beige, et contient de nombreuses inclusions (calcaire, roches et inclusions brillantes). Des traces de feu sont très nettes sur les parties les plus saillantes de la forme : l'angle du profil et le bas de l'anse.

On peut mettre en relation le 9704.12+.16 (US de terre meuble, datée jusqu'au 8^e s) avec la casserole 8, tant pour sa morphologie (voir la forme du bord), que pour ses caractères techniques. En effet, comme les casseroles 8, l'individu est tourné dans la PATE 2, qui est ici très dure et très compacte. Une couche de barbotine, épaisse et grésée, couvre les surfaces. La partie anguleuse du profil, la plus saillante, est assombrie par des traces de feu.

d) Marmites

La marmite est une forme très peu représentée dans le corpus de Zeugma. Seul un type, illustré par deux individus très fragmentaires, a été établi.

Marmite 1

Fig. 87 et 89

N° catalogue (2 individus)
8240.4 ; 10260.2

Description

Base et corps non conservés ; haut du corps droit ou très légèrement galbé, paroi lisse à l'extérieur, marquée de stries de tournage à l'intérieur ; bord épaissi, anguleux à l'extérieur, arrondi à l'intérieur.

Tenons triangulaires opposés, larges mais peu hauts, fixés sous le bord.

Mesures

diam. ouv. : 30 ?

ép. min. paroi : 0,4 à 0,6

ép. bord : 1,2

Commentaires

Le type est présent en Syrie du Nord¹⁴⁶ (Fig. 148, 4), et plusieurs auteurs en présentent des exemples complets : la base est arrondie, le corps est cylindrique ou globulaire, le col est inexistant, le bord est épaissi, de section arrondie ou triangulaire. Les variantes du type semblent très nombreuses : A. VOKAER évoque l'existence de plusieurs modèles de taille, et de différents traitements de la surface extérieure ("lissée, cannelée ou décorée au peigne pivotant").

Les deux individus trouvés à Zeugma sont tournés en PATE 2, cuite en oxydation (rouge à cœur, rouge ou gris rouge en surface).

e) Vases ouverts indéterminés

Fig. 91

Plusieurs individus fragmentaires sont difficiles à comprendre : il peut s'agir de plats, de casseroles ou de marmites.

On peut regrouper une série de bases à assise plate, tournées en PATE 1, qui peuvent appartenir à des plats ou des casseroles : 6077.31 ; 8218.52 ; 8218.85 ; 8234.5 ; 9636.3 ; 10138.155 ; 20027.6.

Les bords 9710.3 et 10118.6, tous deux en PATE 1, peuvent eux aussi appartenir à des plats. Pour les individus 10138.55, 10138.97, 10138.139, 14136.17 et 14236.14, tournés dans une pâte qui présente les mêmes caractères que la PATE 1, il est plus délicat d'imaginer la forme générale du récipient (plat ? casserole ?).

De la même façon, difficile de dire si le 20029.1 (Fig. 90 et 91) doit être qualifié de casserole ou de marmite : sa hauteur totale est inconnue. Son utilisation comme vase de cuisson peut être attestée par la présence de traces de feu sous le bord. La pâte est assez granuleuse et peu compacte, les inclusions majoritaires sont grises et blanches, très petites à grosses, nombreuses, et de forme variable. Elles ont percé la surface en plusieurs endroits.

Même problème pour le 14158.8, qui pourrait tout aussi bien être un plat, une casserole ou une marmite, selon la hauteur de ses parois. On peut le rapprocher des 10138.142 et 14192.15 qui présentent aussi un bord long, très incliné vers l'extérieur, et un diamètre d'ouverture supérieur à 30 cm. Les fiches descriptives des trois individus évoquent une pâte dure, dans les tons rouge brun ou rouge gris, contenant de nombreuses inclusions de calcaire, tout comme la PATE 1.

Une comparaison avec une marmite d'époque byzantine trouvée en dans le Massif Calcaire de Syrie du Nord¹⁴⁷ peut être envisagée pour ces trois individus : on note que le type nord-syrien, daté des 6^e - 7^e s, possède une base convexe et des anses horizontales.

¹⁴⁶ BAVANT, ORSSAUD 2001, Fig. 10, 43 - 44 ; VOKAER 2007, Fig. 3, 5 - 6 ; ORSSAUD, SODINI 2003, Fig. 3 et 6

¹⁴⁷ ORSSAUD, SODINI 2003, Fig. 5, type 2

I. 3. Vases fermés

a) Pots

Neuf types de pots ont été établis : la forme est très fréquente dans les contextes étudiés. La base arrondie, le corps globulaire et les anses verticales opposées semblent communes à tous ces types. Ces caractères morphologiques sont ceux de la plupart des pots de cuisson des répertoires de la Méditerranée orientale (voir la première partie de ce travail). Tous les individus observés sont tournés dans l'une des deux pâtes identifiées (PATE 1 ou PATE 2).

Pot 1

Fig. 92 - 94

N° inventaire (35 individus)

6023.23 ; 6024.17 ; 9043.7 ; 9597.13 (non illustré) ; 9681.4 ; 9681.14 ; 9683.? ; 9683.12 ; 9683.19 (non illustré) ; 9683.C ; 9683.D ; 9701.23+.33 ; 9701.50 ; 9702.18 ; 9710.G ; 9711.14 ; 9805.11 ; 9933.C ; 9966.B ; 10110.3 (non illustré) ; 10130.H ; 10138.129 ; 10140.3 ; 20005.4, 20005.5, 20014.3+.4 (non illustrés) ; 20014.5 ; 20014.6, 20014.7, 20015.2, 20015.6, 20019.6, 20027.7+.1, 20029.9 (non illustrés) ; 20029.12

Description

Base et bas du corps non conservés ; épaule droite ou légèrement galbée, paroi côtelée ; le point d'intersection entre l'épaule et le col forme un angle saillant, en pointe vers l'intérieur ; col droit aux parois lisses incliné vers l'extérieur, avec une légère concavité sur la face intérieure ; bord épais de section triangulaire, pointe vers le haut.

Deux anses verticales opposées, fixées du bord à l'épaule, larges, de section ovale (haut. : 7,2).

Mesures

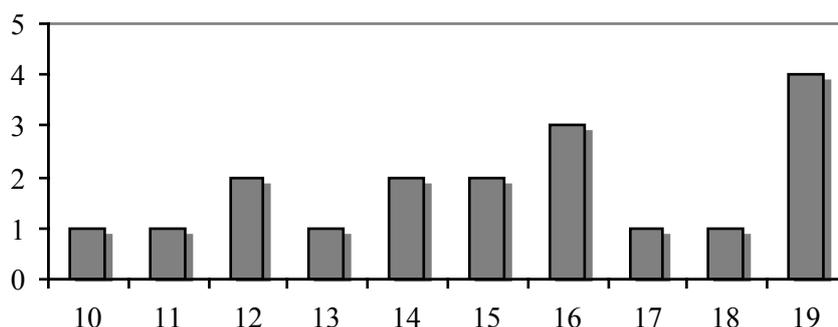
diam. ouv. : 12 à 19

ep. paroi : 0,25 à 0,37

ep. bord max. : 1 à 1,2

Pot 1 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
10	1	16	3
11	1	17	1
12	3	18	1
13	1	19	4
14	2		
15	2		



Commentaires

Le pot 1 est présent sur plusieurs sites de Syrie : dans la vallée du haut Khabur, dans le Massif Calcaire, à Dibsi-Faraj et à Umm el-Tlel¹⁴⁸.

Aucun individu complet n'est conservé : peut-on imaginer pour ce type un corps globulaire et un fond bombé, proche de celui du pot 2 ?

Sur l'individu 20014.5, un boudin de pâte semble avoir été collé sur le bord pour obtenir la forme triangulaire qui caractérise le type. Toutefois il n'est pas certain que tous les individus aient été réalisés de la même façon : un bord épaissi peut être obtenu au moment du tournage.

Les variantes dans la forme du bord sont nombreuses : il peut s'allonger et s'affiner vers le haut, les angles peuvent s'arrondir (10140.3). Dans certains cas, un rebord interne, à la base du col, peut être aménagé (9711.14). On remarquera aussi que la place des côtes est variable : elles commencent sous le bord (6024.17) ou un peu plus bas (9805.11).

Ces différences morphologiques ne semblent pas être déterminantes. On peut toutefois isoler le 10138.129, dont le col est très court : il peut tout aussi bien être considéré comme un pot 4. La distribution des diamètres d'ouverture indique que le pot 1 existait en différentes tailles, que l'on imagine complémentaires.

Deux groupes parmi les individus observés peuvent être élaborés en fonction de la pâte utilisée :

¹⁴⁸ DORNA-METZGER 1980, Fig. 23 ; ORSSAUD, SODINI 2003, Fig. 4, type 3 ; HARPER 1980, Fig. C, 57 ; MAJCHEREK, TAHA 2004, Fig. 3, 19-21

- les 9043.7, 9597.13, 9683.12, 9683.C, 9710.G, 10110.3, 10138.129, 20014.6, 20015.2 sont tournés en PATE 1 ;
- les 9683.19, 9683.D, 9702.18, 9711.14, 10130.H, 20005.4, 20005.5, 20014.3+.4, 20014.5, 20014.7, 20015.6, 20019.6, 20027.7+.1, 20029.9, 20019.12 sont tournés en PATE 2.

On isolera le 9683.12, dont la matrice est très granuleuse et aérée, et le 9966.B en pâte grise très dure.

Pot 2

Le pot 2 est le type de pot à cuire le plus fréquent dans les assemblages étudiés : 245 individus ont été inventoriés.

Sur les exemples les mieux conservés en hauteur, on remarque un fond arrondi, un corps globulaire, une paroi galbée, côtelée, souvent fine, deux anses verticales attachées du col à la paroi, de section ovale, un col plus ou moins haut, incliné vers l'extérieur, un bord recourbé vers l'extérieur.

Le type apparaît aussi en Syrie : dans la vallée du haut Khabur, à Doura-Europos, Dibsi-Faraj, et Ain-Sinu¹⁴⁹.

La plupart des individus répertoriés sont tournés en PATE 1.

Le col et le bord des individus inventoriés présentent de très nombreuses variations : on peut envisager un classement en six variantes basées sur cette partie du vase. Pour certains individus mal conservés en hauteur, la classification reste non assurée.

Pot 2 - Variante 1

Fig. 95 - 96

N° inventaire (21 individus)

6059.10 ; 8218.21+.46+.51 ; 8218.37+.42+.45 ; 8234.11 ; 9043.3 ; 9598.20 ; 9671.7 ; 9671.14 ; 9671.17 ; 9677.3 ; 9691.29 ; 9696.2 ; 9804.25+.40 ; 9884.3 ; 10138.162 ; 10192.37 ; 10192.45 ; 10198.21 ; 12533.10 ; 14075.3 ; 14236.28

Description

Col haut ; bord en goutte recourbé vers l'extérieur, dont la longueur et l'inclinaison sont variables.

Anse verticale, de section ovale, attachée du bord au corps, hauteur : 8,6 à 10,2.

Mesures

diam. ouv. : 14 à 28

ép. bord : 0,55 à 0,8

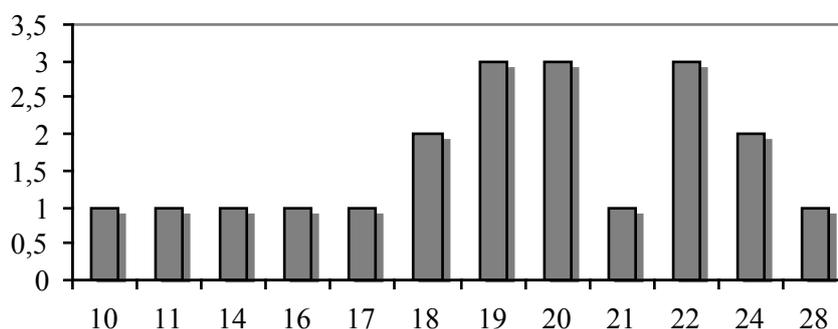
ép. col : 0,4 à 0,8

¹⁴⁹ DORNA-METZGER 1980, Fig. 24 ; DYSON 1968, Fig. 1, 4 et n°433 ; HARPER 1980, Fig. C, 54 ; OATES 1968, Fig. 23, 81, 83 et 84

ép. paroi : 0,35 à 0,65

Pot 2 var. 1 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
14	1	20	3
16	1	21	1
17	1	22	3
18	2	24	2
19	3	28	1



Pot 2 - Variante 2

Fig. 97 - 99 et 112

N° inventaire (61 individus)

6046.16 ; 6085.3 ; 8218.15+.87+.88 ; 8234.7+.9 ; 9562.6 ; 9583.4 ; 9615.4 ; 9631.24 ; 9634.12 ; 9635.5 ; 9635.A ; 9652.F ; 9671.20 ; 9683.A ; 9698.1 ; 9710.J ; 9710.N ; 9763.4 ; 9804.12 ; 9804.13 ; 9804.36 ; 9806.27 ; 9813.9 ; 9840.47+.53 ; 9840.56 ; 9840.57 ; 9843.1+.4 ; 9843.8 ; 9843.10+.13 ; 9843.11 ; 9843.51+.58 ; 9843.70 ; 9851.12 ; 9876.? ; 9876.9 ; 9876.21 ; 9876.23+.85 ; 9876.44 ; 9876.53 ; 9876.67 ; 9876.68 ; 9882.7 ; 9884.13 ; 9890.1 ; 10015.2 ; 10138.133 ; 10138.159 ; 10138.172 ; 10138.173 ; 10192.42 ; 10199.2 ; 10199.6 ; 10219.33 ; 12016.11 ; 12543.7 ; 14061.21 ; 14115.1 ; 14136.21 ; 14194.9 ; 14236.4 ; 16001.51

Description

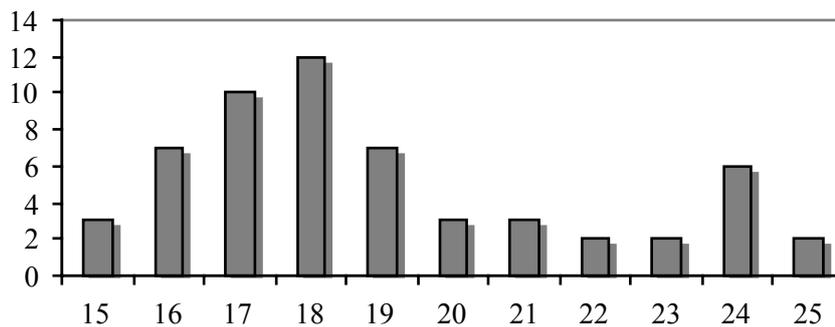
Col assez haut, peu incliné vers l'extérieur, avec une moulure sur la surface extérieure, plus ou moins marquée ; bord horizontal.

Mesures

diam. ouv. : 15 à 25
ép. paroi : 0,25 à 0,7
ép. col : 0,35 à 0,6
ép. bord : 0,4 à 0,65

Pot 2 var. 2 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
15	3	21	3
16	7	22	2
17	10	23	2
18	12	24	6
19	7	25	2
20	3		



Commentaires

D'après la distribution des diamètres d'ouverture, le pot 2 var. 2 est surtout représenté par des modèles de 16 à 19 cm d'ouverture, mais une proportion importante de pots plus grands (de 24 cm d'ouverture) doit être relevée.

Les 9806.27 et 10199.2 sont tournés en PATE 2.

Pot 2 - Variante 3

Fig. 100 - 101 et 112

N° inventaire (21 individus)

6009.5 ; 8218.59 ; 9531.1 ; 9558.14 ; 9635.28 ; 9763.B ; 9804.23 ; 9842.15+.19 ; 9876.3+.11 ; 9876.19+.55 ; 9966.A ; 10138.156 ; 10192.43 ; 10198.17 ; 10198.18 ; 14061.33 ; 14192.18 ; 14192.? ; 14199.8? ; 14236.11 ; 14236.20

Description

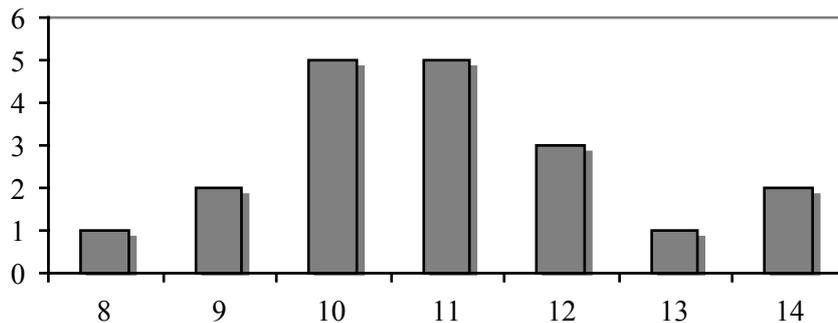
Col court, plus ou moins incliné vers l'extérieur ; bord recourbé vers l'extérieur.
Anse verticale, de section ovale, attachée du bord à la paroi ; haut. : 4,5 à 5,5.

Mesures

diam.ouv. : 8 à 18
haut. totale : 11 à 13
ép. bord : 0,3 à 0,65
ép. col : 0,3 à 0,5
ép. paroi : 0,2 à 0,6

Pot 2 var. 3 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
8	1	12	3
9	2	13	1
10	5	14	2
11	5		



Commentaires

Le profil des individus regroupés ici est très variable, mais tous ont en commun des dimensions beaucoup plus réduites que celles des autres variantes, avec une majorité de pots de 10 - 11 cm de diamètre d'ouverture : on a l'impression d'une version "miniature" du pot 2.

Pot 2 - Variante 4

Fig. 102

N° inventaire (22 individus)

6024.8 ; 6024.11 ; 6024.14 ; 6055.5 ; 8203.8 ; 8245A.5 ; 9538.17 ; 9597.9 ; 9652.9 ; 9652.D ; 9704.10 ; 9710.K+L ; 9710.M ; 9840.37+.38 ; 9874.3 ; 9884.8 ; 10110.C ; 10130.111 ; 12543.11 ; 14061.23 ; 14155.20 ; 14192.12

Description

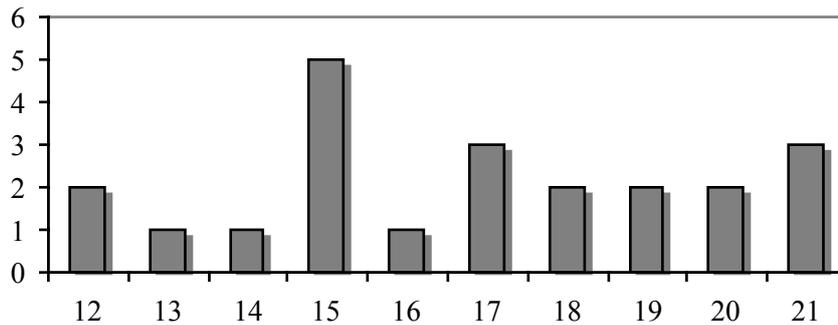
Col court très incliné ; bord épaissi souvent horizontal.

Mesures

diam. ouv. : 12 à 21
 ép. bord : 0,5 à 0,8
 ép. col : 0,3 à 0,65
 ép. paroi : 0,2 à 0,8

Pot 2 var. 4 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
12	2	17	3
13	1	18	2
14	1	19	2
15	5	20	2
16	1	21	3



Commentaires

Les individus regroupés ici ont en commun un col très incliné vers l'extérieur, formant souvent, à sa base, un angle saillant vers l'intérieur. Le type semble exister en plusieurs tailles, dont les proportions sont assez équivalentes, avec toutefois une majorité de pots de 15 cm de diamètre d'ouverture.

On remarque que le 10110.C, tourné en PATE 1, présente une surface de couleur beige, comme plusieurs autres individus issus de la même US.

Pot 2 - Variante 5

Fig. 103 - 105

N° inventaire (41 individus)

6085.2 ; 8218.58+.86 ; 9571.4 ; 9598.22 ; 9613.1 ; 9652.G ; 9763.3 ; 9804.37 ; 9834.4 ; 9842.18 ; 9843.5+.16 ; 9843.15 ; 9851.12+.13 ; 9876.47 ; 9882.14 ; 10138.151 ; 10185.20 ; 10192.46 ; 12016.10 ; 12038.9+.18 ; 14069.1 ; 14075.15 ; 14075.17 ; 14079.5 ; 14081.15 ; 14136.29 ; 14136.40 ; 14136.45 ; 14136.50 ; 14155.25 ; 14157.22? ; 14192.35 ; 14218.9 ; 14218.10 ; 14218.16 ; 14218.47 ; 14218.51 ; 14219.13 ; 14220.17 ; 14236.21 ; 14252.2+.9+.13

Description

Col haut et presque vertical, marqué d'une moulure sur sa face externe ; bord de forme variable, souvent horizontal et épaissi.

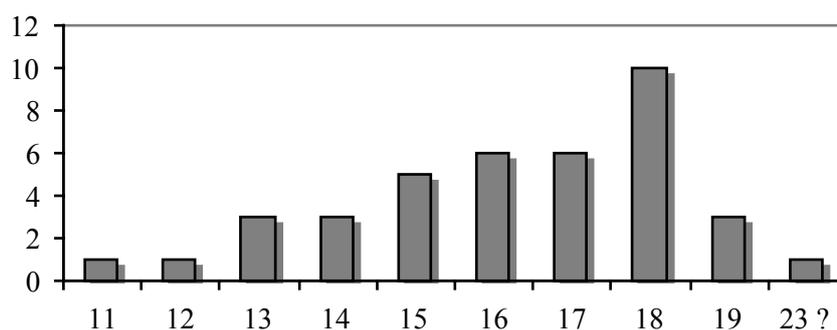
Mesures

diam. ouv. : 13 à 19
 ép. paroi : 0,25 à 0,55
 ép. col : 0,35 à 0,65

ép. bord : 0,6 à 0,8

Pot 2 var. 5 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
11	1	16	6
12	1	17	6
13	3	18	10
14	3	19	3
15	5	23 ?	1



Pot 2 - Variante 6

Fig. 106

N° inventaire (3 individus inventoriés)

9806.33 ; 10149.2 ; 14019/200.2

Description

Col vertical, avec une moulure sur la face externe ; bord horizontal de section rectangulaire, avec un sillon sur la face supérieure.

Mesures

diam. ouv. : 17 à 22

ép. paroi : 0,3 à 0,5

ép. col : 0,4 à 0,65

ép. bord : 0,6 à 0,8

Pot 2 - individus isolés

Il est plus difficile de classer les individus suivants (65 individus) dans l'une des six variantes établies : soit parce que la hauteur conservée est insuffisante pour comprendre la morphologie, soit parce que le profil diffère de celui des variantes 1 à 6 (Fig. 107 - 111) : 5065.55 ; 5244.9 ; 6046.B ; 6055.7 ; 6094.53 ; 9048.2 ; 9203.29 ; 9235.8 ; 9250.10 ; 9585.16? ; 9593.? ; 9619.11 ; 9630.24 ; 9631.25 ; 9652.7 ; 9653.11 ; 9696.1 ; 9710.1 ; 9733.21 ; 9806.2 ; 9806.13 ; 9806.22 ; 9806.30 ; 9806.37 ; 9828.14 ; 9836.5 ; 9843.2 ; 9843.33 ; 9843.57 ;

9843.64 ; 9843.69 ; 9876.5 ; 9876.31? ; 9876.49 ; 9888.1 ; 9919.3 ; 10130.82 ; 10130.118 ; 10138.150 ; 10138.169 ; 10185.12 ; 10192.44 ; 10195.C ; 10199.7? ; 10212.A+.D ; 10219.39 ; 14011.7 ; 14044.9 ; 14136.18 ; 14136.19 ; 14136.27 ; 14136.32 ; 14142.36 ; 14157.13 ; 14192.6 ; 14192.16 ; 14192.19 ; 14192.31 ; 14204.4 ; 14218.34 ; 14218.49 ; 14218.50 ; 14219.1+.15 ; 14221.20 ; 14221.17

Pot 3

Fig. 113 - 114

N° inventaire (26 individus)

6003.4 ; 9613.4 ; 9813.29 ; 9843.72 ; 9869.5 ; 10138.135+.138 ; 10138.145 ; 10138.148 ; 10138.152 ; 10138.160 ; 10212.A ; 10230.1 ; 12016.7 ; 12543.8 ; 14044.6 ; 14081.3 ; 14081.24 ; 14136.30 ; 14136.31+.38 ; 14136.42 ; 14136.43 ; 14157.11 ; 14158.2 ; 14218.58 ; 14219.2 ; 14219.17

Description

Pas de base conservée, bas du corps rarement conservé sauf pour 14218.58 : la paroi est lisse à cet endroit ; corps globulaire ; côtes sur la paroi extérieure ; bord plus ou moins long, arrondi ou anguleux, dont l'épaisseur est dans la continuité de celle de la paroi, incliné vers l'extérieur.

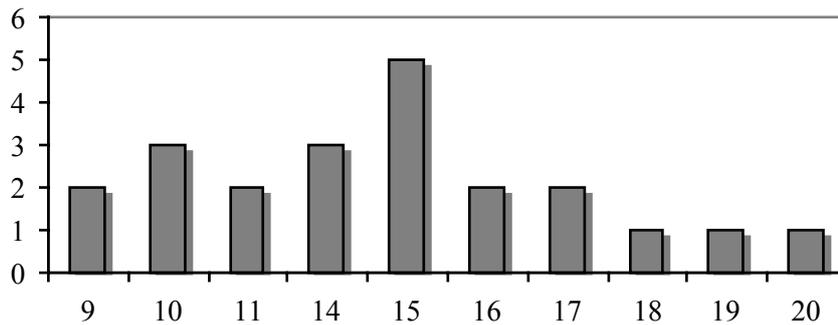
Probablement deux anses verticales opposées, de section ovale à ronde, attachée du bord à la paroi, hauteur : 3,9 à 4,4.

Mesures

diam. ouv. : 9 à 19
 ép. paroi : 0,2 à 0,55
 ép. col : 0,5 à 0,7
 ép. bord : 0,5 à 0,6

Pot 3 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
9	2	16	2
10	3	17	2
11	2	18	1
12	2	19	1
14	3	20	1
15	5		



Commentaires

Le pot 3 est morphologiquement très proche du pot à bord incliné vers l'extérieur, présent dans le répertoire "égéen"¹⁵⁰. Il peut également être mis en parallèle avec un type trouvé dans le Massif Calcaire de Syrie du Nord¹⁵¹, dont le bord est cependant un peu plus long et vertical.

Les individus trouvés à Zeugma sont très variables dans leur taille : le pot 3 existe dans des versions petites (9 cm d'ouverture) à grandes (20 cm d'ouverture). On remarque toutefois la proportion plus importantes des pots de taille intermédiaire, de 15 cm de diamètre d'ouverture.

Les individus observés sont tournés en PATE 1. Seul le 12016.7 est tourné dans une pâte moins riche en inclusions de calcaire, proche de la PATE 2.

On isolera bien sûr le 10138.145, qui porte un décor en pointillés sur le bord : le motif est rare sur vases culinaires trouvés à Zeugma. Il apparaît sur quelques pots de type 1 et 3 trouvés sur le chantier ZAP 6 (non illustrés).

Pot 4

Fig. 115 - 119

N° inventaire (42 individus)

5168.4+.5 ; 6011.5 ; 6023.27 ; 6023.45 ; 6023.46 ; 6024.5 ; 6077.27 ; 6085.6 ; 9203.30 ; 9593.9 ; 9631.32 ; 9635.?+.C ; 9694.6 ; 9698.5 ; 9704.14 ; 9704.21 ; 9704.23 ; 9704.50 ; 9707.10 ; 9843.7 ; 9843.61 ; 9882.5 ; 14075.14 ; 14078.1 ; 14079.3 ; 14079.4 ; 14080.6 ; 14081.18 ; 14136.26 ; 14142.2 ; 14142.22 ; 14155.22+32 ; 14155.26 ; 14157.7 ; 14157.16 ; 14157.18 ; 14157.24 ; 14194.8 ; 14079/200.6 ; 14079/200.7 ; 14252.12 ; 16019.6

Description

Base et bas du corps conservés sur un individu non inventorié de l'US 5189 : base arrondie, paroi assez épaisse (0,8 cm) et lisse.

¹⁵⁰ voir p. 18

¹⁵¹ ORRSAUD, SODINI 2003, Fig. 4, type 4a

Corps globulaire à la paroi côtelée ; bord incliné vers l'extérieur, épais à très épais, souvent anguleux.

Deux anses verticales opposées, de section ovale, attachées du bord à la paroi, haut. : 6,6 à 8,7.

Mesures

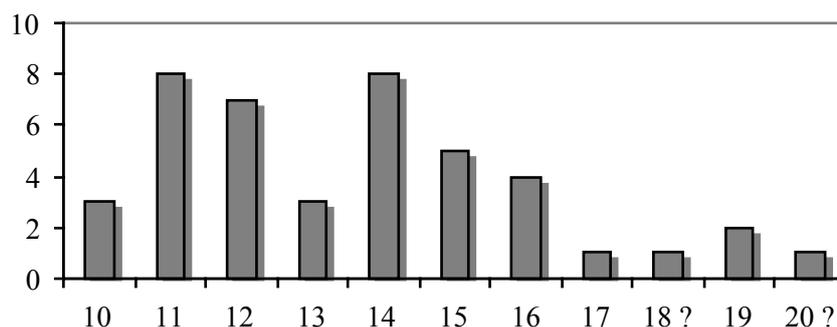
diam. ouv. : 10 à 19

ép. paroi : 0,3 à 8,5

ép. bord : 10 à 14,5

Pot 4 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
10	3	16	4
11	8	17	1
12	7	18 ?	1
13	3	19	2
14	8	20 ?	1
15	5		



Commentaires

Le pot 4 peut apparaître comme une version plus grossière, plus épaisse, du pot 3. Certains individus constitutifs du type présentent des défauts qui n'apparaissent pas sur les pots 1, 2 ou 3. On remarque par exemple sur le 9707.10 que l'amas de pâte qui a été utilisé pour fixer l'anse sur la paroi n'a pas été lissé. Sur cet individu, des gouttes d'argile ont été laissées sur la paroi, et la surface de la paroi intérieure est parsemée de trous laissés par les inclusions de calcaire.

Sur le 9635.C, à la jonction paroi / bord, une bosse large (1,3 cm de diam.) mais peu haute apparaît sur la surface interne, elle peut être due à un amas de pâte, ou à la présence d'une grosse inclusion dans la matrice.

La distribution des diamètres d'ouverture indique que les pots 4 existent en plusieurs tailles, probablement complémentaires, avec une forte proportion de "petits" pots (11 - 12 cm d'ouverture). Les pots plus "grands" (diam. d'ouv. supérieur à 16 cm) sont rares.

Les individus 5168.5, 9631.32, 9707.10, 9843.7, 9843.61 et 9635.C sont tournés en PATE 1. On note la belle qualité de la pâte du 9707.10, très dure et compacte, et sa couleur particulière, gris-beige, qui diffère de la tonalité habituelle de la PATE 1.

On peut considérer que les deux individus non inventoriés trouvés sur le chantier 5 en 1997 appartiennent eux aussi au type (Fig. 115).

L'individu trouvé dans l'US 5007 est d'un volume assez imposant, ce qui peut expliquer l'épaisseur importante de la paroi (de 0,69 à 0,42). La pâte est très compacte, très dure, et présente les inclusions caractéristiques de la PATE 1. La couleur est très homogène à cœur et sur les surfaces (de rouge 2,5 YR 4/6 à brun rouge 5 YR 5/3), et on note la présence d'une couche de barbotine épaisse sur la surface intérieure, plus fine à l'extérieur.

Le profil de l'individu trouvé dans l'US 5189 est conservé dans son intégralité, même si le récipient est brisé en plus d'une centaine de fragments. Comme pour l'individu issu de l'US 5007, il est tourné en PATE 1, de couleur homogène (brun rouge 5 YR 5/3), et ses parois sont épaisses (de 0,6 à 0,46).

Sur ces deux individus, aucune trace de feu n'a été relevée, pas même sur la base arrondie conservée. On peut s'interroger sur l'utilisation de ces récipients : n'étaient-ils pas destinés à la cuisson des aliments ? Le cuisinier n'a-t-il pas eu le temps de les utiliser avant leur abandon ?

Pot 5

Fig. 120 - 122

N° inventaire (40 individus)

5168.6 ; 5168.18 ; 5244.2 ; 6009.3 ; 6011.8 ; 6021.6 ; 6025.8 ; 6042.4 ; 6072.12 ; 6077.2 ; 9046.10 (non illustré) ; 9065.2 ; 9203.13 ; 9203.31 ; 9608.4 ; 9694.1 ; 9695.12 ; 9704.8 ; 9704.11 ; 9704.28 ; 9882.12 ; 10130.8 ; 10130.35 (non illustré) ; 14060.4 ; 14061.26 ; 14081.9 ; 14081.16 ; 14081.21+.40 ; 14081.35 ; 14081.36 ; 14081.37 ; 14155.19 ; 14155.30 ; 14157.1 ; 14157.2 ; 14157.9 ; 14157.17 ; 14157.21 ; 14157.25+.29 ; 14223.1

Description

Base et corps non conservés ; épaule galbée, paroi lisse ou côtelée ; point d'inflexion angulaire entre l'épaule et le col ; col court, galbé, incliné vers l'intérieur, terminé par un bord épaissi recourbé vers l'extérieur.

Deux anses verticales opposées, attachées du bord à la paroi. Un cas d'anses attachées de l'épaule à la paroi (6009.3).

Mesures

diam. ouv. : 10 à 17

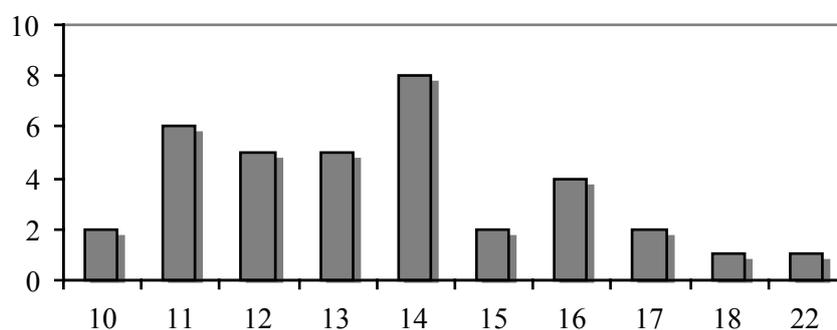
ép. bord : 1 à 1,2

ép. col : 0,4 à 0,8

ép. épaule : 0,5 à 0,6

Pot 5 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
10	2	15	2
11	6	16	4
12	5	17	2
13	5	18	1
14	8	22	1



Commentaires

La forme générale de ce pot reste pour l'instant inconnue : les individus conservés sont très fragmentaires. On peut toutefois supposer une morphologie proche des pots 1 à 4 : un corps globulaire, une paroi peu épaisse, peut-être partiellement côtelée, une base arrondie.

La distribution des diamètres d'ouverture indique que le pot 5 existe principalement dans des tailles proches (majorité de pots de 11 à 14 cm d'ouverture), alors que peu d'exemples plus "grands" sont attestés.

Il faut souligner que les exemples regroupés ici présentent de nombreuses différences morphologiques, dans la hauteur et l'inclinaison du col, dans la forme du bord, dans le traitement des surfaces (paroi côtelée ou lisse).

Il faudrait probablement isoler le 6009.3, seul individu qui témoigne d'une conception différente de celle des pots 1 à 4 : l'anse est ici attachée non pas sur le bord mais sur l'épaule. Cet individu est morphologiquement identique à un type trouvés en Syrie du Nord¹⁵² (Fig. 149, 1).

Les individus sont tournés dans l'une ou l'autre des deux pâtes identifiées :

- les 5168.6 et 9203.31 sont tournés en PATE 1, cuite en oxydation ou en réduction ;
- les 9046.10, 9065.2, 9203.13, 9694.1, 9695.12, 9704.8 et 10130.8, sont tournés en PATE 2, et la paroi est souvent couverte d'une couche de barbotine, fine à assez épaisse.

Dans les deux cas, la pâte est compacte, peu granuleuse, très dure, et de couleur homogène.

¹⁵² ORSSAUD, SODINI 2003, Fig. 4, type 4b ; VOKAER 2005, Fig. 2, type 4

Il faut aussi remarquer que pâte et morphologie semblent liées (voir tableau ci-dessous) : doit-on considérer que les individus en PATE 1 et ceux en PATE 2 appartiennent à deux types différents ?

PATE	1	2
Morphologie	paroi côtelée, col vertical, bord très recourbé	paroi lisse
N°inventaire	5168.6, 9203.31	9065.2, 9694.1

Pots à bord recourbé / incliné divers

On peut regrouper plusieurs individus qui ont en commun un bord recourbé ou incliné vers l'extérieur, mais qui ne peuvent être classés dans les différents types établis (Fig. 123) :

- 14136.19 ; 14142.117 ; 14204.4 : à bord recourbé, arrondi, et paroi côtelée ;
- 9876.51 ; 14252.11 : à bord recourbé et parois lisses ;
- 9203.16 ; 9850.7 ; 9850.13 ; 9876.24 ; 14192.5 : à parois lisses ou côtelées (seulement sur le 14192.5), petit bord incliné vers l'extérieur, parfois angulaire. On remarque les traces d'arrachement d'une anse verticale sur le 9850.7, qui n'était pas attachée sur le bord, mais en dessous.

