

1997 n° 1

Mars

---

# *Les Cahiers Lorrains*

---

## **SE NOURRIR DANS L'AGGLOMÉRATION SECONDAIRE DE BLIESBRUCK AU III<sup>E</sup> SIÈCLE APRÈS J.-C. : LE TÉMOIGNAGE DE LA CÉRAMIQUE**

Dans le cadre d'une étude<sup>(1)</sup> sur le matériel céramique provenant des boutiques qui longent la palestine, au nord de l'ensemble thermal de Bliesbruck, plusieurs questions nous sont apparues. Ainsi, comment les artisans et les commerçants d'une agglomération secondaire de Gaule Belgique préparaient-ils leur repas, et avec quels ustensiles ? Avait-on dans notre région les mêmes habitudes alimentaires qu'à Rome ? Un nombre important de tessons<sup>(2)</sup>, trouvés dans des couches d'abandon du III<sup>e</sup> siècle, nous ont permis de tracer des pistes de réflexion qui tendent à faire de ces artefacts des témoins de l'alimentation de nos ancêtres, au même titre que les sources écrites, iconographiques, ou d'autres sources archéologiques<sup>(3)</sup>.

### **De l'alimentation romaine en général...**

L'alimentation romaine est aujourd'hui bien connue, grâce à différentes sources<sup>(4)</sup>. Nous nous contenterons ici de les énumérer brièvement.

1) Cet article a été réalisé d'après un mémoire de D.E.A. soutenu à l'Université de Metz en 1996 (*Albrecht 1996*). Nous tenons à remercier notre directeur de recherche, le Professeur Jeanne Demarolle, Jean-Paul Petit et le Docteur Andréi Miron, membres du jury, ainsi que l'équipe du Service d'Archéologie du Département de la Moselle.

2) Cette étude a porté sur 873 individus au minimum, chaque individu étant représenté par un rebord, après recollage des tessons. Huit catégories techniques, qui seront définies brièvement dans cet article, étaient présentes dans les couches étudiées : la céramique sigillée, la céramique vernissée, la céramique gallo-belge (ou terra nigra), la céramique à vernis rouge pompéien, la céramique commune lisse, la céramique commune rugueuse, les doliums, et les amphores.

3) De nombreuses pistes de réflexion sur le témoignage des tessons ont déjà été ouvertes, révélant le rôle de la céramologie comme apport à l'histoire du comportement des Gallo-romains (*Demarolle 1985*, p. 16).

4) L'ouvrage de référence, qui dresse le bilan de ces sources, reste incontestablement *L'alimentation et la cuisine à Rome* de J. André (*André 1981*).

Les sources écrites, des recettes de cuisine aux traités d'agronomie, sans omettre les poèmes satiriques, en constituent le témoignage essentiel. Ainsi, le *De Agricultura* de Varron (116-27 av. J.-C.), le *Satiricon* de Pétrone (?-65 ap. J.-C.), l'*Histoire Naturelle* de Pliny l'Ancien (23-79 ap. J.-C.), ou les *Epigrammes* de Martial (40-104 ap. J.-C.), pour ne citer que quelques classiques, offrent une foule de détails sur les usages alimentaires des romains. Mais le *De Re Coquinaria* reste sans conteste la référence en matière de recettes de cuisine antiques. Son auteur, le mythique Apicius, contemporain de Tibère (14-37 ap. J.-C.), est d'abord réputé pour ses extravagances culinaires qui s'éloignent parfois beaucoup du quotidien. La plus ancienne version à être parvenue jusqu'à nous date du XV<sup>e</sup> siècle, et semble avoir été altérée par de nombreuses déformations, au fur et à mesure des copies. De plus, l'ensemble des cuisiniers du dimanche qui se sont risqués à reconstituer un repas romain, regrette de ne pas avoir eu les proportions des ingrédients, qu'Apicius n'avait pas jugé utile de mentionner. Il reste cependant une source unique et très riche, qui nous renseigne sur les principaux aliments consommés à Rome dans l'Antiquité, ainsi que sur les ingrédients les plus utilisés pour accommoder les plats selon les goûts romains (par ordre d'importance : huile d'olive, garum<sup>(5)</sup>, poivre, miel, vinaigre, livèche, cumin, coriandre...).

Il n'existe malheureusement aucune source aussi précise sur la cuisine en Gaule, et particulièrement dans notre région.

Les sources iconographiques demeurent également importantes, à commencer par les mosaïques ou les peintures murales d'Italie. Elles présentent des natures mortes où figurent légumes, fruits, gibiers et poissons. Il s'agit là encore d'aliments réservés à une certaine élite : ainsi, la consommation de perdreaux, tels qu'on peut les observer sur des fresques d'Herculanum, devait être rare pour le Romain de la Plèbe...

Si les bas-reliefs de stèles nous apportent peu de renseignements sur les victuailles, ils nous permettent en revanche de bien comprendre le déroulement du repas<sup>(6)</sup> et l'organisation des commerces liés à l'alimentation (tavernes et auberges<sup>(7)</sup> par exemple).

5) Le garum est une sauce condimentaire obtenue à partir de la macération des chairs de poissons, et pourrait s'apparenter au « nuoc môm » d'aujourd'hui. Son usage s'étend dès le 1<sup>er</sup> siècle de notre ère dans tout l'Empire Romain, et se retrouve sur les tables de toutes les couches de la société.

6) Voir la stèle en provenance d'Arlon, représentant une famille à table, Espérandieu 4097 (fig. 5).

7) Par exemple, une stèle, découverte à Trèves, présente une scène d'auberge : un aubergiste apporte à boire à deux clients attablés, tandis que l'on distingue d'une part, sur la gauche de la stèle, le comptoir au-dessus duquel sont suspendus des cruches, une amphore et un tonneau, et, d'autre part, au-dessus des clients, des victuailles accrochés (gibiers et volailles).

