

POUR UNE HISTOIRE DES CÉRAMIQUES COMMUNES ET PARTICULIÈREMENT CULINAIRES

MAURICE PICON

Abstract

The present expansion of cooking ware studies makes up wonder about the history of the manufacture of these ceramics from the very beginning up to now. After having recalled the technical features of the cooking wares, we stress out that it is the research of a better quality of these products which has been the prime mover of most progress in ceramic technology during centuries. That is what we endeavour to illustrate by looking into the cooking ware production at different ages: from the very beginning, during the greco-roman times, the medieval and modern centuries.

Après le réunion de Bologne

La journée d'étude organisée à Bologne au mois de février 1997 par le Groupe International de Recherche sur la Céramique Antique Grossière avait pour thème "La contribution des analyses archéométriques à l'étude des céramiques grossières et communes: forme, fonction et pâte". Programme ambitieux qui allait permettre aux nombreux participants d'apprécier le dynamisme d'une recherche trop longtemps négligée et de découvrir les perspectives souvent novatrices des différentes études effectuées sur un matériel céramique qui retient encore insuffisamment l'attention.

On ne souhaite pas reprendre ici l'exposé des principaux sujets développés au cours de cette journée particulièrement riche en résultats divers, dont un compte-rendu a déjà été fait ici même (SANTORO, 1997), d'autant que les Actes en sont à présent disponibles (SANTORO et FABBRI, 1997). En revanche on insistera sur certains aspects techniques qu'il est intéressant d'observer sur la longue durée, en essayant d'élargir ainsi le champ des recherches présentées à Bologne.

Il s'agira surtout des céramiques culinaires, désignant de la sorte celles qui sont destinées à la cuisson des aliments (*ceramica da fuoco*). Quant aux aspects techniques considérés, ils concernent surtout les rapports qui existent entre la nature des argiles (et donc leur choix), les températures de cuisson et les caractéristiques des céramiques, excluant pratiquement les techniques de façonnage

dont l'adoption aux différents époques relève le plus souvent de phénomènes culturels.

Il va sans dire que ces questions n'étaient pas absentes des préoccupations des organisateurs de la journée de Bologne, Le Groupe International de Recherche sur la Céramique Antique Grossière leur ayant toujours accordé la place qu'elles méritent, s'efforçant en outre de les intégrer dans une démarche archéologique globale (SANTORO et al., 1996). Conceptions qui devaient sans doute beaucoup à une sensibilisation aux réalités techniques dont le mérite revenait pour une large part à plusieurs très bonnes publications générales (CUOMO DI CAPRIO, 1982 et 1985), ainsi qu'à diverses applications particulières qu'on ne saurait détailler ici.

Avant de proposer quelques jalons pour une histoire des céramiques communes, principalement culinaires, on rappellera dans un premier temps quelles sont les caractéristiques techniques des productions culinaires, puis on évoquera successivement les débuts, la période gréco-romaine, et, pour finir, les périodes médiévale et moderne.

I - Les Caractéristiques des productions culinaires

La qualité exceptionnelle des argiles utilisées pour la fabrication des céramiques décorées, peintes le plus souvent, dans le monde gréco-romain, est une idée que l'on retrouve fréquemment dans la littérature archéologique. Comme si la qualité artistique impliquait nécessairement que les potiers aient bénéficié d'un matériau argileux hors du commun. Mais, si l'on examine ces argiles avec un peu

d'attention, force est de constater qu'elles n'ont rien d'exceptionnel, et qu'elles sont même de la plus extrême banalité.

Si Athènes et Corinthe ne s'étaient pas trouvées là où le destin les avait placées, leurs céramistes se seraient très certainement accommodés de n'importe quelle autre argile pourvu qu'elle fût un peu calcaire, donnant de ce fait un fond de pâte clair ce qui est souhaitable pour des céramiques à décor peint. Or de telles argiles sont parmi les plus communes du domaine méditerranéen.