Pot 6

Fig. 124 - 125

N° inventaire (5 individus)

9683.8 ; 9702.3 ; 9711.5 ; 20020.4 ; 20029.13

Description

Corps non conservé ; épaule droite (non galbée), paroi fine, marquée de côtes ; bord constitué d'un repli de la pâte sur elle-même (?).

Mesures

diam. ouv. : 15 à 20

ép. paroi. : 0,28 à 0,4

ép. bord : 1,17 à 1,4

Commentaires

Ce type est peu présent dans les contextes étudiés, et mal conservé en hauteur. Le profil du bord rappelle toutefois celui d'un pot de Tarse¹⁵³, doté de deux grandes anses en équerre (Fig. 26 a et 26 b) : s'agit-il du même type ?

¹⁵³ TOSKAY-EVRIN 2005, Fig. 2, type 1B, et voir p. 27. Pour C. TOSKAY-EVRIN, si les morphologies sont proches, la pâte des individus trouvés à Zeugma n'est pas la même que celle des individus trouvés à Tarse : il s'agit de deux productions différentes (communication personnelle).

La création de ce bord en goutte est plus difficile à comprendre que celle du bord du pot 1. Sur les individus observés, il semble que la pâte a été repliée sur elle-même, peut-être après la phase de tournage, quand elle a atteint une texture moins souple.

La plupart des individus, ainsi que d'autres fragments non inventoriés issus des US 9683, 20000, 20009, sont tournés en PATE 2, cuite en oxydation. Le 9683.8 est l'un des rares individus de ce type tourné en PATE 1.

Pot 7

Fig. 126 - 127

N° inventaire (8 individus)

9060.49 ; 9116.20 ; 9250.7 ; 9562.3 ; 9593.A ; 9684.13 ; 9692.17 ; 9959.12+.13

Description

Base arrondie ; corps globulaire, paroi côtelée d'épaisseur régulière ; col vertical, haut ; bord rond souligné de trois moulures.

Deux anses verticales opposées, de section ovale large mais peu épaisse, attachées sur toute la hauteur de l'épaule, haut. : 5,6 à 8,4.

Mesures

diam. ouv. : 9,5 à 13

ép. col : 0,3 à 0,7

ép. paroi : 0,45 à 0,6

haut. totale du 9684.13 : 16,5

Pot 7 : tableau de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
9,5	1	13	2
12	2	14	1

Commentaires

Les pots 7 et 8 sont peu fréquents dans les contextes étudiés mais bien connus en Syrie du Nord¹⁵⁴. Ils présentent une morphologie complètement différente de celle des pots 1 à 6 : on retrouve sur ces deux types la base arrondie et la paroi fine et côtelée, mais le col est vertical, très haut, le bord est dans la continuité du col, et les anses sont placées sur l'épaule.

Pour le pot 7, tous les individus observés sont tournés en PATE 2, cuite en oxydation. La matrice du 9060.49 contient, en plus des très nombreuses inclusions de quartz, quelques inclusions de calcaire, ainsi que quelques grains arrondis, de couleur gris sombre.

¹⁵⁴ Pour le pot 7 : ORSSAUD, SODINI 2003, Fig. 4, type 6a ; VOKAER 2005, Fig. 2, type 1.

On relève la présence de traces de feu sur la base du 9684.13.

Pot 8

Fig. 128 - 130

N° inventaire (20 individus)

6032.8 ; 6046.18 ; 6049.4 ; 6056.3 ; 6062.10 ; 6167.27 ; 6210.13+.24 ; 9079.7 ; 9203.28 ; 9237.13 ; 9588.13 ; 9678.12 ; 9695.2 ; 9903.9 ; 10130.28 ; 10130.30 ; 10213.4 ; 10260.5 ; 10213.7 ; 16001.46

Description

Base arrondie ; corps globulaire ou légèrement ovale, paroi côtelée d'épaisseur régulière ; col vertical, haut, lisse ou marqué de côtes et/ou de moulures ; bord de forme variable, souvent anguleux.

Deux anses verticales opposées, de section ovale large mais peu épaisse, attachées sur toute la hauteur de l'épaule, haut. : 6,6.

Mesures

diam. ouv. : 8 à 18

ép. bord : 0,75 à 0,8

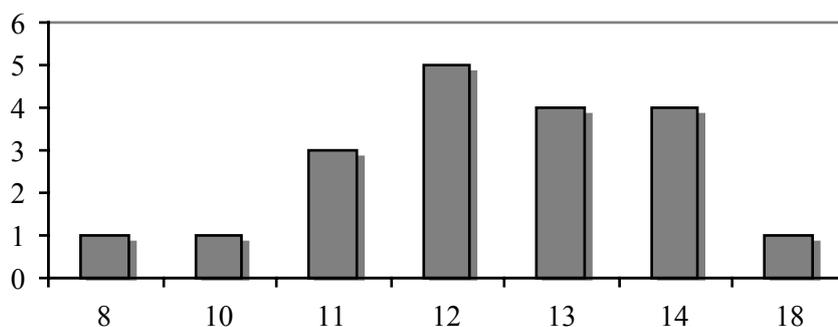
ép. col : 0,4 à 0,65

hauteur col : 2,4 à 4,8

ép. paroi : 0,3 à 0,5

Pot 8 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
8	1	13	4
10	1	14	4
11	3	18	1
12	5		



Commentaires

Les individus regroupés sous l'appellation "pot 8" ont en commun un col vertical, plus ou moins haut, et un bord dans la continuité de ce col. Mais les variantes dans le profil (hauteur du col, forme du bord, etc.) sont nombreuses et le type est moins homogène que le type précédent.

Comme le pot 7, le pot 8 est présent en Syrie du Nord¹⁵⁵ : plusieurs sites ont livré des individus complets. On remarque ainsi que le corps du pot 8 peut être globulaire ou ovale.

Les 6046.18, 6062.10, 9678.12, 10130.28, 10130.30, 10260.5 ainsi qu'un individu non inventorié de l'US 9400 partagent des caractères de pâte communs : ils sont tournés en PATE 2, qui est ici particulièrement dense et dure. On note la couche de barbotine épaisse sur la surface extérieure du 6062.10, qui a pris une teinte aubergine.

Pot 9

Fig. 131 - 132

N° inventaire (2 individus)

9828.12 ; 14218.3

Description

Base et partie inférieure du corps non conservées ; paroi légèrement galbée, fine et côtelée ; col haut et incliné vers l'intérieur, à la surface lisse ; bord épaissi, rond et souligné par une incision profonde et large ; lèvres rondes.

Une anse conservée sur un exemple (9828.12) : verticale, de section ovale, fixée sous la base du col à la paroi, haut. : 9. Peut-on imaginer la présence d'une anse opposée ?

Mesures

diam. ouv. : 17 à 18

ép. bord : 0,7

ép. col : 0,5

ép. paroi : 0,3 à 0,5

Commentaires

Ce type n'apparaît que deux fois dans les contextes étudiés. Aucune des publications consacrées à la céramique de cuisson romaine et byzantine de Syrie du Nord n'en présente de semblable. Le bas du corps et la base manquent : sans parallèles morphologiques, il est difficile de restituer la hauteur totale et la forme générale de ce pot à cuire. On peut noter que le bord rond marqué par une incision rappelle la casserole 5.

Le 9828.12 est tourné en PATE 1

¹⁵⁵ BAVANT, ORSSAUD 2001, Fig. 2, 7 / Fig. 3, 15 - 17 / Fig. 6, 26 / Fig. 9, 38 - 39 ; HARPER, Fig. D, 63 - 64 ; ORSSAUD, SODINI 2003, Fig. 4, type 5a - 5d et 6b - 6d ; VOKAER 2005, Fig. 2, type 2 ; VOKAER 2007, Fig. 2, 2

Pots isolés

Deux individus, tournés dans des pâtes différentes des PATES 1 et 2, apparaissent une seule fois dans le matériel des contextes étudiés :

- Le 9922.14 (Fig. 133, US : remplissage de four, datation : jusqu'au milieu du 1^{er} s) possède une base arrondie, un corps globulaire dont la paroi est lisse (ép. paroi : 0,6), un col assez court, vertical et légèrement convexe, un bord anguleux (ép. bord : 0,8) dans le prolongement du col et une anse verticale de section ovale irrégulière, attachée du bord à l'épaule. On imagine une anse opposée identique.

La pâte est dure, finement granuleuse, et riche en inclusions, petites à grosses, de nature variable (calcaire, roches). La couleur varie du brun rouge au gris brun, avec des zones plus sombres sur la partie inférieure du corps et la base qui font penser à des traces de feu : elles peuvent indiquer que ce grand récipient était bien utilisé pour la cuisson des aliments.

La morphologie du 9922.14 rappelle celle de plusieurs autres individus (Fig. 133 - 134), qui apparaissent quelquefois dans les contextes étudiés : les 9933.9, 9933.35 et deux individus non inventoriés de l'US 9921 (diam. ouv. : 12 et 12,5) semblent appartenir à un même type. Tous sont tournés dans une pâte dont la matrice est fine, compacte, très dure et de couleur claire, mêlée à de nombreuses inclusions de roches et de calcaire, de taille variable (petites à grosses) : la casserole isolée 5062.36 (voir p. 69) est tournée dans une pâte similaire.

C. TOSKAY-EVRIN¹⁵⁶ a relevé la présence de pots identiques dans le matériel des fouilles du square de la République, à Tarse : la morphologie est la même, et la pâte, observée à l'œil nu, présente les mêmes caractères.

- L'individu 5256.7 (Fig. 134 - 135) n'est pas conservé sur toute sa hauteur : la base et la partie inférieure du corps manquent. La partie supérieure du corps présente une paroi lisse et galbée, épaisse (ép. min. : 0,8). Le pot est dépourvu de col et le bord, dans le prolongement du corps (ép. bord : 10), est rond. Une anse verticale, attachée sur la paroi, de section ovale allongée, est conservée : on peut imaginer une anse opposée.

Le pot est tourné dans une pâte grise (de gris clair 2,5 Y 7/0 à gris 2,5 Y 6/0), dure et granuleuse, qui contient d'assez nombreuses inclusions de calcaire et de roches grises, de taille variable (petites à moyennes).

Le pot est particulièrement intéressant pour son décor fait d'une ligne ondulante incisée sous le bord : les témoignages de décors sur les vases culinaires du répertoire de Zeugma sont rares.

On pourrait aussi évoquer le cas d'un fragment d'épaule (Fig. 135, n° inventaire : 9597.7, ép. paroi : 0,55 à 0,65), qui semble appartenir à un pot et qui porte un décor de lignes incisées en biais. Mais la nature de ce récipient reste inconnue : si la pâte est assez dure et sonore, proche de la PATE 1 (nombreuses petites inclusions de calcaire, couleur rouge clair 10 R 6/3), il n'est pas certain que ce pot était utilisé pour la cuisson.

¹⁵⁶ Communication personnelle.

L'individu 9700.3 (Fig. 134 - 135) est également un cas unique dans le matériel étudié : il s'agit d'un goulot, fixé sur la paroi d'un pot tourné en PATE 1, cuite en oxydation, et qui présente une couleur très homogène dans les tons brun-rouge. Les récipients fermés munis d'un goulot sont attestés dans la production de *brittle ware* en Syrie du Nord, aussi bien sur des pots¹⁵⁷ (Fig. 149, 2) que sur des cruches¹⁵⁸ : en raison d'un état de conservation très fragmentaire, il est impossible de préciser à quelle forme appartenait ce goulot. On peut cependant noter que la paroi du récipient ne porte pas de côtes à la hauteur de fixation de ce goulot.

Quelques fragments de paroi côtelée de pots portent des coulures blanches (Fig. 135). Ces coulures apparaissent également sur quelques fragments de vases non culinaires, tournés dans la pâte claire caractéristique de la céramique commune trouvés à Zeugma. J'ignore pour l'instant si ces coulures doivent être considérées comme un décor ou comme la conséquence d'une utilisation particulière de ces récipients.

b) Cruches

Deux types de cruches ont été définis : la forme est beaucoup moins fréquente que la casserole ou le pot dans les contextes étudiés.

Cruche 1

Fig. 136 - 138

N° inventaire (19 individus)

5098.15 ; 6167.28 ; 8218.29 ; 9652.A ; 9652.5 ; 9710.E ; 9804.21 ; 9804.42 ; 9804.26+.44 ; 9806.D ; 9843.3 ; 9876.1+.28 ; 9876.41+.43 ; 9883.3 ; 9884.12 ; 10138.144 ; 10138.170 ; 14136.49 ; 14218.2

Description

Base non conservée ; corps largement évasé (diam. max. 19 pour le 14218.2), parois marquées de côtes qui se prolongent sur le col haut et vertical ; bord épaissi souvent anguleux, parfois creusé d'un sillon sur la surface supérieure.

6 individus présentent une ouverture trilobée : 8218.29, 9652.A, 9804.21, 9876.1, 10138.44, 14218.2.

Une anse verticale, fixée du col (jusqu'à 0,2 cm sous l'ouverture) à l'épaule, de section variable (ronde à ovale pincée), haut. : 7 à 9.

Mesures

diam. ouv. : 5 à 10

ép. bord : 0,4 à 0,87

ép. col : 0,25 à 0,6

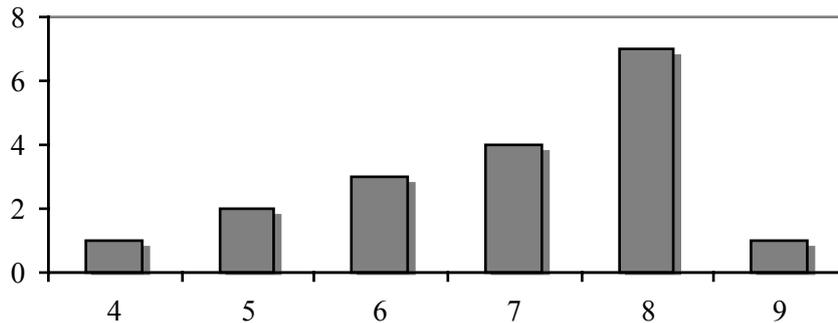
ép. paroi : 0,3 à 0,4

¹⁵⁷ BAVANT, ORSSAUD 2001, Fig. 2, 14

¹⁵⁸ BAVANT, ORSSAUD 2001, Fig. 4, 20 ; HARPER 1980, Fig. C, 59

Cruche 1 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
4	1	7	4
5	2	8	7
6	3	9	1



Commentaires

Ce type, qui appartient à la production de *brittle ware*, apparaît aussi à Doura-Europos¹⁵⁹ et Ain Sinu¹⁶⁰ (Fig. 149, 3), où des individus mieux conservés en hauteur ont été trouvés. Dans le catalogue de S. DYSON, on remarque ainsi que la base de la cruche 1 n'est pas arrondie, comme l'est celle des pots : en discontinuité avec la courbe du corps, elle est convexe et marquée par un ombilic central (Fig. 94, sur une cruche 2). Le corps peut être trapu, comme sur le 141218.2.

Sur plusieurs individus, on remarque que les côtes sont plus serrées sur la panse que sur le col, et que la zone entre le haut de l'épaule et le bas du col en est dépourvue (elle est marquée d'une ligne incisée sur le 14218.2). Les côtes incisées sur le col sont souvent profondes et anguleuses.

Le bord aussi est anguleux et semble presque coupé sur certains individus : on pourrait imaginer que ce type était commercialisé avec un couvercle, à la manière des marmites à bord coupé.

Tous les individus observés sont tournés en PATE 1, cuite en oxydation ou en réduction (9876.41+.43). Le 9710.E et un individu non inventorié de l'US 12532 (le bord n'est pas conservé, diam. col : env. 7) sont tournés dans la variante beige de cette pâte.

Cruche 2

Fig. 138 - 143

¹⁵⁹ DYSON 1968, n°455, et voir aussi le n°458.

¹⁶⁰ OATES 1968, Fig. 23, 85

N° inventaire (31 individus)

9598.5 ; 9598.18 ; 9652.4 ; 9677.5 ; 9695.8 ; 9710.C ; 9710.D ; 9806.39+.40 ; 9840.18 ; 9843.55+.59 ; 9850.8+.9 ; 9850.14 ; 9876.17 ; 9876.52 ; 10138.130 ; 10138.137 ; 10138.146+.166 ; 10138.171 ; 10185.16 ; 10192.36+.39 ; 10198.15+.19+.20 ; 12007.30 ; 12016.12 ; 12022.2 ; 14135.5 ; 14136.5+.6+.41 ; 14142.5 ; 14158.6 ; 14192.7+.22+.25 ; 14192.37 ; 14218.17

Description

Base et corps conservés sur deux individus :

- base surélevée par un pied, corps étroit et allongé, à paroi lisse, pour le 12007.30 ;
- base à ombilic, corps piriforme à paroi lisse pour l'individu non inventorié trouvé dans l'US 9558.

Col haut à paroi lisse, droite ou galbée, parfois marquée de stries de tournage sur la surface intérieure ; bord épaissi dans le prolongement du col, court, rond.

11 individus témoignent d'une ouverture trilobée : 9598.5, 9598.18, 9710.D, 9806.40, 9840.18, 9843.55, 10138.146, 10138.171, 10185.16, 10192.39, 14135.5, 14142.5.

Une anse verticale est conservée pour 9 exemples : elle est de section ovale à plate, fixée du bord au col.

Mesures

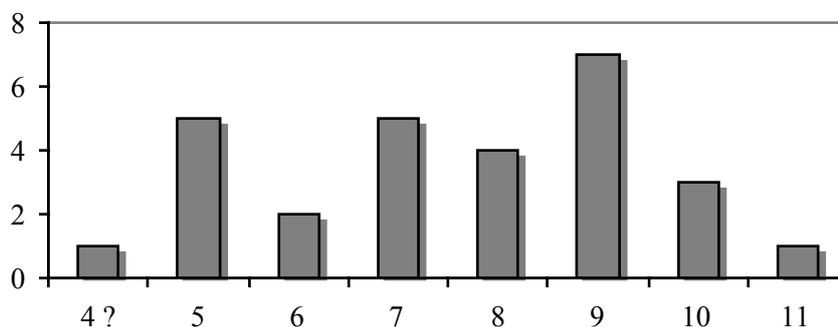
diam. ouv. : 5 à 10

ép. bord : 0,2 à 0,7

ép. col : 0,2 à 0,4

Cruche 2 : tableau et graphique de distribution des diamètres d'ouverture

diam. ouv.	nombre d'individus	diam. ouv.	nombre d'individus
4 ?	1	8	4
5	5	9	7
6	2	10	3
7	5	11	1



Commentaires

La finesse de la paroi de ces cruches les rend peu résistantes aux chocs mécaniques : un seul individu inventorié présente une forme complète (12007.30). Si tous les individus regroupés possèdent un col à paroi lisse et un petit bord rond, les variantes morphologique et les dimensions très variables des différents individus pourraient être significatives et déterminer

plusieurs types. C'est le cas à Doura-Europos¹⁶¹ (Fig. 150, 1) où les cruches à col lisse et bord rond peuvent présenter un corps piriforme ou allongé selon les types.

On peut mettre en parallèle les cruche 440 et 441 du catalogue de S. DYSON avec l'individu 12022.2 et l'individu non inventorié trouvé dans l'US 9558. Sur ce dernier, on note la présence d'une dizaine de côtes sur le haut du corps. Les stries de tournage sont visibles sur toute la surface intérieure, elles ont été lissées sur la surface extérieure.

L'individu 12007.30 correspond à un type différent, que l'on peut comparer aux cruches 445 et 446 du catalogue de S. DYSON. On note les dimensions réduites de cet individu, qui ne mesure que 14,4 cm de hauteur.

Dans son catalogue, S. DYSON insiste sur la grande qualité de la pâte utilisée pour fabriquer ces cruches. On peut faire la même remarque à propos des individus trouvés à Zeugma : tous les exemples observés sont tournés dans la PATE 1, qui est toujours compacte, finement granuleuse et dure. La cuisson est oxydante, rarement réductrice. Les deux individus 9710.C et 9710.D sont tournés dans la version "beige" de la PATE 1, tout comme le 9710.E (cruche 1).

Cruches isolées

Deux individus isolés sont particulièrement intéressants (Fig. 144 - 145). Ils appartiennent à deux types de cruches munies de goulots, bien connues en Méditerranée orientale, mais dont la présence à Zeugma est très limitée :

- Le 9671.3 (US : terre compacte, datée des 3^e - 4^e s) est un col cylindrique de cruche. La paroi est lisse et galbée, et s'élève au-dessus d'un filtre percé d'au minimum 6 trous. L'aménagement de ce filtre implique une fabrication en plusieurs étapes : le col, tourné à part, est ensuite fixé sur le corps de la cruche.

L'individu est tourné en PATE 1, cuite en oxydation. La pâte est rouge à cœur mais la surface extérieure a pris une tonalité plus sombre (7,5 YR 5/2 brun). On remarque la finition soignée de la surface extérieure, recouverte d'une couche de barbotine lissée.

Les cruches à filtre en pâte culinaire sont attestées au Proche-Orient : on a évoqué dans la première partie de ce travail la cruche à filtre associée à l'"Atelier X"¹⁶². Toutefois, la mauvaise conservation du 9671.3 ne permet pas de mettre ces deux types en parallèle.

Il faut également présenter l'individu 14110.1, un autre col de cruche à filtre trouvé à Zeugma. Le bord est épaissi et anguleux, proche de celui du type trouvé à Tell'Arqa (Fig. 31, 5). Je n'ai pas observé directement la pâte du 14110.1. La fiche descriptive évoque une pâte dure et fine, de couleur rose à rouge pâle, contenant quelques inclusions de calcaire et de sable : s'agit-il de la PATE 1 ou d'une pâte calcaire ?

¹⁶¹ DYSON 1968, n°439 - 446

¹⁶² voir p. 36

- Le 9060.34 est également un col cylindrique de cruche. La paroi est marquée de stries de tournage sur la surface extérieure, elle s'épaissit progressivement vers le haut. Le bord arrondi est souligné par une moulure.

Contrairement au 9671.3, cet individu est tourné en PATE 2, cuite en oxydation, dont la texture et la dureté rappellent la pâte du pot 9060.49 (pot 7).

La morphologie est identique à celle d'un type trouvé à Déhès¹⁶³ (Fig. 150, 2) et Apamée¹⁶⁴. Les individus syriens sont conservés sur toute leur hauteur : on peut ainsi observer que la cruche à laquelle appartient le col 9671.3 possède une base arrondie, un corps légèrement allongé vers le haut dont la paroi est côtelée, et un goulot placé sur l'épaule.

c) Vases fermés indéterminés

Plusieurs bases présentent des particularités intéressantes. Elles sont fragmentaires, il donc est impossible de relier avec certitude à l'un des types établis (Fig. 146 - 147).

L'US 9840 a livré une base arrondie, appartenant probablement à un pot, conservée sur une hauteur de 12,5 cm. Contrairement à la paroi du corps, côtelée, la base est lisse sur 6 cm de hauteur. Elle porte de nettes traces de feu, comme si le pot avait été directement en contact avec des braises.

Dans la même US, des fragments de base sont caractérisés par un brusque changement de couleur : la surface extérieure passe du rouge au gris sombre. On peut penser que les pots étaient empilés dans le four du potier, et que la dernière atmosphère de cuisson, réductrice, a uniquement touché les surfaces exposées.

La base arrondie permet une diffusion optimale de la chaleur dans le récipient, mais elle possède un défaut majeur : elle est instable, surtout quand il s'agit de poser le vase sur une surface dure. Pour pallier à ce défaut, le centre de certaines bases arrondies a été repoussé vers l'intérieur au moment du tournage, créant ainsi une assise plus stable.

Quelques bases à ombilic central, appartenant probablement à des cruches, ont été trouvées dans les contextes étudiés. Le fond de ces bases est souvent recouvert d'un dépôt de calcaire qui indique que ces cruches étaient utilisées pour faire bouillir de l'eau

Une base aménagée en pied annulaire, également dotée d'un fond à ombilic, a été inventoriée (9840.17). L'individu, tourné en PATE 1 dont la surface extérieure est réduite, est unique dans le matériel étudié.

¹⁶³ BAVANT, ORSSAUD 2001, Fig. 4, 20 et Fig. 6, 27

¹⁶⁴ VOKAER 2007, Fig. 2, 4

I. 4. Couvertcles

Les fragments de couvercles en pâte culinaire sont peu nombreux : seuls 22 individus sont présentés dans cette typologie, et un seule type (couvercle 1) a été identifié. Comment expliquer une présence aussi discrète ? Plusieurs hypothèses peuvent être proposées.

D'abord, un couvercle peut être utilisé sur plusieurs récipients, tant que son diamètre d'ouverture est assez grand pour les couvrir. On est dans un fonctionnement différent de celui de ces marmites tournées avec leur couvercle, trouvées à Xanthos ou Anemurium (voir p. 23 et 26). On peut supposer que les couvercles trouvés à Zeugma ne sont pas créés pour couvrir un vase en particulier.

Ensuite, pour les habitants de Zeugma, le couvercle n'était peut-être pas un élément essentiel dans la manière de cuisiner : D. ALEXANDRE-BIDON¹⁶⁵ précise que les vapeurs aromatiques d'un bouillon sont plus subtiles lorsque la cuisson n'est pas obturée. On remarque que dans le livre de recettes d'Apicius, il n'est question qu'à deux reprises d'une cuisson obturée : deux recettes nécessitent un dispositif particulier, l'*operculum* (que J. ANDRE traduit par "terraine couverte, cloche"), utilisé pour une cuisson au four¹⁶⁶.

Enfin on peut couvrir un vase avec divers objets : une planchette de bois, une plaque de métal ou même un autre vase.

On peut ajouter que certains couvercles en pâte non culinaire, c'est-à-dire en pâte calcaire, semblent avoir été utilisés sur des récipients de cuisson : quelques exemples portent des traces de feu tout à fait significatives.

C'est le cas du couvercle 9804.46 (Fig. 47, diam. ouv. 21, haut. profil : 1,9), au profil complètement plat, modelé dans une pâte gris rose (5 YR 6/2), dense, dure et très dégraissée (nombreuses inclusions de sable, de taille moyenne à grosse, et particulièrement sur la surface intérieure). Le couvercle était muni d'une anse dont il reste les traces de fixation, et décoré d'une ligne incisée et de pressions au doigt sur le bord.

On peut également citer le cas de l'individu 10130.96 (Fig. 47), probablement un bord de couvercle concave à haut tenon central, type bien connu en Syrie du Nord à l'époque byzantine (voir les individus trouvés dans les US 9060 et 10130, Fig. 47). Si D. ORSSAUD et J.-P. SODINI¹⁶⁷ notent que le type apparaît dans le Massif Calcaire aussi bien en pâte non culinaire qu'en pâte culinaire, les individus présents à Zeugma sont tous en pâte calcaire.

¹⁶⁵ ALEXANDRE-BIDON 2005

¹⁶⁶ Apicius, § 200 et 421

¹⁶⁷ ORSSAUD, SODINI 2003, Fig. 2 et 9

Couvercle 1

Fig. 48 - 49

N° inventaire (19 individus)

6085.4 ; 8218.30 ; 9571.5+9573.2 ; 9631.18 ; 9683.18 ; 9692.12 ; 9701.36 ; 9705.15 ; 9710.6 ; 9714.A ; 9806.C ; 9840.12 ; 9842.25 ; 9876.50 ; 10110.5 ; 10110.A ; 10110.D ; 14192.34 ; 20019.10

Description

Anneau servant de tenon ; paroi droite fortement évasée ; bord dans la continuité de la paroi, de forme variable (anguleux ou arrondi).

Mesures

diam. ouv. : 20 à 28

ép. paroi : 0,3 à 0,9

haut. profil complet : 3,8 (pour le 9571.5+9573.2)

haut. tenon : 0,4 à 0,8

diam. tenon : 4 à 6

Commentaires

Les individus 9571.5+9573.1, 9710.6, 9842.25, 9840.12 sont les mieux conservés et constituent les exemples les plus représentatifs du type. Il est difficile d'affirmer que les autres individus inventoriés appartiennent bien au même type, les variantes dans la forme du bord pourraient être significatives et amener à établir non pas un mais plusieurs types de couvercle.

Le couvercle 1 est présent à Doura-Europos, dans les contextes de destruction liés à l'invasion perse du milieu du 3^e s. Si S. DYSON¹⁶⁸ l'identifie comme un bol, la morphologie du type tient clairement du couvercle : le diamètre de l'anneau - qui sert en fait de tenon et non pas de pied - est trop petit pour assurer une assise stable, et donc permettre d'utiliser le récipient comme un bol ou une assiette. Il faut remarquer d'ailleurs que la hauteur de cet anneau est très peu développée et ne facilite pas la manipulation de l'objet. Sur l'individu 9571.5+9573.2, il n'y a pas de trace de fixation du tenon à la paroi : couvercle et tenon étaient probablement tournés ensemble, la forme finale de l'anneau pouvant ensuite être affinée par tournassage.

La paroi intérieure est couverte d'une spirale qui démarre au centre et se développe progressivement jusqu'au bord. Elle semble être incisée dans la pâte avec un instrument à pointe large et courbe. Elle se sent plus légèrement sur la paroi extérieure. La fonction pratique de ce motif est évidente : il est destiné à caler le couvercle sur le vase.

La plupart des individus sont tournés dans la PATE 1, cuite en oxydation. Le 10110.A est tourné, comme plusieurs autres tessons provenant de la même US, dans la version "brun-jaune / beige" de la PATE 1.

Quatre individus sont tournés en PATE 2 : les 9683.18, 9714.A, 10110.5 et 10110.D (ces deux derniers individus pourraient appartenir au même couvercle).

On remarque la présence d'importantes variations dans la couleur de la pâte : elles peuvent être dues à l'exposition au feu.

¹⁶⁸ DYSON 1968, Fig. 1, 4 - 5

Couvercles isolés

Fig. 50 et 54

Deux individus peuvent être identifiés comme des couvercles :

- Le 8235.3, tourné en PATE 1, possède un anneau servant de tenon, comme le Couvercle 1. Mais sa paroi est droite et horizontale, d'épaisseur constante. Le bord carré est perpendiculaire au corps (diam. ouv. : 12 / ép. paroi : 0,2 à 0,7 / haut. tenon : 0,4 / diam. tenon : 4,5). Les individus 5240.7 et 10192.A pourraient être comparés au 8235.3, mais leur mauvaise conservation (et le diamètre d'ouverture nettement plus grand du 10192.A) ne permet pas d'établir un type avec certitude.

- Le 20014.9 est très fragmentaire et il est difficile d'affirmer que ce bord appartient bien à un couvercle. La paroi est fine, rectiligne, le bord est recourbé vers l'extérieur (diam. ouv. : 28? / ép. paroi : 0,36 / ép. bord : 0,45). La pâte, de couleur rouge (10 R 5/6) possède les caractères de la PATE 2.

Le couvercle 20029.3 (US : sondage profond, datation proposée : 1^{er} - 3^e s) est tourné dans une pâte culinaire très dure et compacte, à la granulométrie fine, de couleur rouge clair à brun foncé, et présentant d'assez nombreuses inclusions blanches, brillantes et orange foncé. On remarque aussi le polissage très soigné de la surface extérieure, à 0,14 cm au-dessus du bord. L'individu, fragmentaire, est caractérisé par une paroi galbée et évasée, et un bord rond épaissi (diam. ouv. : 26 / ép. paroi : 0,6 / ép. bord : 0,95). Sa pâte et sa morphologie l'isolent des couvercles présentés précédemment.

Chapitre II. Chronologie

II. 1. Méthode

L'élaboration de la typologie des vases à cuire trouvés à Zeugma a permis de constater que le répertoire de formes des vases tournés dans les PATES 1 et 2 est identique à celui de la production de céramique culinaire trouvée en Syrie du Nord, appelée *brittle ware*. L'hypothèse de départ selon laquelle la céramique culinaire de Zeugma appartient à cette production est donc renforcée.

Dans les publications consacrées à la *brittle ware*¹⁶⁹, les archéologues proposent une datation fiable pour la plupart des types qu'ils présentent. Par exemple, dans le catalogue du matériel trouvé à Doura-Europos, S. DYSON¹⁷⁰ présente plusieurs types qui apparaissent dans les contextes de destruction de la ville, dévastée par les perses au milieu du 3^e s, tout comme l'a été Zeugma. R. HARPER¹⁷¹ est le premier auteur à proposer une chrono-typologie de la *brittle ware* qui couvre plusieurs siècles, de la période romaine au début de la période islamique. Les publications plus récentes - notamment celles d'A. VOKAER¹⁷² - sont plus concentrées sur les types romains tardifs, byzantins et proto-islamiques de la production.

La céramique culinaire de Zeugma est évoquée dès 2006 dans un article de M. GSCHWIND¹⁷³ consacré au matériel trouvé par les équipes du musée de Gaziantep sur le chantier 12 (fouille des maisons dites de Poséidon et de l'Euphrate). L'auteur présente le matériel en trois ensembles chronologiques successifs :

- un petit ensemble daté du milieu du 1^{er} s ;
- un ensemble, constitué d'un matériel abondant, qui date de la destruction des maisons, au milieu du 3^e s ;
- un petit ensemble de céramique romaine tardive et byzantine précoce, lié à la réinstallation d'habitants dans cette zone.

Ces trois ensembles sont aussi parfaitement représentatifs de la vaisselle céramique trouvée sur les chantiers étudiés par les équipes françaises. En effet, la céramique la plus abondante est datée du milieu du 3^e s, alors que le matériel antérieur et postérieur à cette période est beaucoup plus rare.

Plusieurs raisons expliquent cette domination du matériel du milieu du 3^e s :

- une raison économique et démographique : cette période est celle du développement maximal de la ville ;
- une raison topographique : les terrasses aménagées pour accueillir les constructions du 3^e s sont souvent complètement débarrassées des structures antérieures, provoquant la disparition des strates des époques hellénistique et romaine impériale ;
- une raison archéologique : le programme ZAP en particulier a concentré les problématiques de recherches sur les vestiges et le matériel de cette période.

¹⁶⁹ Ces publications sont présentées dans la première partie de ce travail, p. 9-10.

¹⁷⁰ DYSON 1968

¹⁷¹ HARPER 1980

¹⁷² VOKAER 2005b et 2007

¹⁷³ GSCHWIND 2006

La datation des types présentés dans ce catalogue des vases culinaires de Zeugma est donc basée en grande partie sur le travail de M. GSCHWIND et des auteurs qui ont étudié le matériel de Syrie du Nord. Elle est complétée par des observations menées sur le matériel de quelques US des chantiers 9 et 14, sélectionnées pour leur fiabilité.

La fiabilité de ces US est établie en fonction de deux critères :

- D'une part la nature même de l'US.

Partant des conclusions établies par les archéologues qui ont travaillé sur le site entre 1996 et 2004, j'ai sélectionné des US identifiées comme des contextes clos, peu perméables à d'éventuels apports postérieurs à leur période d'utilisation : niveaux d'occupation, couches de destruction, remplissages rapides.

- D'autre part l'homogénéité du matériel livré par l'US.

Il s'agit de vérifier que les fragments de céramique fine, d'amphore et de céramique culinaire correspondent à une même phase chronologique.

Il faut pour cela isoler le matériel résiduel : pour le définir, trois critères ont été établis. Est considéré comme résiduel tout type

- qui apparaît non seulement dans l'US étudiée mais aussi dans une US antérieure,
- qui est représenté dans l'US étudiée par des fragments mal conservés et de taille modeste,
- qui est représenté dans l'US étudiée par des fragments qui constituent moins de 1% du matériel (comptage par nombre de fragments).

Je précise que les céramiques fines et les amphores trouvées sur les chantiers fouillés par les archéologues français sont étudiées par C. ABADIE-REYNAL qui a publié les premiers résultats de ses recherches dans deux articles récents¹⁷⁴.

Les céramiques fines trouvées à Zeugma sont bien connues sur la plupart des sites antiques de la Méditerranée orientale : il s'agit essentiellement de la sigillée orientale A pour la période impériale, et des céramiques engobées africaine (dite *Late Roman A* et B), chypriote (*Late Roman D*) et phocéenne (*Late Roman C*) pour les périodes romaine tardive et byzantine. Les types évoqués sont ceux établis dans les études de référence :

- CARANDINI A. *et al.*, *Atlante delle Forme ceramiche I, Enciclopedia dell'Arte Antica, Classica e Orientale*, Rome, 1981
- HAYES J., *Late Roman Pottery*, Londres, 1972.

Les US sélectionnées sont les suivantes :

- les 9116, 9562, 9684, 9804, 9804, 9840 et 9933 du chantier 9¹⁷⁵ ;

Le chantier 9 a été ouvert dans le *dere* 2, et les équipes françaises y ont travaillé de 1997 à 2000.