### ... et à Bliesbruck

Les sources archéologiques sont donc vraiment essentielles si l'on veut comprendre comment les habitants d'une agglomération secondaire se nourrissaient, en l'absence de sources écrites ou iconographiques.

Les fouilles minutieuses effectuées sur le site de Bliesbruck ont permis de mettre au jour des quantités importantes de graines carbonisées et d'ossements d'animaux. Les analyses de macro-restes végétaux livrent aujourd'hui un nombre important de noms de plantes cultivées et consommées par les habitants de la bourgade (orge, amidonnier, millet, épeautre et avoine pour les céréales ; fèves, lentilles et pois pour les légumineuses ; pavot et lin pour les oléagineux ; et enfin pommes, pêches, raisins, cerises et prunes pour les fruits...)<sup>(8)</sup>. Il en est de même pour les études ostéologiques, qui ont permis d'identifier les espèces mammifères domestiques destinées vraisemblablement à la consommation carnée : essentiellement des bovidés, des ovins, et des porcins, les autres espèces domestiques (volailles) ou les espèces sauvages (sangliers ou cerfs) étant très rares<sup>(9)</sup>.

La consommation de poissons d'eau douce, cités par Ausone (IV<sup>e</sup> s. ap. J.-C.) dans son célèbre poème sur la Moselle, est attestée à Bliesbruck par la découverte d'hameçons, ainsi que d'arêtes de carpes, brochets et goujons. Quelques rares coquilles d'huîtres et des coquillages révèlent une maigre consommation de fruits de mer, sans doute transportés en hiver dans des récipients contenant de l'eau de mer, à moins qu'il ne s'agisse de coquillages d'eau douce. Des coquilles d'escargots indiquent que cette spécialité, qui nous est si chère en France, remonte assez loin dans le temps !

Plusieurs objets complètent enfin le témoignage sur l'alimentation des Gallo-romains : couteaux en fer (fig. 1), cuillères en bronze, destinées à la consommation de coquillages ou d'œufs (fig. 2), passoirs à vin en bronze (pour débarrasser le breuvage des résidus ou des herbes aromatiques), récipients en verre..., et bien sûr la céramique<sup>(10)</sup>.

8) Les analyses de macro-restes végétaux ont été réalisées par Karen Lundström-Baudais (Laboratoire de chrono-écologie de l'Université de Besançon), avec la collaboration de Rémy Bolidum (Service d'Archéologie du Département de la Moselle). L'identification des plantes, cultivées il y a près de 1800 ans, a permis la réalisation d'un jardin expérimental sur le site de Bliesbruck, où sont présentées les principales espèces citées.

9) Les analyses ostéologiques des fosses et des puits, ont été réalisées par J. Boessneck et par P. Méniel (C.R.A.V.O., Université de Compiègne) (*Méniel 1993*).

10) Il est bien entendu regrettable que les objets en bois aient disparu, car ils auraient pu nous donner de nombreux renseignements sur les types de couverts et d'ustensiles de cuisine (pilons, jattes, cuillères en bois...), et peut-être même de gobelets utilisés quotidiennement.

Cette dernière constitue pratiquement l'ensemble de la vaisselle quotidienne, elle est l'unique intermédiaire entre l'aliment et son consommateur, et peut, à ce titre, permettre de saisir l'évolution du comportement culinaire des habitants d'une agglomération secondaire dans le nord-est de la Gaule.

### **Vaisselle et alimentation au III<sup>e</sup> siècle ap. J.-C.**

La céramique gallo-romaine a généralement été l'objet d'études typologiques, et c'est avant tout comme élément de datation et comme révélateur du commerce antique, que les archéologues en ont fait une source de première importance. Il existe cependant des recherches qui restituent à ces artefacts leur dimension première : celle de vaisselle quotidienne, dans laquelle nos ancêtres conservaient, préparaient et servaient leurs aliments<sup>(11)</sup>.

Plusieurs critères interviennent pour déterminer la fonction d'une céramique. Il est essentiel de tenir compte tout d'abord de sa forme : les formes dites « ouvertes » (assiettes, plats, bols, coupes...), sont plus souvent destinées au service des aliments, tandis que celles dites « fermées » (pots, cruches, gobelets...) ont plus spécialement un rapport avec la conservation des denrées ou le service des boissons. L'étude des techniques de fabrication est également importante : la composition de la pâte (rugueuse ou lisse), ainsi que les traitements de surface (engobes, décors...), permettent de classer les récipients parmi la vaisselle de cuisine ou la vaisselle de table.

Concernant les céramiques sigillées, facilement identifiables par leur pâte fine recouverte d'un engobe rouge-orange brillant, ainsi que les céramiques imitant les formes en sigillée, les nombreuses inscriptions trouvées sur des bordereaux d'enfournement d'ateliers de potiers (en particulier à la Graufesenque, dans l'Aveyron), ont permis d'identifier leur nom latin et d'en déduire la fonction<sup>(12)</sup>.

Enfin, quelques graffites, peints ou gravés sur de la céramique commune, désignent les produits contenus dans les récipients de conservation.

11) Parmi les chercheurs qui ont, selon le terme de J.-P. Morel dans la préface de l'ouvrage de M. Bats, « réinventé » la céramologie, on citera W. Hilgers, qui a été le premier à proposer un nom latin et une fonction à chaque type de céramique qu'il a étudié (*Hilgers 1969*), et M. Bats qui, dans un exercice d'« ethnoarchéologie », a pu retracer des modèles culturels d'alimentation pour l'ancienne colonie grecque d'Olbia de Provence (*Bats 1988*).