En revanche on s'interroge rarement, pour ne pas dire jamais, dans la littérature archéologique, sur les argiles employées pour la fabrication de céramiques culinaires de qualité. Pourtant on verra que la recherche d'argiles particulières permettant la fabrication de telles céramiques deviendra, dans certaines régions, l'une des préoccupations majeures de bien des potiers, notamment à la fin de l'Antiquité et à l'époque médiévale. Car les céramiques culinaires ont des exigences techniques beaucoup plus contraignantes que les céramiques décorées de l'Antiquité, et ces contraintes ont fini par avoir une très forte influence sur les choix d'argiles et sur les implantations d'ateliers.

On exige en effet des céramiques culinaires qu'elles permettent - sans qu'elles se brisent - la cuisson des aliments sur le feu, et donc qu'elles résistent aux tensions créées par la dilatation inégale des différentes parties de la céramique dont les températures ne sont pas les mêmes, qu'il s'agisse de l'intérieur et de l'extérieur des parois, ou de régions plus exposées au feu que d'autres. On dit alors que la céramique présente une bonne résistance aux chocs thermiques, lui permettant d'être utilisée pour la cuisson des aliments, qualité dont sont dépourvues la quasi-totalité des belles productions décorées de l'Antiquité.

Cette résistance aux chocs thermiques s'obtient le plus souvent en employant une pâte céramique contenant une proportion élevée de dégraissant: sables et minéraux, roches broyées, voire céramiques concassées (chamotte). La présence d'un dégraissant abondant et si possible calibré confère à la céramique une texture lâche (ou peu rigide) lui permettant d'absorber les tensions résultant des différences de températures qu'entraîne son utilisation pour la cuisson des aliments.

Une autre voie conduisant à la création d'une certaine résistance aux chocs thermiques - mais qui vient plutôt en complément de la précédente - consiste à fabriquer la céramique à relativement basse température, cette cuisson modérée contribuant elle

aussi à l'acquisition d'une texture lâche.

Mais ces productions culinaires riches en dégraissant et souvent peu cuites, présentent des défauts évidents, dont une faible résistance aux chocs mécaniques. En bien des cas celle-ci impose la réalisation de céramiques aux parois épaisses, tandis que leur pourcentage élevé de dégraissant permet difficilement leur tournage. C'est ainsi que l'on observe fréquemment - à des époques et dans des régions où le tour règne en maître, et depuis longtemps, sur la vaisselle de table non culinaire - que les céramiques destinées à la cuisson des aliments continuent à être façonnées par modelage.

La recherche d'un compromis satisfaisant entre ces deux exigences contradictoires que sont la résistance aux chocs thermiques et la résistance aux chocs mécaniques sera le moteur auquel on devra l'essentiel des progrès de la technologie céramique au cours des siècles. En ce sens on peut affirmer que ce sont les céramiques culinaires, si souvent dédaignées par la recherche archéologique, qui enfantent la céramique moderne, alors qu'aucune évolution technologique majeure ne peut être mise au crédit des belles productions décorées, non culinaires, de l'Antiquité. C'est ce qu'on va tenter de montrer ici, tout en étant conscient qu'on ne saurait actuellement faire autre chose que de suggérer des pistes de recherche. L'histoire des céramiques communes, et particulièrement culinaires, n'a pas encore fait l'objet des recherches indispensables qui permettraient d'en dégager les principaux traits. Aussi cet article n'a-t-il d'autre ambition que de souligner l'intérêt qu'il y aurait à procéder à de telles études.

Toutefois, avant d'évoquer quelques points de cette longue histoire, il n'est pas inutile de préciser que l'on observe, de l'Antiquité à nos jours, deux modèles d'adaptation de l'artisanat céramique aux contraintes imposées par les céramiques culinaires. L'un est celui où toutes les céramiques, quel qu'on soit l'usage, sont faites avec la pâte des céramiques culinaires et sont cuites de la même manière. Un tel artisanat sera dit non spécialisé, ou en «tout culinaire». C'est une première solution (ce qualificatif n'impliquant aucune idée d'antériorité) que l'on peut encore observer aujourd'hui pour une part importante de la production berbère d'Afrique du Nord. Et c'est une première solution qui fut très largement répandue, notamment en Europe occidentale, au néolithique et aux âges des métaux.

