



**HAL**  
open science

**Une histoire de marmite... : la céramique culinaire dans  
le sud du Levant du Ier s. av. J.-C au VIIIème s. ap.  
J.-C.**

Laura Vié

► **To cite this version:**

Laura Vié. Une histoire de marmite... : la céramique culinaire dans le sud du Levant du Ier s. av. J.-C au VIIIème s. ap. J.-C.. Archéologie et Préhistoire. Université Panthéon-Sorbonne - Paris I, 2020. Français. NNT : 2020PA01H052 . tel-03343851

**HAL Id: tel-03343851**

**<https://theses.hal.science/tel-03343851v1>**

Submitted on 14 Sep 2021

**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.

# UNE HISTOIRE DE MARMITE ...

La céramique culinaire du sud du Levant du Ier s. av.

J.-C. au VIIIe s. ap. J.-C.

---

VOLUME 1 - Texte

---

**Laura VIÉ**

**Thèse de Doctorat en Archéologie**

Présentée et soutenue

le 24 septembre 2020, à Paris

*Sous la direction de :*

**M. Dominique PIERI** Professeur d'Archéologie à l'Université Paris I - Panthéon-Sorbonne, Directeur du Département Archéologie et Histoire de l'Antiquité (DAHA) à l'Institut Français du Proche-Orient (IFPO).

*Membres du jury :*

**Mme. Agnès VOKAER** Professeur au Centre de Recherches en Archéologie et Patrimoine à l'Université libre de Bruxelles.

**M. François VILLENEUVE** Professeur d'archéologie de la Méditerranée et du Proche-Orient hellénistiques et romains à l'Université Paris I - Panthéon-Sorbonne.

**M. Vincent MICHEL** Professeur d'Histoire de l'Art et d'Archéologie de l'Antiquité classique en Orient à l'Université de Poitiers.



# **UNE HISTOIRE DE MARMITE ...**

**La céramique culinaire du sud du Levant du Ier s.  
av. J.-C. au VIIIe s. ap. J.-C.**

---

**VOLUME 1 - Texte**

---



# UNE HISTOIRE DE MARMITE ...

La céramique culinaire du sud du Levant du Ier s. av.

J.-C. au VIIIe s. ap. J.-C.

---

VOLUME 1 - Texte

---

**Laura VIÉ**

**Thèse de Doctorat en Archéologie**

Présentée et soutenue

le 24 septembre 2020, à Paris

*Sous la direction de :*

**M. Dominique PIERI** Professeur d'Archéologie à l'Université Paris I - Panthéon-Sorbonne, Directeur du Département Archéologie et Histoire de l'Antiquité (DAHA) à l'Institut Français du Proche-Orient (IFPO).

*Membres du jury :*

**Mme. Agnès VOKAER** Professeur au Centre de Recherches en Archéologie et Patrimoine à l'Université libre de Bruxelles.

**M. François VILLENEUVE** Professeur d'archéologie de la Méditerranée et du Proche-Orient hellénistiques et romains à l'Université Paris I - Panthéon-Sorbonne.

**M. Vincent MICHEL** Professeur d'Histoire de l'Art et d'Archéologie de l'Antiquité classique en Orient à l'Université de Poitiers.



*"Et j'ai fini par tomber dans la marmite..."*

Sr. Marie-Amélia Ostuni





# SOMMAIRE

Remerciements	23
<b>INTRODUCTION</b>	<b>27</b>
<b>PARTIE 1      CONTEXTE</b>	<b>37</b>
<b>CHAPITRE 1      HISTORIOGRAPHIE</b>	<b>39</b>
<b>CHAPITRE 2      LE SUD DU LEVANT ENTRE LE Ier S. AV. J.-C. ET LE VIIIe S. AP. J.-C.</b>	<b>51</b>
1.      LE Ier SIECLE AV. J.-C.	52
2.      LA PREMIERE REVOLTE JUIVE (66-70)	56
3.      LA REVOLTE DE BAR KOKHBA (132-135)	58
4.      LE IVe SIECLE	60
5.      LE VIe SIECLE	63
6.      LES VIIe ET VIIIe SIECLES	65
<b>CHAPITRE 3      SITES ET CONTEXTE</b>	<b>69</b>
1.      CHOIX ET MISE EN PLACE DES CONTEXTES	69
2.      CONTEXTES DE REFERENCE	71
2.1.      Shavei Zion - Contextes 1 et 2	71
2.1.1.      Contexte 1 - Locus 104	73
2.1.2.      Contexte 2 - Locus 106	74
2.2.      Horvat Hazon " <i>Pit</i> " 1 - Contexte 3	75
2.3.      Shiqmona "locus 401/4004" - Contexte 4	77