12) Concernant les inscriptions trouvées à la Graufesenque, on consultera l'ouvrage majeur de R. Marichal (*Marichal 1988*). Ce sont en partie ces inscriptions qui ont permis à W. Hilgers d'identifier le nom latin de nombreuses céramiques, et en particulier de vases sigillés (*Hilgers 1969*).



Fig. 1 : Couteaux de cuisine en fer.

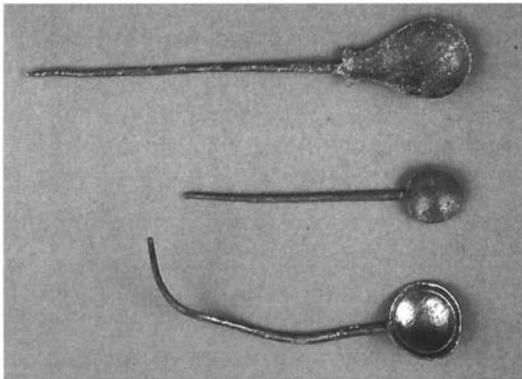


Fig. 2 : Cuillères en bronze.

La vaisselle céramique, que nous présentons ici par groupe fonctionnel<sup>(13)</sup>, provient des couches des boutiques septentrionales de l'ensemble thermal de Bliesbruck, datées du III<sup>e</sup> siècle ap. J.-C (fig. 3). Le fait que ces couches aient été identifiées comme étant des niveaux de destruction (vicissitudes du troisième quart du III<sup>e</sup> siècle), permet de penser que cette vaisselle était bien utilisée au moment où les bâtiments se sont écroulés<sup>(14)</sup>.

13) Pour la vaisselle de conservation, ont été définies les rubriques fonctionnelles « stocker », « conserver », « conserver et transporter » ; pour la vaisselle de cuisine, les rubriques « préparer », « cuire », « cuire et servir », et concernant la vaisselle de table, les rubriques « servir », « servir et manger », « verser et boire ».

14) Une typologie complète accompagnée d'un tableau de comptage de la céramique de l'horizon d'abandon de l'ensemble thermal de Bliesbruck est publiée dans *Albrecht-Deru* (à paraître).

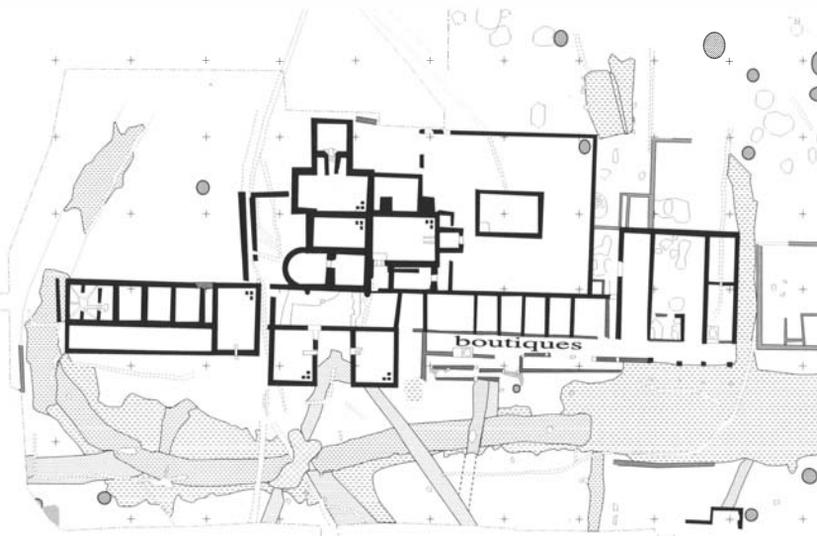


Fig. 3 : Plan de l'ensemble thermal de Bliesbruck.

## Comment conserver les aliments ?

Malgré l'absence du réfrigérateur, et en dépit de la lenteur des transports, les Gallo-romains avaient la possibilité de conserver non seulement les céréales, le vin, l'huile et les condiments, mais aussi les légumes, les poissons et les viandes. La technique la plus utilisée restait le salage de ces aliments, mais le miel, l'huile ou le vinaigre faisaient également de très bons conservateurs.

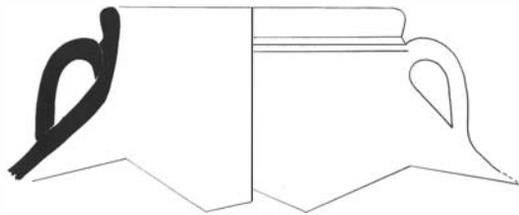
### Stocker

On appelle *dolia* les très grandes jarres à rebords rentrants. Elles pouvaient atteindre plus d'un mètre de hauteur, et contenaient plusieurs dizaines de kilogrammes de vivres. A Bliesbruck même, ces formes, dans des dimensions réduites, pourraient être dénommées *doliola*. (fig. 8, n° 1). Y étaient stockées à long terme les denrées de base : céréales, légumineuses, fruits secs, poissons salés... Ces denrées, et en particulier les grains, pouvaient également être stockées dans des amphores coupées en leur centre lorsqu'elles ne servaient plus, et enterrées au fond des caves pour servir de silos.

### Conserver

Les pots de conservation sont également nombreux au IIIe siècle. Ces vases, dont le col est généralement fermé, pouvaient contenir n'importe quelle denrée, et on les préférait de faible conte-

nance, pour éviter une trop grande perte lorsque les conserves moisissaient. Il existe également des « pots à miel », appelés ainsi car une de ces formes, découverte à Trèves, comporte l'inscription *VRCEVS ET MEL*. Il s'avère cependant que le récipient *vrcevs*, de tradition méditerranéenne, et que l'on rencontre souvent dans la littérature antique, pouvait bien sûr contenir du miel, mais aussi d'autres denrées alimentaires plus ou moins liquides (fig. 8, n° 2). A ce propos, un vase de ce type, trouvé dans un bâtiment du quartier artisanal Est, possède une inscription peinte assez lisible : *OLIVA PICENA*, qui prouverait que des olives du Picenum, ancienne région de l'Italie centrale (citée d'ailleurs par Pline et Martial pour sa production d'olives<sup>15</sup>), étaient importées jusque dans une agglomération secondaire de la Gaule du nord-est comme celle de Bliesbruck (fig. 4).