En d'autres lieux, les exigences techniques des céramiques culinaires s'opposant à la quasi-absence d'exigences des céramiques non culinaires allaient provoquer une scission de l'artisanat céra-

mique en deux branches spécialisées. La fabrication des céramiques non culinaires se limitant pour l'essentiel aux céramiques en pâte calcaire, cuites à température élevée. Celles-ci associent une grande résistance aux chocs mécaniques et des colorations de pâte claires, favorisant le développement des décors peints. La très grande rigidité de ce matériau céramique exclut son utilisation pour des récipients destinés à la cuisson des aliments. De son côté, la fabrication des céramiques culinaires allait constituer un autre artisanat spécialisé, lequel se trouvait ainsi dans des conditions favorables pour que se produisent les évolutions profondes, mais lentes, qui conduiront aux productions modernes.

II - Quelques jalons pour une histoire

A - Les tout débuts

L'apparition des productions culinaires a la même opacité que celle de la céramique. Aussi chacun peut-il imaginer à son gré que le rôle de contenant a précédé l'usage culinaire, ou que les deux fonctions sont apparues simultanément. C'est qu'actuellement personne ne peut affirmer connaître les toutes premières céramiques, que ce soit au Proche-Orient, en Extrême-Orient ou dans l'Afrique saharienne.

Si l'on s'en tient au Proche-Orient pour lequel on commence à disposer d'un certain nombre de données, et dont on peut suivre les évolutions ultérieures les céramiques les plus anciennes ne paraissent pas antérieures au milieu du VII^e millénaire avant notre ère¹. Or on connaît en Syrie, à Halula, au début du VI^e millénaire (MOLIST MONTANA, 1996), et à Sabi Abyad vers le milieu de ce même millénaire (AKKERMANS, 1996), des céramiques à dégraissant de calcite pilée qui pourraient bien avoir été utilisées comme céramiques culinaires. En tout cas, il s'agit déjà de cette technique très élaborée qui tiendra, parmi les productions culinaires ultérieures, une place particulièrement importante, et connaîtra un vif succès puisqu'elle a perduré jusqu'à nos jours. Mais en Syrie, à cette même époque, existent aussi, et en abondance, des céramiques en pâte calcaire et à dégraissant végétal qui semblent n'avoir été destinées qu'à servir de contenant et qui évolueront rapidement vers d'incontestables productions non culinaires. D'ailleurs sur de nombreux sites de cette époque les céramiques culinaires sont importées, et souvent de fort loin (LE MIERE et PICON, 1987). On aurait donc au Proche-Orient, dès ces époques lointaines, l'amorce de cette spécialisa-

tion de l'artisanat céramique évoquée précédemment, alors que dans d'autres régions, par exemple celle de l'Amuq en Turquie, la situation serait plutôt celle d'un artisanat non spécialisé de type «tout culinaire».

On devine quelle est la multiplicité et la complexité des problèmes que pose l'apparition des céramiques culinaires et non culinaires au Proche Orient. Problèmes d'autant plus difficiles à résoudre qu'on dispose encore de trop peu de données sur les céramiques de cette période et que leur interprétation soulève de nombreuses questions. Il en est une au moins qu'on ne saurait passer sous silence, car si l'on admet que l'apparition des céramiques culinaires suppose une modification des habitudes alimentaires - ce qui n'est évidemment pas le cas pour les céramiques non culinaires - on a quelques raisons de penser que les modifications de l'alimentation ont pu connaître un développement largement indépendant de l'usage des simples contenants. Difficulté supplémentaire dont il faut être conscient.

