

Cécile BATIGNE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GAULOISES DANS LES CÉRAMIQUES À FEU GALLO-ROMAINES DE LYON : disparitions et persistances

PRÉSENTATION

L'artisanat céramique lyonnais subit d'importantes transformations avec l'implantation de la colonie romaine (vers 40 av. J.-C.). Les potiers se mettent à fabriquer de nouvelles catégories de céramiques qui se placent, morphologiquement et techniquement, dans la tradition italique. Ce sont des céramiques de consommation destinées à figurer sur la table : gobelets à boire en parois fines, céramiques sigillées et cruches en pâte calcaire¹.

La céramique à feu est une céramique de première nécessité, destinée à la cuisson des aliments, que les Celtes ont toujours fabriquée. Avec l'arrivée des Romains, son répertoire formel s'adapte rapidement aux habitudes italiques : les pots à cuire traditionnels sont encore utilisés mais les plats à cuire (*patinæ*) et les marmites (*caccabi*) font leur apparition.

A partir de cette observation, nous avons voulu savoir si les techniques de fabrication de cette céramique culinaire avaient subi des transformations avec l'arrivée de la colonie.

Pour ce faire, nous avons pris en compte six critères. Techniques de façonnage, épaisseur des parois et mode de cuisson ont été évalués par observations macroscopiques ; la texture des pâtes céramiques a été analysée par observations microscopiques ; la nature de l'argile utilisée a été déterminée par des analyses chimiques (fluorescence X) ; la température de cuisson a été calculée par dilatométrie. Cette étude a été réalisée sur 3200 tessons de céramique culinaire

provenant, d'une part, d'un fossé pour la période pré-romaine (fossé aval du clos du Verbe Incarné, fouillé par B. Mandy) et, d'autre part, de deux sites d'habitats gallo-romains ("Sanctuaire de Cybèle" et rue des Farges, fouillés par A. Desbat)².

RÉSULTATS

La majorité des caractéristiques de la céramique à feu autochtone s'estompent avec l'installation des Romains à Lyon :

- l'usage courant de pâtes céramiques différentes disparaît au profit de l'emploi d'une pâte majoritaire ;
- l'utilisation fortuite de l'argile calcaire est évitée par la sélection systématique d'une argile non-calcaire ;
- le modelage est remplacé par le tournage ;
- les parois des objets deviennent plus fines ;
- les potiers utilisent de moins en moins de pâtes céramiques à texture grossière³.

Néanmoins, certaines composantes de la technologie gauloise lyonnaise persistent pendant toute l'époque gallo-romaine :

- les objets sont majoritairement cuits en atmosphère réductrice, c'est-à-dire qu'ils sont de couleur noire ou grise ;
- les températures de cuisson sont moyennes et très variables (entre 650° et 900° C) ;
- les potiers continuent malgré tout à façonner quelques objets avec des pâtes grossières.

1 A. DESBAT, M. GENIN, J. LASFARGUES, Les productions des ateliers de potiers antiques de Lyon, 1^{er} partie, dans *Gallia*, 1997, 53.

2 Je remercie M. Picon, A. Desbat et A. Schmitt qui m'ont permis et aidée à effectuer ces analyses au sein du Laboratoire de Céramologie de Lyon.

3 C. BATIGNE, La production de céramique culinaire à Lyon aux I^{er} s. avant et I^{er} s. après J.-C. : état de la recherche, dans *Il contributo delle analisi archeometriche allo studio delle ceramiche grezze e comuni*, (1997), Bologne (à paraître).