OLIVA  
PICENA



Fig. 4 : Inscription peinte sur un pot : *OLIVA PICENA* (olives du Picenum).  
Dessin à l'échelle 1/3

15) Voir *André 1981*, p.91.

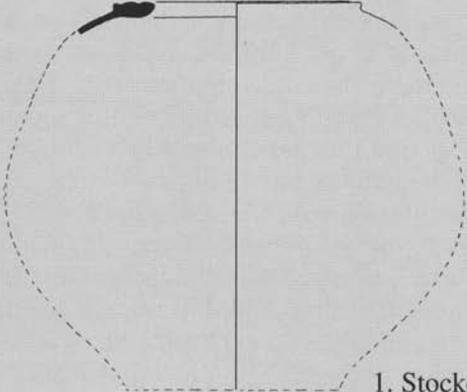
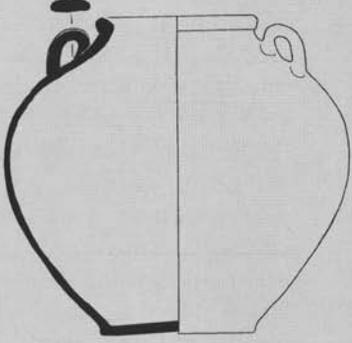
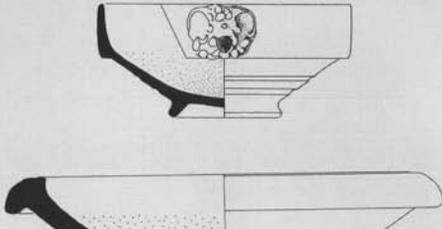
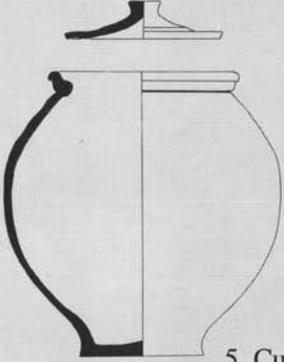
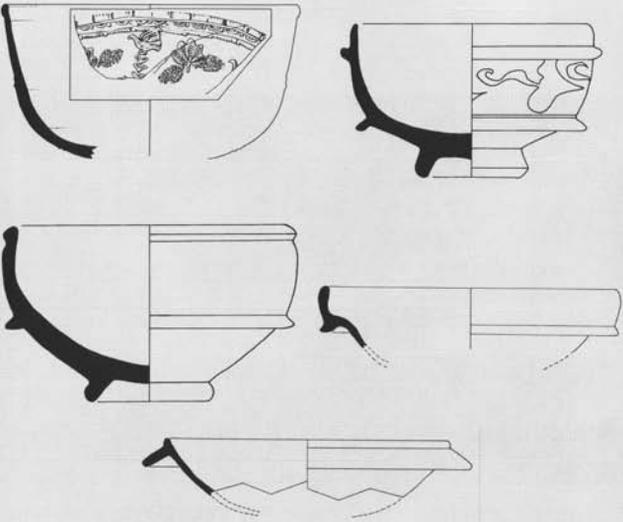
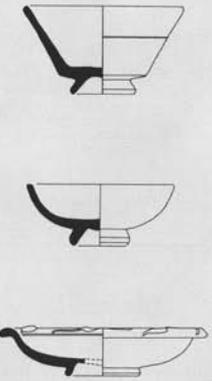
<p><b>La vaisselle de conservation</b></p>	 <p>1. Stocker</p>	 <p>2. Conserver</p>	
<p><b>La vaisselle de cuisine</b></p>	 <p>4. Préparer</p>	 <p>5. Cuire</p>	
<p><b>La vaisselle de table</b></p>	 <p>8. Servir</p>		 <p>9. Servir (sauces)</p>

Fig. 8 : Répartition de la céramique par groupes fonctionnels.