B - La période gréco-romaine

Franchissant les millénaires, on observera les quelques siècles entourant le début de l'ère, qui vont de la Grèce classique à la fin de l'empire romain. C'est qu'il s'agit d'une période capitale dans l'histoire des céramiques culinaires, où les évolutions se précisent, et au cours de laquelle de nouvelles structures de production et de distribution se mettent en place.

La situation qui domine alors est celle de deux artisanats, culinaires et non culinaires, spécialisés et largement indépendants. A Thasos où les recherches ont été plus développées qu'ailleurs (BLONDE et PICON, à paraître) on a, au IV^e siècle avant J.-C., des productions non culinaires qui sont représentées surtout par des céramiques à vernis noir et, accessoirement, par quelques céramiques communes fabriquées dans les mêmes ateliers, avec les mêmes argiles et cuites aux mêmes températures que les premières. Les ateliers de culinaire utilisent d'autres argiles et cuisent à plus basse température, qu'il s'agisse des céramiques destinées effectivement à la cuisson des aliments, ou de simples céramiques communes qui sont produites en assez grand nombre dans ces mêmes ateliers, avec les mêmes argiles et aux mêmes températures. Si les céramiques communes se répartissent, très inégalement d'ailleurs, entre les deux types d'artisanat, et si cette répartition peut varier selon les époques et les régions, la séparation des artisanats n'en demeure

re pas moins nette, ici comme dans le reste du monde grec.

L'étude des exportations thasiennes que révèlent les premiers travaux du Laboratoire effectués sur les sites de la côte orientale de Macédoine et en Thrace montrent que ce sont surtout les ateliers de céramiques culinaires qui alimentent le commerce extérieur des céramiques thasiennes. On peut certes penser que l'omniprésence des céramiques attiques à vernis noir a sans doute freiné les exportations des ateliers locaux de céramiques non culinaires. Mais il est clair aussi que la qualité des productions culinaires thasiennes, celle de leurs argiles, devait avoir un incontestable attrait pour des régions moins bien pourvues en argiles qui leur auraient permis de réaliser d'aussi bonnes céramiques culinaires.

Le cas de Thasos est loin d'être exceptionnel, et si les exportations de céramiques culinaires sont encore peu étudiées dans le monde grec, on en sait suffisamment pour pouvoir affirmer qu'il s'agit de l'une des réalités marquantes du commerce méditerranéen des céramiques. Pour l'époque romaine où l'on dispose d'études plus nombreuses et plus précises, l'importance de ce commerce est évidente. Sur beaucoup de sites du littoral méditerranéen les céramiques culinaires importées sont majoritaires, pouvant même constituer la quasi-totalité de ce matériel (CAU ONTIVEROS, 1997).

L'apparition d'ateliers exportateurs de céramiques culinaires est certainement très liée aux difficultés spécifiques de cette production qui a beaucoup de mal à trouver, comme on l'a rappelé, un compromis satisfaisant entre ces exigences contradictoires que constituent la résistance aux chocs thermiques et la résistance mécanique. Mais il devait se trouver de temps à autre que le hasard favorisât certains potiers en les mettant en présence d'argiles permettant de réaliser des céramiques culinaires qui présentaient un ensemble de qualités les distinguant nettement des productions plus ordinaires: bonne résistance aux chocs thermiques et mécaniques, cuisson à température élevée, dégraissant suffisamment fin pour permettre le tournage, parois minces mais robustes..., toutes conditions nécessaires à l'apparition éventuelle d'ateliers exportateurs. Mais il est possible aussi que le hasard ait été un peu aidé par les recherches empiriques de quelques potiers cherchant à améliorer la qualité de leur production, seulement nous n'en savons rien.