La zone semble être aménagée en terrasses dès le 1^{er} s. Elle est occupée par des constructions de nature domestique jusqu'au milieu du 3^e s, moment où elle est ravagée par le raid perse. Après une phase d'abandon, la zone est réoccupée entre le 6^e et le 8^e s.

- les 14079 et 14081 du chantier ZAP 14¹⁷⁶.

¹⁷⁴ ABADIE-REYNAL 2004 et 2005b

¹⁷⁵ Voir notamment ABADIE-REYNAL 2000 p. 319 et suiv., et 2001, p. 249 et suiv.

¹⁷⁶ ABADIE-REYNAL 2001, p. 275 et suiv.

Le chantier ZAP 14 (Fig. 151) a été ouvert dans le *dere* 1, en 2000. La montée rapide des eaux du lac de retenue a limité l'organisation de la fouille : les niveaux antérieurs aux strates d'époque romaine n'ont pu être étudiés.

Pour l'époque romaine, deux phases ont été établies. Une première phase de construction monumentale et publique (les vestiges d'un escalier, d'un espace ouvert, et d'une fontaine ont été trouvés) est suivie d'une phase de construction domestique. Les limites de plusieurs pièces - certaines étaient mosaïquées et décorées de peintures murales - ont été relevées. Comme sur le chantier 9, une destruction violente touche les maisons de la zone au milieu du 3^e s. Elle est suivie d'une phase d'abandon puis d'une phase de réoccupation romaine tardive et byzantine.

La chronologie des types présentés dans le catalogue est organisée en trois parties, inspirées des trois ensembles présentés par M. GSCHWIND¹⁷⁷ dans son article :

- les types antérieurs au milieu du 3^e s,
- les types en utilisation au milieu du 3^e s,
- les types postérieurs au milieu du 3^e s.

¹⁷⁷ GSCHWIND 2006

II. 2. Datation des types

a) Types antérieurs au milieu du 3^e s

M. GSCHWIND¹⁷⁸ présente un ensemble de matériel daté par la céramique fine de la première moitié du 1^{er} s (sigillée orientale A, formes *Atlante* 47 et 48). La céramique culinaire de cet ensemble est tournée dans une pâte que l'auteur considère comme locale, et qui n'est pas celle de la *brittle ware*. Le répertoire est dominé par un type de pot à col court légèrement incliné vers l'extérieur, et muni de deux anses verticales opposées (Fig. 152, 1 = Fig. 6, 4).

Ce type de pot apparaît aussi dans le matériel issu des fouilles françaises : il est représenté dans le catalogue par les individus 9933.9 et 9933.35 (Fig. 88). Ces deux individus sont tournés dans une pâte dure, compacte, très dégraissée et de couleur claire. Il ne s'agit pas non plus de *brittle ware*.

La question qui se pose alors est celle de la période d'apparition de la *brittle ware* à Zeugma : la production est absente de l'ensemble homogène du milieu du 1^{er} s étudié par M. GSCHWIND, mais elle est la seule production de vaisselle culinaire dans les US datées du milieu du 3^e s.

Une réponse est apportée par le travail de R. HARPER¹⁷⁹ sur la céramique de Dibsî-Faraj. L'auteur présente un type de pot qu'il considère comme appartenant à la *brittle ware* et qu'il date du 1^{er} s. Le pot possède un fond arrondi, un corps globulaire aux parois lisses, un col court légèrement incliné vers l'extérieur, un bord épaissi de section triangulaire et deux anses verticales opposées (Fig. 152, 2 = Fig. C, 52).

Le type n'apparaît pas clairement à Zeugma : quelques fragments de bord, non inventoriés, présentent une morphologie proche mais leur état est très fragmentaire et ne permet par une identification sûre.

Si on suit les hypothèses de R. HARPER et de M. GSCHWIND, la production de *brittle ware* commencerait donc dès le 1^{er} s en Syrie du Nord, et après le milieu du 1^{er} s à Zeugma.

Il est difficile de préciser davantage la période d'apparition de la *brittle ware* à Zeugma. Si on examine le matériel de l'US 9933, une couche cendreuse du sondage 10, on constate que la céramique culinaire en pâte dégraissée et la *brittle ware* y sont présentes en quantités identiques.

On peut compter :

- une douzaine de tessons tournés dans la pâte culinaire dégraissée, dont les bords de pots 9933.9 et .35 ;
- et une douzaine de tessons tournés soit en PATE 1, soit en PATE 2, les deux pâtes qui caractérisent la production de *brittle ware*.

On peut envisager qu'à un moment donné, entre le milieu du 1^{er} s et le milieu du 3^es, les deux productions - céramique culinaire en pâte dégraissée et *brittle ware* - étaient utilisées d'une façon contemporaine, avant que cette dernière ne devienne dominante dans le vaisselier.

¹⁷⁸ GSCHWIND 2006

¹⁷⁹ HARPER 1980

b) Types en utilisation au milieu du 3^e s

Le deuxième ensemble présenté par M. GSCHWIND¹⁸⁰ dans son article est daté du milieu du 3^e s. L'auteur note qu'il est composé en majorité de céramique utilitaire en pâte calcaire et de *brittle ware*. La vaisselle de table y est peu représentée : M. GSCHWIND compte tout de même quatre plats de céramique africaine engobée, de type Hayes 50A.

C. ABADIE-REYNAL¹⁸¹ a consacré un article récent à la place qu'occupe cette production de céramique fine à Zeugma. L'auteur constate ainsi que les premiers types de céramique africaine engobée apparaissent dans le deuxième quart du 3^e s, avec le type Hayes 50A. Elle ajoute que cette production est très minoritaire dans les contextes étudiés.

Les types de *brittle ware* répertoriés par M. GSCHWIND dans l'ensemble de matériel du milieu du 3^e s sont les suivants :

Vases ouverts	Vases fermés
couvercle 1	pot 1
plat 1	pot 2
casserole 1	cruche 1
casserole 5	cruche 2
casserole 7	

Le plat 2, à engobe rouge, est également présent dans cet ensemble. Enfin, trois individus exposés par l'auteur sont particulièrement intéressants :

- un pot 2 dont le bord est décoré de pointillés, à la manière du pot 10138.145 (pot 3) ;
- un couvercle 1 dont la paroi extérieure est décorée d'un motif d'oiseau incisé dans la pâte ;
- un support (haut. : 30 cm, Fig. 153 = Fig. 18), en *brittle ware*, décoré de lignes ondulées et de points incisés. M. GSCHWIND souligne que de tels objets sont très rares, aucun individu n'a d'ailleurs été trouvé dans les contextes des fouilles françaises. Il ne précise pas si l'objet porte des traces de feu : ce support était-il utilisé sur le foyer, pour maintenir un pot ou une casserole au chaud, mais hors des braises ?

Les types présents dans l'ensemble étudié par M. GSCHWIND apparaissent également dans les contextes fouillés par les équipes françaises : plusieurs US du chantier 9 sont interprétées comme des contextes de destruction par incendie, destruction probablement liée aux raids perses du milieu du 3^e s. Ces US sont particulièrement riches en matériel et ne semblent pas perturbées par des contaminations antérieures et/ou postérieures.

On peut ainsi comparer les assemblages de vaisselle céramique des US 9804 (couche d'incendie située dans la pièce B') et 9840 (couche d'incendie sur le sol 9845). Dans ces deux US, comme dans l'ensemble étudié par M. GSCHWIND, la céramique utilitaire en pâte calcaire et la *brittle ware* sont majoritaires¹⁸².

Les types de céramique utilitaire en pâte calcaire sont identiques dans les deux assemblages. On y trouve notamment un type de vase fermé, à col cylindrique étroit et deux anses

¹⁸⁰ GSCHWIND 2006, Fig. 13 - 16

¹⁸¹ ABADIE-REYNAL 2005b, p. 523 - 524

¹⁸² voir p. 137

verticales opposées, probablement utilisé comme vase de stockage¹⁸³. Ces vases portent un décor discret, constitué de lignes horizontales, simples ou multiples, rectilignes ou ondulées, incisées au peigne sur le col et le corps (Fig. 176 - 177).

Une autre forme apparaît à plusieurs reprises dans ces assemblages du milieu du 3^e s : il s'agit d'un cylindre de hauteur variable, que l'on peut considérer comme un support (Fig. 176 - 177). L'absence de marques de feu sur les individus observés indique que ce type de support n'était pas utilisé sur le foyer.

Dans ces deux assemblages, la vaisselle de table est très peu représentée. Aucun fragment de céramique africaine engobée n'a été trouvé, mais l'US 9840 a livré un fragment de sigillée orientale A, dont le type n'a pas été identifié (9840.19), et l'US 9804 un pied de coupe de sigillée orientale A (9804.1, type Atlante 50/51). On peut considérer que ces individus en céramique fine sont résiduels dans chacun des assemblages.

Les types de *brittle ware* présents dans ces deux US sont les suivants :

- US 9840 :

Vases ouverts	Vases fermés
couvercle 1 plat 1 casserole 5	pot 2 cruche 1 (9840.43, non présentée dans le catalogue) cruche 2

- US 9804 :

Vases ouverts	Vases fermés
casserole 4	pot 2 cruche 1

Tous les types répertoriés dans ces contextes du milieu du 3^e s apparaissent aussi dans les contextes de destruction de Doura-Europos, d'après le catalogue de S. DYSON. Ces types sont donc bien en utilisation dans les années 250, mais leur date d'apparition reste difficile à établir.

L'US 9933 a livré un matériel qui mêle céramique culinaire en pâte dégraissée, en utilisation à l'époque impériale, et *brittle ware*. On peut considérer que le matériel de cette US est représentatif du moment où la *brittle ware* apparaît, d'abord en même temps que la céramique culinaire en pâte dégraissée, avant de devenir l'unique production culinaire utilisée.

Les types de *brittle ware* présents dans cette US pourraient donc être les plus anciens du répertoire de la production trouvée à Zeugma.

L'US 9933 n'a livré que deux types : la casserole 4 et le pot 1. On note que ces deux types n'apparaissent pas systématiquement dans les contextes du milieu du 3^e s, contrairement au pot 2 ou à la cruche 1, présents dans les trois assemblages évoqués. Ils n'apparaissent pas non plus dans le catalogue de S. DYSON.

¹⁸³ La paroi intérieure de certains individus est couverte d'un revêtement imperméable. On peut envisager une fonction de stockage de liquides ou d'aliments semi-liquides pour ces vases.

La casserole 4 est absente de l'ensemble étudié par M. GSCHWIND et de l'assemblage de l'US 9840. Le pot 1 est absent des assemblages des US 9840 et 9804, et K. BARTL relève sa présence en Syrie du Nord dans des contextes datés du 2^e - 3^e s¹⁸⁴.

On pourrait donc proposer une chronologie relative de l'apparition types : la casserole 4 et le pot 1 pourraient apparaître avant les types systématiquement présents dans les assemblages du 3^e s, tels que le pot 2 et la cruche 1.

c) Types postérieurs au milieu du 3^e s

Le troisième ensemble de matériel présenté par M. GSCHWIND¹⁸⁵ est daté de la période romaine tardive et byzantine. L'ensemble est constitué de céramique utilitaire en pâte calcaire, de *brittle ware* et de quelques vases en céramique fine (céramique africaine, notamment le type Hayes 67, chypriote, phocéenne). L'auteur classe les vases culinaires en deux groupes qui se succèdent dans le temps :

- Dans le premier, qu'il qualifie de "transitionnel", apparaît la casserole 6. L'auteur note que la céramique en *brittle ware* de cet ensemble présente des caractères morphologiques et techniques différents de celle du milieu du 3^e s : la paroi est plus épaisse, et la pâte contient des inclusions plus petites et moins abondantes.

- Il date le second groupe de la période 4^e - 6^e s : le pot 5 et le pot 8 y sont présents.

Plusieurs US fouillées par les archéologues français, datées de la période romaine tardive et byzantine, présentent une grande cohérence et permettent de développer ces observations sur la *brittle ware* postérieure au milieu du 3^e s. Comme l'a fait M. GSCHWIND, on peut préciser davantage la chronologie en créant deux groupes : le premier concerne les types qui apparaissent aux 4^e - 5^e s, le second concerne les types des 6^e - 7^e s.

La période 4^e - 5^e s

Les contextes homogènes de la période 4^e - 5^e s sont peu nombreux sur les chantiers ouverts à Zeugma, en partie à cause de l'histoire de la ville, qui se reconstruit progressivement après sa destruction au milieu du 3^e s. Toutefois, plusieurs US du chantier 14¹⁸⁶ ont livré un matériel particulièrement homogène. On s'intéressera particulièrement aux US 14079 et 14081, deux couches cendreuse dont le matériel céramique et monétaire témoignent de l'histoire de la zone. En effet, après les destructions du milieu du 3^e s, des habitants s'y sont réinstallés entre la seconde moitié du 3^e s et la fin du 4^e s. Une nouvelle phase de destruction touche cette réinstallation. Elle correspond aux couches cendreuse 14079 et 14081 : on peut la dater, notamment grâce au matériel monétaire, du troisième quart du 4^e pour l'US 14979 au début du 5^e s pour l'US 14081.

Dans les ensembles de matériel de ces deux US, la céramique fine est peu abondante, comme cela a été noté pour les ensembles du milieu du 3^e s. La seule production présente est la céramique africaine engobée : les 14079.1 et 14081.2 sont des plats de type Hayes 50B.

Les types de *brittle ware* présents dans ces deux US sont les suivants :

¹⁸⁴ BARTL 1995, Fig. 3, 5 et 7

¹⁸⁵ GSCHWIND 2006, Fig. 19

¹⁸⁶ Matériel présenté dans un article à paraître (ABADIE-REYNAL, CADOR, MARTZ 2005).

- US 14079 :

Type	N°inventaire	Nombre d'individus
plat 1	14079.21	1
casserole 6 var. 1	14079.6, 14079.7, 14079/200.5	3
pot 2	14079.5	1
pot 4	14079.3, 14079.4, 14079/200.6, 14079/200.7	4

- US 14081 :

Type	N°inventaire	Nombre d'individus
casserole 3	14081.39, 14081.25	2
casserole 5 (?)	14081.30, 14081.42	2
pot 2	14081.15, 14081.19	2
pot 3	14081.24, 14081.3	2
pot 4	14081.18	1
pot 5	14081.16, 14081.9, 14081.37, 14081.36, 14081.35, 14081.21+.40	6

On note que certains types du milieu du 3^e s apparaissent dans ces ensembles : le plat 1, la casserole 5 et le pot 2. Ces types sont absents de l'assemblage du 4^e - 6^e s étudié par M. GSCHWIND et pourraient donc être résiduels dans les US 14079 et 14081.

Les casseroles 3 et 6, ainsi que les pots 3, 4 et 5 n'apparaissent pas dans les ensembles du milieu du 3^e s. On peut donc considérer que ces types étaient bien en utilisation entre le troisième quart du 4^e et le début du 5^e s.

On peut ajouter qu'un troisième contexte du chantier 14, l'US 14142, une couche de démolition dont le matériel semble homogène et peut être daté de la même période, a livré le même assemblage : casserole 3, casserole 6 et pot 4.

La période d'apparition de ces types reste inconnue pour l'instant.

A partir du 6^e s

Pour les types postérieurs au 5^e s, on peut se baser notamment sur le travail d'A. VOKAER¹⁸⁷ qui présente le répertoire des formes en *brittle ware* de la fin du 6^e et du 7^e s en Syrie du Nord. Plusieurs types apparaissent à cette période, il s'agit :

- des pots 7 et 8 ;
- des cruches à goulot sur l'épaule (9060.34)

On peut associer à ces types la casserole 8 qui apparaît à Déhès¹⁸⁸ dans un contexte clos, daté du dernier tiers du 6^e s.

Les rares fragments de marmite 1 présentés dans ce catalogue sont issus de contextes peu fiables, mais le type est présent dans le corpus nord-syrien étudié par A. VOKAER¹⁸⁹ : cet auteur le date de la période omeyyade et abbasside.

¹⁸⁷ VOKAER 2007, Fig. 2

¹⁸⁸ BAVANT, ORSSAUD 2001, Fig. 2, 8

¹⁸⁹ VOKAER 2007, Fig. 3, 5 - 6

d) Types dont la datation est hypothétique

Plusieurs types ne peuvent être datés avec certitude : ils n'ont pas de parallèles morphologiques et sont parfois issus de contextes dont la fiabilité n'est pas optimale.

La casserole 2 et le pot 9 n'apparaissent ni dans la présentation de M. GSCHWIND ni dans le catalogue de S. DYSON. Les deux types sont toutefois présents dans des contextes identifiés comme des couches charbonneuses (de destruction ?) et datés du milieu du 3^e s : l'US 9635 pour la casserole 2, et l'US 9828 pour le pot 9. Ils pourraient donc appartenir au répertoire en utilisation au moment de la destruction de Zeugma par les Perses.

Le pot 6 ne trouve pas de parallèles en Syrie du Nord, mais le type est très fréquent dans les contextes romains tardifs et byzantins de Tarse¹⁹⁰. A Zeugma, les US qui ont livré des individus de ce type sont datées du 1^{er} s au 5^e s (l'US 20029 est un sondage profond, daté entre le 1^{er} et le 3^e s, l'US 9683 est un sol daté de la première moitié du 5^e s). On ne peut donc préciser pour l'instant la chronologie du type.

Les individus isolés sans parallèles morphologiques ne peuvent être datés : la nature du contexte dont ils sont issus et la datation de cette US proposée par les archéologues sont indiquées à titre informatif dans le catalogue.

e) Tableau récapitulatif de la datation des types

Vases ouverts		Vases fermés	
Type	Datation proposée	Type	Datation proposée
couvercle 1	milieu 3 ^e s	pot 1	2 ^e - milieu 3 ^e s
plat 1	milieu 3 ^e s	pot 2	milieu 3 ^e s
plat 2	milieu 3 ^e s	pot 3	fin 4 ^e - début 5 ^e s
casserole 1	milieu 3 ^e s	pot 4	fin 4 ^e - début 5 ^e s
casserole 2	milieu 3 ^e s ?	pot 5	fin 4 ^e - début 5 ^e s
casserole 3	fin 4 ^e - début 5 ^e s	pot 6	entre le 1 ^{er} et le 5 ^e s ?
casserole 4	2 ^e - milieu 3 ^e s	pot 7	6 ^e - 7 ^e s
casserole 5	milieu 3 ^e s	pot 8	6 ^e - 7 ^e s
casserole 6	fin 4 ^e - début 5 ^e s	pot 9	milieu 3 ^e s ?
casserole 7	milieu 3 ^e s	cruche 1	milieu 3 ^e s
casserole 8	à partir de la fin du 6 ^e s	cruche 2	milieu 3 ^e s
marmite 1	à partir du 7 ^e		

¹⁹⁰ voir p. 28

Troisième partie

Fabrication, diffusion et utilisation de la *brittle ware*

I. Fabrication

I. 1. Remarques préliminaires

L'élaboration de la chrono-typologie est une étape importante dans l'étude de la céramique culinaire trouvée à Zeugma : elle permet de proposer une vision claire et synthétique du matériel. Pour la compléter, les questions liées à la fabrication, la diffusion et l'utilisation de ces vases doivent également être posées.

La question de la fabrication regroupe plusieurs axes de recherche, notamment :

- le nombre, la taille et la localisation du ou des ateliers producteurs ;
- les gestes techniques et les outils employés par le potier ;
- la nature de l'argile et du combustible utilisés.

Les fouilles menées à Zeugma n'ont révélé aucune trace d'atelier de potier. On ne peut pas affirmer que les vases de cuisson trouvés sur le site étaient produits localement. Les seuls axes de recherche que l'on peut exploiter pour l'instant sont donc la nature de l'argile utilisée, nature qui peut être révélée par l'analyse pétrographique, et les gestes techniques du potier. Ces deux thèmes seront évoqués successivement.

I. 2. Analyse pétrographique de la pâte : méthode

L'analyse pétrographique par observation de lames minces au microscope polarisant a été menée par C. DOHERTY¹⁹¹. On trouve une définition très claire de la procédure appliquée sur le site internet de l'Université catholique de Louvain¹⁹² : "L'analyse pétrographique réalisée au moyen du microscope polarisant consiste à examiner le tesson dont un fragment a été préparé sous la forme d'une lame mince de 30 μ (0,03 mm) d'épaisseur. Cette technique permet l'identification des éléments minéraux non argileux (le dégraissant) constitutifs de la céramique qui peuvent être des fragments de minéraux, de roches ou de chamotte. Elle assure ainsi la détermination et la quantification de visu des différentes phases présentes dans le tesson : minérales et parfois organiques. Elle permet aussi de reconnaître la texture de la matrice fine."

Les échantillons de pâte, décrits dans le tableau présenté en Fig. 154, ont été prélevés sur dix individus qui appartiennent pour la plupart à des types différents et dont la datation couvre toute la période étudiée.

J'ai aussi fait analyser, pour comparaison, un fragment de vase utilitaire en pâte calcaire non culinaire, issu de l'US 9804, et que l'on peut dater du milieu du 3^e s.

¹⁹¹ Chercheur au *Research Laboratory for Archaeology and the History of Art*, Oxford. Voir le rapport complet de C. DOHERTY en Annexe 3.

¹⁹² <http://www.fltr.ucl.ac.be/FLTR/ARKE/CRAN/IFRC/Archeometrie/Archeometrie.html> (page consultée le 11/09/2007)

I. 3. Aperçu des résultats

Dans son rapport, C. DOHERTY répartit les échantillons analysés en deux groupes. Ces deux groupes sont basés sur la nature du dégraissant mêlé à la matrice. Ils correspondent aux deux pâtes identifiées par observation macroscopique au moment de l'élaboration de la typologie¹⁹³ : la PATE 1 et la PATE 2.

a) PATE 1

C. DOHERTY regroupe les échantillons ASM5, ASM8, ASM11, ASM14 et ASM15 qui présentent tous une matrice de couleur rouge, riche en fer. Les inclusions mêlées à la matrice sont naturelles, c'est-à-dire non ajoutées par le potier : il s'agit d'inclusions de calcaire, de chert, de dérivés de la désagrégation de roches volcaniques (andésite, basalte, dacite, graniodorite) et de minéraux liés au processus de désagrégation des argiles. La taille et le nombre des inclusions sont très variables d'un échantillon à l'autre.

Les échantillons ASM6, ASM7, ASM9 et ASM16 présentent des inclusions de même nature mais leur matrice est d'une couleur particulière, dans les tonalités brun clair à beige. C. DOHERTY explique que cette couleur est due à une proportion de carbonates plus élevée que dans la matrice des échantillons ASM5 à ASM15 : la couleur rouge de la matrice argileuse, riche en fer, est diluée par cette forte proportion de carbonates.

Pour C. DOHERTY, la PATE 1 est probablement issue de bancs d'argile situés le long de l'Euphrate. Dans de tels contextes géologiques, l'argile présente en effet les deux caractères relevés plus haut :

- d'une part, le nombre et la taille des inclusions mêlées à la matrice argileuse sont très variables ;

- d'autre part, plus on s'éloigne du lit du fleuve, plus la proportion de calcaire est importante et donc plus la couleur de la pâte est claire.

Toutefois, il n'est pas possible de préciser davantage d'où cette argile provient puisque l'on trouve la même séquence pétrographique sur plusieurs centaines de kilomètres le long de l'Euphrate : d'après C. DOHERTY¹⁹⁴, l'argile extraite à proximité de Raqqa est très proche de la PATE 1.

b) PATE 2

Le deuxième groupe établi par C. DOHERTY concerne les échantillons ASM12 et ASM13. Ils présentent une matrice de couleur rouge, très fine, dégraissée par des grains de quartz de très petite taille, ajoutés peut-être artificiellement.

C. DOHERTY n'a pu localiser l'origine de la PATE 2, mais il note qu'elle est identique à celle de plusieurs échantillons prélevés sur des vases trouvés en Syrie du Nord et analysés par A. VOKAER (pâte BARTL 1, voir pages suivantes) : la comparaison de la céramique culinaire trouvée à Zeugma avec le matériel nord-syrien semble donc totalement justifiée et ne concerne pas seulement le répertoire formel mais aussi la question de la fabrication.

¹⁹³ voir p. 52

¹⁹⁴ Communication personnelle.

I. 4. Comparaison avec le matériel nord-syrien

On a constaté que les types de vases culinaires présents à Zeugma sont identiques à ceux qui appartiennent à la production de céramique de cuisson trouvée en Syrie, appelée *brittle ware*. On peut supposer que le matériel de Zeugma appartient donc lui aussi à cette production. Les résultats présentés par C. DOHERTY peuvent être comparés aux résultats des analyses menées par K. BARTL, G. SCHNEIDER et S. BÖHME¹⁹⁵, et, plus récemment, par A. VOKAER¹⁹⁶ sur la *brittle ware* trouvée en Syrie du Nord.

K. BARTL, G. SCHNEIDER, et S. BÖHME ont analysé cinquante quatre échantillons par observation de lames minces au microscope polarisant. Les échantillons ont été prélevés sur des vases en *brittle ware* trouvés sur plusieurs sites le long de l'Euphrate, du Balikh et du Khabour, et datés du 1^{er} au début du 10^e s. Cinq pâtes différentes ont été identifiées par ces auteurs. Pour K. BARTL, G. SCHNEIDER, et S. BÖHME, ces pâtes témoignent de l'existence d'ateliers différents, qui s'approvisionnent à des sources d'argile différentes dont la localisation exacte reste inconnue. Les auteurs ajoutent que l'association d'une argile non calcaire et d'un dégraissant minéral est particulièrement appropriée pour fabriquer des vases culinaires.

A. VOKAER a étudié la *brittle ware* de la période 6^e - 10^e s trouvée à Apamée, Dibsi Faraj, Andarin, Alep et dans une zone prospectée le long de l'Euphrate entre Raqqa et Halabiyya. Les analyses pétrographiques et chimiques¹⁹⁷ ont permis d'établir que le matériel trouvé sur ces différents sites est tourné dans quatre pâtes, qui sont toutes caractérisées par une matrice fine, riche en fer, et mêlée à des inclusions de quartz.

Les deux pâtes identifiées à Zeugma, la PATE 1 et la PATE 2, semblent correspondre à deux des pâtes identifiées par ces chercheurs.

a) La pâte BARTL 3 et la PATE 1 de Zeugma

La pâte BARTL 3 est présente sur tous les sites étudiés par K. BARTL, G. SCHNEIDER, et S. BÖHME, mais uniquement entre le milieu du 3^e s et le 7^e s. Elle contient des inclusions naturelles - minéraux, fragments de roches, calcaire, chert - qui correspondent aux inclusions de la PATE 1 de Zeugma : on peut donc considérer que la PATE 1 de Zeugma et la pâte BARTL 3 sont toutes deux issues de bancs d'argile situés le long de l'Euphrate ou de ses affluents, le Balikh et le Khabour. On ne peut toutefois affirmer qu'elles sont issues des mêmes bancs d'argile puisque, comme expliqué précédemment, la séquence pétrographique est la même sur plusieurs centaines de kilomètres le long du fleuve.

b) La pâte BARTL 1 et la PATE 2 de Zeugma

K. BARTL, G. SCHNEIDER, et S. BÖHME indiquent que la pâte BARTL 1 est majoritaire sur tous les sites étudiés le long de l'Euphrate, du Balikh et du Khabour entre le 1^{er}

¹⁹⁵ BARTL 1995. Je note les pâtes identifiées par ces auteurs : BARTL 1, BARTL 2, etc.

¹⁹⁶ VOKAER 2007. Je note les pâtes identifiées par cet auteur : VOKAER 1, VOKAER 2, etc.

¹⁹⁷ Les résultats des analyses chimiques sont présentés dans BARTL *et al.* 2007.

et le début du 10^e s. Elle est caractérisée par la présence de petites inclusions de quartz, que les auteurs identifient comme du sable broyé.

Cette pâte a été repérée également :

- à Déhès, par D. ORSSAUD et J.-P. SODINI¹⁹⁸ ;

- à Dibsi Faraj, Andarin, Alep et sur plusieurs sites le long de l'Euphrate entre Raqqa et Halabiyya, sur la période 6^e - 10^e s, par A. VOKAER, qui précise que cette pâte n'est pas présente à Apamée.

La pâte BARTL 1 correspond, d'après C. DOHERTY, à la PATE 2 de Zeugma.

A.VOKAER propose de localiser l'origine de cette pâte dans une zone qui possède des gisements d'une argile riche en fer, la *terra rossa*, située entre Apamée et le Massif Calcaire et "[qui] comprend les territoires au sud d'Antioche et à l'ouest d'Alep"¹⁹⁹.

Considérant que les deux pâtes présentes à Zeugma sont identiques à celles de la production de *brittle ware* en Syrie du Nord, on peut établir le tableau suivant :

Zeugma	BARTL 1995	Diffusion	Datation
PATE 1	BARTL 3	vallées de l'Euphrate, du Balikh et du Khabour	entre le milieu du 3 ^e et le 7 ^e s
PATE 2	BARTL 1	> vallées de l'Euphrate, du Balikh et du Khabour	entre le 1 ^{er} et le 10 ^e s
		> Dibsi Faraj, Andarin, Alep, vallée de l'Euphrate entre Raqqa et Halabiyya	aux 6 ^e - 10 ^e s
		> Déhès	époque romaine à islamique

Ces données sont également représentées sous la forme de cartes schématiques en Fig. 155.

¹⁹⁸ ORSSAUD, SODINI 2003, p. 491

¹⁹⁹ VOKAER 2007, p. 703

I. 5. Interprétation des données

a) Vases culinaires et vases utilitaires en pâte calcaire

Il est particulièrement intéressant d'interpréter la composition pétrographique de l'échantillon ASM 16. L'échantillon a été prélevé sur un vase en pâte calcaire non culinaire, peut-être un vase de stockage, issu d'un assemblage de matériel homogène que l'on peut dater du milieu du 3^e s. Or cet échantillon présente les mêmes caractères pétrographiques généraux que les échantillons de vases culinaires tournés en PATE 1.

C. DOHERTY note que la couleur de la matrice, beige clair, indique probablement une teneur importante en carbonates. Mais il classe tout de même l'échantillon ASM16 avec les échantillons prélevés sur des vases qui appartiennent très clairement au répertoire culinaire : un plat 1 (ASM7), une casserole 6 (ASM 9).

On peut donc considérer que les vases en pâte calcaire présents dans les contextes du milieu du 3^e s à Zeugma sont tournés dans une variante de la PATE 1, riche en carbonates donc impropre à l'utilisation culinaire.

On peut se demander si les deux variantes de la PATE 1 - la variante rouge, culinaire, et la variante beige, riche en carbonates et non culinaire - étaient travaillées par les mêmes ateliers producteurs ou s'il existait des ateliers spécialisés dans le travail de la pâte rouge c'est-à-dire dans la production de vases de cuisson.

b) Vases culinaires antérieurs à la *brittle ware*

Les deux échantillons ASM 5 (pot 9933.35) et ASM 6 (casserole isolée 5062.36) ont été prélevés sur des vases dont la morphologie et les caractères de pâte ne correspondent pas à la *brittle ware* : observés à l'œil nu, les échantillons ASM 5 et ASM 6 présentent une pâte qui semble plus riche en inclusions et plus claire que la PATE 1 et la PATE 2.

On a établi précédemment que le pot 9933.35 est probablement daté de la période impériale. La datation de la casserole isolée 5062.36 ne peut être établie avec certitude, mais on peut supposer qu'elle appartient au même horizon chronologique puisque, tout comme le pot 9933.35, elle n'appartient pas au répertoire de la *brittle ware* et qu'elle est tournée dans cette pâte claire et très dégraissée.

Contrairement à ce que l'on peut déduire par observation macroscopique, les analyses menées par C. DOHERTY ont révélé que la pâte de ces deux échantillons est en fait très proche de la PATE 1. Les inclusions sont en effet de même nature.

On peut donc considérer que les mêmes bancs d'argile ont été exploités depuis l'époque impériale jusqu'au milieu du 3^e s. L'exploitation, pour les vases en *brittle ware* datés du milieu du 3^e s, de gisements moins riches en inclusions et en carbonates peut expliquer la différence de texture et de couleur entre les vases culinaires de ces deux phases chronologiques.

c) Lien entre pâte et chronologie

On peut également proposer une interprétation diachronique des résultats obtenus suite à l'observation macroscopique et à l'analyse pétrographique des pâtes, afin de mettre en évidence le lien qui existe entre la pâte utilisée et la datation d'un type.

Types antérieurs au milieu du 3^e s

On a démontré précédemment que le pot 1 et la casserole 4 pourraient être légèrement antérieurs aux types en utilisation au milieu du 3^e s. On remarque que les individus constitutifs de ces deux types sont tournés en PATE 1 ou en PATE 2.

Type	Pâte
casserole 4	6 individus en PATE 1 ; 4 individus en PATE 2
pot 1	9 individus en PATE 1 ; 17 individus en PATE 2

Types en utilisation au milieu du 3^e s

Les individus constitutifs des types en utilisation au milieu du 3^e s sont très majoritairement tournés en PATE 1.

Type	Pâte
couvercle 1	15 individus en PATE 1 ; 4 individus en PATE 2
plat 1	tous les individus observés sont en PATE 1
plat 2	tous les individus observés sont en PATE 1
casserole 1	tous les individus observés sont en PATE 1
casserole 5	27 individus en PATE 1 ; 2 individus en PATE 2
casserole 7	tous les individus observés sont en PATE 1
pot 2	243 individus en PATE 1 ; 2 individus en PATE 2
cruche 1	tous les individus observés sont en PATE 1
cruche 2	tous les individus observés sont en PATE 1

Types datés de la fin du 4^e ou du début du 5^e s

Sauf pour le pot 5, les individus constitutifs des types en utilisation à la fin du 4^e ou au début du 5^e s sont majoritairement tournés en PATE 1.

Type	Pâte
casserole 3	11 individus en PATE 1 ; 1 individu en PATE 2

casserole 6	tous les individus observés sont en PATE 1
pot 3	26 individus en PATE 1 ; 1 individu en PATE 2
pot 4	tous les individus observés sont en PATE 1
pot 5	2 individus en PATE 1 ; 7 individus en PATE 2

Types postérieurs au 6^e s

Les individus constitutifs des types postérieurs au 6^e s sont tous tournés en PATE 2. Le manche 9593.23 et la cruche 9060.34, qui appartiennent également à cette phase chronologique, sont aussi fabriqués en PATE 2.

Type	Pâte
casserole 8	tous les individus observés sont en PATE 2
marmite 1	tous les individus observés sont en PATE 2
pot 7	tous les individus observés sont en PATE 2
pot 8	tous les individus observés sont en PATE 2

Ces résultats sont illustrés par un graphique de répartition des pâtes en fonction de la chronologie des types, présenté en Fig. 156.

La conclusion qui s'impose est la suivante : après une phase de mise en place du répertoire, antérieure au 3^e s, la *brittle ware* de Zeugma est très majoritairement tournée dans la PATE 1. A partir du 6^e s, la PATE 1 disparaît complètement à Zeugma : tous les types sont fabriqués en PATE 2. D'après K. BARTL, G. SCHNEIDER, et S. BÖHME²⁰⁰, la PATE 1 disparaît aussi en Syrie du Nord, un peu plus tardivement toutefois (après le 7^e s).

Dans ce cas, la nature de la pâte peut-elle être considérée comme un élément de datation des vases culinaires trouvés à Zeugma ? On pourrait alors préciser la datation de certains types, et par exemple celle du pot 5. On a établi pour ce type deux variantes, basées sur la morphologie et sur la nature de la pâte : il est très possible que la variante à paroi côtelée (5168.6, 9203.31), en PATE 1, soit antérieure à la variante à paroi lisse (9065.2, 9694.1), tournée en PATE 2.

²⁰⁰ BARTL 1995

I. 6. Procédés de fabrication

Après avoir évoqué la question des pâtes utilisées, on peut s'interroger sur d'autres étapes de la fabrication des vases à cuire trouvés à Zeugma, telles que les procédés utilisés par le potier pour créer certains motifs morphologiques récurrents, et la cuisson des récipients.

Il faut d'abord préciser que tous les types présentés dans la typologie des vases à cuire de Zeugma sont tournés, comme en témoignent les stries de tournage très légères, souvent masquées par une couche de barbotine, sur la paroi interne des vases. Le modelage ne semble pas être une technique utilisée dans la production de *brittle ware*. Il est vrai, comme le remarque D. ORRSAUD²⁰¹ à propos de la céramique byzantine et omeyyade de Dêhès, que la nature des pâtes utilisées, dégraissées par des inclusions de petites dimensions, se prête particulièrement à la technique du tournage et présente une texture idéale pour créer des vases à paroi fine.

a) Motifs morphologiques récurrents

La base convexe et la paroi côtelée sont deux motifs morphologiques très fréquents dans les répertoires romain et byzantin : ils appellent quelques explications supplémentaires.

D'une manière logique, on suppose que la base convexe permet une diffusion optimale de la chaleur à l'ensemble du récipient posé sur des braises, ce qui expliquerait le succès d'un tel motif. Pourtant cette explication est loin d'être satisfaisante : si effectivement une base convexe est plus adaptée aux vases de cuisson, comment expliquer la persistance des urnes à fond plat dans toute la partie nord-occidentale de la Méditerranée antique²⁰² ?