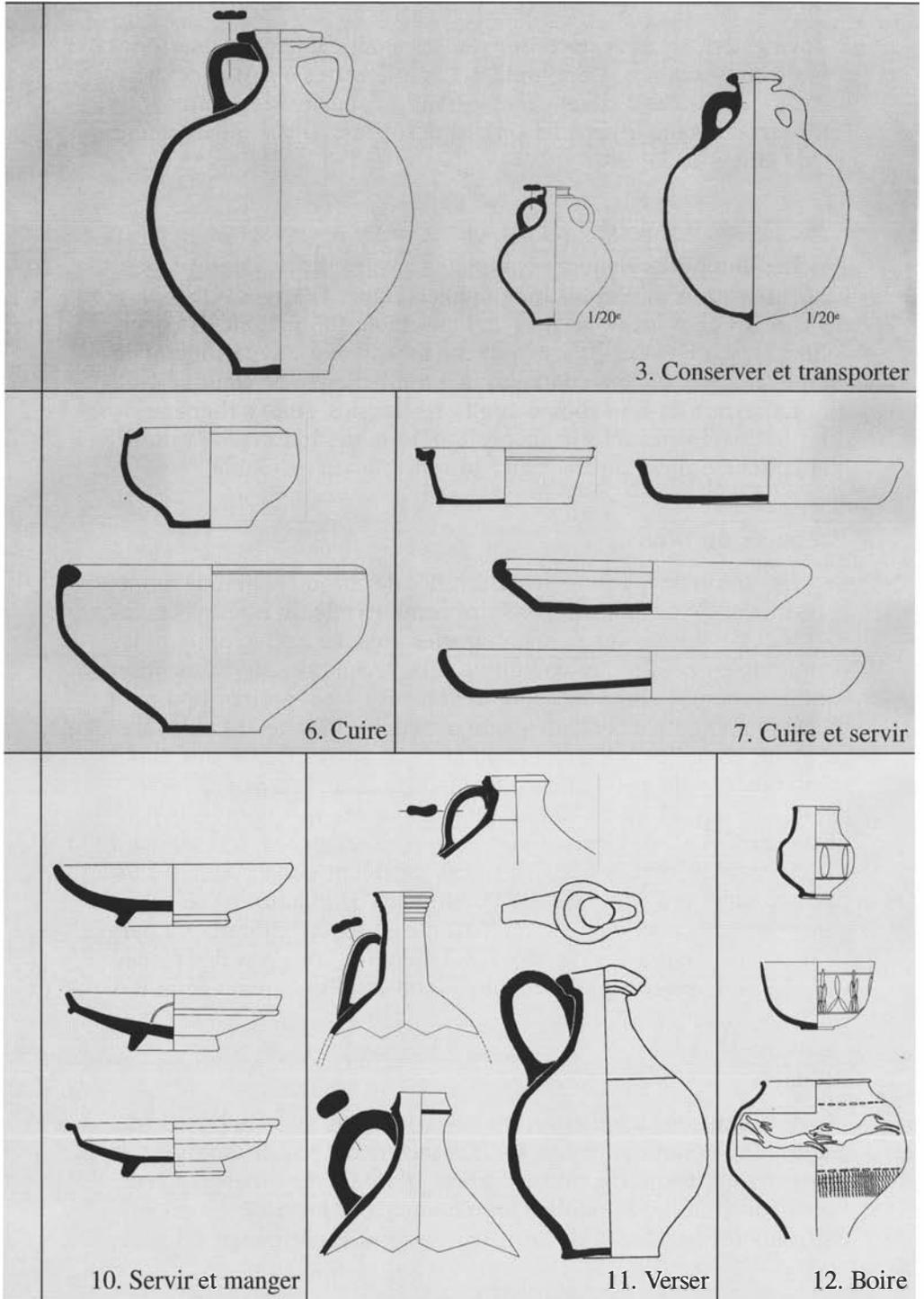


Fig. 8 : Répartition de la céramique par groupes fonctionnels.

Une série de cruches à deux anses avait également une fonction de conservation. Dénommées « amphorettes » par les archéologues, ces cruches, d'une assez grande capacité de contenance (entre trois et cinq litres environ), renfermaient vraisemblablement du vin (fig. 8, n° 3).

### **Conservier et transporter**

Les amphores viennent compléter la vaisselle de conservation. Leur utilisation est depuis longtemps connue. Les types d'amphores trouvés dans les boutiques de l'ensemble thermal au III<sup>e</sup> siècle sont le type « Dressel 20 », à la forme très arrondie se terminant en pointe (fig. 8, n° 3), qui contenait de l'huile d'olive de Bétique (sud de l'Espagne), et les types d'amphores locales dites « rhénanes », dont le contenu exact est encore indéterminé, mais qui, vraisemblablement, étaient destinés au transport du vin de Gaule<sup>(16)</sup>.

### **Préparer un repas**

En raison de la rareté des ustensiles de cuisine en fer, du moins dans une agglomération secondaire comme celle de Bliesbruck, les batteries de cuisine devaient comporter presque exclusivement des récipients en céramique commune. Les techniques de fabrication sont ici typiques : les pâtes sont dégraissées, c'est-à-dire que l'on a mélangé à l'argile des éléments de quartz, de basalte, ou plus rarement de coquilles pilées, afin qu'elle puisse résister à des chocs thermiques, et donc éviter qu'elle ne se fende lors de passages répétés sur le feu. De plus, sur la plupart de ces récipients, on peut observer des traces noires sur les parois externes, qui vont en s'accroissant vers le fond. Ces traces semblent donc résulter d'un passage sur le feu, afin de cuire les aliments. D'ailleurs, on retrouve généralement cette vaisselle à proximité de foyers, fabriqués à partir de tuiles (*tegulae*), et aménagés à même le sol, dans des pièces, ou recoins de pièces, que l'on pourrait interpréter comme étant des cuisines.

### **Préparer**

Les mortiers, appelés *mortaria* ou *pila* sont des récipients très courants à l'époque romaine. Ils se caractérisent par de nombreuses incrustations de quartz, plus ou moins épaisses, sur la paroi interne. Leurs fonctions sont aujourd'hui connues par les textes, mais restent encore discutées : décorticage de grains, pétrissage du pain,

16) L'identification des amphores sur le site de Bliesbruck a été réalisée par J. Baudoux (voir Baudoux 1993 et Baudoux 1995).

fabrication de quenelles ou de boulettes de viandes, préparation des sauces, caillage du lait<sup>17</sup>)... Au III<sup>e</sup> siècle, ces mortiers sont presque exclusivement en sigillée (répertoriée par les archéologues sous le nom de Dragendorff 45), mais il existe également quelques grands mortiers en céramique commune (fig. 8, n° 4). Au sujet de l'utilisation de ces mortiers, nous sommes en droit de nous demander s'il s'agissait uniquement d'ustensiles de cuisine, ou si la qualité de la pâte, de l'engobe et des décors (bec verseur en forme de tête de lion), propre à une céramique sigillée, pourrait indiquer qu'ils avaient également une fonction de service et de présentation des aliments.