On voit en tout cas se constituer en Méditerranée orientale des centres exportateurs (dont l'activité se maintiendra, pour certains,

jusqu'à l'aube du XXe siècle): Cos, Patmos, Phocée, Lesbos... Or il se trouve que plusieurs de ces centres sont dans des zones volcaniques de type acide où des argiles à dominante kaolinitique ne sont pas rares, ces argiles étant de celles qui présentent les caractéristiques les plus intéressantes pour la réalisation de céramiques culinaires de qualité. Mais leur identification directe demeurerait impossible. Seule une sélection des argiles fondée sur la qualité des produits céramiques pouvait conduire indirectement à l'exploitation de quelques-uns des gisements d'argile kaolinitique de Méditerranée Orientale. Il ne s'agissait donc pas d'un véritable choix d'argile, ce qui réduisait singulièrement les possibilités de multiplication des ateliers produisant des céramiques culinaires de qualité. Or la situation changera du tout au tout, à partir de l'époque romaine, mais uniquement dans certaines régions où l'identification directe des argiles kaolinitiques deviendra possible, comme ce sera le cas en Gaule.

Si la Gaule joue désormais un rôle important dans l'évolution des techniques céramiques, principalement culinaires, elle le doit essentiellement au très grand nombre de gisements d'argiles kaolinitiques (des kaolins sédimentaires), de toutes tailles, qui parsèment son territoire. Certaines de ces argiles avaient déjà été utilisées pour fabriquer des céramiques culinaires, bien avant la conquête romaine. Mais elles l'avaient été un peu au hasard, les potiers n'ayant pas reconnu semble-t-il les propriétés particulières de ces argiles. Aussi les avaient-ils utilisées comme ils l'auraient fait de n'importe quelle autre argile, en y incorporant par exemple un dégraissant de calcite pilée et en les cuisant à très basse température (PICON, 1997).

Mais le fait nouveau qui semble apparaître avec la conquête romaine - sans qu'on soit en mesure actuellement de savoir sous quelles influences - c'est que les potiers se sont rendus compte qu'avec ces kaolins sédimentaires ils n'avaient nullement besoin d'incorporer un dégraissant à leur pâte, et qu'ils pouvaient la cuire à beaucoup plus haute température, réalisant ainsi un excellent compromis entre la résistance aux chocs thermiques et la résistance aux chocs mécaniques. Une nouveauté plus grande encore, et plus lourde de conséquence, allait être la possibilité que les potiers eurent désormais de reconnaître et donc de sélectionner les gisements de ces kaolins sédimentaires (en se trompant quelquefois!). Il s'agissait en effet le plus souvent d'argiles blanches, faciles à identifier. Aussi leur exploitation allait-elle connaître tout au long de la période romaine, puis de la période médiévale, une exten-

sion continue à l'origine de bouleversements profonds dans l'implantation des ateliers, dans la commercialisation des céramiques comme dans les règles de la concurrence, et enfin dans les techniques elles-mêmes. Ainsi se trouva redessiné un nouveau paysage de l'artisanat céramique où apparaissent déjà, sous-jacentes, les diverses potentialités de la céramique moderne. Mais comme sa mise en place allait s'étendre sur toute la période romaine et médiévale, sans discontinuité marquée, son étude sera regroupée dans la dernière partie de cet exposé, consacrée aux périodes médiévale et moderne.

C - La période médiévale et moderne

Une des conséquences parmi les plus visibles de l'utilisation - sans ajout de dégraissant - des kaolins sédimentaires, dès le début du I^{er} siècle de notre ère, sera l'emploi systématique du tournage pour ces nouvelles productions culinaires, et le développement des échanges, observable notamment pour les cruches grises utilisées comme bouilloires, que l'on retrouve souvent fort loin de leur lieu d'origine (BATIGNE et DESBAT, 1996)². De très nombreux gisements d'argiles kaolinitiques, fréquemment de petite taille, seront exploités dès l'époque romaine. Mais le remplacement des anciennes productions culinaires, très dégraissées et cuites à basse température, par ces productions nouvelles sera lent et partiel. Il touchera en priorité les zones où les gisements de telles argiles sont facilement exploitables. Souvent il faudra attendre le bas Empire ou le début du haut Moyen-Age pour que l'on parvienne, comme c'est par exemple le cas en Provence occidentale, à une réelle suprématie de ces nouvelles productions, ou le début du VII^e siècle en Alsace (CHATELET, 1997). Avec le bas Moyen-Age, des changements importants affecteront la production des céramiques en pâte kaolinitique, marquée par l'abandon de nombreux petits gisements, et le développement de grands centres exportateurs dont la mise en place coïncidera souvent avec l'exploitation souterraine de quelques très grands gisements, comme on l'observe par exemple pour la production de l'Uzège en Languedoc oriental (THIRIOT, 1986). Ainsi vont se mettre progressivement en place tous les grands centres de poterie traditionnelle dont l'activité se maintiendra jusqu'à l'aube du XX^e siècle.