Il faut probablement chercher ailleurs la raison de la présence de ce motif particulier qui caractérise non seulement la *brittle ware* mais aussi la plupart des productions de céramique culinaire orientales. Deux hypothèses peuvent être proposées :

- une hypothèse technique : les traditions artisanales des potiers orientaux et occidentaux sont différentes, les techniques employées ne sont pas identiques dans ces deux zones de la Méditerranée ;
- une hypothèse culturelle : vases à base convexe orientaux et urnes à base plate occidentales sont placés différemment sur les sources de chaleur. Une base convexe permet de caler le pot ou la casserole directement dans des braises, mais une base plate peut être posée sur une surface plane, à côté des braises.

Les gestes employés par le potier pour créer la base convexe ne sont pas identifiés avec certitude : les hypothèses proposées à ce sujet par différents auteurs sont très variables.

Pour J. HAYES, les casseroles à base convexe du répertoire de Paphos²⁰³ sont probablement moulées. Ce mode de fabrication ne semble pas avoir été employé pour la *brittle ware* trouvée à Zeugma : bien que très homogènes au premier abord, les individus observés présentent trop de variations dans les détails du profil pour avoir été créés par moulage.

²⁰¹ ORRSAUD 1992b

²⁰² Voir la première partie de ce travail, p. 12 et suiv.

²⁰³ HAYES 1991, et voir p. 29 - 30 dans la première partie de ce travail.

Pour D. ORSSAUD²⁰⁴, les vases à base convexe sont montés en deux étapes successives. Le potier commence par tourner le haut du vase, puis le retourne pour terminer par la base : "On observe, sur la surface interne du pot, la petite spirale qui se forme en fermant le fond de cette manière". Mais cette technique semble particulièrement complexe à mettre en oeuvre puisque, pour retourner le vase sur lui-même, le potier doit attendre que la pâte perde de sa malléabilité en séchant. Or si la pâte est plus sèche, il est impossible de la tourner, et donc de réaliser le fond. Il faudrait alors imaginer que le potier applique sur le vase sec et retourné un boudin d'argile malléable à partir duquel il crée la base. On note que la "petite spirale" dont parle D. ORSSAUD est présente sur le fond des vases tournés simplement, de haut en bas : elle est formée au moment de la mise en place du diamètre de la base.

Pour L. HOEFFEL, potière professionnelle à Strasbourg, les bases convexes peuvent tout à fait être créées par simple tournassage du vase, au cours de la phase de séchage qui précède la cuisson.

La paroi côtelée est un autre motif récurrent dans le répertoire de la *brittle ware* de Zeugma. Comme pour la base convexe, il est également très présent sur les autres productions culinaires orientales mais ne semble pas indispensable à la transmission de la chaleur : les vases culinaires à paroi lisse sont très fréquents, notamment dans les répertoires occidentaux. Comment justifier alors la présence de ces côtes ? On peut penser qu'elles améliorent la prise en main du vase, comme le manche torsadé des poêles "égéennes"²⁰⁵. On peut également leur attribuer une simple fonction décorative. J'ai remarqué, au musée de Tarse, la présence d'une amphore en métal à paroi côtelée : les vases culinaires à parois côtelées sont peut-être influencés par l'esthétique de récipients métalliques tels que cette amphore.

Pour tracer les côtes, le potier peut utiliser une simple pointe, mais un peigne permet de réaliser le motif plus rapidement. L'opération est réalisée au cours de la phase de séchage, avant l'application des anses : les côtes sont souvent cachées par la couche de barbotine utilisée pour fixer l'anse (Fig. 157).

On remarque de très nombreuses variantes dans le motif : les côtes peuvent être serrées ou espacées, profondes ou à peine visibles, anguleuses ou arrondies (Fig. 157). Ces variantes témoignent probablement de l'utilisation d'outils différents pour inciser les côtes, mais elles peuvent aussi être liées à la main de différents potiers, voire au style de différents ateliers.

b) Cuisson des vases

Aucun four de potier n'a été trouvé à Zeugma : on ne dispose donc d'aucune information directe sur la cuisson des vases étudiés dans ce travail²⁰⁶. On peut par contre évoquer une conséquence de la phase de cuisson, visible sur le produit fini : la couleur de la pâte, rouge ou noire, selon que la dernière atmosphère de cuisson du four a été oxydante ou réductrice.

²⁰⁴ ORSSAUD 1992

²⁰⁵ Voir p. 18.

²⁰⁶ On peut simplement citer A. VOKER (VOKAER 2005, p. 700) qui, à propos de la *brittle ware* trouvée sur plusieurs sites nord-syriens, a pu établir par analyses en laboratoire une température maximale de cuisson entre 900 et 1050°C.

Pour A. VOKAER²⁰⁷, les vases cuits en réduction sont plus vitrifiés que les vases cuits en atmosphère oxydante : ils sont donc plus imperméables. On peut supposer que, pour des vases culinaires, la qualité d'imperméabilité est particulièrement recherchée. Pourtant, la majorité des vases observés à Zeugma sont cuits en atmosphère oxydante (Fig. 157). Le plat 1, les casseroles 4 et 7, les pots 1, 2 et 5, les cruches 1 et 2 présentent le plus souvent une couleur rouge à cœur, parfois simplement assombrie en surface. Certains types, c'est le cas du pot 7, sont illustrés par des individus qui sont tous cuits en réduction.

On pourrait expliquer cette domination des vases oxydés par un choix esthétique : les productions de céramique fine romaine et byzantine sont souvent couvertes d'un vernis ou d'un engobe rouge. A Zeugma, la sigillée orientale A, puis les céramiques africaine et chypriote engobées sont présentes. La céramique culinaire oxydée pourrait correspondre à ce goût antique pour des vases de couleur rouge.

Certains vases, bicolores à cœur, ou marqués de zones plus ou moins sombres (en-dehors des traces de feu liées à l'utilisation du récipient) semblent résulter d'une cuisson moins bien maîtrisée.

Enfin, quelques individus cuits en réduction existent bien, mais, à part la casserole 1 qui est toujours noire, ils sont minoritaires. Leur présence reste inexpiquée : sont-ils produits par les mêmes ateliers que les vases oxydés ? Existait-il une différence de prix entre les vases réduits, par nature plus imperméable, et les vases oxydés ? Etaient-ils utilisés différemment ?

²⁰⁷ *ibid.*, p. 701

II. Diffusion de la *brittle ware*

II. 1. Bilan des recherches sur la *brittle ware*

Suite à l'élaboration de sa typologie et grâce à l'analyse pétrographique de sa pâte, on a établi que la céramique culinaire trouvée à Zeugma présente les mêmes caractères morphologiques et techniques que la *brittle ware* trouvée en Syrie.

Un rapide bilan des recherches menées par différents auteurs sur cette production particulière de céramique de cuisson peut être établi²⁰⁸. L'objectif d'un tel bilan est de dresser la liste des sites qui ont livré de la *brittle ware* afin d'établir les limites de sa diffusion.

Mais quelques remarques, inspirées par la lecture de ces publications consacrées à la *brittle ware*, doivent d'abord être présentées.

D'abord, il faut préciser que la *brittle ware* est une production encore assez mal connue, malgré la multiplication des recherches menées sur le sujet. La question de l'origine des vases n'est pas encore résolue : aucun atelier producteur n'a été trouvé en Syrie. Les vestiges de fours de potier trouvés à Palmyre²⁰⁹ ont certes livré plusieurs formes de vases de cuisson, datées de la période 2^e - 3^e s, mais cette production palmyrénienne semble uniquement destinée à être diffusée localement : la pâte utilisée et les formes constitutives du répertoire n'ont pas été trouvées ailleurs²¹⁰.

Comme pour le matériel de Zeugma, les seules données disponibles pour l'étude de la *brittle ware* syrienne sont donc pour l'instant essentiellement liées à la chrono-typologie et aux caractères de pâte.

Ensuite, la plupart des publications consultées sont consacrées à l'étude d'un matériel daté d'une période chronologique particulière, limitée. Le travail de S. DYSON est surtout basé sur la *brittle ware* du milieu du 3^e s, les travaux de D. ORRSAUD et B. BAVANT, comme ceux d'A. VOKAER, présentent principalement la céramique culinaire byzantine, omeyyade et abbaside. Seul l'article de R. HARPER propose un aperçu de la *brittle ware* sur une longue période, entre l'époque romaine et l'époque islamique.

L'histoire même des sites qui ont livré le matériel étudié, occupés plus ou moins densément selon les périodes chronologiques, et/ou les choix scientifiques des chercheurs expliquent que, pour l'instant, on ne peut établir d'aperçu diachronique de la production à l'échelle de plusieurs sites.

Enfin, la définition même de la *brittle ware* en tant que production particulière de céramique culinaire varie selon les auteurs.

Pour certains, toute production proche-orientale de céramique culinaire en pâte rouge, dont les vases possèdent une paroi fine marquée de côtes, peut être considérée comme de la *brittle*

²⁰⁸ Certaines des publications consultées pour dresser ce bilan ont été présentées dans le premier chapitre de ce travail, p. 9 - 10.

²⁰⁹ Voir DASKIEWICZ 2000

²¹⁰ Voir BARTL *et al.* 2007 et VOKAER 2007, p. 701

ware : R. HARPER²¹¹ ou K. BARTL, G. SCHNEIDER et S.BÖHME²¹² estiment ainsi que la diffusion de la *brittle ware* s'étend entre le sud de l'Anatolie et le nord de la Palestine.

On a présenté, dans le premier chapitre de ce travail, plusieurs répertoires de céramique culinaire du Proche-Orient²¹³. Il est clair que la plupart des vases trouvés dans cette zone possèdent une paroi fine, par nature *brittle*, cassante. Mais les répertoires de formes sont différents en Syrie, au Liban, en Palestine : le répertoire de Tell Arqa, à la fin du 6^e et au début du 7^e s, présente peu de points communs avec ceux d'Apamée ou de Déhès à la même période²¹⁴ ; les pots à bord incliné trouvés à Beyouth, datés de la période 2^e - 4^e s, présentés récemment par K. BARTL²¹⁵, sont très différents des pots 2, 3 et 4 du répertoire de Zeugma.

La définition de la *brittle ware* doit donc être restreinte et éclaircie. C'est l'approche visée par A. VOKAER²¹⁶ qui note que le répertoire qu'elle a étudié, daté des 6^e - 10^e s, est principalement diffusé dans les limites de l'antique province de *Syria* et n'existe ni en Syrie méridionale²¹⁷ ni au Liban.

C'est également l'approche visée dans ce travail sur la céramique culinaire trouvée à Zeugma : comme expliqué p. 9, je considère qu'une production est déterminée par deux caractères principaux :

- un répertoire de formes particulier
- et une pâte particulière.

La céramique culinaire trouvée sur plusieurs sites dans le sud de l'Anatolie, le nord de la Syrie et de l'Irak présente ces deux caractères : on considère donc dans ce travail que c'est cette céramique, et seulement celle-là, qui définit la *brittle ware*.

Partant de cette définition de la *brittle ware*, on peut maintenant établir un aperçu de la diffusion de la production, basé à la fois sur les publications consacrées au sujet et sur des observations personnelles menées dans le sud de la Turquie au cours du mois de septembre 2006.

Dans les pages suivantes, le matériel est présenté en fonction de la typologie des vases à cuire de Zeugma : les dénominations utilisées sont donc celles établies dans le deuxième chapitre de ce travail (pot 1, pot 2, etc.). Seuls les types non répertoriés dans cette typologie sont illustrés. Les références soulignées sont celles des ouvrages cités.

²¹¹ "Brittle cooking ware is well known from Roman sites throughout Syria, Palestine, and Iraq", HARPER 1980, p. 334

²¹² BARTL 1995

²¹³ Voir p. 23 et suiv.

²¹⁴ Le répertoire de Tell'Arqa est présenté p. 32, ceux de Déhès et Apamée p. 122 à 124.

²¹⁵ BARTL *et al.* 2007, p. 719

²¹⁶ VOKAER 2007, p. 702

²¹⁷ Voir p. 31, sur la céramique du Hauran.

II. 2. Sud-est de l'Anatolie, nord de la Syrie, nord de l'Irak : présentation de la céramique culinaire

a) Anatolie

On a présenté, dans la première partie de ce travail, le répertoire de la céramique culinaire de Tarse²¹⁸ aux périodes romaine et byzantine : ce répertoire n'est pas celui de la *brittle ware*. On suppose donc que, pour ces périodes, la limite occidentale de la diffusion de la *brittle ware* est établie entre Tarse et Zeugma. Pour tenter de déterminer cette limite plus précisément, on peut observer le matériel de sites localisés entre ces deux villes.

Antioche et ses environs

La céramique commune trouvée à Antioche (act. Antakya / Hatay) à l'occasion des fouilles des années 1930 n'a fait l'objet d'aucune étude publiée pour l'instant²¹⁹. La céramique de la région n'est toutefois pas complètement inconnue : des prospections ont été menées récemment dans les environs d'Antioche²²⁰ et les archéologues ont repéré plusieurs types de vases culinaires qu'ils identifient comme de la *brittle ware*.

Les deux types de pots à cuire présentés par J. CASANA et T. WILKINSON²²¹ (Fig. 158, 2 = Fig. A.20, 6 et Fig. A.20, 7) sont très proches, par leur morphologie, des pots 2 et 7 du répertoire de Zeugma. Les auteurs ne proposent pas de description de pâte : on ne peut donc être sûr que ces types sont tournés dans la pâte rouge caractéristique de la *brittle ware*.

Deux autres types (Fig. 158, 1 = Fig. 3, 14, 13 et Fig. 3, 14, 14) ont été découverts à l'occasion des prospections menées par H. PAMIR²²² dans le delta de l'Oronte :

- un type proche du pot 6, tourné dans une pâte rouge brique contenant peu d'inclusions (majoritairement blanches et noires). Or on a constaté que ce type, très fréquent à Tarse, apparaît assez rarement à Zeugma et il n'est jamais présent dans les répertoires syriens et irakiens. On ne peut donc pas considérer que ce type appartient au répertoire de la *brittle ware*, dans la définition de la production telle qu'elle a été établie précédemment ;

- un type proche du pot 4 tourné dans une pâte brun orange en surface, grise à cœur, très riche en dégraissant (sable, mica). Dans ce cas, ce n'est pas la morphologie mais la description macroscopique de la pâte qui empêche d'identifier ce type comme appartenant à la *brittle ware* : en effet, la pâte des vases trouvés à Zeugma ne présente jamais de telles couleurs.

²¹⁸ voir p. 27

²¹⁹ L'étude éditée par F. WAAGE (WAAGE 1948) ne concerne que la céramique fine. Pour un bref historique des fouilles, on peut consulter KONDOLEON 2000, p. 5 - 8.

²²⁰ YENER 2005

²²¹ CASANA, WILKINSON 2005

²²² PAMIR 2005

Dans l'attente de nouveaux travaux sur le sujet, on peut donc conclure que la céramique culinaire trouvée dans les environs d'Antioche mêle à la fois des types dont la morphologie est proche de types trouvés à Tarse (pot 6) et à Zeugma (pots 2, 4 et 7). Mais on ne peut affirmer avec certitude que cette céramique appartient à la production de *brittle ware*.

Doliché

Le site le plus occidental sur lequel on trouve de la *brittle ware* d'une façon certaine est Doliché (act. Dülük, à 10 km au nord-ouest de Gaziantep).

Les fouilles archéologiques, dirigées par E. WINTER, sont concentrées depuis 2001 sur le sommet d'une colline à 3km de la ville antique²²³ : des structures monumentales, interprétées par les archéologues comme les vestiges d'un sanctuaire dédié à Jupiter Dolichenus, ont été mises à jour.

L'étude de la céramique trouvée à l'occasion de ces fouilles a été confiée à C. HOEPKEN²²⁴, qui a bien voulu me communiquer ses conclusions²²⁵.

J'ai pu visiter le site en septembre 2006 et constater ainsi que les pots 2, 4, 7 et 8 du répertoire de Zeugma y sont présents. Concernant les vases ouverts, C. HOEPKEN a repéré plusieurs fragments de marmite 1.

C. HOEPKEN a prélevé quatre échantillons de pâte sur des vases culinaires trouvés à l'occasion de ces fouilles. Ils ont été analysés avec les échantillons de Zeugma et sont notés de D1 à D4 dans le rapport de C. DOHERTY présenté en Annexe 2.

On constate ainsi que la céramique culinaire trouvée à Doliché présente les mêmes caractères de pâte que le matériel de Zeugma : sur les quatre échantillons analysés, trois sont en PATE 2, et le quatrième est en PATE 1.

Echantillon	N° inventaire	Pâte
D3	06-1103 Pr. B	PATE 1
D1	06-672	PATE 2
D2	06-1103 Pr.A	PATE 2
D4	06-1103 Pr. C	PATE 2

C. HOEPKEN n'a pas précisé de quelles formes sont issus les prélèvements effectués, on ne peut donc pas proposer pour l'instant de mise en parallèle entre forme et pâte. Toutefois ces analyses, en plus des observations menées sur la morphologie des types, permettent de se rendre compte que la céramique culinaire de Doliché et de Zeugma sont identiques. On peut imaginer que les deux sites étaient approvisionnés par les mêmes ateliers producteurs.

²²³ Sur les fouilles de Doliché, voir notamment BLÖMER, WINTER 2006

²²⁴ Université de Köln, Allemagne

²²⁵ Conclusions présentées dans un article à paraître.

Yavuzeli

Plus au nord de Doliché, sur le tell de Yavuzeli situé dans la vallée du Karasu, un affluent de l'Euphrate, j'ai repéré en septembre 2006 plusieurs fragments de paroi, fine et côtelée, à pâte noire en surface mais oxydée à cœur, qui peuvent témoigner de la présence de *brittle ware* (Fig. 159, 1). Aucune forme n'a cependant été trouvée.

Tilbeshar

Le matériel céramique trouvé à l'occasion des prospections menées sur le site de Tilbeshar a été étudié par M.-O. ROUSSET-ISSA²²⁶. L'auteur précise que la pâte de la céramique culinaire, qu'elle identifie comme de la *brittle ware*, est de couleur rouge brique, parfois noire en surface. Elle note que plusieurs types d'époque romaine ont été repérés, mais seuls les types d'époque byzantine et islamique sont illustrés. Les individus sont mal conservés en hauteur : on pourrait toutefois identifier le pot 5 et la marmite 1 (Fig. 160 = Fig. 24 et 33).

Adiyaman

La limite de diffusion septentrionale de la *brittle ware* sur l'Euphrate est pour le moment établie autour d'Adiyaman : les prospections menées par S. BLAYLOCK, D. FRENCH et G. SUMMERS²²⁷ dans cette zone ont permis de découvrir des vases dont la morphologie correspond au répertoire de la *brittle ware* (Fig. 161 = Fig. 28) : les pots 2 et 7 sont présentés par ces auteurs.

A l'est de Zeugma

J'ai eu l'occasion de visiter, au cours du mois de septembre 2006, plusieurs sites entre Zeugma et Midyat afin de repérer la présence de *brittle ware* à l'est de l'Euphrate.

A **Karahöyük**, situé à 40 km à l'ouest d'Edesse (act. Sanliurfa), j'ai remarqué un bord qui pourrait appartenir à un pot 8 (Fig. 159, 2 et 162). La pâte semble, par observation macroscopique, très proche de la PATE 2 : rouge à cœur, la pâte est plus sombre et couverte d'une couche de barbotine partiellement grésée sur la surface extérieure.

Il est très intéressant de constater que sur les sites les plus orientaux (à proximité de Midyat, Mardin et Viransehir) aucun tesson de *brittle ware* n'a été repéré. A **Dara** (à 30 km au sud-ouest de Mardin), les vestiges architecturaux et les traces d'exploitation des carrières de pierre témoignent d'une occupation pendant l'Antiquité, notamment pendant la période byzantine puisque plusieurs fragments de céramique fine "phocéenne" et africaine tardive ont été repérés. Les vases culinaires présents sur le site sont tournés dans une pâte très dégraissée, rouge, dont la surface extérieure est parfois réduite, qui contient de nombreuses inclusions de roches et quelques inclusions de calcaire, de taille moyenne à grosse (Fig. 159, 3 et 4). La paroi est moyenne à épaisse, et décorée de côtes larges. Il ne s'agit pas de *brittle ware*.

²²⁶ ROUSSET-ISSA 1998

²²⁷ BLAYLOCK, FRENCH, SUMMERS, 1990

Si en Anatolie, la présence de *brittle ware* ne peut donc être établie avec certitude à l'est de l'Euphrate, la production est bien présente dans la plaine mésopotamienne du nord de la Syrie et de l'Irak, comme en témoignent les publications présentées dans les pages suivantes.

b) Syrie

Ras ibn Hani

M. TOUMA²²⁸ a étudié le matériel céramique trouvé à Ras ibn Hani (à 9 km au nord de Laodicée, act. Lattaquié) dans des niveaux d'habitation romains tardifs et byzantins, datés de la fin du 3^e à la fin du 6^e s.

L'auteur relève la présence, dans ces contextes, de plusieurs productions de céramique culinaire importées :

- la production "égéenne", avec la poêle au manche torsadé, largement distribuée sur les sites côtiers aux 2^e et 3^e s (Fig. 14 = Fig. 42) ;
- la production que l'on attribue à l'"Atelier X" suite aux travaux de S. BIEN, P. REYNOLDS, J.-C. TREGLIA et S. WAKSMAN (voir p. 36), avec la marmite à bord coupé et son couvercle associé (Fig. 31 = Fig. 18 et Fig. 23) et la cruche à filtre (Fig. 31, 5 = Fig. 47, 106).

M. TOUMA présente également des pots à fond arrondi, paroi côtelée, anses sur l'épaule et bord épaissi anguleux (Fig. 163 = Fig. 28), tournés dans une pâte rouge, pour lesquels on ne trouve pas de parallèles exacts dans d'autres répertoires et qui pourraient donc être considérés comme locaux ou régionaux.

Les répertoires de Ras ibn Hani et de Zeugma présentent un seul type en commun : il s'agit de la casserole à fond arrondi, bord épaissi et manche (Fig. 148, 1 = Fig. 38). Ce type mis à part, le répertoire de Ras ibn Hani ne présente aucun type attribué à la production de *brittle ware*.

On peut compléter ces observations sur le matériel de la côte syrienne par la lecture d'un article récent de N. BEAUDRY et P. MILLS²²⁹ consacré au matériel trouvé lors de la fouille de la basilique de Ras el Bassit, entre Ras ibn Hani et Séleucie de Piérie. Dans les ensembles étudiés, datés principalement du début du 7^e s, les auteurs notent l'absence complète de *brittle ware* : la céramique culinaire trouvée sur le site, fabriquée dans une pâte décrite comme granuleuse et oxydée, est présentée comme locale ou régionale par les auteurs.

Apamée

La céramique culinaire trouvée à Apamée a été présentée par A. VOKAER²³⁰ dans deux articles récents. L'auteur a consacré son travail au matériel daté de la période 6^e - 10^e s, mais elle présente quelques types plus anciens :

- pour la période 2^e - 3^e s, un pot à col largement évasé est associé à une casserole à profil anguleux et paroi côtelée (Fig. 164 = Fig. 2, type 3 et Fig. 3, e). On remarque que ces deux types sont absents du répertoire de Zeugma ;

²²⁸ TOUMA 1984

²²⁹ BEAUDRY, MILLS 2007

²³⁰ VOKAER 2005 et VOKAER 2007

- le pot 5 dans sa variante aux anses sur l'épaule (Fig. 149 = Fig. 2, type 4) apparaît dans le répertoire d'Apamée, il est daté par l'auteur de la période 4^e - 5^e s.

Le répertoire des 6^e - 7^e s est composé de formes complémentaires : pots, cruches et casseroles.

- Pots :

La morphologie des pots est identique à celle des pots 7 et 8 trouvés à Zeugma.

- Cruches :

Trois types sont présentés : la cruche à goulot et base convexe dont un col a été trouvé à Zeugma (9060.34, Fig. 150, 2 = Fig. 2, 4), une cruche à base à ombilic et ouverture trilobée (Fig. 165, 1 = Fig. 2, 3) et une cruche à base arrondie et col en corolle (Fig. 165, 2 = Fig. 2, 5). La cruche à filtre attribuée à l'"Atelier X" (Fig. 31, 5 = Fig. 2, 6) apparaît aussi dans ces assemblages.

- Casseroles :

L'auteur note la présence de deux types de casseroles: l'un possède un bord épaissi et des anses horizontales (Fig. 165, 3 = Fig. 2, 7), l'autre un bord incliné vers l'intérieur et des anses verticales (Fig. 165, 4 = Fig. 2, 8), dans un schéma qui peut rappeler la casserole 8.

A. VOKAER précise que le répertoire de l'époque islamique dérive de celui des 6^e - 7^e s : les cruches et les casseroles continuent à être utilisées, tandis que les pots à cuire, qui dérivent des pots 7 et 8, possèdent un col plus haut et des anses anguleuses (Fig. 165, 5 = Fig. 3, 3). Mais elle note l'apparition d'un type complètement nouveau : la marmite 1.

L'auteur a également établi que, pour la période 6^e - 10^e s, le répertoire d'Apamée est le même que celui trouvé sur plusieurs autres sites : à **Dibsi Faraj**, **Androna** (act. Andarin), **Alep**, et dans une zone prospectée sur l'Euphrate entre **Raqqa** et **Halabiyya**.

Il est important de préciser que les analyses menées par A. VOKAER sur ce matériel ont permis de différencier plusieurs pâtes. Ainsi, à Androna, 86% des tessons analysés sont fabriqués dans la pâte rouge riche en quartz BARTL 1, tandis qu'à Apamée, tous les tessons sont fabriqués dans une pâte rouge dégraissée avec du quartz et du chert. Les deux sites, qui possèdent pourtant le même répertoire, semblent donc approvisionnés par deux ateliers différents.

Déhès

Pour présenter la céramique culinaire trouvée à Déhès, on peut se référer à l'article récent de D. ORSSAUD et J.-P. SODINI²³¹ consacré à la *brittle ware* du Massif Calcaire. Cet article complète les travaux précédents sur le sujet²³².

Le répertoire de plusieurs phases chronologiques est présenté par les auteurs.

Le répertoire de la période romaine (2^e - 3^e s) est mal connu à Déhès, mais les auteurs présentent quelques types de pots : leur morphologie est proche de celle des pots trouvés à

²³¹ ORSSAUD, SODINI 2003

²³² Voir notamment ORSSAUD 1980 et BAVANT, ORSSAUD 2001.

Zeugma. On repère ainsi la présence du pot 1 (Fig. 4, type 3) et d'un pot à bord incliné vers l'extérieur qui ressemble au pot 2 ou au pot 3 (Fig. 166, 1 = Fig. 4, type 4a).

Pour D. ORSSAUD et J.-P. SODINI, le pot 5 (Fig. 4, type 4b) apparaît à cette période. Les auteurs précisent que le type est encore utilisé à la période byzantine. Il faut noter que ce type n'apparaît pas avant la fin du 4^e s à Zeugma.

Une marmite hémisphérique, à base arrondie, paroi côtelée, bord incliné vers l'extérieur et anses horizontales (Fig. 166, 2 = Fig. 5, type 2), est associée à ces formes romaines : les auteurs ajoutent que le type est également utilisé à l'époque suivante, mais dans une variante à paroi lisse.

Les types de céramique culinaire les plus abondants sont datés de la période 6^e - 7^e s. On remarque la présence :

- du pot 7 (Fig. 4, type 6a) et du pot 8 (Fig. 4, type 5a - 5d) dont le col s'allonge et la base s'aplatit (Fig. 166, 3 = Fig. 4, type 6b - 6d) à mesure que l'on avance dans le temps ;
- d'un pot muni d'une base à ombilic, d'un goulot sur l'épaule, d'un bord incliné vers l'extérieur et d'anses verticales (Fig. 149, 2 = Fig. 7, 23) ;
- de trois types de casseroles : la casserole à manche (Fig. 148, 1 = Fig. 5, type 3b) et la casserole 8 (Fig. 148, 3 = Fig. 5, type 4a - 4b) sont aussi présentes à Zeugma, tandis que le type à anses horizontales est identique à celui d'Apamée (Fig. 165, 3 = Fig. 5, type 3c) ;
- de trois types de cruches : un type à col en corolle, proche du type trouvé à Apamée, mais qui possède à Déhès une base à ombilic et des moulures sur le col (Fig. 166, 4 = Fig. 7, type 10), le type à embouchure trilobée (Fig. 7, type 13) et le type à goulot (Fig. 7, 16) présents à Apamée ;
- de trois types de couvercles (Fig. 9) : un couvercle à boucle destiné à être accroché sur une cruche (voir les types trouvés en Cilicie, Fig. 26 a, 3), un couvercle à bord coupé²³³ et un couvercle concave à tenon central. Les auteurs soulignent que les couvercles concaves à tenon central existent en pâte calcaire sur plusieurs sites orientaux à l'époque byzantine²³⁴, mais des individus de ce type tournés en pâte culinaire ont uniquement été repérés sur les sites du Massif Calcaire.

D. ORSSAUD et J.-P. SODINI notent, à la période 7^e - 8^e s, l'apparition des marmites 1 (Fig. 6).

Enfin, les auteurs évoquent les résultats des analyses pétrographiques menées sur plusieurs échantillons prélevés sur des vases à cuire de Déhès : la pâte de la *brittle ware* de Déhès est identique à la pâte BARTL 1 (= PATE 2 de Zeugma).

Dibsi-Faraj

R. HARPER présente, dans un court article publié en 1980²³⁵, une sélection de céramique trouvée à Dibsi-Faraj pendant la campagne de fouilles de 1972. Les vases à cuire sont qualifiés de *brittle ware* et les types sont datés de la période romaine à la période islamique. Le répertoire est composé de types connus à Zeugma et/ou à Apamée :

- à la période romaine, les pots 1 (Fig. C, 57) et 2 (Fig. C, 54), associés à la casserole 5 ;

²³³ Sur les marmites à bord coupé et leur couvercle associé, voir p. 24.

²³⁴ Voir les types en pâte calcaire trouvés à Zeugma, Fig. 47.

²³⁵ HARPER 1980

- à la période byzantine, le pot 5 (Fig. C, 58), puis les pots 7 (Fig. C, 62) et 8 (Fig. C, 63 - 64), avec la casserole à anses verticales et la cruche à col en corolle d'Apamée (Fig. 165, 4 et 2) ;
- à l'époque islamique, la variante des pots 7 et 8 à anses anguleuses, présente aussi à Apamée (Fig. 165, 5 = Fig. C, 61), et la marmite 1 (Fig. C, 65 - 66).

Vallée du Haut-Khabour

La céramique d'époque hellénistique et romaine (entre le 3^e s av. n. è. et le 3^e s de n. è.) trouvée à l'occasion d'une campagne de prospection menée dans la vallée du Haut-Khabour a été étudiée par F. DORNA-METZGER²³⁶.

L'auteur note la présence de deux productions de céramique culinaire :

- une production qu'elle identifie comme de la *brittle ware*,
- une production qui imite la *brittle ware* : les vases sont tournés dans une pâte plus friable et possèdent une paroi plus épaisse.

Les types illustrés par l'auteur sont caractéristiques de la période romaine : il s'agit des pots 1 et 2 (Fig. 23 et 24).

Umm el-Tlel

Les fouilles du site fortifié d'époque romaine situé à Umm el-Tlel, dans le bassin d'El Kowm, entre Palmyre au sud-ouest et l'Euphrate à l'est, ont livré un matériel céramique étudié par G. MAJCHEREK et A. TAHA²³⁷.

Le mobilier, daté de la période 1^{er} - 3^e s, est composé de céramique fine (sigillée orientale A), de pots à cuire et de vases de stockage.

Les auteurs repèrent la présence de deux productions de céramique culinaire :

- Ils identifient la première comme de la *brittle ware* et notent que le pot 1 (Fig. 3, 19) est le type le plus fréquent dans les assemblages étudiés.
- La seconde production de céramique culinaire présente sur le site est riche en dégraissant : pour G. MAJCHEREK et A. TAHA il s'agit d'une imitation de la *brittle ware*. Le pot à bord anguleux (Fig. 167, 1 = Fig. 3, 23, en pâte rouge), comparé aux types trouvés à Palmyre au 3^e s, et la casserole à anses verticales (Fig. 167, 2 = Fig. 4, 32, en pâte jaune rouge) appartiennent à cette production. On remarque qu'ils sont très différents des types en *brittle ware*.

Doura-Europos

L'étude de S. DYSON²³⁸ est une référence essentielle pour toute recherche sur la *brittle ware*, malgré les conditions dans lesquelles elle a été menée : elle est basée uniquement sur le matériel conservé à l'Université de Yale, daté majoritairement de la période de destruction de la ville par les perses sassanides, au milieu du 3^e s, mais dont les contextes de référence sont inconnus.

L'auteur établit deux catégories de céramique commune, qui constituent les deux chapitres de son catalogue :

²³⁶ DORNA-METZGER 1996

²³⁷ MAJCHEREK, TAHA 2004

²³⁸ DYSON 1968

- une céramique qu'il qualifie de "*common*" ("commune") ou "*coarse*" ("grossière"), tournée dans une pâte décrite comme sableuse, de couleur rouge-orange, et couverte d'un engobe de couleur crème foncé. Le répertoire est diversifié : vases de stockage, de préparation et de table. Plusieurs indices témoigneraient d'une production locale : S. DYSON note que les inclusions sont caractéristiques des bancs d'argile situés en bordure de l'Euphrate, et que les restes d'un four ainsi que des ratés de cuisson ont été trouvés ;

- une céramique culinaire qu'il nomme *brittle ware*, en argile dure de couleur rouge brique. Pour S. DYSON cette production n'est certainement pas locale mais serait plutôt originaire des régions méditerranéennes.

Le répertoire de la *brittle ware* de Doura-Europos est identique à celui de Zeugma pour la même période : le couvercle 1, le plat 1, les casseroles 4 et 5, les cruches 1 et 2 (l'auteur présente de nombreux types de cruches qui ne sont pas tous attestés à Zeugma, Fig. 168 = Fig. 1) et le pot 2 sont présents.

c) Iraq

Ain Sinu

Dans le nord de l'Irak, le matériel trouvé à l'occasion des fouilles du camp militaire romain d'Ain Sinu a été étudié par D. OATES²³⁹. L'auteur précise que ce camp a été établi à la fin du 2^e s, suite aux conquêtes de Septime Sévère sur les Parthes, et détruit dans les années 230 - 240 par l'armée perse. La porte nord du camp a livré des contextes de destruction brutale et un matériel cohérent : les tessons de céramique - céramique culinaire, utilitaire et céramique de table parthe, à glaçure bleu-vert - sont écrasés au sol, avec des armes et des outils en métal.

D. OATES présente la céramique culinaire à part et décrit la pâte comme très dure, rouge : il précise qu'elle semble particulièrement adaptée à la cuisson. Il ajoute que les vases possèdent une paroi fine et couverte de côtes. L'auteur note également que certains vases portent un engobe brun pourpre²⁴⁰ sur la surface extérieure, ce qui peut faire penser à la couche de barbotine légèrement grésée des vases de Zeugma tournés en PATE 2. Il est évident que ces vases à cuire présentés par D. OATES appartiennent à la *brittle ware*.

L'auteur compare cette production à celle d'autres sites orientaux : il note que le répertoire est identique à celui de Doura-Europos. On relève la présence des pots 1 (Fig. 23, 76) et 2 (Fig. 23, 81, 83 - 84), de la casserole 5 (Fig. 23, 77 - 79) et de la cruche 1 (Fig. 23, 85).

Seh Qubba

On peut aussi évoquer le matériel du camp romain de Seh Qubba, à une cinquantaine de kilomètres au nord d'Ain Sinu. Le site, maintenant noyé par le lac du barrage Saddam, a été étudié par sondages. Les résultats de ces travaux ont fait l'objet d'une publication en 1989²⁴¹, dans laquelle B. CAMPBELL précise que la céramique culinaire trouvée sur le site est tournée dans une pâte rouge, dont la surface extérieure est réduite. Il la qualifie de *brittle*

²³⁹ OATES 1959 et OATES 1968

²⁴⁰ "*a purplish-brown slip*", OATES 1968, p. 150

²⁴¹ BALL 1989, CAMPBELL 1989

ware et établit des parallèles avec le matériel d'Ain Sinu et Doura-Europos. On reconnaît dans ce répertoire deux des types caractéristiques de la production de *brittle ware* du milieu du 3^e s : le pot 2 et la casserole 5 (Fig. 5.5, 59 - 61).

II. 3. Interprétation des données

a) Limites de la diffusion de la *brittle ware*

D'après les données présentées dans les pages précédentes, la *brittle ware* semble donc présente uniquement à l'intérieur des terres : à l'est de l'Amanus en Turquie et du djabal Ansariyya en Syrie, et jusque sur le Tigre, à Ain Sinu et Seh Qubba (Fig. 169 - 170).