## Cuire

Pour la cuisson courante des viandes en sauce et des légumes, il semblerait que les Gallo-romains aient utilisé différentes sortes de « marmites » en terre cuite, appelées *ola*, et dont le rebord dit « en corniche » permettait d'accueillir un épais couvercle (fig. 8, n° 5). De plus, l'on pouvait faire bouillir ou mijoter les aliments dans des faitouts, ou *caccabvs* (fig. 8, n° 6). Ces récipients, au III<sup>e</sup> siècle à Bliesbruck, sont pour la plupart issus des ateliers de l'Eifel (Urmitz-Weissenturm). Les formes bien connues en cité médiomatrique et dans toute la vallée de la Moselle, ainsi que la pâte blanche, à laquelle on a mêlé un dégraissant de quartz basaltique noir, sont facilement reconnaissables. Mais elles ont été pendant longtemps, et sur de longues distances, largement imitées, ce qui nous oblige à les appeler, par prudence, « céramiques de tradition de l'Eifel ». Leur utilisation comme vaisselle culinaire se traduit également par de nombreux reflets bleutés sur la surface externe, dus à des contacts répétés avec le feu.

## Cuire et servir

Contrairement aux *catini* définies ci-dessous, les *patina* s'apparentent à des assiettes ou des plats qui permettaient de cuire les aliments, en les posant directement sur le feu, pour les assiettes de tradition de l'Eifel, ou en les passant au four, pour les plats dits « à vernis rouge pompéien » (le vernis rouge, épais, présent sur le fond de ces derniers, ayant pour but d'empêcher les aliments d'adhérer à la paroi<sup>18</sup>) (fig. 8, n° 7).

17) Les aliments étaient écrasés à l'aide d'un pilon en bois. On a cependant retrouvé, en Bourgogne, des anses d'amphores brisées, également utilisées pour la préparation et pour le broyage des aliments (*Pasquet 1996*).

18) Voir *Goudineau 1970*.

## Le service à table

On s’imagine souvent le Romain couché sur une banquette de son *triclinum* (salle à manger), attendant que des esclaves déposent sur une table basse de somptueux repas. Il devait en être tout autrement dans la vie quotidienne du Gallo-romain, représenté, comme on peut l’observer sur la stèle funéraire en provenance d’Arlon, assis sur un tabouret ou sur une chaise en osier, autour d’une petite table ronde à trois pieds, tandis que les enfants mangent à même le sol (fig. 5).

La vaisselle de table présente une série de céramiques à parois fines, luxueuses ou semi-luxueuses, et facilement identifiables car elles sont en grande majorité pourvues d’un engobe (vernis), et peuvent présenter des décors sur leur surface.

### Servir

La vaisselle destinée au service des aliments est tout d’abord représentée par les jattes en sigillée, de grande contenance, et souvent ornées. Elles tenaient lieu de nos actuels saladiers ou soupières, dans lesquelles on devait servir des mets assez liquides (viandes bouillies, ragoûts, bouillons, consommés souvent en Gaule)<sup>(19)</sup>. Il existe également des imitations de ces récipients en céramique gallo-belge (céramique grise, lissée ou revêtue d’un engobe noir ; appelée également « terra nigra », elle imite parfois le répertoire des formes de la céramique sigillée) (fig. 8, n° 8).

Les coupes et coupelles en sigillée dont la lèvre est allongée en forme de « collerette », semblent peu commodes pour la boisson. Ces petits récipients, de contenance souvent faible, s’appelleraient *acetabvla* ou *paropsides* (d’après les comptes de potiers), et étaient destinés, selon les textes, au service des sauces (*garum*) et des condiments (vinaigre) (fig. 8, n° 9). Ces formes sont généralement en sigillée ou, plus rarement, en gallo-belge.

### Servir et manger

Il s’agit ici des plats dénommés *catilli*, et des assiettes, *catini*, de même forme mais dont les dimensions sont inférieures (fig. 8, n° 10). Ces deux récipients semblent avoir eu la même fonction, puisque de nombreux témoignages, telle la stèle funéraire provenant d’Arlon (fig. 5), montrent que les repas étaient consommés collectivement dans la même assiette ou le même plat.

19) C. Schucany explique la présence importante de ces grands bols au nord des Alpes par une prédilection pour ces mets, à l’opposé des aliments « secs », souvent accompagnés de sauces, d’Italie centrale (*Schucany 1993*, p.257).



Fig. 5 : Stèle funéraire en provenance d'Arlon. Espérandieu 4097  
(Musées de Metz)

Ils appartiennent généralement à la céramique fine et luxueuse (sigillée, gallo-belge), et parfois à la céramique commune dont la pâte est lissée.

### **Verser... et boire**

Une série de cruches à une anse, destinées à servir les boissons à table ou au comptoir de l'échoppe, vient compléter ce service de table (fig. 8, n° 11). Certains de ces objets sont représentés sur des stèles funéraires, suspendus dans une taverne, et utilisés par le marchand comme unités de mesures<sup>(20)</sup>. Certaines de ces cruches, à bec tréflé, pouvaient également servir à faire bouillir l'eau ou à chauffer du vin<sup>(21)</sup>.

La consommation des boissons se faisait le plus souvent grâce à des petits vases, assimilés à des gobelets à boire, que l'on pourrait appeler *poculum* (ce terme désignant communément tous les réci-

20) Voir notamment la célèbre stèle dite « du marchand de vin », en provenance de Til-Châtel (*Espérand.* 6308).