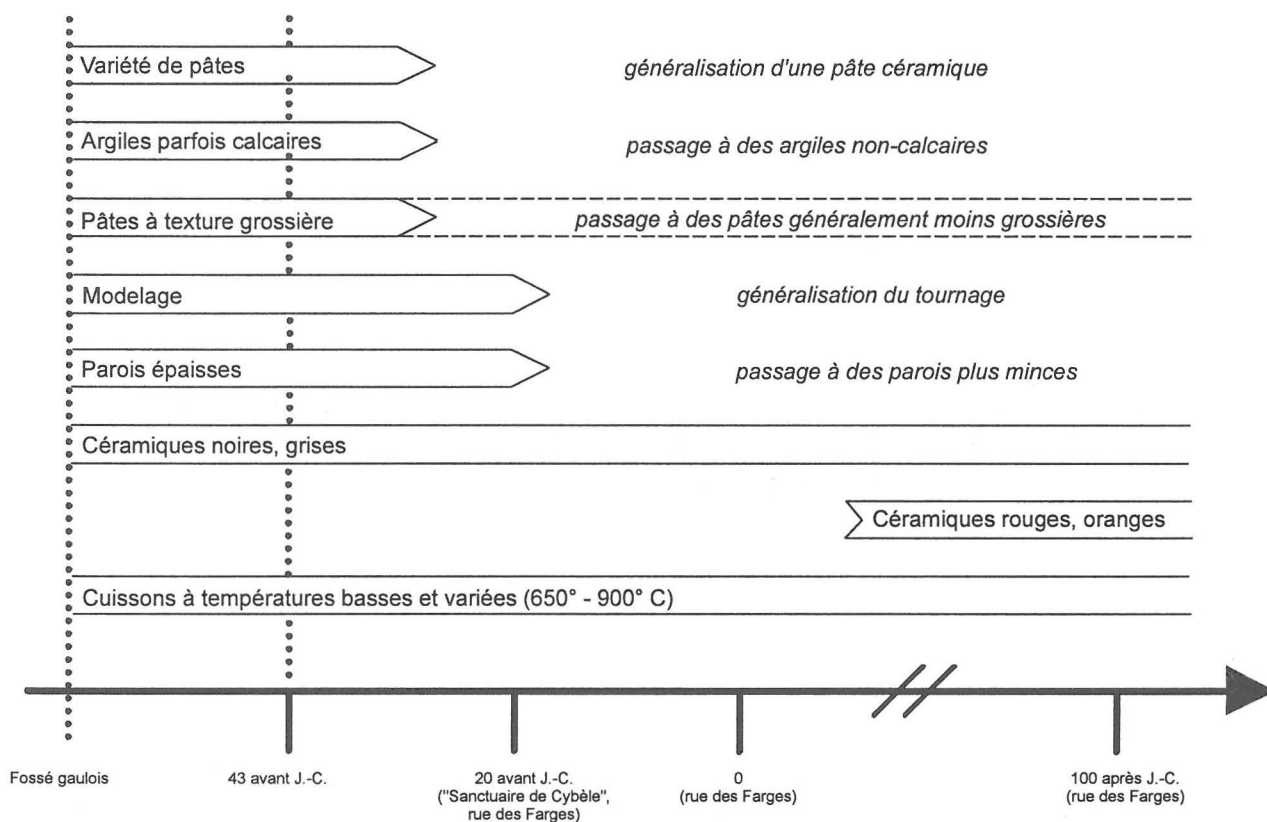


Tableau schématisant la persistance de caractères gaulois dans l'artisanat des céramiques culinaires gallo-romaines de Lyon.

CONCLUSION

Les céramiques à feu ont des formes qui correspondent en grande partie à l'art culinaire romain et un certain nombre des traits techniques celtes disparaissent progressivement (tous les critères envisagés ne disparaissent pas simultanément, voir Tableau). Cependant, quelques-unes des caractéristiques persistent, comme la couleur grise des céramiques, alors que les céramiques à feu de l'Italie centrale sont de couleur rouge ou orange. Pourquoi les potiers lyonnais qui connaissent le procédé de cuisson permettant d'obtenir des céramiques rouges façonnent-ils des vases dont les formes sont italiennes, sans leur donner les couleurs correspondantes ? Les archéologues

supposent souvent que les céramiques noires sont plus imperméables. En fait, il semble qu'il faille écarter cette justification car des tests de porosité ont montré que les céramiques noires sont aussi perméables que les céramiques rouges⁴. On pourrait donc évoquer une question de goût pour expliquer cette couleur. Reste alors à se demander qui étaient les personnes dont les origines culturelles pouvaient influencer ce choix (potiers, cuisiniers ?).

Les récipients de table destinés à la consommation des mets et des boissons, qui sont conformes aux habitudes italiennes, et les récipients de cuisine destinés à la cuisson des aliments évoluent donc différemment car les récipients à feu conservent des influences indigènes durant toute l'époque gallo-romaine.



4 Voir M. PICON, J. THIRIOT, H. ABRAÇOS, J. DIOGO, Estudo em laboratorio e observação etnoarqueologica das cerâmicas negras portuguesas, dans *Actas das 1^{as} Jornadas de Cerâmica Medieval e Pos-Medieval*, Tondela, 1992, p. 189-206.