Entre la période romaine et la période abbasside (pour la marmite 1), la diffusion de la *brittle ware* ne semble pas toucher les zones côtières. Cette limite ouest de la diffusion de la production n'est justifiée :

- ni par une raison politique : ces zones côtières ne pas isolées politiquement de la Syrie intérieure. De l'époque romaine à l'époque byzantine, les frontières des provinces couvrent tout le territoire depuis la mer à l'ouest jusqu'au désert à l'est (Fig. 171). De la même façon, la conquête arabe s'est étendue sur toute la zone concernée ;

- ni par une raison géographique : les chaînes de montagnes parallèles au littoral n'ont jamais empêché la circulation de marchandises, que ce soit d'ouest en est (diffusion de céramique fine telle que la sigillée orientale A) ou l'inverse (importations de produits orientaux vers les ports de Méditerranée orientale : soies, épices, etc.).

Si la *brittle ware* n'est pas présente sur le littoral, c'est donc probablement pour une raison économique : dans cette zone, le marché est occupé par d'autres productions de céramique culinaire qui, on l'a vu précédemment dans ce travail, présentent les mêmes caractères généraux que la *brittle ware* : une pâte rouge, des vases à base convexe et paroi côtelée, etc.

En ce qui concerne la limite orientale de la diffusion de la production, les problématiques sont différentes en fonction des périodes :

- A l'époque romaine, la limite orientale de la diffusion est clairement géopolitique : on trouve la *brittle ware* dans les zones sous domination romaine. Toutefois, la production n'est pas systématiquement liée à une présence militaire, comme en témoigne le matériel de Dêhès, un village du Massif Calcaire.

- A l'époque byzantine, la diffusion semble circonscrite aux limites des provinces byzantines de *Syria Prima*, *Euphratensis* et *Osrhoene*. La carte de diffusion du pot 7, établie par A. VOKAER²⁴² (Fig. 172, 1 = Fig. 4), indique toutefois que ce type a été repéré très au sud sur l'Euphrate (Ana, Tulul al-Uhaidir) : le fleuve joue le rôle de voie commerciale dans ce cas, favorisant les échanges commerciaux et culturels entre les peuples.

- A l'époque islamique, les données présentées dans les pages précédentes, complétées par la carte de diffusion de la marmite 1 établie par A. VOKAER²⁴³ (Fig. 172, 2 = Fig. 5), permettent de se rendre compte que la diffusion reste toujours localisée dans la même zone, avec une tendance au développement vers l'ouest (Tarse) et vers le sud-est sur l'Euphrate et le Tigre. La totalité du territoire concerné est alors sous domination arabe.

²⁴² VOKAER 2007

²⁴³ *ibid.*

b) Facteurs de diffusion de la *brittle ware*

On peut bien sûr s'interroger sur les facteurs qui ont permis à la *brittle ware* d'atteindre le statut de production à diffusion interrégionale²⁴⁴ : quelles sont les raisons de son succès ? Trois hypothèses complémentaires peuvent être proposées :

- Qualité technique et répertoire adapté :

On a présenté, dans la première partie de ce travail, les spécificités de la céramique culinaire. La *brittle ware* combine deux qualités essentielles pour cette catégorie de céramique : une pâte parfaitement adaptée à la cuisson des aliments, dont les gisements sont localisés dans la partie nord-occidentale de la zone considérée (PATE 2), ou le long de l'Euphrate (PATE 1), et un répertoire de formes diversifié.

- Un réseau de routes commerciales favorable :

Malgré les vastes dimensions du territoire, un solide réseau de routes terrestres et fluviales permet d'atteindre villes, villages et camps militaires aisément (Fig. 173).

Pour G. TATE²⁴⁵, ce réseau est mis en place en Syrie du Nord au cours du 2^e s, dans le contexte d'expansion générale lié à l'organisation militaire du territoire.

Sur l'utilisation des voies fluviales, D. PEACOCK et D. WILLIAMS²⁴⁶ évoquent le transport par l'Euphrate de marchandises destinées aux armées en poste à Doura-Europos. Les prospections menées sur le Balikh et le Khabour, dont les résultats ont été présentés dans les pages précédentes, ont livré de la *brittle ware* : ces rivières pouvaient elles aussi être utilisées comme voies commerciales. L'importance du rôle des fleuves dans la diffusion de la production est encore plus nette pour les types les plus récents : on l'a évoquée à propos de la diffusion du pot 7 et de la marmite 1, sur l'Euphrate et le Tigre.

c) Les ateliers producteurs

On l'a noté précédemment : aucune structure d'atelier producteur de *brittle ware* n'a été trouvée, ni à Zeugma, ni en Syrie. Toutefois certaines hypothèses sur le nombre et la localisation de ces ateliers peuvent être proposées grâce aux indices dont on dispose : la morphologie, la pâte et la diffusion.

- Nombre d'ateliers :

Plusieurs éléments incitent à penser que la *brittle ware* était produite par plusieurs ateliers.

D'abord, la morphologie des vases en *brittle ware* témoigne d'une grande standardisation de la production : il est parfois très difficile de différencier les pots 2 les uns des autres tant leur profil est proche²⁴⁷. Une telle standardisation pourrait indiquer que la production est issue d'un atelier unique. Or on sait, grâce aux analyses de pâte, que plusieurs argiles de

²⁴⁴ Voir la définition de ce terme, p. 12.

²⁴⁵ TATE 1992

²⁴⁶ PEACOCK, WILLIAMS 1991

²⁴⁷ Pas aussi proche toutefois que le profil de pots faits dans un même moule ! Voir à propos de l'usage du moule les remarques p. 114 - 115.

provenances diverses étaient utilisées pour fabriquer ces vases. La standardisation des individus n'est donc pas liée à la fabrication de la *brittle ware* par un seul atelier, mais plutôt à l'utilisation, par des potiers travaillent dans différents ateliers, de gabarits pour créer des vases en série.

Ensuite, les vases culinaires en céramique doivent être fréquemment remplacés, principalement à cause de leur fragilité aux chocs mécaniques. Un autre facteur oblige à un remplacement fréquent : la porosité de la pâte. L'argile absorbe les goûts et les odeurs des aliments, mais les retransmet aussi : après un certain nombre d'utilisation (ce nombre pourrait être déterminé par expérimentation), le vase ne peut plus être utilisé sans recouvrir complètement la recette préparée par des goûts et des odeurs absorbés antérieurement. Il doit alors être remplacé.

Pour D. ALEXANDRE-BIDON²⁴⁸, à l'époque médiévale en Europe occidentale, le vaisselier pouvait être renouvelé entièrement une fois par semaine. Elle estime que, pour le fonctionnement d'un château qui doit nourrir cinquante personnes, quatre pots neufs étaient achetés chaque jour en moyenne.

Ce remplacement fréquent des vases en argile implique que le matériel soit disponible continuellement et en grandes quantités. Pour fournir tous les sites, même les plus orientaux, le commerce de *brittle ware* se devait d'être très actif : un seul atelier ne pouvait certainement pas, avec les techniques artisanales antiques, subvenir à une telle demande. Il y en avait probablement plusieurs.

A. VOKAER²⁴⁹ propose elle aussi de lier la production de *brittle ware* à plusieurs ateliers contemporains : "Bien que l'on ignore encore leur origine et leur aire de diffusion exactes, plusieurs ateliers de *Brittle Ware* étaient en fonction à ces époques".

Si l'on admet l'existence de plusieurs ateliers, on peut se poser la question des influences et des échanges qui devaient exister entre eux. Plusieurs types, à Zeugma, sont tournés aussi bien en PATE 1 qu'en PATE 2 : il est impossible, pour l'instant, de déterminer dans quelle mesure on a affaire au type original, créé par un atelier donné, ou à sa copie, imitée par un atelier concurrent.

- Localisation des ateliers :

On a établi que dans la zone côtière du Proche-Orient la *brittle ware* n'était pas diffusée : il est fort peu probable que des ateliers y étaient localisés.

Par contre, on peut proposer plusieurs localisations possible des ateliers en fonction de la nature des pâtes. Ces hypothèses ont déjà été présentées précédemment : des ateliers, actifs de l'époque romaine à l'époque islamique, étaient sans doute localisés dans la partie nord-ouest de la Syrie intérieure, la région qui dispose de sources de *terra rossa* (PATE 2). Ces ateliers étaient concurrencés, entre le 3^e et le 7^e s, par des ateliers localisés sur l'Euphrate et/ou ses affluents (PATE 1) : une localisation dans les environs de Zeugma peut être envisagée.

d) Une diffusion liée à celle d'autres productions ?

Aux époques romaine et byzantine, la *brittle ware* n'était pas la seule production céramique à faire l'objet d'un commerce dans la zone considérée. M. GSCHWIND²⁵⁰ et D.

²⁴⁸ ALEXANDRE-BIDON 2005

²⁴⁹ VOKAER 2007, p. 705

PIERI²⁵¹ proposent de l'associer à deux productions qui sont pour l'instant peu étudiées : la céramique glacée parthe et les amphores byzantines à décor peint.

- La céramique glacée parthe :

Pour M. GSCHWIND, la *brittle ware* de l'époque romaine suit les mêmes voies de distribution que la céramique glacée parthe. Aucun travail de synthèse n'a pour l'instant été mené sur cette céramique, mais, dans un court article publié en 2005, R. BOUCHARLAT²⁵² évoque une céramique à glaçure bleu-vert produite notamment à Doura-Europos, Séleucie du Tigre et Suse, entre 140 av. n. è. et 220 de n. è., et diffusée du Moyen-Euphrate au Golfe Persique. La céramique parthe appartient à la grande famille des productions orientales à glaçure, qui apparaissent de l'époque séleucide à l'époque islamique. A Zeugma, la céramique parthe est présente mais peu abondante : environ 90 fragments ont été inventoriés²⁵³.

A propos de l'hypothèse présentée par M. GSCHWIND, on remarque en effet que la céramique parthe apparaît sur certains des sites qui ont livré de la *brittle ware*. Mais on ne peut pas considérer que céramique parthe et *brittle ware* sont deux productions à diffusion parallèle : la *brittle ware* est diffusée selon une direction nord-ouest / sud-est, alors que la céramique parthe est originaire de zones plus orientales, et ne semble pas être diffusée à l'ouest de l'Euphrate.

- Les amphores byzantines à décor peint (Fig. 174) :

D. PIERI propose de mettre en parallèle la diffusion de la *brittle ware* et celle d'une production particulière d'amphores qui apparaît sur plusieurs sites nord-syriens. Il s'agit d'amphores en pâte calcaire qui portent un décor peint sur le col, l'épaule et la carène : bandes horizontales, enroulements, motifs végétaux stylisés.

A Zeugma, ces amphores sont présentes entre la fin du 4^e s (elles sont nombreuses dans les assemblages des US 14079 et 14081²⁵⁴) et le 7^e s (un fragment d'épaule est issu de l'US 9116, il est associé au pot 7 / 9116.20). Pour A. CADOR²⁵⁵ et C. ABADIE-REYNAL²⁵⁶, elles sont probablement les héritières des vases de stockage en pâte calcaire à décor au peigne, présents dans les contextes du 3^e s²⁵⁷. En effet, entre le 4^e et le 6^e s, les amphores peintes trouvées à Zeugma sont tournées dans une pâte dont les caractères macroscopiques sont très proches de ceux de ces amphores à décor peigné. Pour C. ABADIE-REYNAL²⁵⁸, amphores à décor peigné et amphores peintes pourraient être issues des mêmes ateliers, peut-être localisés à

²⁵⁰ GSCHWIND 2006

²⁵¹ PIERI 2005

²⁵² BOUCHARLAT 2005

²⁵³ Le matériel a été étudié par J. HUBERT dans le cadre d'un mémoire de Master, présenté à l'Université de Nancy en 2007.

²⁵⁴ Voir sur les assemblages de ces US, les p. 139 à 142, et ABADIE-REYNAL, CADOR, MARTZ 2005.

²⁵⁵ *ibid.* A. CADOR a également rédigé, sur les amphores peintes trouvées à Zeugma, un mémoire de Maîtrise présenté à l'Université de Paris I en 2000.

²⁵⁶ C. ABADIE-REYNAL, communication personnelle.

²⁵⁷ Voir sur ces vases de stockage, les p. 101 et 102.

²⁵⁸ C. ABADIE-REYNAL, communication personnelle. Des analyses pétrographiques sont en cours sur ce matériel.

proximité de Zeugma, dont la production a dominé le marché local / régional entre le 3^e et le 6^e s.

A partir du 6^e s, les amphores peintes trouvées à Zeugma ne semblent plus correspondre à cette production locale / régionale : A. CADOR²⁵⁹ précise que les profils sont plus anguleux, C. ABADIE-REYNAL²⁶⁰ note que la pâte présente les caractères macroscopiques des argiles calcaires trouvées en Syrie (nombreuses petites inclusions sombres, que l'on repère à l'œil nu dans la pâte des amphores *Late Roman 1* par exemple).

On peut donc, à partir de ces éléments, proposer l'hypothèse suivante : à Zeugma, le marché des amphores peintes est dominé entre le 4^e et le 6^e s par des produits locaux / régionaux, avant d'être concurrencé puis remplacé par des produits d'importation interrégionale, en provenance de régions plus méridionales.

Une hypothèse semblable peut être formulée à propos de la céramique culinaire. On a constaté que les vases à cuire de Zeugma, entre le 3^e et le 5^e s, sont tournés majoritairement en PATE 1, peut-être locale ou régionale. Alors qu'à partir du 6^e s, les vases à cuire trouvés sur le site sont tous en PATE 2, originaire des zones de *terra rossa*, parallèles à la bande côtière syro-libanaise. Soit un marché de céramique culinaire dominé par une production locale / régionale aux 3^e - 5^e s, puis par une production importée de régions plus méridionales à partir du 6^e s.

On peut donc imaginer qu'à partir du 6^e s, un commerce était organisé depuis des ateliers producteurs de céramique culinaire et de céramique utilitaire localisés en Syrie vers Zeugma. On peut ajouter que, à Zeugma, ces productions méridionales ont complètement remplacé les productions locales / régionales : les causes du déclin de ces ateliers locaux / régionaux restent inconnues pour l'instant.

²⁵⁹ ABADIE-REYNAL, CADOR, MARTZ 2005

²⁶⁰ C. ABADIE-REYNAL, communication personnelle.

III. Utilisation

Pour évoquer l'utilisation des vases culinaires, c'est-à-dire leur place et leur fonction dans l'espace domestique, deux axes thématiques ont été privilégiés : la composition du vaisselier dans un premier temps, avec la répartition des différentes formes, et, dans un deuxième temps, l'utilisation proprement dite, avec les modes d'utilisation des vases en fonction de l'alimentation.

III. 1. Composition du vaisselier

a) Etablissement de trois phases chronologiques

En fonction de la chronologie des types proposée précédemment (p. 100 et suiv.), et pour proposer un discours plus clair, on peut établir trois phases chronologiques, toutes caractérisées par un répertoire formel particulier :

PHASE 1	milieu du 3 ^e s
PHASE 2	fin du 4 ^e - début du 5 ^e s
PHASE 3	à partir du 6 ^e s

b) Répartition des types dans les trois phases chronologiques

En calculant la proportion de chaque type présent à Zeugma, on peut établir le profil du vaisselier modèle, du répertoire idéal pour chacune des trois phases chronologiques établies. Mais il ne s'agit que d'un répertoire théorique qui ne tient pas compte des assemblages réels de matériel, issus des contextes stratigraphiques : ces assemblages seront examinés et interprétés plus précisément dans le chapitre suivant.

PHASE 1

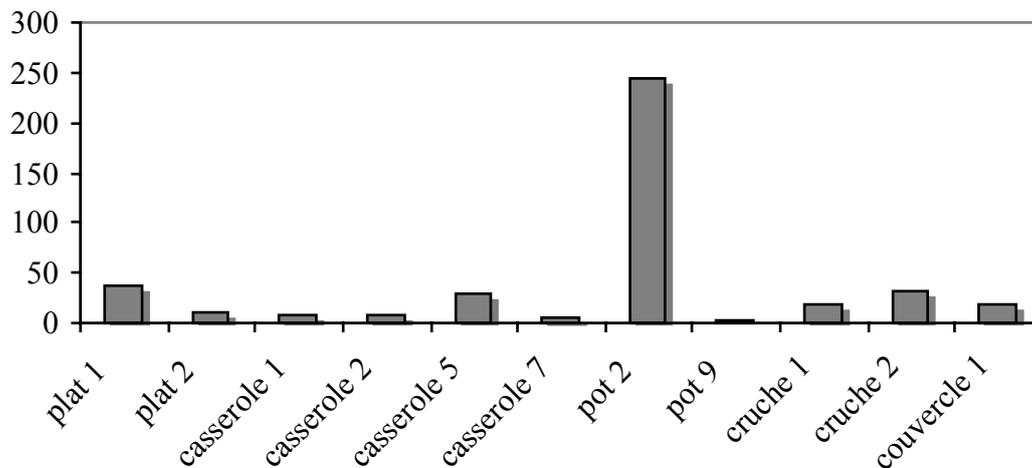
Tableaux de répartition des types datés de la PHASE 1 :

Type	Nombre d'individus présentés dans la typologie	%
plat 1	37	8,9 %
plat 2	10	2,4 %
casserole 1	8	1,9 %
casserole 2	9	2,2 %
casserole 5	29	7,0 %
casserole 7	5	1,2 %
pot 2	245	59,2 %

pot 9	2	0,5 %
cruche 1	19	4,6 %
cruche 2	31	7,5 %
couvercle 1	19	4,6 %
<i>TOTAL</i>	<i>414</i>	<i>100 %</i>

plat	casserole	pot	cruche	couvercle
11,3%	12,3%	59,7%	12,1%	4,6%

Graphique de répartition des types datés de la PHASE 1 :



Dans la PHASE 1, les formes fermées - et principalement le pot 2 - dominent très nettement le répertoire : elles constituent 71,8% du total des types. Comme évoqué dans la première partie de ce travail, le répertoire culinaire du Proche-Orient est caractérisé par une présence écrasante du pot à cuire : il n'est pas étonnant de constater la même chose à Zeugma. Il faut aussi remarquer que, dans la PHASE 1, les quatre formes les plus fréquentes sont toutes différentes, donc complémentaires : il s'agit du pot 2, du plat 1, de la cruche 2 et de la casserole 5.

Le plat 1, la cruche 2 et la casserole 5, les trois formes les plus fréquentes après le pot 2, sont distribuées en proportions quasi-identiques (de 7 à 8,9%).

Comme remarqué p. 94, le couvercle 1 est très peu représenté (4,6% du total des types), soit parce qu'il ne joue pas un rôle prépondérant dans les modes de cuisson, soit parce qu'il peut être remplacé par d'autres moyens d'obturation.

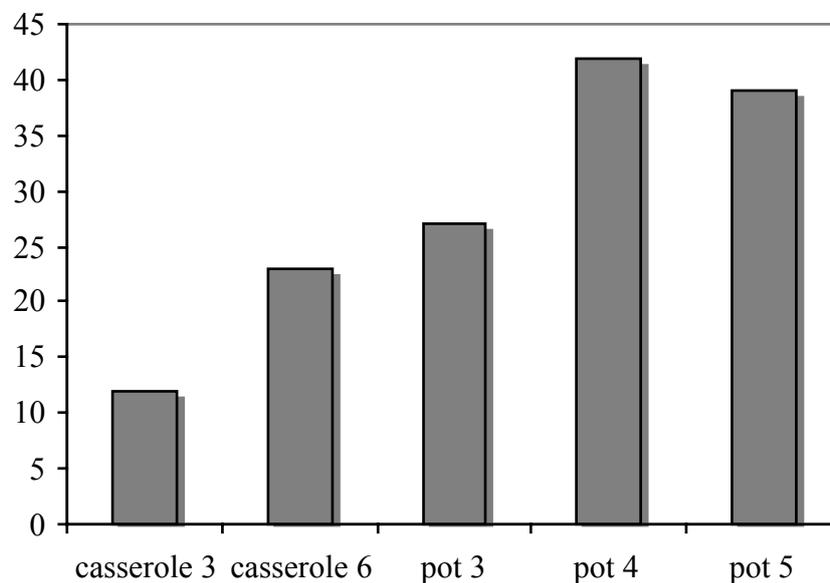
PHASE 2

Tableau de répartition des types datés de la PHASE 2 :

Type	Nombre d'individus présentés dans la typologie	%
casserole 3	12	8,3 %
casserole 6	23	16,1 %
pot 3	27	18,9 %

pot 4	42	29,4 %
pot 5	39	27,3 %
<i>TOTAL</i>	<i>143</i>	<i>100 %</i>

Graphique de répartition des types datés de la PHASE 2 :



Comme dans la PHASE 1, la forme dominante dans la PHASE 2 est un pot à cuire (le pot 4), et les formes fermées sont plus présentes que les formes ouvertes. Toutefois, aucun type ne domine le vaisselier de cette PHASE 2 d'une manière écrasante.

Il faut noter que pour la PHASE 2 aucun plat ni aucune cruche n'ont été repérés à Zeugma. Ces formes n'ont pas non plus été identifiées pour cette période dans le répertoire de la *brittle ware* d'autres sites.

On pourrait expliquer leur absence par une plus grande polyvalence des formes pendant cette phase : les pots peuvent être utilisés pour faire bouillir des liquides, en remplacement des cruches.

En ce qui concerne les casseroles 3 et 6, rien ne permet d'affirmer qu'elles possédaient une base convexe. Si on les imagine dotées d'une base plate, elles pouvaient aussi bien être utilisées comme des casseroles, sur le feu, que comme des plats, au four. Mais cette explication ne peut pas être vérifiée pour l'instant et une dernière hypothèse consiste à imaginer que, durant la PHASE 2, la disparition du plat à four peut être liée à un changement des modes de cuisson voire des modes alimentaires. On peut penser à l'abandon total de la cuisson au four, ou à l'abandon de la cuisson au four dans des plats en céramique, au profit de la cuisson au four dans des plats en métal.

PHASE 3

A Zeugma, la céramique culinaire datée de la PHASE 3 est rare en comparaison de celle des PHASES 1 et 2. Le répertoire de cette période est par contre très bien connu en Syrie. Grâce aux récentes études menées sur le matériel syrien par différents auteurs (voir p. 116 et suivantes), on a pu établir que le répertoire théorique de la PHASE 3 en Syrie du Nord est composé :

- de plusieurs types de pot : pot 7, pot 8, pot à goulot sur l'épaule ;
- de plusieurs types de cruche : à ouverture trilobée, à col en corolle, à goulot sur l'épaule ;
- de plusieurs types de casserole : à manche, à anses horizontales, à anses verticales ;
- et, à Déhès, de plusieurs types de couvercle.

Les proportions de ces différentes formes n'ont pas été établies précisément par les auteurs des publications consultées. Mais quelques informations sont disponibles et elles permettent d'établir que, dans la PHASE 3 en Syrie du Nord, les formes fermées sont majoritaires :

- Dans le Massif Calcaire, D. ORSSAUD et J.-P. SODINI²⁶¹ notent que, de l'époque romaine à l'époque omeyyade, le répertoire de la *brittle ware* est dominé par les formes fermées, et particulièrement par le pot à cuire.

- A Déhès, B. BAVANT et D. ORSSAUD²⁶² ont relevé dans un assemblage très homogène de la fin du 6^e s qui contient neuf vases culinaires la présence de deux pots 8, un pot à goulot, quatre cruches de types variés, deux casseroles 8. Encore une fois, les formes fermées, et particulièrement les cruches, dominent le répertoire (7 vases sur 9).

A Zeugma, la forme la plus fréquente de la PHASE 3 est également le pot à cuire, avec une présence plus marquée du pot 8 (20 individus, contre 8 individus pour le pot 7). Un seul type de cruche a été repéré sur le site (cruche à goulot, 9060.34). La casserole 8 et la casserole à manche 9593.23 (Fig. 148, 1) ont été repérées, mais sont mal connues : des individus mal conservés en hauteur pour la casserole 8, un seul témoignage de casserole à manche ne permettent pas de dresser un aperçu valable de la distribution de ces types dans le vaisselier. Aucun type de couvercle en pâte culinaire n'a été repéré sur le site pour la PHASE 3.

Enfin, il faut remarquer que, comme dans la PHASE 2, aucun type de plat à four n'a été repéré, ni à Zeugma, ni en Syrie.

c) Assemblages de matériel

Cinq assemblages de matériel, très homogènes, répartis sur les trois phases chronologiques établies, ont été choisis. Pour chacun de ces assemblages, deux éléments ont été observés :

- La liste des types présents et le nombre d'individus pour chaque type permettent de déterminer combien de vases culinaires sont en utilisation au même moment dans l'assemblage considéré, et de comprendre les liens de complémentarité entre les récipients.

- Le calcul de la proportion de vases culinaires dans l'assemblage par rapport aux autres catégories de céramique (céramique utilitaire en pâte calcaire, amphores, vaisselle de table) permet de proposer une vision plus large du fonctionnement de l'assemblage.

L'étude de ces assemblages a pour objectif de proposer une image proche de l'utilisation complémentaire réelle des vases, de la composition pratique du vaisselier. Elle complète, affine, et parfois contredit les grandes tendances des répertoires théoriques présentées dans le chapitre précédent.

²⁶¹ ORSSAUD, SODINI 2003, p. 492

²⁶² BAVANT, ORSSAUD 2001

Il faut toutefois relativiser la portée des résultats obtenus : chaque assemblage est particulier en raison des choix, des goûts, des habitudes culinaires de l'utilisateur des vases. De plus chaque assemblage est soumis à plusieurs types de perturbations : conditions d'abandon ou de destruction, de conservation dans le sol et de fouille. Pour cette raison, il ne m'a pas semblé pertinent de dresser l'inventaire de tous les assemblages de matériel trouvés à Zeugma.

PHASE 1

Deux assemblages sont présentés pour la PHASE 1. Ils sont issus de deux contextes de destruction fouillés sur le chantier 9, datés du milieu du 3^e s : l'US 9840 et l'US 9763.

US 9840

- Céramique culinaire (C.C.) :

Type	N° inventaire	Nombre d'individus
plat 1	9840.1 ; 9840.2 ; 9840.3+.4	3
couvercle 1	9840.12	1
base	9840.17	1
cruche 2	9840.18	1
casserole 5 ?	9840.41+.42	1
pot 2 var. 4	9840.37+.38	1
pot 2 var. 2	9840.47+.53 ; 9840.56 ; 9840.57	3
TOTAL : 11		
soit 22,9% de l'assemblage		

Cet assemblage de céramique culinaire présente des points communs avec le répertoire théorique établi pour la PHASE 1 : le pot 2 est très présent (4 individus), et les formes sont complémentaires (pot + cruche + casserole + plat + couvercle).

On remarque que les quatre pots présentent un diamètre d'ouverture très variable : de 17 à 23 cm pour les pots 2 var. 2, mais seulement 15 cm pour le pot 2 var. 4. On peut supposer que cette association de pots de tailles différentes, donc complémentaires, est volontaire.

Mais, sur plusieurs caractères, l'assemblage 9840 s'éloigne aussi très nettement du répertoire théorique.

Les formes fermées et les formes ouvertes sont représentées ici en proportions quasi-équivalentes : cinq vases fermés contre quatre vases ouverts

De plus, on note la présence très forte de deux formes qui apparaissent plus discrètement dans le répertoire théorique : le plat 1 (3 individus) et le couvercle 1, puisqu'il faut ajouter à l'individu inventorié 9840.12 trois fragments non inventoriés repérés à l'occasion des observations personnelles menées sur le matériel. Au moins quatre couvercles 1 étaient donc en utilisation dans cet assemblage.

- Céramique utilitaire en pâte calcaire (C.U.) :

La céramique utilitaire constitue 70,9% de l'assemblage (34 individus inventoriés). On remarque la forte présence des amphores à décor peigné, déjà présentées en p. 101 - 102 (23 individus). Elles sont associées aux supports cylindriques (voir p. 102, Fig. 175 - 176), qui sont au nombre de six dans l'assemblage 9840.

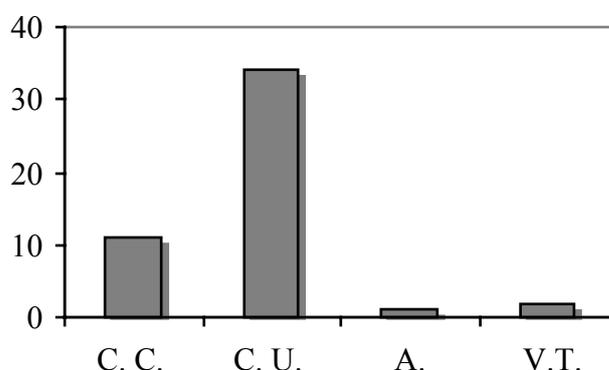
- Amphores (A.) :

Un fragment de paroi d'une amphore Kapitän 2 / Agora K113²⁶³ a été inventorié (9840.26, 2% de l'assemblage). Pour C. ABADIE-REYNAL²⁶⁴, ce type est fréquent à Zeugma : il représente 10% des amphores trouvées sur le site.

- Vaisselle de table (V.T.) :

C. ABADIE-REYNAL²⁶⁵ précise que la vaisselle de table est rare dans les contextes de Zeugma, dans la PHASE 1 comme dans la PHASE 2. Dans l'assemblage considéré, deux fragments résiduels ont été repérés : un fragment de paroi de sigillée orientale A (9840.19) et un bord de récipient ouvert engobé (9840.11). Ils représentent 4,2% de l'assemblage.

Graphique de répartition des catégories de céramique dans l'US 9840 d'après le nombre d'individus inventoriés :



US 9763

- Céramique culinaire :

Type	N° inventaire	Nombre d'individus
plat 2	9763.1	1
pot 2 var. 5	9763.3	1
pot 2 var. 2	9763.4	1
pot 2 divers	non inventoriés	11
cruche 2	non inventorié	1
		TOTAL : 15 soit 37,5% de l'assemblage

L'assemblage de céramique culinaire livré par l'US 9763 présente un point commun avec l'assemblage 9840 : dans les deux cas, le pot 2 est associé à la cruche 2. Mais, pour les vases culinaires, ces deux ensembles présentent davantage de différences.

²⁶³ Les informations relatives aux amphores (origine, datation) sont issues de SIBELLA, SCIALLANO 1994.

²⁶⁴ ABADIE-REYNAL, CADOR, MARTZ 2005

²⁶⁵ *ibid.*

Ici, la tendance générale du répertoire théorique de la PHASE 1 est illustrée : le pot 2 est très clairement majoritaire (11 individus). On note qu'il est associé à une cruche 2 et à un plat 2, et qu'aucune casserole n'est présente.

On remarque aussi que les deux pots 2 inventoriés présentent des volumes différents : le 9763.3 est un petit pot d'un diamètre d'ouverture de 13,5 cm, tandis que le 9763.4 est plus grand avec 18 cm d'ouverture. De la même façon, on peut supposer que les onze pots 2 non inventoriés présentent des tailles variées et donc complémentaires.

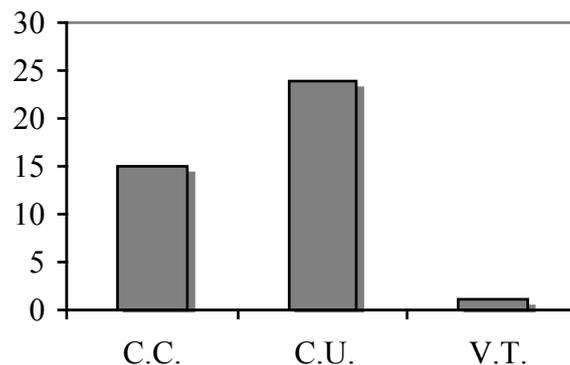
- Céramique utilitaire en pâte calcaire :

La céramique utilitaire est majoritaire, avec 60% de l'assemblage. Comme dans l'assemblage présenté précédemment, les formes fermées sont nombreuses (11 individus) et les amphores à décor peigné sont associées aux supports cylindriques.

- Vaisselle de table :

Un seul fragment de vaisselle de table est présent, il constitue donc 2,5% de l'assemblage : il appartient à un vase fermé à vernis rouge, qui est probablement une imitation de sigillée orientale A (9763.29).

Graphique de répartition des catégories de céramique dans l'US 9763
d'après le nombre d'individus inventoriés :



La distribution des différentes catégories de céramique est donc identique dans ces deux assemblages de la PHASE 1. Dans les deux cas, les vases utilitaires en pâte calcaire sont majoritaires.

PHASE 2

Pour le matériel daté de la PHASE 2, on peut étudier les assemblages des deux contextes très fiables du chantier ZAP 14 : les US 14079 et 14081²⁶⁶, déjà présentées p. 103 et suivantes.

²⁶⁶ L'ensemble du matériel livré par ces deux contextes est présenté dans ABADIE-REYNAL, CADOR, MARTZ 2005.

US 14079

- Céramique culinaire

Type	N°inventaire	Nombre d'individus
plat 1	14079.21	1
casserole 6 var. 1	14079.6, 14079.7, 14079/200.5	3
pot 2	14079.5	1
pot 4	14079.3, 14079.4, 14079/200.6, 14079/200.7	4
		TOTAL : 9 soit 34,6% de l'assemblage

Le plat 1 / 14079.21 et le pot 2 / 14079.5 sont probablement résiduels dans cet assemblage : ces types sont clairement datés de la PHASE 1. On peut donc considérer que l'assemblage 14079 n'a livré que deux formes : le pot 4 et la casserole 6. Ces formes sont complémentaires et représentées dans l'assemblage en proportions quasi-équivalentes, ce qui diffère de la tendance générale du vaisselier théorique, où le pot 4 est bien plus présent que la casserole 6. Si les casseroles 6 sont toutes trois de mêmes dimensions (le diamètre d'ouverture varie de 23 à 24 cm), la distribution des diamètres des pots 4 est intéressante : leurs diamètres d'ouverture sont de 10, 12, 14 et 15 cm, et indiquent clairement dans cet assemblage l'existence de plusieurs vases de volumes différents.

- Céramique utilitaire :

La céramique utilitaire représente 53,9% de l'assemblage. Sur les 14 individus inventoriés, 12 sont les amphores à décor peint présentées en p. 131.

- Amphores :

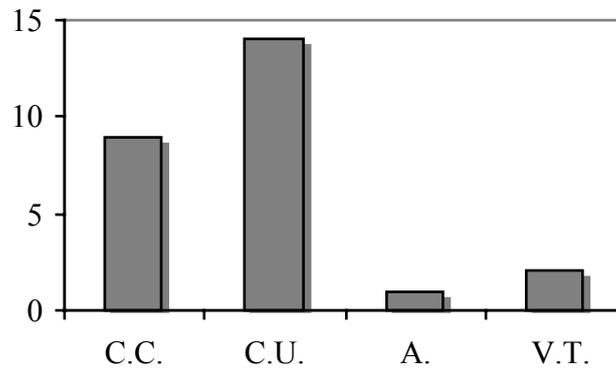
Le fragment d'anse d'une amphore Kapitän 2 / Agora K113 (14079.19) constitue 3,8% de l'assemblage.

- Vaisselle de table :

Deux bords de plats en céramique africaine engobée sont présents (14079.1, type Hayes 50 B et 14079.2, type Hayes 50 A/B). Ils représentent 7,7% de l'assemblage.

D'après les assemblages 9840, 9763 et 14079, la répartition des catégories de céramique est la même de la PHASE 1 à la PHASE 2 : la céramique utilitaire est toujours majoritaire par rapport à la céramique culinaire, alors que les amphores et la vaisselle de table sont très minoritaires.

Graphique de répartition des catégories de céramique dans l'US 14079
d'après le nombre d'individus inventoriés :



US 14081

- Céramique culinaire :

Type	N°inventaire	Nombre d'individus
casserole 3	14081.39, 14081.25	2
casserole 5 (?)	14081.30, 14081.42	2
pot 2	14081.15, 14081.19	2
pot 3	14081.24, 14081.3	2
pot 4	14081.18	1
pot 5	14081.16, 14081.9, 14081.37, 14081.36, 14081.35, 14081.21+.40	6
		TOTAL : 15 soit 38,5% de l'assemblage

Les types présents et leur répartition sont très différents entre l'assemblage 14081 et l'assemblage 14079. Parmi les types qui sont datés de la PHASE 2 (on considère les pots 2 et les casseroles 5 comme résiduels), on remarque ici la domination du pot 5, représenté par six individus. Avec le pot 4 et les pots 3, les vases fermés sont majoritaires. La tendance générale du vaisselier théorique de la PHASE 2 est donc bien illustrée par l'assemblage 14081.

La distribution des diamètres des six pots 5 témoigne de la présence de plusieurs tailles de vases : deux petits pots de 10 cm d'ouverture, un grand pot de 16 cm d'ouverture et trois pots intermédiaires de 14 cm d'ouverture se complètent. Les deux casseroles 3 présentent par contre des diamètres d'ouverture assez proches : 22 et 24 cm.

- Céramique utilitaire :

Le profil de la céramique utilitaire (51,3% de l'assemblage) est, contrairement à celui de la céramique culinaire, très proche de celui de l'assemblage précédent : on remarque la présence de très nombreuses amphores à décor peint (11 individus, sur les 20 au total).