21) Voir *Desbat-Batigne* 1996.

pients destinés aux boissons). Ces gobelets forment un groupe technique de pâte, communément désignée par le terme de « vernissée », en raison de son engobe généralement noir ou parfois métallescent, sur ses surfaces internes et externes (cet engobe servant non seulement à la décoration du gobelet, mais aussi au renforcement de son imperméabilité) (fig. 8, n° 12). De nombreuses inscriptions latines ont été retrouvées sur des gobelets de ce type : par exemple, *NOLITE SITIRE* (« n'ayez pas soif »), *DA MIHI VINVM* (« donne moi du vin »), *REGINVS HIC BIBET* (« Reginus boit dans ce gobelet »), ou encore *MISCE VITA* (« mélange (le vin) »). S'il nous semble abusif de considérer ces gobelets comme étant réservés à la seule consommation du vin, il n'en reste pas moins certain qu'il s'agissait d'une vaisselle appropriée aux boissons en général, peut-être ainsi à la bière locale (*kourmi* ou *cervesia*)<sup>(22)</sup>? A ce propos, un de ces gobelets, dit « à dépression » (en raison de ses renforcements sur la panse, obtenus grâce à une pression du pouce du potier sur la pâte encore molle, et permettant par la suite une meilleure préhension du gobelet (fig. 6), est clairement représenté sur une stèle en provenance de Soulosse. Ce gobelet est ici censé contenir la boisson des dieux gaulois, la cervoise, qui assure aux défunts l'immortalité après la mort<sup>(23)</sup>.

Un type de bol en céramique sigillée pourrait également appartenir au groupe de la vaisselle à boire (fig. 8, n° 12), mais cette dernière est dans l'ensemble très largement représentée par la céramique vernissée, très courante à Bliesbruck au III<sup>e</sup> siècle.



Fig. 6 : Gobelet à dépression.

22) Ces gobelets sont issus d'une tradition indigène gauloise. D'autre part, les premiers résultats, non publiés, d'analyses de macro-restes végétaux, indiquent la présence au fond de certaines caves, de *Triticum Spelta* germés (information : Rémy Bolidum). Ceci pourrait éventuellement indiquer qu'il y avait à Bliesbruck une production locale de bière à base de blé (technique encore utilisée pour la « bière blanche » en Allemagne).

23) Collot 1992, p. 32.



Fig. 7 : Stèle funéraire en provenance de Soulosse (Vosges).  
Espérandieu 4860 (Musées de Metz).

## Conclusion : céramiques et histoire sociale des Gallo-romains

La céramique gallo-romaine, étudiée sous son aspect fonctionnel, permet de mieux saisir les activités d'un bâtiment ou d'un ensemble de bâtiments, et l'organisation des pièces au sein même de ce bâtiment. Ce type d'étude, appliqué à l'ensemble des boutiques méridionales de l'ensemble thermal de Bliesbruck, a permis d'affiner les hypothèses sur l'activité commerciale et artisanale qui y était exercée. Il s'agirait en effet de tavernes (*Tabernae*), où l'on préparait des repas, à emporter ou à consommer rapidement sur un comptoir en façade<sup>(24)</sup>.

La fonction d'une céramique permet, d'autre part, d'évaluer le degré de romanisation du comportement culinaire des Gallo-romains. En outre, certaines formes, liées à des fonctions bien définies (les mortiers par exemple<sup>(25)</sup>), se rattachent à des traditions romaines ou méditerranéennes. Il semble donc intéressant de constater que soixante cinq mortiers étaient utilisés dans les bou-

24) Voir *Petit dir.*, (à paraître).

25) Les Romains ont introduit en Gaule l'utilisation du mortier pour la préparation des repas et des sauces. Cet ustensile est donc un indice intéressant pour mesurer la romanisation du comportement alimentaire des Gallo-romains (voir *Batz 1977*).

tiques nord de l'ensemble thermal, signe évident d'une romanisation du comportement culinaire.

Il est cependant nécessaire de prendre quelques précautions, à commencer par le choix souvent arbitraire, pour définir la fonction d'une céramique (choix qui repose souvent sur une analogie entre la civilisation gallo-romaine et notre civilisation contemporaine). De plus, il se trouve que la fonction d'un récipient ne correspond qu'en partie à l'usage que l'on en faisait<sup>(26)</sup>. De nos jours, un bol est-il uniquement réservé aux boissons chaudes, et n'y prépare-t-on pas des sauces ou n'y présente-t-on pas les amuse-bouches lors de l'apéritif ?

Enfin, n'oublions pas, lorsque l'on se réfère aux textes anciens, à l'iconographie romaine, ou à des témoignages exceptionnels tels qu'on peut les observer à Pompei, que l'alimentation méditerranéenne du sud de la Gaule et de l'Italie présentait des différences sensibles avec celle des habitants de la Gaule du nord-est ; il est très difficile d'estimer la romanisation en matière de goûts culinaires, et de nombreuses traditions gauloises devaient encore subsister jusqu'au III<sup>e</sup> siècle<sup>(27)</sup>.

Pierre-Aymé ALBRECHT

## Bibliographie

ALBRECHT (P.-A.)- *Céramiques gallo-romaines et fonctions : les boutiques nord de l'ensemble thermal de Bliesbruck au III<sup>e</sup> siècle ap. J.-C.*, Mémoire de D.E.A. inédit, Université de Metz, 1996.

ALBRECHT (P.A.), DERU (X.)- « La céramique par horizons chronologiques », dans *Le quartier public des thermes de l'agglomération secondaire de Bliesbruck*, sous la direction de J.-P. Petit, à paraître.

ANDRE (J.)- *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1981.

ANDRE (J.)- *L'art culinaire d'Apicius*, Paris, 1987.

BAATZ (D.)- « Reibschale und Romanisierung », *Rei Cretariae Romanae Fautorum, Acta XVII/XVIII*, 1977, p. 147-158.

BATS (M.)- *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence*, Paris, 1988.