Si les transformations ont été si longues à se produire, et si contrastées selon les régions, c'est qu'il ne s'agissait pas du simple remplacement, à l'intérieur des ateliers, d'une production par une

autre, mais d'un remodelage profond de la répartition des ateliers, avec la disparition d'un certain nombre d'entre eux et leur regroupement éventuel en d'autres lieux qui bénéficiaient de la proximité d'argiles kaolinitiques. Car il faut bien voir qu'en Gaule, au I^{er} siècle de notre ère, les céramiques culinaires constituent souvent plus de la moitié du vaisselier, et sont apparemment produites dans de très nombreux ateliers largement disséminés. C'est dire l'ampleur des bouleversements qu'a dû subir cet artisanat, et tout naturellement aussi, les résistances qui leur ont été opposées³. Même les régions moins directement soumises à ces pressions, parce que plus éloignées des gisements de kaolins, seront amenées à faire évoluer leur production traditionnelle, par un effet d'entraînement inévitable, vers des fabrications plus fines, tournées et cuites à température plus élevée, pour autant que les argiles locales le permettaient. En revanche, lorsqu'on a affaire à des régions très éloignées des zones productrices de céramiques culinaires en pâte kaolinitique, les pratiques anciennes ont pu subsister sans changement notable. C'est ainsi qu'on a souligné fort justement la continuité technique interculturelle observée en Italie septentrionale, dès avant la romanisation et jusqu'au Moyen-Age (SANTORO et al., 1996). Dans certaines régions celle-ci persistera même jusqu'à l'aube du XX^e siècle.

Au bas Moyen-Age et plus encore à l'époque moderne, lorsque les productions non culinaires en pâte calcaire feront leur réapparition en France avec l'arrivée des faïences stannifères - après la très longue éclipse que ce type de pâte avait connu depuis le début du haut Moyen-Age et même avant - on verra se développer des processus de concurrence particuliers. Les grands centres de production de céramiques culinaires en pâte kaolinitique vont en effet chercher à s'approprier le marché de la vaisselle de table, au détriment des productions non culinaires en pâte calcaire. Ils créeront pour cela divers types de décors qui finiront par faire de ces productions culinaires des céramiques dont le caractère strictement utilitaire se trouvera profondément modifié. Et de leur côté, mais plus tardivement semble-t-il - et plus difficilement pour des raisons techniques évidentes - les faïenciers tenteront de conquérir à leur tour une partie du marché des céramiques culinaires. Ces concurrences réciproques constituant en France un des traits majeurs de l'artisanat céramique postmédiéval.

Mais l'une des conséquences majeures que l'on doit au développement des ateliers de céramiques culinaires en pâte kaolinitique aura son origine

dans la familiarité que les potiers entretiendront avec ces argiles. Ils se rendront compte notamment qu'elles ne craignent guère les surcuissons et, qu'au contraire, il s'y développe alors des caractéristiques nouvelles intéressantes de dureté et d'imperméabilité annonciatrices du grésage des pâtes. Celui-ci apparaît en effet de façon erratique et sans doute involontaire sur plusieurs sites médiévaux (principalement dans le nord de la France et en Rhénanie) avant de devenir - pour des raisons qui relèvent sans doute plus de facteurs économiques et sociaux que facteurs proprement techniques - un procédé véritablement intentionnel à la charnière des époques médiévale et moderne. La production des grès rencontrant dès lors un succès marqué autant que durable. En outre, la maîtrise des températures de cuisson très élevées que les potiers de grès vont acquérir progressivement ouvrira la voie aux porce-

laines que l'on peut donc considérer d'une certaine façon comme l'ultime avatar des productions culinaires romaines et médiévales.