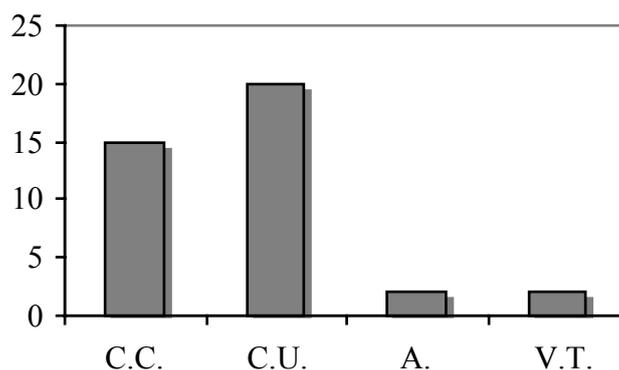
- Amphores :

Deux amphores (5,1% de l'assemblage) ont été identifiées : il s'agit d'une amphore Kapitän 2 / Agora K 113 (14081.29) et d'une amphore Keay XIX B (14081.48), originaire de Bétique.

- Vaisselle de table :

Un fragment de plat africain Hayes 50 B (14081.2) et un fragment d'une imitation de sigillée orientale A, clairement résiduel (14081.12), constituent 5,1% de l'assemblage.

Graphique de répartition des catégories de céramique dans l'US 14081 d'après le nombre d'individus inventoriés :



PHASE 3

Pour la PHASE 3, on peut étudier le matériel issu de l'US 9116, une couche de destruction homogène, malgré la présence de très petits fragments résiduels de vaisselle de table (productions hellénistiques vernissées et productions romaines à engobe 9116.9 et 9116.11).

US 9116

- Céramique culinaire :

Type	N°inventaire	Nombre d'individus
pot 7	9116.20	1
		TOTAL : 1 soit 6,7% de l'assemblage

L'assemblage 9116 a livré un seul vase culinaire identifiable, un pot 7, ainsi que quelques fragments de paroi et une anse qui peuvent certainement lui être associés.

- Céramique utilitaire :

Avec 11 individus inventoriés, la céramique utilitaire représente 73,3% de l'assemblage. J'ai repéré 9 fragments d'amphores à décor peint.

- Amphores :

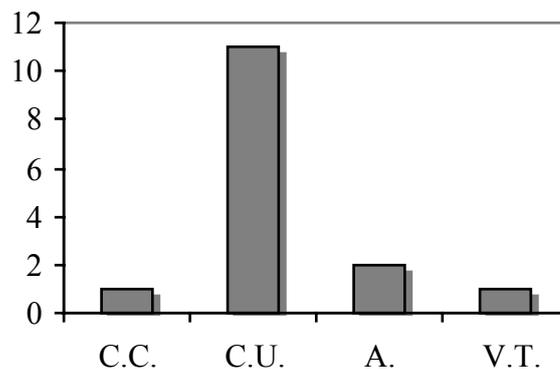
Deux fragments d'amphores (13,3% de l'assemblage) renforcent l'homogénéité chronologique de l'assemblage : il s'agit d'un fragment de paroi d'amphore Late Roman 4 (9116.1) et d'un pied d'amphore Late Roman 3 (9116.8)

- Vaisselle de table :

Comme dans les assemblages des PHASES 1 et 2, la vaisselle de table est très peu représentée dans cet assemblage de la PHASE 3 : un bord d'assiette de la production Late Roman C a été inventorié (type Hayes 3, 9116.7), il représente 6,7% de l'assemblage.

La proportion de céramique culinaire dans cet assemblage de matériel issu de l'US 9116 est très faible, et difficile à interpréter. Alors que dans les assemblages des PHASES 1 et 2 la céramique culinaire est la catégorie la mieux représentée après la céramique utilitaire, elle passe ici après les amphores.

Graphique de répartition des catégories de céramique dans l'US 9116 d'après le nombre d'individus inventoriés :



Dans des assemblages pourtant contemporains, on a donc noté que les types représentés, ainsi que leurs proportions, sont très variables. Il faut souligner que le pot, s'il est parfois associé à quasi-égalité avec d'autres formes, est majoritaire dans tous les assemblages étudiés : même si elle est plus discrète dans certains assemblages, la tendance principale établie par les répertoires théoriques présentés dans le chapitre précédent est donc bien suivie. Enfin, on a remarqué que la distribution des diamètres est significative pour les pots : dans un assemblage, plusieurs pots de taille différente sont utilisés. Au contraire, les plats 1 de l'US 9840 (diam. ouv. : de 23 à 26 cm) et les casseroles 6 de l'US 14079 (diam. ouv. : de 23 à 24 cm) sont d'une taille constante, comme si une préférence était accordée à une taille particulière de ces vases ouverts.

d) Le rôle des vases culinaires en métal

Pour D. ORSSAUD et J.-P. SODINI²⁶⁷, les vases en *brittle ware* peuvent être influencés par des récipients en métal : ces auteurs notent que les anses verticales des pots à cuire du répertoire de la *brittle ware*, marquées d'une arête médiane et attachées à la paroi par une "languette pointue à côtés concaves", sont dérivées de types métalliques. On peut se demander dans quelles proportions le vaisselier céramique de Zeugma était complété par des récipients culinaires en métal. Aucun élément significatif n'a été trouvé dans les fouilles françaises du site : les formes et le nombre de vases métalliques présents dans le répertoire culinaire de Zeugma restent complètement inconnus.

Pour tenter de développer le sujet, plusieurs questions méritent d'être abordées, et notamment les avantages et inconvénients de la vaisselle métallique par rapport à la vaisselle céramique.

L'intérêt d'un vase culinaire en métal est double : il est solide, et peut être de grande taille. On a constaté, dans la typologie des vases à cuire de Zeugma, que la plupart des types à l'exception de certains pots (par exemple le pot 2 / 9840.57) présentent des dimensions très modestes. De grands récipients en métal pourraient compléter le répertoire céramique et être particulièrement utiles pour la préparation de quantités importantes de nourriture.

Mais un récipient en métal présente aussi des inconvénients : le coût d'abord, et l'altération du goût des aliments cuits dans un tel vase, qui semble être remarquée dès l'Antiquité.

C. TOSKAY-EVRIN²⁶⁸ relève un extrait du traité de cuisine attribué à Anthimus qui, au 6^e s, réunit, à l'attention du roi des Francs, les principes d'une alimentation saine. Pour l'une des recettes - il s'agit d'un ragoût de viande de bœuf - Anthimus préconise l'utilisation d'un vase en céramique : "n'utilisez pas une casserole de bronze, parce que la sauce a meilleur goût lorsqu'elle est cuite dans une casserole de terre"²⁶⁹.

Pour D. ALEXANDRE-BIDON²⁷⁰, à l'époque médiévale, le "goût de terre" des recettes cuites dans des vases en céramique était très prisé : ce goût pouvait tout aussi bien être apprécié, recherché voire privilégié à l'époque antique.

Enfin, plusieurs auteurs présentent des résultats qui incitent à minimiser la proportion de récipients métalliques dans le vaisselier. M. BATS et B. D'AGOSTINO²⁷¹ soulignent ainsi qu'à Pompéi les vases en céramique sont vingt fois plus nombreux que les vases en métal.

²⁶⁷ ORSSAUD, SODINI 2003 p. 503

²⁶⁸ TOSKAY-EVRIN 2005, p. 685

²⁶⁹ "Do not use a bronze pan, because the sauce tastes better cooked in an earthenware casserole" ("et in buculari non coquatur, sed in olla fictili meliorem saporem facit"), dans *Anthimus, De obseruatione ciborum*, traduit et édité par M. GRANT, Blackawton, 1996.

²⁷⁰ ALEXANDRE-BIDON 2005

²⁷¹ BATS, D'AGOSTINO 1999

III. 2. Fonction des vases

L'objectif de ce chapitre n'est pas de déterminer précisément la destination de chaque vase, mais plutôt de rattacher les formes du répertoire culinaire de Zeugma aux modes d'alimentation antiques.

a) L'alimentation à Zeugma aux époques romaine et byzantine

Les études sur l'alimentation dans l'Antiquité sont nombreuses : pour l'époque romaine, on retiendra particulièrement les travaux de J. ANDRE et M. BATS²⁷². Ce dernier présente les principes généraux de l'alimentation de l'Italie romaine, comme ceux de la Grèce classique et hellénistique. On peut les résumer sous la forme d'un tableau :

	Grèce classique et hellénistique	Italie romaine
Alimentation de base	<ul style="list-style-type: none"> - céréales : <i>maza</i> (préparation de gruau précuit), pain, galettes, gâteaux - légumineuses et légumes : bouillies, grillades, purées, soupes - fromage - poisson - peu de viande 	<ul style="list-style-type: none"> - céréales : bouillies (<i>puls</i>), pains, gâteaux - légumineuses et légumes : bouillies, grillades, purées, soupes - viande et poisson (rarement frit, mais plutôt grillé ou bouilli)
Répertoire type	<ul style="list-style-type: none"> - <i>chytra</i> - <i>caccabè</i> - <i>lopas</i> - <i>tagenon</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>olla</i> - <i>patina</i> - plat à four - <i>caccabus</i>

A l'époque byzantine, pour M. KAPLAN²⁷³, viandes, fruits et légumes sont plus consommés en ville qu'à la campagne, où l'alimentation est peu diversifiée. G. TATE²⁷⁴ cite l'empereur Julien qui, dans le *Misopôgon*, "oppose le genre de vie frugal, qui se contente, en fait d'alimentation, de pain, de vin et d'huile, et le genre de vie "délicat" qui se compose de poisson, de coquillages, et de viande de bœuf et de porc. Les habitants d'Antioche seraient des gens délicats, la viande faisant normalement partie de leur menu."

Il est toutefois difficile, et probablement inopportun, d'appliquer ces modèles sur le matériel trouvé à Zeugma, une ville qui mêle influences orientale, hellénistique et romaine.

Le seul indice fiable sur l'alimentation à Zeugma concerne la consommation de viande, grâce à l'étude archéozoologique des restes animaux. Dans son étude menée sur les ossements du chantier 9, G ROUSSEAU²⁷⁵ précise que la viande la plus consommée à Zeugma était la viande bovine, suivie par les viandes porcine et caprine. Il note également que les contextes de ce chantier n'ont pas livré de restes de poisson. Pourtant, la proximité du fleuve pourrait en

²⁷² ANDRE 1963 et BATS 1988

²⁷³ KAPLAN 1992

²⁷⁴ TATE 1992, p. 247

²⁷⁵ ROUSSEAU 2006

favoriser la consommation : l'absence de restes de poisson dans ces contextes est probablement davantage liée aux conditions de conservation ou de fouille.

On peut également évoquer les représentations d'aliments sur les peintures murales des riches maisons de l'époque romaine, étudiées par A. BARBET²⁷⁶, tout en gardant à l'esprit que ces images peuvent être très éloignées de la réalité :

- dans la maison de la mosaïque d'Ariane et Dionysos (chantier dirigé par R. ERGEÇ, voir p. 40), sur le plat que porte un serviteur (Pl. III, 4), on distingue un amas gris qui pourrait être de la purée, du pain ou un gâteau ;
- dans la "maison de Poséidon" (chantier 12), une allégorie du mois de mars (Pl. X, 1/3) est représentée sous la forme d'un personnage féminin, flanqué d'un capriné dressé sur ses pattes arrières. Le personnage porte une corbeille remplie d'une substance blanche : s'agit-il de la représentation de fromage frais?

b) Utilisation des formes

Comme expliqué dans la première partie de ce travail, la fonction d'un vase détermine sa morphologie. On suppose donc que chaque forme du répertoire était destinée à une fonction particulière, comme M. BATS et B. D'AGOSTINO²⁷⁷ l'ont souligné à propos du vaisselier grec antique.

Plats

L'assise plane du plat 1 est particulièrement adaptée à la cuisson au four : on peut imaginer que ce mode de cuisson est privilégié pour ce type. Un parallèle peut certainement être établi entre le plat 1 et la *patina* romaine, une forme particulièrement populaire du répertoire italien, qui a été présentée p. 14 - 15. Sur l'utilisation de ce récipient en Italie, M. BATS²⁷⁸ précise que les aliments, avant d'être placés dans la *patina*, sont d'abord grillés ou bouillis dans un autre récipient.

On pourrait aussi comparer le plat 1 au *güveç*, un plat à four en argile encore largement utilisé aujourd'hui dans la cuisine turque (Fig. 177) : on y fait cuire gratins de légumes, morceaux de foie ou de fromage. Comme pour la *patina*, le terme *güveç* désigne à la fois le récipient et la recette.

Le plat 2, avec son engobe rouge, est très clairement inspiré des plats à engobe rouge-pompéien utilisés pour cuire pains et gâteaux au four²⁷⁹.

Poêles

Contrairement au plat à four, associé à la culture romaine, la poêle est une forme d'origine grecque. On a présenté dans la première partie de ce travail les poêles en céramique

²⁷⁶ BARBET 2005

²⁷⁷ BATS, D'AGOSTINO 1999

²⁷⁸ BATS 1988, p. 68 - 69

²⁷⁹ *ibid.*, p. 69

associées à la production "égéenne"²⁸⁰. Ces poêles, présentes sur les sites côtiers du Proche-Orient, n'ont pas été diffusées plus à l'est, dans les terres, et semblent complètement absentes à Zeugma.

Sur le site, aucun fragment de poêle n'a été trouvé. Doit-on en conclure que la friture à la poêle était inconnue des habitants de Zeugma ? On pourrait également penser que les poêles étaient bien présentes sur le site, mais, si elles étaient en métal, elles n'ont laissé aucune trace de leur utilisation. En effet, d'après M. BATS²⁸¹, la plupart des poêles, dans le répertoire grec classique et hellénistique, étaient métalliques.

Casseroles

Les différents types de casserole trouvés à Zeugma rappellent clairement la *lopas* de la culture grecque, à base convexe, paroi basse à moyenne, et dotée d'un élément de préhension. Pour M. BATS, la *lopas* est le récipient privilégié pour la cuisson du poisson²⁸². On ignore si les casseroles de Zeugma étaient destinées à la même utilisation.

Comme le propose D. ALEXANDRE-BIDON²⁸³ pour les recettes médiévales en Europe occidentale, on peut envisager pour les casseroles de Zeugma une utilisation en deux étapes : l'aliment, poisson ou autre, est saisi dans une matière grasse, et recouvert ensuite d'une sauce ou d'un bouillon.

Pots

Comme on l'a constaté dans le chapitre précédent, le pot est la forme la plus fréquente sur les trois phases chronologiques établies. La domination du pot indique que la base de l'alimentation à Zeugma est constituée de recettes semi liquides ou liquides, telles que les bouillies, les soupes, les purées, et les bouillons de viande ou de légumes. Ces recettes nécessitent une cuisson lente, sans perte de liquide : on peut donc associer à l'utilisation du pot celle du couvercle, ou de tout autre élément d'obturation.

Si la morphologie des pots trouvés à Zeugma est clairement dérivée de la *chytra* grecque, à base convexe, anses verticales opposés, et bord incliné vers l'extérieur²⁸⁴, la domination de cette forme dans le répertoire fait davantage penser au rôle joué par l'*olla*, récipient par excellence de la cuisine romaine pour M. BATS²⁸⁵.

Comme proposé par C. TOSKAY-EVRIN²⁸⁶, on pourrait aussi relier la prépondérance du pot dans le répertoire aux modes de conservation des aliments, et en particulier des viandes. Conservées dans du sel, il fallait les cuire d'abord au bouillon pour les adoucir et les attendrir, avant de procéder aux autres étapes de la recette : dans cette perspective, le pot joue un rôle essentiel dans le vaisselier.

²⁸⁰ voir p. 18

²⁸¹ BATS 1988, p. 50

²⁸² *ibid.*, p. 50

²⁸³ ALEXANDRE-BIDON 2005

²⁸⁴ BATS 1988, p. 45 - 46, et voir dans ce travail la p. 14

²⁸⁵ *ibid.* p. 67

²⁸⁶ TOSKAY-EVRIN 2005, p. 685

D. ALEXANDRE-BIDON²⁸⁷ souligne qu'au Moyen Age, le goût de salé était redouté parce qu'il couvrait celui des épices coûteuses. On peut imaginer une tendance identique à Zeugma, principalement dans les cuisines les plus aisées qui utilisaient volontiers de tels épices, comme en témoignent les recettes d'Apicius.

Cruches

On ne peut pas vraiment considérer la cruche comme une forme utilisée pour la préparation culinaire puisqu'elle est liée uniquement aux liquides. De plus, l'eau que l'on fait bouillir dans une cruche en *brittle ware* peut aussi bien être destinée à l'alimentation qu'à la toilette.

On a repéré à Zeugma la présence de la cruche à goulot 9060.34. On peut, pour comprendre de quelle manière elle était employée, envisager sérieusement l'hypothèse proposée par D. ALEXANDRE-BIDON²⁸⁸ sur la fonction des pots à goulot médiévaux : la cruche pourrait servir à faire chauffer du lait, la crème remontant à la surface pouvant être récoltée par le goulot, alors que le petit lait reste au fond du vase.

Enfin, il est difficile d'évaluer si certains vases étaient exclusivement utilisés pour la cuisson d'une catégorie précise d'aliments. Sur cette question, les avis divergent selon les auteurs.

Pour D. ALEXANDRE-BIDON²⁸⁹, on utilisait, à l'époque médiévale en Occident, des vases différents en fonction de l'aliment préparé : viandes, poissons, laitages n'étaient pas cuits dans les mêmes récipients. L'auteur justifie cette pratique par la nature même du matériau céramique : les pores de l'argile absorbent les goûts, mais ils les restituent également, et la recette peut s'en trouver gâchée.

Mais pour la période antique en Orient, les résultats d'analyses de résidus menées sur les vases culinaires trouvés à Sagalassos, présentés par J. POBLOME lors d'une conférence récente²⁹⁰, prouvent une utilisation polyvalente des récipients.

c) Dispositifs de cuisson

La morphologie des vases culinaires de Zeugma indique que deux modes de cuisson étaient utilisés : la cuisson au four pour les formes à base plate (le plat 1, le plat 2, et peut-être la casserole 4) et la cuisson dans les braises du foyer pour toutes les formes à base convexe.

Le foyer

S. TASSINARI²⁹¹ explique que le foyer des maisons pompéiennes est constitué d'un podium en maçonnerie qui accueille les braises. Un dispositif semblable a été trouvé à Xanthos, dans une maison de l'acropole lycienne²⁹² : il est associé à plusieurs bassins creusés

²⁸⁷ ALEXANDRE-BIDON 2005

²⁸⁸ *ibid.*

²⁸⁹ *ibid.*

²⁹⁰ Table ronde organisée à Bruxelles, voir à ce propos la note 29 (p. 10) de ce travail.

²⁹¹ TASSINARI 1996

²⁹² DES COURTILS, LAROCHE 2004

dans le sol et à un dépôt de vases à cuire datés du milieu du 3^e s, dont certains contenaient encore au moment de leur découverte des restes animaux. Sur le foyer, des cales ont été aménagées en intervalles de dimensions variables : pour J. DES COURTILS et D. LAROCHE ces cales sont destinées à stabiliser les vases de cuisson sur le foyer.

Ce système de calage pourrait également caractériser les foyers de Zeugma, ce qui impliquerait que les vases à cuire trouvés sur le site étaient placés directement dans les braises, sans l'intermédiaire d'un support.

L'utilisation d'un support est toutefois indispensable pour moduler la cuisson : pour maintenir un récipient au chaud, ou pour faire mijoter une recette, il faut placer le vase à une distance raisonnable de la source de chaleur. On suppose qu'un tel ustensile, peut-être en métal, était présent dans l'équipement de la cuisine à Zeugma.

Le four

Si aucune trace de four "romain", en pierre et brique, n'a été repérée dans les maisons de Zeugma, plusieurs installations que l'on peut interpréter comme des petits fours (d'appoint ?) ont été mises au jour :

- dans la pièce P12 de la "maison des *Synaristosai*" (chantier ZAP 6), un petit four domestique en terre, de plan circulaire, a été trouvé²⁹³. C. ABADIE-REYNAL propose d'ailleurs de considérer cette pièce P12 comme une cuisine, qui communique avec les pièces P13 et P17, probablement des salles à manger ;
- dans la pièce G d'une habitation du chantier ZAP 14, un *dolium* tronqué semble avoir été utilisé comme four ou comme foyer²⁹⁴.

d) Autres utilisations des vases en *brittle ware*

Des formes en *brittle ware* non destinées à la cuisson des aliments

Les vases en *brittle ware* trouvés à Zeugma sont pour la plupart destinés à une utilisation culinaire, comme en témoignent leur morphologie et/ou les traces de feu qui marquent leur paroi. Mais la production de *brittle ware* n'est pas exclusivement liée à cette catégorie de céramique : A. VOKAER²⁹⁵ souligne en effet que des lampes et des formes utilitaires telles que jattes et cruches ont été fabriquées dans la pâte rouge de la *brittle ware*. Dans le Massif Calcaire, D. ORSSAUD et J.-P. SODINI²⁹⁶ notent la présence, à l'époque byzantine, de plats de table fabriqués dans la pâte culinaire rouge de la *brittle ware* : il s'agit d'imitations de céramique fine : engobée africaine, "phocéenne" *Late Roman C* et "chypriote" *Late Roman D*. Les auteurs soulignent toutefois que ces plats sont présents en petites quantités dans le répertoire.

Les vases utilitaires et les imitations de céramique fine en *brittle ware* évoqués par ces auteurs n'ont pas été repérés à Zeugma. Toutefois, deux formes tournées en *brittle ware* et pourtant non destinées à la cuisson des aliments apparaissent dans le matériel du site : il s'agit d'une passoire et d'une lanterne.

²⁹³ ABADIE-REYNAL *et al.*, 2001, p. 266

²⁹⁴ *ibid.*, p. 289

²⁹⁵ VOKAER 2007, p. 701

²⁹⁶ ORSSAUD, SODINI 2003, p. 491 et 500

- La passoire :

Deux fragments qui pourraient appartenir au même type de passoire ont été inventoriés : le 10192.32 et le 12007.4 dont le bord et une partie de la paroi sont conservés (Fig. 178 - 179).

Le 12007.4 possède un corps évasé dans sa partie inférieure et droit, voire légèrement incliné vers l'intérieur, dans sa partie supérieure. La paroi s'épaissit régulièrement vers le haut. Le bord est court et recourbé vers l'extérieur. Un sillon peu profond sur la paroi extérieure semble délimiter une zone inférieure, percée de trous assez fins et nombreux.

Sans parallèles morphologiques, la datation de ce type peut toutefois être circonscrite à la PHASE 1 : il est associé dans l'US 12007 à la casserole 5 et à une petite cruche 2, et les deux individus constitutifs du type sont tournés en PATE 1.

Cette passoire n'est pas destinée à être placée au contact d'une source de chaleur, mais plutôt à l'intérieur d'un autre récipient, pour filtrer des liquides ou pour l'égouttage des fromages (on parle dans ce cas de "faisselle", d'après le lexique mis en place par H. BALFET²⁹⁷). L'utilisation d'une pâte culinaire n'est donc pas justifiée pour cette forme. Des fragments de passoire d'un type proche (identique ?) en pâte calcaire ont d'ailleurs été repérés à Zeugma (14236.18 et 10195.2, Fig. 178).

- La lanterne (Fig. 180) :

Dans les contextes de Zeugma, plusieurs fragments de lanterne cylindrique à paroi percée de trous et munie d'une anse au sommet ont été repérés : le type est présent également à Doura-Europos²⁹⁸, dans les contextes du milieu du 3^e s.

L'observation des fragments trouvés à Zeugma a révélé que la lanterne est tournée dans la PATE 1, généralement cuite en oxydation. Les parois sont couvertes d'une couche de barbotine assez épaisse et lisse. Les trous sont creusés dans la paroi de l'extérieur vers l'intérieur et présentent un diamètre important (0,7 cm en moyenne).

Comme pour la passoire présentée précédemment, il n'y a aucune justification technique à l'utilisation de pâte culinaire pour fabriquer un tel objet.

Une utilisation polyvalente des formes du répertoire culinaire

Comme on l'a remarqué dans les assemblages de matériel des trois phases chronologiques établies (voir le chapitre précédent), la vaisselle de table, céramique fine importée ou simple vaisselle locale/régionale, est peu représentée à Zeugma : dans quels récipients étaient servis les recettes préparées en cuisine ?

L'hypothèse de M. GSCHWIND²⁹⁹ sur l'utilisation de vases culinaires en *brittle ware* comme vaisselle de table est très probable. Trois arguments en faveur de cette hypothèse peuvent être proposés.

D'abord, certains types en *brittle ware* sont particulièrement fins et élégants, comme le souligne S. DYSON qui les oppose aux types céramiques utilitaires en pâte calcaire de Doura-

²⁹⁷ BALFET 1989

²⁹⁸ DYSON 1968, n° catalogue 193

²⁹⁹ GSCHWIND 2006

Europos : "les lignes sont plus nettes, et il y a un sens plus marqué de la symétrie et de la répartition des masses"³⁰⁰.

A. VOKAER³⁰¹ remarque le soin apporté à la finition des vases en *brittle ware*, dont la paroi est lissée avant d'être côtelée. Elle ajoute que certains types ressemblent davantage à de la céramique fine qu'à de la céramique commune. On a d'ailleurs noté la très belle qualité de la PATE 2, qui n'a rien à envier aux plus belles argiles des céramiques fines.

Ensuite, la taille modeste de certaines formes adaptées au service à table, tels que les casseroles et les plats, semble tout à fait convenir à une utilisation comme récipient individuel. La question de la base convexe se pose alors : les casseroles 5, pour ne citer qu'elles, étaient peut-être associées à des supports particuliers, non conservés, quand elles passaient du foyer à la table.

Enfin, on pourrait interpréter les quelques individus tournés dans la version claire de la PATE 1, plus riche en calcaire et donc moins réfractaire, comme des témoignages d'une production parallèle à celle de la *brittle ware*, qui en reprend le répertoire, mais qui est spécialisée dans la fabrication de vaisselle de table.

e) Signification culturelle de la *brittle ware*

Puisque, comme le souligne M. BATS³⁰², "la vaisselle céramique n'est pas séparable de la culture qui l'a créée", il faut évoquer dans ce travail la question de la signification culturelle de la *brittle ware*. Si d'une façon générale, et comme D. ALEXANDRE-BIDON³⁰³ le note, les habitudes culinaires sont très stables, l'arrivée de nouvelles influences culturelles peut provoquer certains changements dans des habitudes alimentaires établies depuis des générations. Ces changements peuvent être matérialisés par une modification du répertoire de formes³⁰⁴.

A Zeugma, la *brittle ware* apparaît au 2^e s et témoigne de changements à deux niveaux :

- au niveau morphologique, avec la création de nouveaux types : pots à bord triangulaire (pot 1) ou recourbé vers l'extérieur (pot 2) remplacent le pot à col court (voir p. 99) de la période précédente ;

- et, surtout, au niveau technique avec l'emploi d'une pâte finement dégraissée qui permet de tourner des vases à paroi très peu épaisse.

Comment expliquer l'émergence de cette production particulière à Zeugma, et plus généralement en Syrie du Nord ? L'événement culturel majeur à cette période dans la zone considérée est l'installation progressive de l'influence romaine : on peut donc proposer de mettre en parallèle l'émergence de la *brittle ware* et l'installation de l'influence romaine.

En effet, à Zeugma, les premiers signes de la romanisation du cadre de vie se font sentir à partir du 2^e s de n. è., au moment de la construction des riches maisons dans les quartiers est

³⁰⁰ "the lines are sharper and there is more of a sense of symmetry and balance of parts", DYSON 1968, p. 8

³⁰¹ VOKAER 2005, p. 700

³⁰² BATS 1988, p. 235

³⁰³ ALEXANDRE-BIDON 2005

³⁰⁴ Cette idée est proposée par S. SANTORO BIANCHI (SANTORO BIANCHI 2005).

de la ville. On pourrait lier l'apparition de la *brittle ware* sur le site à ces premiers signes de romanisation : la présence du plat à four dans le répertoire est alors significative puisque cette forme est clairement associée à la cuisine romaine.

Pourtant, il faut souligner que la culture orientale est aussi très présente dans la région, comme en témoignent les inscriptions araméennes dans les nécropoles d'Apamée³⁰⁵ ou les reliefs funéraires qui présentent, à côté d'hommes vêtus à la romaine, des femmes en costume oriental, coiffées d'un voile et d'un bandeau³⁰⁶.

Il est donc trop rapide d'assimiler *brittle ware* et romanisation. Il faut rappeler que le répertoire en utilisation au milieu du 3^e s mêle aux plats "romains" des formes liées à la cuisine traditionnelle grecque et orientale : casseroles et surtout pots à base convexe, qui sont très nettement majoritaires. Les formes présentes dans ce répertoire témoignent davantage d'une synthèse de ces trois cultures - la tradition orientale, dans laquelle le pot est la forme principale, l'héritage de la culture hellénistique avec les casseroles, l'apport de la culture romaine avec les plats - que d'une unique influence romaine.

On peut ajouter que, sur la plupart des sites de Méditerranée orientale à cette période, on trouve la même association pot - casserole - plat : on l'a démontré dans la première partie de ce travail. E. PELLEGRINO³⁰⁷ considère la constance du répertoire d'un site à l'autre comme une "internationalisation de l'alimentation". Il est toutefois difficile de prouver que les différentes populations vivant en Syrie s'alimentaient toutes de la même façon. Au contraire, on peut imaginer que romains et araméens restaient fidèles aux traditions culinaires propres à leur culture. Et dans ce cas, le répertoire diversifié de la *brittle ware* peut être envisagé comme parfaitement adapté à tous les modes alimentaires, qu'ils soient orientaux ou occidentaux.

A la période byzantine, le répertoire de la *brittle ware* est un peu différent de celui de l'époque romaine : les pots sont munis d'un col et d'anses sur l'épaule, les casseroles sont plus grossières, le plat semble avoir complètement disparu. Si une interprétation culturelle des changements de morphologie est difficile à établir - et probablement peu pertinente - la question de la disparition des plats à four reste posée : doit-on réellement la considérer comme le témoignage d'un changement dans les modes alimentaires et/ou les modes de cuisson ?

Il faut également souligner l'absence complète de la poêle dans les répertoires romain et byzantin de la *brittle ware*. Cette absence place la production dans une position particulière : la poêle est présente, même si non majoritaire dans le répertoire, sur les sites côtiers ainsi qu'à Tarse. Peut-on conclure à une alimentation différente des populations de l'intérieur des terres par rapport aux habitants des zones côtières ?

Enfin, il faut s'interroger sur le profond bouleversement politique et culturel que représente, à partir du 7^e s, l'apparition de l'influence arabe dans la zone considérée : J.-P. SODINI³⁰⁸ parle d'une véritable "mutation culturelle" et d'une "rupture" des productions céramiques avec la tradition romano-byzantine. La marmite à tenons pyramidaux qui apparaît alors semble liée à ce changement culturel : on pourrait la considérer comme une forme de transition, fabriquée selon les techniques de la *brittle ware* romaine et byzantine, mais d'une morphologie tout à

³⁰⁵ ABADIE-REYNAL 1999, p. 353

³⁰⁶ PARLASCA 2006

³⁰⁷ PELLEGRINO 2005

³⁰⁸ SODINI 2001

fait différente de celle des types utilisés dans les périodes antérieures. Il peut sembler d'ailleurs exagéré de parler de *brittle ware* à propos de ces marmites aux parois épaisses et solides.

Conclusion

Dans la première partie de ce travail, les travaux menés par différents auteurs ont été utilisés pour répertorier les particularités de la céramique culinaire, un produit de haute qualité technique, et pour établir un aperçu des répertoires méditerranéens de vases de cuisson, aux périodes romaine et byzantine.

Cet aperçu a permis de mettre en lumière les différences de répertoire en fonction des zones géographiques et des cultures, et l'existence d'un marché concurrentiel très dynamique de céramique culinaire à l'échelle méditerranéenne. La poursuite des travaux consacrés aux productions les plus largement exportées, telles que les productions africaine, "égéenne" et palestinienne, va permettre sans aucun doute de proposer à terme des chrono-typologies de référence pour ce matériel. Dans une telle perspective, la céramique culinaire pourrait, à terme, servir de marqueur chronologique tout comme les céramiques fines et les amphores.

Dans la deuxième partie, on a présenté la céramique culinaire trouvée à Zeugma à l'occasion des fouilles récentes sous la forme d'une typologie basée sur les critères morphologiques. Ce travail, complété par l'analyse pétrographique des pâtes, a permis de comprendre que les vases de cuisson trouvés sur le site appartiennent à la *brittle ware*, la production de céramique culinaire majoritaire en Syrie du Nord et dans le sud-est anatolien aux périodes romaine et byzantine.

Dans la troisième partie, à partir des travaux récents menés par plusieurs auteurs sur la *brittle ware*, on a pu évoquer les questions de fabrication, de diffusion et d'utilisation de cette production.

On a conclu qu'entre le 3^e et le 5^e s, la ville de Zeugma est approvisionnée par des ateliers régionaux, voire locaux, qui fabriquent des vases culinaires dans une pâte issue des bancs d'argile situés le long de l'Euphrate. A partir du 6^e s, ces ateliers sont concurrencés par des ateliers localisés en Syrie occidentale, une zone où l'on trouve des gisements d'une argile riche en quartz.

Dans une perspective culturelle, on a établi que les formes complémentaires du répertoire de la *brittle ware* étaient parfaitement adaptées aux modes alimentaires des différents peuples vivant dans la province antique de Syrie.

Il faut ajouter ici que ce travail doit être complété par l'étude de la céramique utilitaire en pâte calcaire, systématiquement associée à la *brittle ware*. La mise en parallèle de la céramique culinaire et des amphores peintes byzantines a permis de développer dans ce travail des idées particulièrement intéressantes sur les liens commerciaux entre ces deux productions. L'étude comparée des différentes catégories de céramique est la seule à même de proposer une vision globale et pertinente sur la production, la diffusion et l'utilisation du matériel.

Enfin, c'est une évidence, le travail tel qu'il est présenté ici ne constitue qu'une étape dans les connaissances actuelles sur la céramique antique. Cette étape sera complétée, dépassée, contredite dans les années qui viennent. Il n'empêche que toute étape est importante, et j'espère que celle-ci sera utile au lecteur.