BATS (M.)- « Vaisselle et cuisine gauloise », dans *Pour la science n° 214*, août 1995, p. 32-39.

26) M. Bats a relevé les problèmes qui se posent pour différencier la fonction admise d'un récipient de l'usage que l'on pouvait en faire (*Bats 1996*, p. 146).

27) Nous sommes redevable au Service d'Archéologie du Département de la Moselle des figures n° 1, 2, 3, 4 et 6. Madame Monique Sary, Directeur du Patrimoine de la ville de Metz, nous a aimablement autorisé à utiliser le service photographique des Musées de Metz pour la figure 7. Le dessin de la figure 5 a été réalisé par Mademoiselle Eszter Silvia Czobor. Les dessins céramologiques, présentés à l'échelle 1/6 (sauf mention contraire), ont été réalisés par l'auteur, par Mademoiselle Elisabeth Klein et par Madame Christiane Hochstrasser-Petit (d'après *Petit 1989*). Que tous soient ici remerciés.

BATS (M.)- « Le vase céramique dans l'habitat : fonction et usage », dans *Dossiers d'archéologie n° 215*, juillet/août 1996, p. 146-149.

BAUDOUX (J.)- « Les amphores et les récipients de stockage de Bliesbruck (Moselle) à l'époque romaine », dans *Blesa 1, études offertes à Jean Schaub*, Metz, 1993, p. 21-35.

BAUDOUX (J.)- *Les amphores du nord-est de la Gaule, D.A.F. n° 52*, Paris, 1995.

BLANC (N.), NERCESSIAN (A.)- *La cuisine romaine*, Paris, 1992.

BLANC (N.), LEREDDE (H.), NERCESSIAN (A.)- « Des pots pour la cuisine », dans *Dossiers d'archéologie n° 215*, juillet/août 1996, p. 142-145.

*C.I.L., Corpus Inscriptionum Latinarum*, tome XIII.

COLLOT (G.)- *Archéologie gallo-romaine ; la civilisation gallo-romaine dans la cité des Médiomatrices*, catalogue du musée archéologique de Metz, Metz, 1992.

DEMAROLLE (J.-M.)- « Histoire régionale de la Gaule romaine : les tessons témoignent », dans *Céramiques antiques en Gaule, Actes du colloque de Metz*, sous la direction de BURNAND (Y.), VERTET (H.), Nancy, 1985, p. 9-19.

DEMAROLLE (J.-M.)- *Vivre en Lorraine gallo-romaine*, Nancy, 1986.

DESBAT (A.), BATIGNE (C.)- « Un type particulier de « cruches » : les bouilloires romaines en céramique », dans *Société Française de l'Etude de la Céramique Antique en Gaule, Actes du congrès de Dijon, 16-19 mai 1996*, à paraître.

ESPERANDIEU (E.)- *Recueil général des bas-reliefs, statues et bustes de la Gaule romaine*, (complété par Lantier (R.)), Paris, 1907-1966 .

FURGER (A.)- « Vom Essen und Trinken im römischen Augst - Kochen, Essen und Trinken im Spiegel einiger Funde », dans *Archäologie der Schweiz*, 1985, p. 168-187.

GOSE (E.)- *Gefässtypen der römischen Keramik im Rheinland, Beiheft 1 der Bonner Jahrbücher*, Bonn, 1950.

GOUDINEAU (Ch.)- « Note sur la céramique à engobe interne rouge pompéien », dans *Mélanges d'Archéologie et d'Histoire de l'Ecole Française de Rome, LXXXII, 1*, 1970, p. 165.

HILGERS (W.)- *Lateinische Gefässnamen*, Düsseldorf, 1969.

JOLY (M.)- « Boire et manger en Bourgogne gallo-romaine : la vaisselle au Haut-Empire », dans *Actes des deuxièmes journées de rencontre d'ARIA Bourgogne*, sous la direction de JOLY (M.), Dijon, 1994, p.67-79.

MARICHAL (R.)- *Les graffites de la Graufesenque, XXXXVII<sup>e</sup> sup. à Gallia*, Paris, 1988.

OELMANN (F.)- *Die Keramik des Kastells Niederbieber, Materialien zur Römisch-Germanischen Keramik I*, Frankfurt, 1914.

OSWALD (F.)- *Index of figure-types on terra sigillata*, Londres, 1936.

PASQUET (A.)- « Les mortiers en Bourgogne », dans *Société française de l'étude de la céramique antique en Gaule, Actes du congrès de Dijon, 16-19 mai 1996*, à paraître.

PETIT (J.-P.)- « La commercialisation de la sigillée au milieu du III<sup>e</sup> siècle ap. J.-C. : révélation d'une production tardive des potiers L.A.L., L.A.T.A.T et AVITUS de Blickweiler et Eschweiler-Hof », dans *Jahrbuch des Römisch-Germanisches Zentralmuseums Mainz*, 1989, p. 473-519.

PETIT (J.-P.)- « L'agglomération secondaire de Bliesbruck-Reinheim, bilan des recherches et contributions aux discussions », dans *Les agglomérations secondaires de Gaule belge et des Germanies, Actes du colloque de Bliesbruck-Bitche, octobre 1992*, sous la direction de PETIT (J.-P.), MANGIN (M.), BRUNELLA (P.), Paris, 1994, p. 17-44.

PETIT (J.-P.) dir.- *Le quartier public des thermes de l'agglomération secondaire de Bliesbruck*, 2 volumes, à paraître.

SCHUCANY (C.)- « Tradition indigène - Tradition méditerranéenne : un essai appliqué à la céramique des I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles d'Aquae Helveticae (Baden, Suisse) », dans *Société Française d'Etude de la Céramique Antique en Gaule, Actes du congrès de Versailles, 20-23 mai 1993*, Marseille, 1993, p. 135-147.