* * *

Parvenu au terme de ce panorama pour lequel on n'a pu retenir que quelques jalons sur une très longue histoire qui reste à écrire, on se doit d'insister sur les zones d'ombre qui sont hélas! bien plus nombreuses que celles où l'on croît comprendre comment les évolutions ont dû se faire. Il reste donc un travail à entreprendre, souvent, et à poursuivre, toujours, avant que cette histoire nous devienne réellement familière. Mais il vaut la peine de le faire, car il s'agit d'une part essentielle de l'histoire des techniques céramiques.

¹ On connaît certes de petits objets, comprenant même des ébauches de contenant, qui sont en argile séchée, donc non cuite, et qui sont plus anciens, vers le début du VIII^e millénaire (B.C.). Certains de ces objets, pris accidentellement dans un incendie, ont même été interprétés de manière erronée comme de véritables céramiques, par exemple à Mureybet en Syrie (LE MIERE, 1986).

² Il s'agit d'une production pour laquelle une résistance aux

chocs thermiques particulièrement élevée est indispensable. Ces bouilloires sont en effet chauffées dissymétriquement, seule la paroi opposée à l'anse étant au contact des flammes. Leurs qualités justifient bien leur vaste dissémination.

³ D'autant que s'y ajoute encore la disparition progressive, en se rapprochant du bas Empire, de la vaisselle de table, et donc des très nombreux ateliers de céramiques claires, non culinaires, en pâte calcaire.

BIBLIOGRAFIA

- AKKERMANS P.M.M.G., (Ed.), 1996 - *Tell Sabi Abyad, The Late Neolithic settlement*, Vol. I et II, Istanbul - Leiden.
- BATIGNE C., DESBAT A., 1996 - Un type particulier de « cruche »: les bouilloires en céramique d'époque romaine (Ier - IIIe siècles), *S.F.E.C.A.G., Congrès de Dijon*, p. 381-394.
- BLONDEE F., PICON M., à paraître - Argiles et céramiques à Thasos. Données de terrain et données de laboratoire, in Colloque «*Matériaux et Techniques à Thasos*», École Française d'Athènes.
- CAU ONTIVEROS M.A., 1997, *Ceramica tardoromana de cocina de las Islas Baleares: Estudio arqueométrico*, Thèse de doctorat, Université de Barcelone, manuscrit.
- CHATELET M., 1997 - *La céramique du haut Moyen-Age (6^e-10^e s.) au sud de la vallée du Rhin supérieur / Technologie, typologie, chronologie, économie et culture*, Thèse de doctorat, Université de Paris I, manuscrit.
- CUOMO DI CAPRIO N., 1982 - *Ceramica rustica tradizionale in Puglia*, Galatina (Lecce).
- CUOMO DI CAPRIO N., 1985 - *La ceramica in archeologia*, Roma.
- LE MIERE M., - *Les premières céramiques du Moyen Euphrate*, Thèse de doctorat, Université Lyon II, manuscrit.
- LE MIERE M., PICON M., 1987 - Productions locales et circulation des céramiques au VIe millénaire, au Proche Orient, *Paléorient*, 13/2, p. 133-147.
- MOLIST MONTANA M., (Ed.), 1996 - *Tell Halula (Siria), Un yacimiento neolítico del valle medio del Eufrates, Campanas de 1991 y 1992*, Madrid.
- SANTORO S., FABBRI B., FAILLA A., GIORDANI N., GUERMANI M.P., 1996 - La céramique commune grossière romaine de l'Italie septentrionale: technologie, chronologie et provenance, *Revue d'Archéométrie*, supplément, 107-112.
- SANTORO S., 1997 - Il contributo delle analisi archeometriche allo studio delle antiche ceramiche grezze e comuni: il rapporto forma/funzione/impasto, *Rivista di Archeologia*, 21, pp. 159-169.
- SANTORO BIANCHI S., FABBRI B., (Ed.), 1997 - *Il contributo delle analisi archeometriche allo studio delle ceramiche grezze e comuni: il rapporto forma/funzione/impasto*, Bologna.
- PICON M., 1997 - Le passage des céramiques culinaires gauloises aux céramiques culinaires romaines à la Graufesenque (Aveyron, F): résultats et questions, in *Il contributo delle analisi archeometriche allo studio delle ceramiche grezze e comuni: il rapporto forma/funzione/impasto*, Bologna, pp. 71-74.
- THIRIOT J., 1986 - *Les ateliers médiévaux de poterie grise, en Uzège et dans le Bas-Rhône, Premières recherches de terrain*, D.A.F. 7, Paris.