Bibliographie

- ABADIE-REYNAL 1996 ABADIE-REYNAL C., DESREMEAUX A., HESSE A. *et al.*, "Mission archéologique de Zeugma. Rapport sur la campagne de prospection 1995", *Anatolia Antiqua* 4, 1996, p. 311 - 324
- ABADIE-REYNAL 1998 ABADIE-REYNAL C., ERGEÇ R. *et al.*, "Zeugma - Moyenne Vallée de l'Euphrate. Rapport préliminaire de la campagne de fouilles de 1997", *Anatolia Antiqua* 6, 1998, p. 379 - 406
- ABADIE-REYNAL 1999 ABADIE-REYNAL C., ERGEÇ R., BUCAK E. *et al.*, "Zeugma - Moyenne Vallée de l'Euphrate, Rapport préliminaire de la campagne de fouilles de 1998", *Anatolia Antiqua* 7, 1999, p. 311 - 366
- ABADIE-REYNAL 2000 ABADIE-REYNAL C., BUCAK E., BULGAN F. *et al.*, "Zeugma – Moyenne Vallée de l'Euphrate, Rapport préliminaire de la campagne de fouilles de 1999", *Anatolia Antiqua* 8, 2000, p. 279 - 337
- ABADIE-REYNAL 2001 ABADIE-REYNAL C. *et al.*, "Zeugma, Rapport préliminaire des campagnes de fouilles de 2000", *Anatolia Antiqua* 9, 2001, p. 243 - 305
- ABADIE-REYNAL 2003 *Les céramiques en Anatolie aux époques hellénistique et romaine*, éd. : ABADIE-REYNAL C., Paris, 2003
- ABADIE-REYNAL 2003a C. ABADIE-REYNAL, "La gestion des eaux de ruissellement et des eaux usées à Zeugma à l'époque romaine", dans : *La ville et ses déchets dans le monde romain : rebuts et recyclages. Actes du colloque de Poitiers (19-21 septembre 2002)*, dir. : P. BALLEST, P. CORDIER, N. DIEUDONNE-GLAD, Montagnac, 2003, p. 77 - 86
- ABADIE-REYNAL 2004 ABADIE-REYNAL C., "Les amphores méditerranéennes d'importation trouvées à Zeugma : présentation préliminaire", dans : *Transport Amphorae and Trade in the Eastern Mediterranean, Acts of the International Colloquium at the Danish Institute at Athens, September 2002*, éd. : EIRING J., LUND J. , Aarhus, 2004, p. 15 - 21
- ABADIE-REYNAL 2005 C. ABADIE-REYNAL, "Trade relations in the Aegean Sea : the ceramic evidence from Argos between the 1st century BC and the 2nd century AD", dans : BRIESE, VAAG 2005, p. 37 - 49
- ABADIE-REYNAL 2005a ABADIE-REYNAL C. *et al.*, "Zeugma : rapport sur la campagne de 2004", *Anatolia Antiqua* 13, 2005, p. 357 - 364

- ABADIE-REYNAL 2005b ABADIE-REYNAL C., "Les sigillées africaines à Zeugma", dans : *Mélanges en l'honneur de J.-P. Sodini*, éd. V. DEROCHE, *Travaux et Mémoires - Centre de recherche d'histoire et civilisation de Byzance* 15, 2005, p. 523 - 546
- ABADIE-REYNAL 2006 ABADIE-REYNAL C., "Roman domestic architecture at Zeugma", dans : ERGEÇ 2006, p. 1 - 6
- ABADIE-REYNAL 2007 ABADIE-REYNAL C., *La céramique romaine d'Argos : fin du IIe siècle - fin du IVe siècle après J.-C.*, *Etudes péloponnésiennes* 13, Athènes, 2007
- ABADIE-REYNAL, CADOR, MARTZ 2005 ABADIE-REYNAL C., CADOR A., MARTZ A.-S., "The Late Roman and Byzantine Pottery in Zeugma : groups of the end of the IVth century - beginning of the Vth century", article à paraître
- ALEXANDRE-BIDON 2005 ALEXANDRE-BIDON D., *Une archéologie du goût. Céramique et consommation*, Paris, 2005
- ALGAZE 1991 ALGAZE G., BREUNINGER R., LIGHTFOOT C., ROSENBERG M., "The Tigris-Euphrates archaeological reconnaissance project : a preliminary report of the 1989-1990 seasons", *Anatolica* 17, 1991, p. 175 - 240
- ALGAZE 1994 ALGAZE G., BREUNINGER R., KUNDSTAD J., "The Tigris-Euphrates archaeological reconnaissance project : final report of the Birecik and Carchemish Dam survey areas", *Anatolica* 20, 1994, p. 1 - 96
- ANDRE 1963 ANDRE J., *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1963
- Anthimus *Anthimus, De obseruatione ciborum*, trad. et éd. : GRANT M., Blackawton, 1996
- Apicius APICIUS, *L'art culinaire*, trad. J. ANDRE, Paris, 1974
- Atlante 1981 CARANDINI A. et al., *Atlante delle Forme ceramiche I, Enciclopedia dell'Arte Antica, Classica e Orientale*, Rome, 1981
- ATIK 1995 ATIK N., *Die Keramik auf den Südthermen von Perge, Istanbuler Mitteilungen Beiheft* 40, Tübingen, 1995
- AUBERT 2002 AUBERT C., "Les céramiques hellénistiques de Beyrouth. Caractéristiques des productions locales", dans BALLEET, BLONDE, SALLES 2002, p. 73 - 83
- BALFET 1989 BALFET H. et al., *Lexique et typologie des poteries. Pour la normalisation de la description des poteries*, Presses du CNRS, 1989

- BALL 1989 BALL W., "Seh Qubba, a roman frontier post in northern Iraq", dans : FRENCH, LIGHFOOT 1989, p. 7 et suiv.
- BALLET, BLONDE, SALLES 2002 *Céramiques hellénistiques et romaines – Productions et diffusion en Méditerranée orientale*, dir. : BLONDE F., BALLET P., SALLES J.-F., *TMO* 35, Maison de l'Orient, Lyon, 2002
- BALLET 2003 BALLET P., "La céramique, contextes et classification", dans : BALLET P., BOSSON N., RASSART-DERBEGH M., *Kellia, II. L'ermitage copte QR 195, 2. La céramique, les inscriptions, les décors*, Le Caire, 2003, p. 7 - 207
- BARBET 2005 *Zeugma II. Peintures murales romaines*, dir.: BARBET A., *Varia Anatolica* XVII, Paris, 2005
- BARTL 1995 BARTL K., SCHNEIDER G., BÖHME S., "Notes on "Brittle Wares" in North-eastern Syria", *Levant* XXVII, 1995, p. 165 - 177
- BARTL, HAUSER 1996 *Continuity and change in Northern Mesopotamia from the Hellenistic to the early Islamic period : proceedings of a colloquium held at the Seminar für Vorderasiatische Altertumskunde, Freie Universität Berlin, 6th-9th April 1994*, éd. : BARTL K., HAUSER S., Berlin, 1996
- BARTL *et al.* 2007 BARTL K., DASZKIEWICZ M., SCHNEIDER G., VOKAER A., "Some new results of archaeometric analysis of Brittle Wares", dans : *LRCW2*, p. 715 - 729
- BATS 1988 BATS M., *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 - v. 50 av. J.-C.), modèles culturels et catégories céramiques*, *Revue Archéologique de Narbonnaise*, suppl. 18, Paris, 1988
- BATS 1996 *Les céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (Ier s av. J.-C. - IIe s ap. J.-C.). La vaisselle de cuisine et de table*, éd. : BATS M., Naples, 1996
- BATS, D'AGOSTINO 1999 BATS M., D'AGOSTINO B., "Le vase céramique grec dans ses espaces : l'habitat, la tombe", dans : *Céramique et peinture grecques, modes d'emploi*, éd. : VILLANUEVA-PUIG M.-C., LISSARAGUE F., ROUILLARD P., ROUVERET A., Paris, 1999
- BAVANT, ORSSAUD 2001 BAVANT B., ORSSAUD D., "Stratigraphie et typologie. Problèmes posés par l'utilisation de la céramique comme critère de datation : l'exemple de la fouille de Déhès", dans : VILLENEUVE, WATSON 2001, p. 34 - 48
- BEAUDRY, MILLS 2007 BEAUDRY N., MILLS P., "The ceramic Coarse Wares from the basilica excavations at Ras el Bassit, Syria", dans : *LRCW2*, p. 745 - 754

- BERLIN 1993 BERLIN A., "Italian Cooking Vessels and Cuisine from Tel Anafa", *Israel Exploration Journal* 43, 1, 1993, p. 35 - 44
- BERLIN 1997 BERLIN A., "The Hellenistic and Roman pottery : The plain wares", *Tel Anafa II*, 1, *JRA Supplementary Series* 10, 1997, p. 1 - 244
- BIEN, REYNOLDS, TREGLIA, WAKSMAN 2005 BIEN S., REYNOLDS P., TREGLIA J.-C. et WAKSMAN S.Y., "A major production of late roman "levantine" and "cypriot" common wares", dans : *LRCWI*, p. 311 - 325
- BLAYLOCK, FRENCH, SUMMERS 1990 BLAYLOCK S., FRENCH D., SUMMERS G., "The Adiyaman survey : an interim report", *Anatolian Studies* 40, 1990, p. 81 - 136
- BLÖMER, WINTER 2006 BLÖMER, E. WINTER, "Der Dülük Baba Tepesi bei Doliche und das Hauptheiligtum des Iupiter Dolichenus. 2. Vorbericht (2004-2005)", *Istanbul Mitteilungen* 56, 2006
- BLONDÉ, PICON 2000 BLONDÉ F., PICON M., "Artisanat et histoire des techniques. Le cas des céramiques", dans : *L'artisanat en Grèce ancienne. les productions, les diffusions. Actes du colloque de Lyon (10-11 décembre 1998)*, éd. : BLONDE F., MULLER A., Lille, 2000, p. 13 - 26
- BOBRYK, DASZKIEWICZ, SCHNEIDER 2007 BOBRYK E., DASZKIEWICZ M. et SCHNEIDER G., "Analysis of functional properties of kitchenware illustrated on Brittle Ware", dans : *LRCW2*, p. 731 - 737
- BONIFAY 2004 BONIFAY M., *Etudes sur la céramique romaine tardive d'Afrique*, Oxford, 2004
- BONIFAY 2004a *La nécropole romaine de Pupput*, dir. : BEN ABED - BEN KHADER A., GRIESHEIMER M., Rome, 2004
- BONIFAY 2004b BEN ABED - BEN KHADER A., BONIFAY M., FIXOT M., ROUCOLE S., *Sidi Jdidi. La basilique sud*, Rome, 2004
- BONIFAY, CARRE, RIGOIR 1998 *Fouilles à Marseille. Les mobiliers (Ier - VIIe siècles ap. J.-C.)*, dir. : BONIFAY M., CARRE M.-B., RIGOIR Y., Paris, 1998
- BOUCHARLAT 2005 BOUCHARLAT R., "Céramique à glaçure pré-islamique", dans : *Faïences antiques, Dossiers d'Archéologie* 304, 2005, p. 80 - 81
- BRIESE, VAAG 2005 *Trade Relations in the Eastern Mediterranean from the Late Hellenistic Period to Late Antiquity : the Ceramic Evidence*, éd. : BRIESE M., VAAG L., Odense, 2005
- CAMPBELL 1989 CAMPBELL B., "The roman pottery from Seh Qubba, North

- IRAQ", dans : FRENCH, LIGHFOOT 1989, p. 53 - 65
 CANIVET, REY-COQUAIS 1992 *La Syrie de Byzance à l'Islam. 7^e - 8^e siècles, Actes du colloque international, Lyon – Maison de l'Orient Méditerranéen, Paris – Institut du Monde Arabe, 11-15 septembre 1990*, éd. : CANIVET P., REY-COQUAIS J.-P., Damas, 1992
- CASANA, WILKINSON 2005 CASANA J., WILKINSON T., "Gazetteer of sites", dans YENER 2005, p. 203 et suiv.
- CROWFOOT, KENYON 1957 CROWFOOT J., CROWFOOT G., KENYON K., *The objects from Samaria*, Londres, 1957
- CUMONT 1917 CUMONT F., *Etudes syriennes*, Paris, 1917
- D'ANNA 2003 D'ANNA A. et al., *La céramique. La poterie du Néolithique aux Temps modernes*, Paris, 2003
- DASKIEWICZ 2000 DASKIEWICZ M., KROGULSKA M., BOBRYK E., "Composition and Technology of Roman Brittle Ware pottery from a kiln site in Palmyra (Syria)", *Rei Cretariae Fautorum Acta* 36, 2000, p. 537 - 548
- DEGEEST 2000 DEGEEST R., *The Common Wares of Sagalassos*, Louvain, 2000
- DENTZER, ORTHMANN 1989 *Archéologie et histoire de la Syrie, 2 : La Syrie de l'époque achéménide à l'avènement de l'Islam*, éd. : DENTZER J.-M., ORTHMANN W., Sarrebrück, 1989
- DES COURTILS, LAROCHE 2004 DES COURTILS J., LAROCHE D., "Xanthos et le Létôn : rapport sur la campagne de 2003", *Anatolia Antiqua* 12, 2004, p. 309 - 340
- DICOCER 1993 *DICOCER, Dictionnaire des Céramiques Antiques (7^e s av. n. è. - 7^e s de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale*, dir. M. PY, Lattara 6, Lattes, 1993
- DORNA-METZGER 1996 DORNA-METZGER F., "Hellenistic and Parthian-Roman pottery from the Upper Khabur survey : a preliminary study", dans : BARTL, HAUSER 1996, p. 363 - 375
- DYSON 1968 DYSON S., *The Excavations at Doura-Europos, final report IV, part I fascicle 3 : The Commonware Pottery. The Brittle Ware*, New Haven, 1968
- DIEDERICHS 1980 DIEDERICHS C., *Salamine de Chypre IX. Céramiques hellénistiques, romaines et byzantines*, Paris, 1980
- EARLY 2003 EARLY R. et al., *Zeugma : interim reports, Journal of Roman Archaeology suppl.* 51, 2003

- ELAIGNE 1996 ELAIGNE S., "Les céramiques à engobe interne rouge pompéien de l'atelier de la Muette", dans : DESBAT A. *et al.*, *Les productions des ateliers de potiers antiques de Lyon, Gallia* 53, 1996, p. 99 - 108
- ERGEÇ 2006 *International Symposium on Zeugma : from past to future*, éd. : R. ERGEÇ, Gaziantep, 2006
- FERRAZZOLI, RICCI 2007 FERRAZZOLI A. , RICCI M., "Elaiussa Sebaste : produzioni e consumi di una città della Cilicia tra 5 e 7 secolo", dans : *LRCW2*, p. 671 - 688
- FRENCH, LIGHTFOOT 1989 *The Eastern Frontier of the Roman Empire*, éd. : FRENCH D.H., LIGHTFOOT C.S., Oxford, 1989
- GASSNER 1997 GASSNER V., *Das Südtor der Tetragnos-Agora. Keramik und Kleinfunde, Forschungen in Ephesos XIII/1/1*, Vienne, 1997
- GASPERETTI 2003 GASPERETTI G., "Osservazioni preliminari sulla ceramica romana di Iasos di Caria. Materiali dal quartiere a sud del teatro", dans : ABADIE-REYNAL 2003, p. 141 - 163
- GOUDINEAU 1970 GOUDINEAU C., "Note sur la céramique à engobe interne rouge-pompéien", *Mélanges de l'Ecole Française de Rome* 82 - I, 1970, p. 159 - 186
- GSCHWIND 2006 GSCHWIND M., "Roman Pottery from Zeugma : continuity, change, and the central Euphrates perspective", dans ERGEÇ 2006, p. 54 et suiv.
- HARPER 1980 HARPER R., "Athis - Neocaesaria - Qasrin - Dibsî Faraj", dans : *Le Moyen Euphrate, zone de contacts et d'échanges. Actes du Colloque de Strasbourg, 1977*, éd. : MARGUERON J.-C., Strasbourg, 1980, p. 327 - 348
- HARTMANN, SPEIDEL 1998 HARTMANN M., SPEIDEL M.A., "*Legio III Scythica*, its movements and men", dans : KENNEDY 1998, 163 - 204
- HARTMANN, SPEIDEL 2003 "The roman army at Zeugma : recent research results", dans : EARLY 2003, p.100 et suiv.
- HAYES 1972 HAYES J., *Late Roman Pottery*, Londres, 1972
- HAYES 1983 HAYES J., "The Villa Dionysos Excavations, Knossos : The Pottery", *ABSA* 78, 1983, p. 97 - 169
- HAYES 1991 HAYES J., *Paphos III. The Hellenistic and Roman Pottery*, Nicosia, 1991

- HAYES 1992 HAYES J., *Excavations at Saraçhane in Istanbul, Volume 2, The Pottery*, Princeton, 1992
- HELLSTRÖM 1965 HELLSTRÖM P., *Labraunda, II, 1. Pottery of classical and later date, terracotta lamps and glass*, Lund, 1965
- JONES 1950 JONES, F., "The Pottery", dans : *Excavations at Gözliü Kule, Tarsus, I, The Hellenistic and Roman Periods*, éd. : GOLDMAN H., Princeton, 1950
- KAPLAN 1992 KAPLAN M., *Les hommes et la terre à Byzance du VIe au XIe siècle. Propriété et exploitation du sol*, Paris, 1992
- KENNEDY 1994 KENNEDY D., "Zeugma, une ville antique sur l'Euphrate", *Archéologia* 306, 1994, p. 26 - 35
- KENNEDY 1998 KENNEDY D. et al., *The twin-towns of Zeugma-on-the-Euphrates. Rescue work and historical studies*, *Journal of Roman Archaeology* suppl. 27, 1998
- KONDOLEON 2000 KONDOLEON C., *Antioch. The Lost Ancient City*, Princeton, 2000
- LRCW1 *LRCW1 : Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean : Archaeology and Archaeometry*, éd. : GURT i ESPARRAGUERA J.M., BUXEDA i GARIGGOS J., CAU ONTIVEROS M.A., BAR International Series 1340, Oxford, 2005
- LRCW2 *LRCW2 : Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry*, éd. : BONIFAY M., TREGLIA J.-C., BAR International Series 1662, Oxford, 2007
- LUND 2002 LUND J., "Frying pans and other cooking wares from the Akamas (Western Cyprus)", dans BALLETT, BLONDE, SALLES 2002, p. 43 - 59
- MAJCHEREK, TAHA 2004 MAJCHEREK G., TAHA A., "Roman and Byzantine layers at Umm el-Tlel : ceramics and other finds", *Syria* 81, 2004, p. 229 et suiv.
- OATES 1959 OATES D., OATES J., "Ain Sinu : a Roman frontier post in Northern Iraq", *Iraq*, XXI-1, 1959, p. 207 - 242
- OATES 1968 OATES D., *Studies in the ancient history of northern Iraq*, Londres, 1968

- ORSSAUD 1980 ORSSAUD D., "La céramique", dans : SODINI J.-P. *et al.*, "Déhès (Syrie du Nord), campagnes I-III (1976-1978). Recherches sur l'habitat rural", *Syria* LVII, 1980, p. 234 - 266
- ORSSAUD 1986 ORSSAUD D., "La céramique du sondage D à Si : technologie et formes", *HAURAN I, Recherches archéologiques sur la Syrie du Sud à l'époque hellénistique et romaine*, éd. : DENTZER J.-M., Paris, 1986, p. 235 - 258
- ORSSAUD 1992 ORSSAUD D., " Le passage de la céramique byzantine à la céramique islamique. Quelques hypothèses à partir du mobilier trouvé à Déhès", dans : CANIVET, REY-COQUAIS 1992, p. 219 - 228
- ORSSAUD 2003 ORSSAUD D. , "La céramique", dans : *Hauran II, Les installations de Si 8, Du sanctuaire à l'établissement viticole*, éd. : J. DENTZER-FEYDY, J.-M. DENTZER, P.-M. BLANC, Beyrouth, 2003
- ORSSAUD, SODINI 2003 ORSSAUD D., SODINI J.-P., "Le "brittle ware" dans le Massif Calcaire (Syrie du Nord)", *VIIe Congrès International sur la Céramique Médiévale en Méditerranée*, Athènes, 2003, p. 491 - 504
- PAMIR 2005 PAMIR H., "The Orontes Delta Survey", dans : YENER 2005, p. 67 - 98
- PARLASCA 2006 PARLASCA K., "Sculpture during the roman period in the region of Zeugma", dans : ERGEÇ 2006, p. 147 - 149
- PEACOCK 1977 PEACOCK D., "Pompeian Red Ware", dans : *Pottery and Early Commerce. Characterization and Trade in Roman and Later Ceramics*, éd. : PEACOCK D., Londres, 1977, p. 147 - 162
- PEACOCK, WILLIAMS 1991 PEACOCK D., WILLIAMS D., *Amphorae and the Roman economy*, Londres, 1991
- PELLEGRINO 2002 PELLEGRINO E., "Le matériel céramique issu des fouilles menées en 1995 et 2000 sur l'acropole lycienne de Xanthos", *Anatolia Antiqua* 10, 2002, p. 245 - 260
- PELLEGRINO 2004 PELLEGRINO E., "Note sur un dépotoir de céramique du IIIe s ap. J.-C. et la datation de la résidence du nord-est de l'acropole lycienne de Xanthos", *Anatolia Antiqua* 12, 2004, p. 123 - 143
- PELLEGRINO 2005 PELLEGRINO E., "Les céramiques communes d'époque romaine du secteur Bey 002 du centre ville de Beyrouth", *Premier atelier sur la céramique antique du Liban*, article disponible sur le site internet de l'IFPO-Beyrouth

(<http://www.ifporient.org/spip.php?article1349>), 2005

- PIERI 2005 PIERI D., "Nouvelles productions d'amphores de Syrie du Nord aux époques protobyzantine et omeyyade", dans *Mélanges en l'honneur de J.-P. Sodini*, éd. : DEROUCHE V., *Travaux et Mémoires - Centre de recherche d'histoire et civilisation de Byzance* 15, 2005, p. 583 - 595
- ROBINSON 1959 ROBINSON H., *The Athenian Agora, Results of Excavations, V : Pottery of the Roman Period, Chronology*, Princeton, 1959
- ROUSSEAU 2006 ROUSSEAU G., *Les restes fauniques du site de Zeugma (Turquie) : Etude archéozoologique du chantier 9*, thèse pour le diplôme d'Etat de Docteur Vétérinaire, soutenue à la Faculté de Médecine de Nantes en juin 2006, non publiée
- ROUSSET-ISSA 1998 ROUSSET-ISSA M.-O., "Les céramiques récentes de la prospection du site de Tilbeshar (1994-1996)", *Anatolia Antiqua* VI, 1998, p. 173 - 182
- SANCHEZ 1996 SANCHEZ C., "Les niveaux augustéens d'un quartier résidentiel de Narbonne antique. Etude du mobilier céramique du Clos de la Lombarde", dans : BATS 1996, p. 11 - 63
- SANTORO BIANCHI 2005 SANTORO BIANCHI S. "The informative potential of archaeometric and archaeological cooking ware studies : the case of pantellerian ware", dans : *LRCWI*, p. 327 - 339
- SCHNEIDER,
ZABEHLICKY-
SCHEFFENEGGER
2005 SCHNEIDER G., ZABEHLICKY-SCHEFFENEGGER S., "Ephesian cooking vessels of the Augustean period", dans : BRIESE, VAAG 2005, p. 63 - 68
- SIBELLA,
SCIALLANO 1994 SIBELLA P., SCIALLANO M., *Amphores. Comment les identifier ?*, Aix-en-Provence, 1994 (2^e édition)
- SODINI 2001 SODINI J.-P., "Les céramiques byzantines et proto-islamiques du Proche-Orient : quelques remarques introductives", dans : VILLENEUVE WATSON 2001, préface
- TASSINARI 1996 TASSINARI S., "Bouillir, mijoter et cuire, porter et mesurer : le rôle de la vaisselle métallique dans les cuisines de Pompéi", dans BATS 1996, p. 113 - 119
- TATE 1992 TATE G., *Les campagnes de Syrie du Nord du 2^e au 7^e s.*, *Bibliothèque archéologique et historique* 133, Paris, 1992
- TEKOCAK 2006 TEKOKAK M., *Kelenderis Roma Çağı Seramigi*, thèse soutenue à l'Université de Konya, 2006 (non publiée)

- THALMANN 1978 THALMANN J.-P., "Tell'Arqa (Liban Nord) Campagnes I-III (1972-1974) Chantier I Rapport préliminaire", *Syria* 55, 1978, p. 1 - 152
- TREGLIA 2005 TREGLIA J.-C., "Importations de céramiques communes de Mer Egée et de Constantinople en Gaule méridionale durant l'Antiquité tardive (4^e - 7^e s)", dans : *LRCWI*, p. 299 - 310
- TOSKAY-EVRIN 2005 TOSKAY-EVRIN C., "The cooking wares of the Romans discovered during the excavations at the Republic Square in Tarsus, Cilicia", *LRCWI*, p. 681 - 689
- TOUMA 1984 TOUMA M., *La céramique byzantine de la Syrie du nord du IV^e au VI^e siècle*, Thèse de 3^e cycle, Université de Paris 1, 1984, non publiée
- TUFFREAU-LIBRE 1980 TUFFREAU-LIBRE M., *La céramique commune gallo-romaine dans le Nord de la France (Nord, Pas-de-Calais)*, Lille, 1980
- TURNOVSKY 2005 TURNOVSKY P., "The morphological repertory of Late Roman / Early Byzantine coarse wares in Ephesos", dans *LRCWI*, p. 635 - 645
- VILLENEUVE, WATSON 2001 *La céramique byzantine et proto-islamique en Syrie-Jordanie, Actes du colloque tenu à Amman les 3,4 et 5 décembre 1994*, éd. : VILLENEUVE E., WATSON P., Beyrouth, 2001
- VOKAER 2005a VOKAER A., *La Brittle Ware en Syrie : étude d'une production, de l'époque romaine à l'époque omeyyade*, thèse de Doctorat soutenue à l'Université Libre de Bruxelles, 2005 (à paraître)
- VOKAER 2005b VOKAER A., "Typological and technological study of Brittle ware in Syria", *LRCWI*, 2005, p. 697 - 709
- VOKAER 2007 VOKAER A., "La Brittle Ware byzantine et omeyyade en Syrie du Nord", *LRCW2*, p. 701 - 713
- WAAGE 1948 WAAGE F., *Antioch on-the-Orontes, IV, 1, Ceramics and Islamic coins*, Princeton, 1948
- WAGNER 1976 WAGNER J., *Seleukeia am Euphrat, Zeugma*, Wiesbaden, 1976
- WATSON 1992 WATSON P., "Change in foreign and regional economic links with Pella in the 7th century A.D. : the ceramic evidence", dans : CANIVET, REY-COQUAIS 1992, p. 233 et suiv.
- WICENCIAK 2005 "El-Jiyha, ceramic industry centre in Late-Hellenistic and Roman times", *Premier atelier sur la céramique antique du Liban*, article

- disponible sur le site internet de l'IFPO-Beyrouth
(<http://www.ifporient.org/spip.php?article1349>), 2005
- WILLIAMS 1989
WILLIAMS C., *Anemurium. The Roman and Early Byzantine Pottery*, Toronto, 1989
- YENER 2005
The Amuq Valley Regional Projects, 1, Surveys in the plain of Antioch and Orontes delta, Turkey, 1995 - 2002, éd. : YENER K. A., Chicago, 2005

Annexe 1.

Liste des individus présentés dans la typologie des vases à cuire de Zeugma

Les individus inventoriés qui ont été présentés dans la typologie des vases à cuire de Zeugma sont répertoriés ici en fonction de leur contexte d'origine.

CHANTIER 5

N° inventaire	Type
5062.36	casserole isolée
5062.44	casserole 1
5065.42	casserole 6 var. 2
5065.49	casserole 6 var. 1
5065.55	pot 2 var. ?
5076.52	plat isolé
5098.15	cruche 1
5168.16	casserole 3
5168.18	pot 5
5168.2+.3	casserole 3
5168.4+.5	pot 4
5168.5	casserole 6 var. 2
5168.6	pot 5
5244.2	pot 5
5244.9	pot 2 var. ?
5256.7	pot isolé

CHANTIER 6

N° inventaire	Type
6003.4	pot 3
6009.3	pot 5
6009.5	pot 2 var. 3
6011.5	pot 4
6011.8	pot 5
6016.4	casserole 5 ?
6016.8	casserole 6 var. 2
6021.6	pot 5
6023.14	casserole 4, 5 ou 6 ?
6023.23	pot 1
6023.27	pot 4
6023.45	pot 4
6023.46	pot 4
6023.47	casserole 6 var. 2
6024.5	pot 4
6025.8	pot 5
6032.8	pot 8
6042.4	pot 5
6046.16	pot 2 var. 2
6046.18	pot 8

6046.A	casserole 7
6046.B	pot 2 var. ?
6049.2	casserole 6 var. 1
6049.4	pot 8
6050.3	casserole 4, 5 ou 6 ?
6055.5	pot 2 var. 4
6055.7	pot 2 var. ?
6056.3	pot 8
6062.10	pot 8
6072.12	pot 5

CHANTIER ZAP 6

N° inventaire	Type
6024.?	casserole 5
6024.11	pot 2 var. 4
6024.14	pot 2 var. 4
6024.17	pot 1
6024.8	pot 2 var. 4
6059.10	pot 2 var. 1
6077.17	casserole 6 var. 2
6077.2	pot 5
6077.27	pot 4
6077.30	casserole 6 var. 2
6077.31	vase ouvert
6077.8	casserole 3
6080.2	casserole 6 var. 1
6085.2	pot 2 var. 5
6085.3	pot 2 var. 2
6085.4	couvercle 1
6085.6	pot 4
6091.3	plat 1
6091.6	casserole 4
6094.127	casserole 4
6094.50	casserole 4
6094.53	pot 2 var. ?
6098.109	casserole 4
6098.65+.108+.110	casserole 4
6099.10	casserole 2
6167.13	casserole 8
6167.27	pot 8
6167.28	cruche 1
6210.13+.24	pot 8

CHANTIER 8

N° inventaire	Type
8101.13	casserole 5
8101.14	plat 1
8101.15	casserole 5
8203.8	pot 2 var. 4
8218.15+.87+.88	pot 2 var. 2
8218.21+.46+.51	pot 2 var. 1
8218.29	cruche 1
8218.30	couvercle 1
8218.37+.42+.45	pot 2 var. 1
8218.52	vase ouvert
8218.58+.86	pot 2 var. 5
8218.59	pot 2 var. 3
8218.85	vase ouvert
8234.11	pot 2 var. 1
8234.5	vase ouvert
8234.7+.9	pot 2 var. 2
8235.3	couvercle isolé
8235.8	casserole 5
8235.9	plat 1
8240.4	marmite 1
8245A.1	casserole 4
8245A.5	pot 2 var. 4
8259.1	casserole 2

CHANTIER 9

N° inventaire	Type
9043.3	pot 2 var. 1
9043.7	pot 1
9046.10	pot 5
9048.2	pot 2 var. ?
9060.34	cruche isolée
9060.38	plat 1
9060.49	pot 7
9065.2	pot 5
9079.7	pot 8
9116.20	pot 7
9203.13	pot 5
9203.16	pot à bord rec./incl.
9203.27	casserole 5
9203.28	pot 8

9203.29	pot 2 var. ?
9203.30	pot 4
9203.31	pot 5
9205.1	casserole 4, 5 ou 6 ?
9235.3	casserole 5 ?
9235.8	pot 2 var. ?
9237.13	pot 8
9250.10	pot 2 var. ?
9250.7	pot 7
9531.1	pot 2 var. 3
9538.17	pot 2 var. 4
9558.14	pot 2 var. 3
9562.3	pot 7
9562.6	pot 2 var. 2
9571.3	casserole 4, 5 ou 6 ?
9571.4	pot 2 var. 5
9571.5+9573.2	couvercle 1
9572.2+.3	casserole 5 ?
9583.4	pot 2 var. 2
9585.16?	pot 2 var. ?
9588.13	pot 8
9593.?	pot 2 var. ?
9593.23	poêle (?)
9593.9	pot 4
9593.A	pot 7
9597.13	pot 1
9597.7	pot isolé
9597.9	pot 2 var. 4
9598.18	cruche 2
9598.20	pot 2 var. 1
9598.20	pot 2 var. ?
9598.22	pot 2 var. 5
9598.5	cruche 2
9608.4	pot 5
9613.1	pot 2 var. 5
9613.4	pot 3
9613.4	pot 4
9613.8	casserole 5 ?
9615.2	casserole 5 ?
9615.4	pot 2 var. 2
9619.11	pot 2 var. ?
9630.24	pot 2 var. ?
9631.18	couvercle 1
9631.23	plat 1

9631.24	pot 2 var. 2
9631.25	pot 2 var. ?
9631.32	pot 4
9631.48	casserole 5
9631.8	plat 1
9634.12	pot 2 var. 2
9635.?+.C	pot 4
9635.10+.16+.33	casserole 5
9635.13	casserole 4, 5 ou 6 ?
9635.19	casserole 1
9635.26	plat 1
9635.28	pot 2 var. 3
9635.5	pot 2 var. 2
9635.A	pot 2 var. 2
9636.10	plat 1
9636.13	casserole 5 ?
9636.3	vase ouvert
9645.2	casserole 5
9646.B	casserole 5 ?
9652.2	casserole 5
9652.4	cruche 2
9652.5	cruche 1
9652.7	pot 2 var. ?
9652.9	pot 2 var. 4
9652.9	pot 2 var. ?
9652.A	cruche 1
9652.D	pot 2 var. 4
9652.F	pot 2 var. 2
9652.F	pot 2 var. ?
9652.G	pot 2 var. 5
9653.11	pot 2 var. ?
9653.13+.14	plat 1
9653.3	casserole 5 ?
9653.5	casserole 4
9667.17	plat isolé
9671.14	pot 2 var. 1
9671.16	plat 1
9671.17	pot 2 var. 1
9671.20	pot 2 var. 2
9671.3	cruche isolée
9671.4+.6	casserole 5 ?
9671.7	pot 2 var. 1
9672.8	plat 1
9677.3	pot 2 var. 1

9677.5	cruche 2
9678.12	pot 8
9681.11	casserole 4
9681.14	pot 1
9681.4	pot 1
9682.A	casserole 4
9683.?	pot 1
9683.1	casserole 4
9683.12	pot 1
9683.18	couvercle 1
9683.19	pot 1
9683.8	pot 6
9683.A	pot 2 var. 2
9683.C	pot 1
9683.D	pot 1
9684.13	pot 7
9691.29	pot 2 var. 1
9692.12	couvercle 1
9692.17	pot 7
9694.1	pot 5
9694.6	pot 4
9695.12	pot 5
9695.2	pot 8
9695.8	cruche 2
9696.1	pot 2 var. ?
9696.2	pot 2 var. 1
9696.6	casserole 4, 5 ou 6 ?
9698.1	pot 2 var. 2
9698.5	pot 4
9700.12	casserole 5
9700.2	casserole 4, 5 ou 6 ?
9700.3	pot isolé
9701.23+.33	pot 1
9701.36	couvercle 1
9701.50	pot 1
9702.18	pot 1
9702.21	casserole 4
9702.26	casserole 4
9702.3	pot 6
9703.24	casserole 4
9704.10	pot 2 var. 4
9704.11	pot 5
9704.12+.16	casserole isolée
9704.14	pot 4

9704.18	casserole 6 var. 3
9704.21	pot 4
9704.23	pot 4
9704.28	pot 5
9704.50	pot 4
9704.8	pot 5
9705.15	couvercle 1
9707.10	pot 4
9710.1	pot 2 var. ?
9710.3	vase ouvert
9710.5	casserole 5
9710.6	couvercle 1
9710.C	cruche 2
9710.D	cruche 2
9710.E	cruche 1
9710.G	pot 1
9710.J	pot 2 var. 2
9710.K+.L	pot 2 var. 4
9710.M	pot 2 var. 4
9710.N	pot 2 var. 2
9710.N	pot 2 var. ?
9711.14	pot 1
9711.5	pot 6
9714.A	couvercle 1
9733.21	pot 2 var. ?
9754.2	casserole 4
9763.1	plat 2
9763.3	pot 2 var. 5
9763.4	pot 2 var. 2
9763.B	pot 2 var. 3
9804.12	pot 2 var. 2
9804.13	pot 2 var. 2
9804.21	cruche 1
9804.23	pot 2 var. 3
9804.25+.40	pot 2 var. 1
9804.26+.44	cruche 1
9804.36	pot 2 var. 2
9804.37	pot 2 var. 5
9804.42	cruche 1
9804.5	casserole 4
9805.11	pot 1
9806.13	pot 2 var. ?
9806.2	pot 2 var. ?
9806.22	pot 2 var. ?