BIBLIOGRAFIA

- AKKERMANS P.M.M.G., (Ed.), 1996 - *Tell Sabi Abyad, The Late Neolithic settlement*, Vol. I et II, Istanbul - Leiden.
- BATIGNE C., DESBAT A., 1996 - Un type particulier de «cruche»: les bouilloires en céramique d'époque romaine (Ier - IIIe siècles), *S.F.E.C.A.G., Congrès de Dijon*, p. 381-394.
- BLONDEE F., PICON M., à paraître - Argiles et céramiques à Thasos. Données de terrain et données de laboratoire, in Colloque «*Matériaux et Techniques à Thasos*», École Française d'Athènes.
- CAU ONTIVEROS M.A., 1997, *Ceramica tardoromana de cocina de las Islas Baleares: Estudio arqueométrico*, Thèse de doctorat, Université de Barcelone, manuscrit.
- CHATELET M., 1997 - *La céramique du haut Moyen-Age (6^e-10^e s.) au sud de la vallée du Rhin supérieur / Technologie, typologie, chronologie, économie et culture*, Thèse de doctorat, Université de Paris I, manuscrit.
- CUOMO DI CAPRIO N., 1982 - *Ceramica rustica tradizionale in Puglia*, Galatina (Lecce).
- CUOMO DI CAPRIO N., 1985 - *La ceramica in archeologia*, Roma.
- LE MIERE M., - *Les premières céramiques du Moyen Euphrate*, Thèse de doctorat, Université Lyon II, manuscrit.
- LE MIERE M., PICON M., 1987 - Productions locales et circulation des céramiques au VI^e millénaire, au Proche Orient, *Paléorient*, 13/2, p. 133-147.
- MOLIST MONTANA M., (Ed.), 1996 - *Tell Halula (Siria), Un yacimiento neolítico del valle medio del Eufrates, Campanas de 1991 y 1992*, Madrid.
- SANTORO S., FABBRI B., FAILLA A., GIORDANI N., GUERMANI M.P., 1996 - La céramique commune grossière romaine de l'Italie septentrionale: technologie, chronologie et provenance, *Revue d'Archéométrie*, supplément, 107-112.
- SANTORO S., 1997 - Il contributo delle analisi archeometriche allo studio delle antiche ceramiche grezze e comuni: il rapporto forma / funzione / impasto, *Rivista di Archeologia*, 21, pp. 159-169.
- SANTORO BIANCHI S., FABBRI B., (Ed.), 1997 - *Il contributo delle analisi archeometriche allo studio delle ceramiche grezze e comuni: il rapporto forma/funzione/impasto*, Bologna.
- PICON M., 1997 - Le passage des céramiques culinaires gauloises aux céramiques culinaires romaines à la Graufesenque (Aveyron, F): résultats et questions, in *Il contributo delle analisi archeometriche allo studio delle ceramiche grezze e comuni: il rapporto forma/funzione/impasto*, Bologna, pp. 71-74.
- THIRIOT J., 1986 - *Les ateliers médiévaux de poterie grise, en Uzège et dans le Bas-Rhône*, *Premières recherches de terrain*, D.A.F. 7, Paris.