9806.27	pot 2 var. 2
9806.30	pot 2 var. ?
9806.31	casserole 5 ?
9806.32	casserole 4, 5 ou 6 ?
9806.33	pot 2 var. 6
9806.36	casserole 4
9806.37	pot 2 var. ?
9806.39+.40	cruche 2
9806.C	couvercle 1
9806.D	cruche 1
9813.14	casserole 5 ?
9813.20+.21	casserole 5 ?
9813.29	pot 3
9813.4	plat 2
9813.9	pot 2 var. 2
9828.12	pot 9
9828.14	pot 2 var. ?
9828.15	casserole 5 ?
9828.17	casserole 5
9828.5	plat 1
9828.7	plat 1
9834.4	pot 2 var. 5
9836.5	pot 2 var. ?
9838.9	casserole 5 ?
9840.1	plat 1
9840.12	couvercle 1
9840.17	base
9840.18	cruche 2
9840.2	plat 1
9840.3+.4	plat 1
9840.37+.38	pot 2 var. 4
9840.41+.42	casserole 5 ?
9840.47+.53	pot 2 var. 2
9840.56	pot 2 var. 2
9840.57	pot 2 var. 2
9842.15+.19	pot 2 var. 3
9842.18	pot 2 var. 5
9842.20	plat 1
9842.23+.24	casserole 5
9842.25	couvercle 1
9843.1+.4	pot 2 var. 2
9843.10+.13	pot 2 var. 2
9843.11	pot 2 var. 2
9843.12	casserole 5

9843.14+.50	plat 1
9843.15	pot 2 var. 5
9843.2	pot 2 var. ?
9843.3	cruche 1
9843.33	pot 2 var. ?
9843.5+.16	pot 2 var. 5
9843.51+.58	pot 2 var. 2
9843.55+.59	cruche 2
9843.57	pot 2 var. ?
9843.61	pot 4
9843.63	casserole 4
9843.64	pot 2 var. ?
9843.67	casserole 5 ?
9843.69	pot 2 var. ?
9843.7	pot 4
9843.70	pot 2 var. 2
9843.71	casserole 5
9843.72	pot 3
9843.8	pot 2 var. 2
9843.9	casserole 5
9850.13	pot à bord rec./incl.
9850.14	cruche 2
9850.7	pot à bord rec./incl.
9850.8+.9	cruche 2
9851.12	pot 2 var. 2
9851.12+.13	pot 2 var. 5
9869.5	pot 3
9874.3	pot 2 var. 4
9876.?	pot 2 var. 2
9876.1+.28	cruche 1
9876.17	cruche 2
9876.19+.55	pot 2 var. 3
9876.21	pot 2 var. 2
9876.23+.85	pot 2 var. 2
9876.24	pot à bord rec./incl.
9876.3+.11	pot 2 var. 3
9876.31?	pot 2 var. ?
9876.40	plat 2
9876.41+.43	cruche 1
9876.44	pot 2 var. 2
9876.47	pot 2 var. 5
9876.49	pot 2 var. ?
9876.5	pot 2 var. ?
9876.50	couvercle 1

9876.51	pot à bord rec./incl.
9876.52	cruche 2
9876.53	pot 2 var. 2
9876.67	pot 2 var. 2
9876.68	pot 2 var. 2
9876.9	pot 2 var. 2
9882.1+.4	casserole 1
9882.12	pot 5
9882.14	pot 2 var. 5
9882.2	casserole 5 ?
9882.5	pot 4
9882.7	pot 2 var. 2
9883.3	cruche 1
9884.11	plat 1
9884.12	cruche 1
9884.13	pot 2 var. 2
9884.3	pot 2 var. 1
9884.8	pot 2 var. 4
9886.A	casserole 4
9888.1	pot 2 var. ?
9890.1	pot 2 var. 2
9890.1+.3	casserole 5
9903.9	pot 8
9919.3	pot 2 var. ?
9922.14	pot isolé
9933.27+.31	casserole 4
9933.35	pot isolé
9933.9	pot isolé
9933.C	pot 1
9959.12+.13	pot 7
9966.A	pot 2 var. 3
9966.B	pot 1

CHANTIER 10

N° inventaire	Type
10?.20	casserole 4
10015.2	pot 2 var. 2
10015.3	casserole 5 ?
10031.3	casserole 5 ?
10031.5	casserole 4
10031.9	casserole 5 ?
10110.2	casserole 7
10110.3	pot 1

10110.5	couvercle 1
10110.6	casserole 4
10110.A	couvercle 1
10110.C	pot 2 var. 4
10110.D	couvercle 1
10118.4	plat 1
10118.6	vase ouvert
10130.111	pot 2 var. 4
10130.117	casserole 8
10130.118	pot 2 var. ?
10130.119	casserole 3
10130.123	casserole 8
10130.28	pot 8
10130.30	pot 8
10130.35	pot 5
10130.8	pot 5
10130.82	pot 2 var. ?
10130.A	casserole 8
10130.B	casserole 8
10130.C	casserole 8
10130.D	casserole 8
10130.E	casserole 8
10130.H	pot 1
10130.J	casserole 5 ?
10138.139	vase ouvert
10138.128	plat 1
10138.129	pot 1
10138.130	cruche 2
10138.131	casserole 4, 5 ou 6 ?
10138.132	casserole 5 ?
10138.133	pot 2 var. 2
10138.135+.138	pot 3
10138.137	cruche 2
10138.140+.168	casserole 5 ?
10138.141+143	casserole 5 ?
10138.142	vase ouvert
10138.144	cruche 1
10138.145	pot 3
10138.146+.166	cruche 2
10138.147	casserole 5
10138.148	pot 3
10138.149	casserole 1
10138.150	pot 2 var. ?
10138.151	pot 2 var. 5

10138.152	pot 3
10138.153	casserole 4
10138.154	plat 1
10138.155	vase ouvert
10138.156	pot 2 var. 3
10138.158	plat 1
10138.159	pot 2 var. 2
10138.160	pot 3
10138.162	pot 2 var. 1
10138.163	casserole 2
10138.164	plat 1
10138.165	plat 1
10138.167	plat 1
10138.169	pot 2 var. ?
10138.170	cruche 1
10138.171	cruche 2
10138.172	pot 2 var. 2
10138.173	pot 2 var. 2
10138.41	plat 1
10138.55	vase ouvert
10138.97	vase ouvert
10140.3	pot 1
10140.3	pot 2 var. ?
10148.15	casserole 4, 5 ou 6 ?
10148.5	casserole 3
10149.2	pot 2 var. 6
10185.12	pot 2 var. ?
10185.16	cruche 2
10185.20	pot 2 var. 5
10192.31+.38	plat 1
10192.33	plat 2
10192.34	casserole 2
10192.36+.39	cruche 2
10192.37	pot 2 var. 1
10192.40	casserole 2
10192.42	pot 2 var. 2
10192.43	pot 2 var. 3
10192.44	pot 2 var. ?
10192.45	pot 2 var. 1
10192.46	pot 2 var. 5
10195.C	pot 2 var. ?
10198.15+.19+.20	cruche 2
10198.17	pot 2 var. 3
10198.18	pot 2 var. 3

10198.21	pot 2 var. 1
10199.2	pot 2 var. 2
10199.6	pot 2 var. 2
10199.7?	pot 2 var. ?
10199.9	casserole 1
10212.1	casserole 4, 5 ou 6 ?
10212.A	pot 3
10212.A+.D	pot 2 var. ?
10212.C	casserole 8
10213.4	pot 8
10213.7	pot 8
10219.33	pot 2 var. 2
10219.39	pot 2 var. ?
10230.1	pot 3
10259.1	casserole 5 ?
10260.2	marmite 1
10260.5	pot 8
10260.A	casserole 3
10260.B	casserole 3
10260.C	casserole 3

CHANTIER 12

N° inventaire	Type
12005.9	plat 1
12007.8+.12+.38	casserole 5
12016.10	pot 2 var. 5
12016.11	pot 2 var. 2
12016.12	cruche 2
12016.7	pot 3
12016.8	casserole 5 ?
12022.1+.8+12023.9+.10	plat 1
12022.2	cruche 2
12023.8	casserole 5
12038.35	plat 2
12038.37	plat 2
12038.9+.18	pot 2 var. 5
12516.11	plat 1
12533.10	pot 2 var. 1
12543.11	pot 2 var. 4
12543.12	plat 2
12543.5	casserole 5 ?
12543.6+.13	plat 1
12543.7	pot 2 var. 2

12543.8	pot 3
---------	-------

CHANTIER ZAP 14

N° inventaire	Type
14011.1	cruche isolée
14011.2	casserole 6 var. 2
14011.3	casserole 6 var. 1
14011.6	casserole 5 ?
14011.7	pot 2 var. ?
14019/20.2	pot 2 var. 6
14025.1	casserole 1
14025.3	casserole 5
14044.6	pot 3
14044.8	casserole 5
14044.9	pot 2 var. ?
14060.4	pot 5
14061.21	pot 2 var. 2
14061.23	pot 2 var. 4
14061.26	pot 5
14061.33	pot 2 var. 3
14061.35	casserole 7
14069.1	pot 2 var. 5
14075.14	pot 4
14075.15	pot 2 var. 5
14075.17	pot 2 var. 5
14075.3	pot 2 var. 1
14075.8	casserole 4, 5 ou 6 ?
14078.1	pot 4
14078.2	casserole 3
14078.3	plat isolé
14078.4	casserole 6 var. 1
14079.21	plat 1
14079.3	pot 4
14079.4	pot 4
14079.5	pot 2 var. 5
14079.6	casserole 6 var. 1
14079.7	casserole 6 var. 1
14079/200.5	casserole 6 var. 1
14079/200.6	pot 4
14079/200.7	pot 4
14080.6	pot 4
14081.15	pot 2 var. 5
14081.16	pot 5

14081.18	pot 4
14081.19	pot 2 var. ?
14081.21+.40	pot 5
14081.24	pot 3
14081.25	casserole 3
14081.3	pot 3
14081.30	casserole 5 ?
14081.35	pot 5
14081.36	pot 5
14081.37	pot 5
14081.39	casserole 3
14081.42	casserole 5 ?
14081.9	pot 5
14102.2	casserole 7
14102.4	casserole 7
14102.6	casserole 4
14115.1	pot 2 var. 2
14132.2	casserole 4, 5 ou 6 ?
14135.5	cruche 2
14135.7	casserole 4, 5 ou 6 ?
14136.17	vase ouvert
14136.18	pot 2 var. ?
14136.19	pot à bord rec./incl.
14136.19	pot 2 var. ?
14136.20	casserole 5
14136.21	pot 2 var. 2
14136.23+.44	casserole 1
14136.26	pot 4
14136.27	pot 2 var. ?
14136.28	casserole 5
14136.29	pot 2 var. 5
14136.30	pot 2 var. ?
14136.30	pot 3
14136.31+.38	pot 3
14136.32	pot 2 var. ?
14136.33	casserole 5 ?
14136.40	pot 2 var. 5
14136.42	pot 3
14136.43	pot 3
14136.45	pot 2 var. 5
14136.48	casserole 4, 5 ou 6 ?
14136.49	cruche 1
14136.5+.6+.41	cruche 2
14136.50	pot 2 var. 5

14142.117	pot à bord rec./incl.
14142.117	pot 2 var. ?
14142.13	casserole 2
14142.14	casserole 2
14142.15	pot 2 var. 5
14142.15	pot 2 var. ?
14142.2	pot 4
14142.22	pot 4
14142.23+.48	casserole 3
14142.3	casserole 6 var. 3
14142.35	casserole 6 var. 1
14142.36	pot 2 var. ?
14142.4	casserole 5
14142.44	casserole 6 var. 1
14142.5	cruche 2
14142.50	casserole 4, 5 ou 6 ?
14150.3	casserole 5
14151.2	casserole 6 var. 3
14155.17	casserole 6 var. 3
14155.19	pot 5
14155.20	pot 2 var. 4
14155.21	casserole 4, 5 ou 6 ?
14155.22+32	pot 4
14155.25	pot 2 var. 5
14155.26	pot 4
14155.27	casserole 2
14155.30	pot 5
14156.1	plat 1
14157.1	pot 5
14157.11	pot 3
14157.13	pot 2 var. ?
14157.16	pot 4
14157.17	pot 5
14157.18	pot 4
14157.2	pot 5
14157.21	pot 5
14157.22?	pot 2 var. 5
14157.24	pot 4
14157.25+.29	pot 5
14157.7	pot 4
14157.8	casserole 6 var. 3
14157.9	pot 5
14158.11	casserole 1
14158.2	pot 3

14158.6	cruche 2
14158.7	plat 1
14158.8	vase ouvert
14192.?	pot 2 var. 3
14192.12	pot 2 var. 4
14192.15	vase ouvert
14192.16	pot 2 var. ?
14192.18	pot 2 var. 3
14192.19	pot 2 var. ?
14192.31	pot 2 var. ?
14192.34	couvercle 1
14192.35	pot 2 var. 5
14192.36	plat 1
14192.37	cruche 2
14192.5	pot à bord rec./incl.
14192.6	pot 2 var. ?
14192.7+.22+.25	cruche 2
14194.11	casserole 5 ?
14194.8	pot 4
14194.9	pot 2 var. 2
14199.8?	pot 2 var. 3
14202/204.2	casserole 2
14204.4	pot à bord rec./incl.
14204.4	pot 2 var. ?
14218.10	pot 2 var. 5
14218.16	pot 2 var. 5
14218.17	cruche 2
14218.2	cruche 1
14218.3	pot 9
14218.34	pot 2 var. ?
14218.40	casserole 5
14218.41	casserole 5 ?
14218.47	pot 2 var. 5
14218.49	pot 2 var. ?
14218.50	pot 2 var. ?
14218.51	pot 2 var. 5
14218.58	pot 3
14218.58	pot 3
14218.6	plat 2
14218.7	casserole 5
14218.9	pot 2 var. 5
14219.1+.15	pot 2 var. ?
14219.13	pot 2 var. 5
14219.17	pot 3

14219.2	pot 3
14219.9	casserole 4, 5 ou 6 ?
14220.17	pot 2 var. 5
14221.15	casserole 4
14221.17	pot 2 var. ?
14221.20	pot 2 var. ?
14223.1	pot 5
14236.11	pot 2 var. 3
14236.14	vase ouvert
14236.16	plat 2
14236.20	pot 2 var. 3
14236.21	pot 2 var. 5
14236.28	pot 2 var. 1
14236.4	pot 2 var. 2
14239.10	casserole 5
14252.11	pot à bord rec./incl.
14252.12	pot 4
14252.2+.9+.13	pot 2 var. 5

CHANTIER ZAP 16

N° inventaire	Type
16001.46	pot 8
16001.51	pot 2 var. 2
16019.6	pot 4

CHANTIER 20

N° inventaire	Type
20005.4	pot 1
20005.5	pot 1
20014.3+.4	pot 1
20014.5	pot 1
20014.6	pot 1
20014.7	pot 1
20014.9	couvercle isolé
20015.2	pot 1
20015.6	pot 1
20019.10	couvercle 1
20019.6	pot 1
20020.4	pot 6
20027.6	vase ouvert
20027.7+.1	pot 1

20029.1	vase ouvert
20029.12	pot 1
20029.13	pot 6
20029.3	couvercle isolé
20029.9	pot 1

Annexe 2.

Liste des contextes stratigraphiques

Les contextes stratigraphiques (US) qui ont livré les individus répertoriés dans la typologie des vases à cuire de Zeugma sont brièvement présentés ci-dessous. Les informations relatives à la nature, au degré de fiabilité (bon, moyen ou mauvais) et à la datation de ces contextes ont été établies par les archéologues qui ont fouillé le site entre 1996 et 2001 puis en 2004.

CHANTIER 5

US 5062

Nature de l'US : couche sous mosaïque
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : ?

US 5065

Nature de l'US : remblai
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : ?

US 5168

Nature de l'US : sol cendrex
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : jusqu'au début du 7^e s

CHANTIER 6

US 6003

Nature de l'US : couche de gravier
Degré de fiabilité : mauvais
Datation proposée : ?

US 6016

Nature de l'US : couche à l'est du mur M1
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : ?

US 6021

Nature de l'US : remblai
Degré de fiabilité : mauvais
Datation proposée : jusqu'à l'époque omeyyade

US 6023

Nature de l'US : couche entre les murs M2 et M3
Degré de fiabilité : ?
Datation proposée : 7^e s

US 6025

Nature de l'US : remplissage de fosse sous 6023
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 4^e s

US 6032

Nature de l'US : équivalent à 6023, au nord de l'angle des murs M2 et M3

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 4^e s

US 6046

Nature de l'US : démontage du mur M1

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : fin 5^e s

US 6049

Nature de l'US : perturbation

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : ?

US 6055

Nature de l'US : préparation de sol

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : ?

US 6056

Nature de l'US : remblai

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : ?

US 6062

Nature de l'US : perturbation

Degré de fiabilité : ?

Datation proposée : ?

US 6072

Nature de l'US : sous le sol 6070

Degré de fiabilité : ?

Datation proposée : ?

CHANTIER ZAP 6

US 6024

Nature de l'US : couche de destruction dans P2

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : milieu 3^e s

US 6059

Nature de l'US : démolition dans P4 (sud)

Degré de fiabilité : moyen à bon

Datation proposée : 3^e - 6^e s

US 6077

Nature de l'US : couche de destruction

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : fin 4^e - deb 5^e s

US 6085

Nature de l'US : comblement d'une tombe

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : début du 3^e s

US 6094

Nature de l'US : couche cendreuse à l'extérieur de la maison

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 3^e s

US 6098

Nature de l'US : couche cendreuse à l'extérieur de la maison

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 3^e s

US 6167

Nature de l'US : dans la pièce P12, couche de démolition

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 6^e - 7^e s

US 6210

Nature de l'US : dans la pièce P3, couche de démolition

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : seconde moitié du 5^e - début du 6^e s

CHANTIER 8

US 8101

Nature de l'US : couche de démolition

Degré de fiabilité : moyen à bon

Datation proposée : jusqu'au début du 7^e s

US 8218

Nature de l'US : couche de démolition (effondrement)

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : ?

US 8234

Nature de l'US : ?

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 3^e s

US 8235

Nature de l'US : remblai meuble

Degré de fiabilité : mauvais

Datation proposée : jusqu'au 3^e s

US 8240

Nature de l'US : remblai

Degré de fiabilité : mauvais
Datation proposée : ?

US 8245A

Nature de l'US : remblai
Degré de fiabilité : mauvais
Datation proposée : ?

CHANTIER 9

US 9043

Nature de l'US : dans le sondage 9, sol d'occupation sous 9042 (couche de terre brune)
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : fin 6^e - début 7^e s

US 9046

Nature de l'US : dans le sondage 9, radier sous le sol 9045
Degré de fiabilité : assez bon
Datation proposée : 6^e s

US 9048

Nature de l'US : dans le sondage 11, couche compacte qui peut être un sol ou la démolition d'un mur de terre
Degré de fiabilité : assez bon
Datation proposée : 6^e s

US 9060

Nature de l'US : dans le sondage 14, couche de démolition sous la couche de surface 9001
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : fin 6^e - début 7^e s

US 9065

Nature de l'US : dans le sondage 13, couche de terre
Degré de fiabilité : assez bon
Datation proposée : 5^e - 6^e

US 9079

Nature de l'US : dans le sondage de la citerne, couche de tuiles sous 9072 (nettoyage partie nord de la citerne)
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : jusqu'à l'époque omeyyade

US 9116

Nature de l'US : dans le sondage 14 nord, fouille de l'épaisseur 9115 (couche de destruction avec de nombreuses tuiles)
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 6^e - 7^e s

US 9203

Nature de l'US : dans le sondage de la citerne, couche de démolition sous 9079
Degré de fiabilité : mauvais

Datation proposée : 3° - 7° s

US 9205

Nature de l'US : dans le sondage 18, niveau de démolition de tuiles entre le mur 9097 et le mur 9059
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : 5° s

US 9235

Nature de l'US : dans le sondage 20, couche de démolition de tuiles sous 9234 (couche de colluvionnement)
Degré de fiabilité : mauvais
Datation proposée : 3° - 6° s

US 9237

Nature de l'US : dans le sondage 20, couche de démolition de tuiles et éclats de cailloutis
Degré de fiabilité : moyenne
Datation proposée : 5° - 7° s

US 9250

Nature de l'US : dans le sondage 19, couche de terre meuble et charbonneuse
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : deuxième moitié 5° - 6° s

US 9531

Nature de l'US : dans la zone A3, niveau d'occupation en terre battue
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 3° s ?

US 9538

Nature de l'US : dans la zone A2, couche de terre (pisé) et de charbons de bois
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 6° s

US 9558

Nature de l'US : couche de démolition de tuiles
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : 5° - 6° s

US 9562

Nature de l'US : dans la zone B3, couche d'occupation et d'abandon (charbons)
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 5° - 6° s

US 9571

Nature de l'US : dans la berme B1, remplissage de 9570 (tranchée de récupération)
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : 3° s ?

US 9572

Nature de l'US : dans la berme B1, couche d'occupation charbonneuse sous 9570 (tranchée de récupération)
Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 3^e s ?

US 9583

Nature de l'US : dans la berme B1, couche de terre compacte

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 3^e s ?

US 9585

Nature de l'US : dans la berme B1, couche charbonneuse sur la démolition du mur 9584

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : première moitié du 4^e s

US 9588

Nature de l'US : couche de démolition au sud du mur 9541

Degré de fiabilité : moyen - bon

Datation proposée : 6^e - 7^e

US 9593

Nature de l'US : couche de démolition au nord du mur 9546

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : jusqu'au 5^e - 6^e s

US 9597

Nature de l'US : dans la berme B2, couche de cailloutis et blocs sous le mur 9595 et la couche de terre 9596

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 3^e s ?

US 9598

Nature de l'US : dans la berme B3, couche de démolition de murs de terre sous décapage

Degré de fiabilité : mauvais

Datation proposée : jusqu'au 5^e - 8^e s

US 9608

Nature de l'US : dans la berme B2, couche localisée de cendres dans 9597

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : ?

US 9613

Nature de l'US : dans la berme B2, couche de démolition avec cailloutis

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 5^e - 8^e s

US 9615

Nature de l'US : dans la berme B2, couche de cendres sous 9614 (couche de démolition avec blocs)

Degré de fiabilité : bon ?

Datation proposée : 4^e - 8^e s ?

US 9619

Nature de l'US : couche de démolition au sud-ouest du mur 9541

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 5^e - 8^e s

US 9630

Nature de l'US : dans la pièce B, niveau de remblai sous 9626

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : fin 4^e - 7^e s

US 9631

Nature de l'US : dans la berme B3, niveau de terre sous 9609 (couche de terre brûlée)

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 3^e - 4^e s

US 9634

Nature de l'US : dans la pièce D, couche de démolition avec fragments de tuiles, sous 9620 (couche compacte)

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : jusqu'au milieu du 7^e s

US 9635

Nature de l'US : dans la berme B3, couche de charbons de bois plus démolition

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 3^e - 4^e s

US 9636

Nature de l'US : dans la berme B3, sol sous 9635

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 3^e s

US 9645

Nature de l'US : dans le sondage E, couche de terre compacte

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 1^{er} - début du 2^e s

US 9646

Nature de l'US : dans le sondage E, radier de blocs sous 9645

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 1^{er} - début 2^e s

US 9652

Nature de l'US : dans la berme B3, couche charbonneuse et de terre brûlée au sud du mur 9584, équivalente à 9585, 9631 et 9635

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 3^e - 4^e s

US 9653

Nature de l'US : dans la berme B3, couche très charbonneuse sous 9598 et sur 9652

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 4^e s ?

US 9667

Nature de l'US : dans la berme B3, céramique en place au sud du mur 9594

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 1^{er} s av. n. è. - première moitié du 1^{er} s de n. è.

US 9671

Nature de l'US : dans la berme B3, terre compacte (sol ?) sous 9669 (niveau de terre compacte : sol ou pisé)

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 3^e - 4^e s

US 9672

Nature de l'US : dans la berme B3, niveau de sol

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 2^e - 3^e s

US 9677

Nature de l'US : dans la berme B3, terre charbonneuse entre les murs 9673 et 9674

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 3^e s

US 9678

Nature de l'US : dans la pièce E, couche de terre avec tuiles et blocs

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : jusqu'au 7^e s

US 9681

Nature de l'US : dans la pièce E, sous 9678

Degré de fiabilité : ?

Datation proposée : seconde moitié du 5^e - 6^e s

US 9682

Nature de l'US : dans la pièce G, sol

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 5^e s

US 9683

Nature de l'US : dans la pièce G, sous 9682

Degré de fiabilité : ?

Datation proposée : 5^e s

US 9684

Nature de l'US : dans la pièce G, remplissage d'un dolium

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 6^e - 7^e s

US 9691

Nature de l'US : dans la pièce E, mur

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : ?

US 9692

Nature de l'US : dans la pièce G, couche de colluvions (?) entre les murs 9510 et 9605

Degré de fiabilité : mauvais

Datation proposée : 6^e s

US 9694

Nature de l'US : dans le sondage B, radier de pierres sous 9679 (sol de terre jaune)

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 4^e - 5^e s

US 9695

Nature de l'US : dans la berme B3 (nord), couche cendreuse sous 9686 (sol ?)

Degré de fiabilité : bon ?

Datation proposée : 2^e s

US 9696

Nature de l'US : dans la berme B1, couche charbonneuse sous 9693 (couche charbonneuse)

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 3^e s

US 9698

Nature de l'US : dans la berme B3, remplissage de la fosse 9697

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 3^e - 4^e s

US 9700

Nature de l'US : dans la berme B1, couche de démolition (tuiles et charbons)

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : jusqu'au 7^e - 8^e s

US 9701

Nature de l'US : dans la pièce E, couche de terre assez meuble avec cailloutis sous 9681

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 3^e s ?

US 9702

Nature de l'US : dans la pièce E, sol sous 9681 fonctionnant avec 9691

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 4^e - début 5^e s

US 9703

Nature de l'US : dans la pièce G, remblai compact sous 9683

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 3^e - 4^e s

US 9704

Nature de l'US : dans le sondage B, terre meuble avec quelques tuiles sous 9694

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : jusqu'au 8^e s

US 9705

Nature de l'US : dans la berme B3 (sud), occupation du sol 9706

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : milieu 3^e - début 4^e s

US 9707

Nature de l'US : dans le sondage B, radier sous 9704

Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : 5^e - 6^e s ?

US 9710

Nature de l'US : dans la pièce G, emplacement vide au nord de 9711 entre les maçonneries 9712 et 9713

Degré de fiabilité : ?

Datation proposée : milieu 3^e s

US 9711

Nature de l'US : dans la pièce G, emplacement vide entre le mur 9708 et la maçonnerie 9709 /9713

Degré de fiabilité : ?

Datation proposée : 2^e - 3^e s

US 9714

Nature de l'US : dans la berme B1 (sud), sol sous 9700

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 5^e - 6^e s

US 9733

Nature de l'US : dans la berme B1, couche noire entre le mur 9577 et la cloison (?) 9581, sous 9714

Degré de fiabilité : bon ?

Datation proposée : milieu 2^e s

US 9754

Nature de l'US : remblai

Degré de fiabilité : moyenne

Datation proposée : 2^e - 3^e s ?

US 9763

Nature de l'US : couche charbonneuse

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 3^e s

US 9804

Nature de l'US : dans la pièce B', couche d'incendie

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : fin 2^e - debut 3^e s

US 9805

Nature de l'US : dans B1, couche d'incendie

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 3^e s

US 9806

Nature de l'US : dans la pièce B', couche d'incendie inférieure

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 3^e s

US 9813

Nature de l'US : dans la pièce H', couche de démolition

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 3^e s

US 9828

Nature de l'US : dans la pièce A', couche charbonneuse
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : milieu du 3^e s

US 9834

Nature de l'US : comblement de la canalisation 9833
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : 3^e - début 4^e s ?

US 9836

Nature de l'US : dans la pièce H', occupation du sol 9830
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 3^e s

US 9838

Nature de l'US : dans la pièce J', couche de démolition
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : jusqu'au 8^e s

US 9840

Nature de l'US : couche d'incendie sur le sol 9845
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 3^e s

US 9842

Nature de l'US : dans la pièce K', couche de démolition
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : 3^e s

US 9843

Nature de l'US : dans la pièce L', couche d'incendie
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 3^e s

US 9850

Nature de l'US : dans la pièce E', couche d'incendie / de démolition
Degré de fiabilité : bon à moyen
Datation proposée : 3^e s ?

US 9851

Nature de l'US : occupation sous 9842
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 3^e s

US 9869

Nature de l'US : dans la pièce E', couche d'incendie / de démolition
Degré de fiabilité : bon - moyen
Datation proposée : 3^e s

US 9874

Nature de l'US : dans la pièce L', couche de démolition sur 9843

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 3^e s

US 9876

Nature de l'US : dans la pièce O', couche de démolition

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 3^e s

US 9882

Nature de l'US : dans la pièce Q', couche d'incendie / de démolition

Degré de fiabilité : bon - moyen

Datation proposée : 3^e s

US 9883

Nature de l'US : dans la pièce P', couche de démolition supérieure

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 3^e s (intrusions des 5^e - 8^e s)

US 9884

Nature de l'US : dans la pièce P', couche de démolition inférieure

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 3^e s

US 9886

Nature de l'US : ?

Degré de fiabilité : ?

Datation proposée : jusqu'au 8^e s

US 9888

Nature de l'US : couche de radier sous la canalisation 9889

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : jusqu'au 3^e s

US 9890

Nature de l'US : couche de radier sous la canalisation 9889

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : période hellénistique jusqu'au 3^e s

US 9903

Nature de l'US : remblai

Degré de fiabilité : mauvais

Datation proposée : jusqu'au milieu du 8^e s

US 9922

Nature de l'US : remplissage du four 9921

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : jusqu'au milieu du 1^{er} s

US 9933

Nature de l'US : dans la sondage 10, couche cendreuse

Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : jusqu'au 2^e s?

US 9959

Nature de l'US : comblement d'un creusement
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : jusqu'au 8^e s

US 9966

Nature de l'US : couche de terre compacte sous 9882
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 3^e s

CHANTIER 10

US 10015

Nature de l'US : couche dans la citerne
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : jusqu'au 6^e s

US 10031

Nature de l'US : remblai
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : jusqu'au 6^e s

US 10118

Nature de l'US : mortier sous mosaïque
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : ?

US 10130

Nature de l'US : remplissage de fosse
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 6^e - 7^e s

US 10138

Nature de l'US : démolition
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : 3^e s - mi 4^e s

US 10140

Nature de l'US : sédiment brun
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : ?

US 10148

Nature de l'US : nettoyage
Degré de fiabilité : ?
Datation proposée : milieu 4^e s ?

US 10192

Nature de l'US : canalisation
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 3^e s

US 10198

Nature de l'US : cailloutis
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 3^e - 4^e s

US 10199

Nature de l'US : sédiment
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : milieu 3^e s

US 10212

Nature de l'US : démolition
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : ?

US 10260

Nature de l'US : ?
Degré de fiabilité : ?
Datation proposée : jusqu'à la période islamique

CHANTIER 12

US 12005

Nature de l'US : couche de démolition
Degré de fiabilité : mauvais
Datation proposée : ?

US 12007

Nature de l'US : sol
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : ?

US 12016

Nature de l'US : couche de destruction
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : milieu 3^e s

US 12022

Nature de l'US : couche de destruction
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : ?

US 12023

Nature de l'US : couche de destruction
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : ?

US 12038

Nature de l'US : couche de destruction
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : milieu 3^e s

US 12516

Nature de l'US : couche de destruction
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : ?

US 12533

Nature de l'US : sol
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : milieu 3^e s

US 12543

Nature de l'US : couche de destruction
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : milieu 3^e s

CHANTIER ZAP 14

US 14011

Nature de l'US : démolition
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : ?

US 14019/20

Nature de l'US : couche de démolition dans la coupe B2
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : ?

US 14044

Nature de l'US : occupation sous l'US 14043
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : première moitié du 3^e s

US 14061

Nature de l'US : tranchée de récupération, équivalente à 14083 et 14102
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : 3^e - 5^e s

US 14075

Nature de l'US : couche cendreuse
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : fin 4^e - 5^e s

US 14079

Nature de l'US : couche cendreuse
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : fin 4^e - début 5^e s

US 14081

Nature de l'US : couche cendreuse et charbonneuse

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : fin 4^e - début 5^e s

US 14115

Nature de l'US : couche charbonneuse

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : ?

US 14135

Nature de l'US : remplissage charbonneux de la tranchée F 133

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 1^{er} - 4^e s

US 14136

Nature de l'US : couche de démolition

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : 3^e s

US 14142

Nature de l'US : couche de démolition

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : fin 4^e - 5^e s

US 14151

Nature de l'US : sondage profond

Degré de fiabilité : ?

Datation proposée : ?

US 14155

Nature de l'US : couche de démolition

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : fin 4^e - 5^e s

US 14156

Nature de l'US : ?

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 3^e s ?

US 14157

Nature de l'US : couche de démolition

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : fin 4^e - 5^e s

US 14192

Nature de l'US : ?

Degré de fiabilité : ?

Datation proposée : 2^e s

US 14194

Nature de l'US : couche de démolition
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : fin 4^e - 5^e s

US 14218

Nature de l'US : couche de démolition
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : 3^e s

US 14219

Nature de l'US : couche charbonneuse dans la pièce E
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : 3^e s

US 14220

Nature de l'US : couche sous 14219
Degré de fiabilité : ?
Datation proposée : 3^e s

US 14221

Nature de l'US : dans la pièce G, couche de démolition et d'incendie
Degré de fiabilité : moyen - bon
Datation proposée : milieu 3^e s

US 14223

Nature de l'US : escalier ouest, couche meuble avec mobilier
Degré de fiabilité : ?
Datation proposée : ?

US 14236

Nature de l'US : dans la pièce I, couche d'incendie
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : milieu 3^e s

US 14239

Nature de l'US : couche d'incendie / de démolition
Degré de fiabilité : bon - moyen
Datation proposée : 3^e - 4^e s

US 14252

Nature de l'US : couche de destruction
Degré de fiabilité : bon
Datation proposée : ?

CHANTIER 20

US 20005

Nature de l'US : recharge du niveau de circulation dans l'espace 3
Degré de fiabilité : moyen
Datation proposée : milieu du 3^e s ?

US 20014

Nature de l'US : blocage du mur MR 001

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : 4^e s

US 20019

Nature de l'US : remblai tardif

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : ?

US 20020

Nature de l'US : couche de fonctionnement tardive

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : ?

US 20027

Nature de l'US : couche meuble sous la *cavea*

Degré de fiabilité : moyen

Datation proposée : jusqu'au 2^e s

US 20029

Nature de l'US : sondage profond

Degré de fiabilité : bon

Datation proposée : jusqu'au 2^e s

Annexe 3.

Analyse pétrographique des pâtes

par Chris DOHERTY
(Research Laboratory for Archaeology
and the History of Art - Dyson Perrins Building -
South Parks Road - Oxford - UK - OX1 3QY)

Résumé

Cette thèse de doctorat est consacrée à l'étude des vases de cuisson d'époque romaine et byzantine du sud-est de l'Anatolie. Elle est basée principalement sur le matériel trouvé à Zeugma par les équipes archéologiques françaises entre 1996 et 2000.

On a d'abord défini la particularité de la céramique culinaire, qui est soumise à deux contraintes : le choix d'une argile non calcaire apte à supporter la chaleur, et la constitution d'un répertoire de formes complémentaires qui associe vases ouverts, vases fermés et couvercles.

On a ensuite établi un aperçu des productions de céramique culinaire en Méditerranée, aux périodes romaine et byzantine. On a ainsi observé que la composition du répertoire varie selon les zones géographiques et les cultures. Si dans le répertoire égéen la casserole et la poêle à frire jouent un rôle important, le répertoire oriental est très nettement dominé par les formes fermées : pots et cruches, souvent à base convexe et à paroi fine. Cet aperçu a permis de mettre en évidence l'existence d'un marché concurrentiel très dynamique de céramique culinaire à l'échelle méditerranéenne : des productions telles que la céramique africaine de cuisine ou la céramique culinaire palestinienne connaissent un grand succès et sont très largement exportées.

Pour mener l'étude de la céramique culinaire de Zeugma, une typologie basée sur les caractères morphologiques des vases a été élaborée. On a ainsi constaté que le répertoire en usage à Zeugma entre le 2^e et le 7^e s correspond à celui de la *brittle ware*, la production culinaire majoritaire en Syrie du Nord, composé de pots à cuire, casseroles, plats et cruches, à la paroi fine et souvent côtelée. Les types présents à Zeugma ont été datés en fonction de la stratigraphie du site et des parallèles morphologiques nord syriens.

Des analyses pétrographiques ont permis d'établir que les types trouvés à Zeugma sont fabriqués dans deux pâtes d'origine différente. Les résultats de ces analyses ont été interprétés dans une perspective historique et économique. Entre le 3^e et le 5^e s, Zeugma est approvisionnée par des ateliers régionaux, voire locaux, qui fabriquent des vases culinaires dans une pâte issue des bancs d'argile situés long de l'Euphrate. A partir du 6^e s, ces producteurs sont concurrencés par des ateliers localisés en Syrie occidentale, une zone où l'on trouve des gisements d'une argile riche en quartz.

La zone de diffusion de la production a été précisée : entre le 2^e et le 7^e s, la *brittle ware* domine complètement le marché de la céramique culinaire dans les limites de l'antique province de Syrie. La production est diffusée sur plusieurs centaines de kilomètres, mais uniquement à l'intérieur des terres, et toujours associée à une occupation romaine ou byzantine.

L'étude précise de plusieurs assemblages de matériel a permis de dresser un vaisselier-type en usage à Zeugma aux périodes romaine et byzantine, et de mettre en évidence la grande complémentarité des formes.

Enfin, la mise en parallèle des connaissances actuelles sur l'alimentation antique et des formes du vaisselier en usage à Zeugma ont permis de déterminer que la *brittle ware* est une production qui synthétise culture romaine et culture orientale.

Summary

This Phd. thesis about cooking ware from Roman and Byzantine periods in South-East Anatolia is mainly based on ceramics founded in Zeugma by the French archeological team between 1996 and 2000.

First, the specificity of cooking ware was determinate : the choice of a non calcareous clay which abides heat, and a complementary shape repertory combining open and closed vases with lids.

In a general survey of Mediterranean cooking wares during Roman and Byzantine periods, we can see that the composition of the repertory changes according to geography and cultures. In the Egean area the casserole and the frying pan have a significant part, when the oriental area is dominating by closed shapes: jug and pot, which often have convex base and thin walls. This general survey let us to underline the existence of a very dynamic and competitive cooking ware market on a Mediterranean scale: productions as African or Palestinian cooking ceramic had a great success and are widely exported.

In order to study the cooking ceramics founded in Zeugma, a typology based on morphological characters was elaborated. Cooking ware used in Zeugma between the 2nd and the 7th century belongs to the "brittle ware", the most common culinary production in North Syria. The main shapes of brittle ware are cooking pots, casseroles, plates and jugs, often with thin ribbed walls. They are always wheel thrown

Petrographic analyses indicated that the brittle ware founded in Zeugma was made of two fabrics. The results of these analyses were interpreted in historical and economical perspectives. Between the 3rd and the 5th century Zeugma was supplied by regional or local workshops, using a clay from Euphrates's river beds. From the 6th century, these workshops were competing with others, located in occidental Syria, using a quartz-rich clay.

The diffusion of the production has been specified: between the 2nd and the 7th century, the brittle ware controlled the market of cooking ceramics in whole antique Syria. The production is dispersed over hundred of kilometers, but only in inner lands, and is always associated to a Roman or Byzantine occupation.

Finally, the parallel between antique food habits and brittle ware shapes can prove that this production synthesizes roman and oriental cultures.