2.4.	Horbat Qastra - Contexte 5 et 6	79
2.4.1.	Contexte 5 - Locus 102	80
2.4.2.	Contexte 6 - Locus 107	81
2.5.	L'épave "Dor 2006" - Contexte 7	82
2.6.	Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab - "Pit" - Contexte 8	84
2.7.	Horbat Rozez "locus 3006" - Contexte 9	88
2.8.	Pella - Contexte 10 à 12	90
2.8.1.	Contexte 10 - Les bains "locus 105"	90
2.8.2.	Contexte 11 - La dépendance nord "locus 70"	92
2.8.3.	Contexte 12 - La tombe 39A	93
2.9.	Jérusalem - Contexte 14 à 19	95
2.9.1.	<i>Notre-Dame Center</i> - Contextes 14 à 16	95
2.9.1.1.	Contexte 14 - Opération 1.18.03	97
2.9.1.2.	Contexte 15 - Opération 1.20.04	99
2.9.1.3.	Contexte 16 - Opération 1.21.02	100
2.9.2.	Tombeau des Rois - Contextes 17 et 18	102
2.9.2.1.	Contexte 17 - US 04	104
2.9.2.2.	Contexte 18 - US 05	106
2.9.3.	La "cuisine publique", Ophel - Contexte 20	107
2.10.	Madaba " <i>Palazzo bruciato</i> " - Contexte 20	110
2.11.	Khirbet ed-Deir " <i>Refectory Complex</i> " - Contexte 21	112
2.12.	Horvat Karkur 'Illit - Contextes 22 à 24	115
2.12.1.	Contexte 22 - Y07 / EU 1086	117

2.12.2.	Contexte 23 - Y11A / EU 2033	118
2.12.3.	Contexte 24 - Y11B / EU 2033	120
2.13.	Khirbet edh-Dharih "l'huilerie V10" - Contexte 25	121
2.14.	Humeima " <i>The Lower Church</i> , salles 4 et 5" - Contexte 26	124
2.15.	L'épave "Iskandil Burnu" - Contexte 27	126
<b>PARTIE 2</b>	<b>TYPOLOGIE</b>	129
<b>CHAPITRE 4</b>	<b>METHODOLOGIE</b>	131
1.	ETABLISSEMENT DES DONNEES ET DE LA TYPOLOGIE	131
2	NOTICE DE LA TYPOLOGIE	136
<b>CHAPITRE 5</b>	<b>LES FORMES FERMEES</b>	139
1.	LES MARMITES	139
1.1.	Forme 1	141
1.1.1.	Forme	142
1.1.2.	Pâte	143
1.1.3.	Répartition et origine	143
1.1.4.	Datation	145
1.2.	Forme 2	145
1.2.1.	Forme	146
1.2.2	Pâte	147
1.2.3.	Répartition et origine	148
1.2.4.	Datation	149
1.3.	Forme 3	150
1.3.1.	Forme	150

1.3.2.	Pâte	152
1.3.3.	Répartition et origine	154
1.3.4.	Datation	155
1.4.	Forme 4	156
1.4.1.	Forme	156
1.4.2.	Pâte	157
1.4.3.	Répartition et origine	158
1.4.4.	Datation	159
1.5.	Forme 5	159
1.5.1.	Forme	160
1.5.2.	Répartition et origine	161
1.5.3.	Datation	161
1.6.	Forme 6	161
1.6.1.	Forme	162
1.6.2.	Pâte	163
1.6.3.	Répartition et origine	164
1.6.4.	Datation	165
1.7.	Forme 7	165
1.7.1.	Forme	165
1.7.2.	Pâte	166
1.7.3.	Répartition et origine	167
1.7.4.	Datation	167
1.8.	Forme 8	167

1.8.1. Forme	168
1.8.2. Pâte	169
1.8.3. Répartition et origine	169
1.8.4. Datation	170
1.9. Forme 9	171
1.9.1. Forme	171
1.9.2. Pâte	173
1.9.3. Répartition et origine	174
1.9.4. Datation	175
1.10. Forme 10	175
1.10.1. Forme	176
1.10.2. Pâte	177
1.10.3. Répartition et origine	177
1.10.4. Datation	178
1.11. Forme 11	179
1.11.1. Forme	179
1.11.2. Pâte	180
1.11.3. Répartition et origine	180
1.11.4. Datation	180
1.12. Forme 12	181
1.12.1. Forme	181
1.12.2. Pâte	182
1.12.3. Répartition et origine	183

1.12.4. Datation	185
1.13. Forme 13	186
1.13.1. Forme	186
1.13.2. Pâte	187
1.13.3. Répartition et origine	187
1.13.4. Datation	187
1.14. Forme 14	188
1.14.1. Forme	188
1.14.2. Pâte	189
1.14.3. Répartition et origine	190
1.14.4. Datation	190
1.15. Forme 15	191
1.15.1. Forme	191
1.15.2. Pâte	193
1.15.3. Répartition et origine	193
1.15.4. Datation	194
1.16. Marmites indéterminées	195
2. LES POTS A CUIRE	196
2.1. Forme 1	197
2.1.1. Forme	197
2.1.2. Pâte	198
2.1.3. Répartition et origine	198
2.1.4. Datation	199

2.2.	Forme 2	200
2.2.1.	Forme	200
2.2.2.	Pâte	201
2.2.3.	Répartition et origine	202
2.2.4.	Datation	203
2.3.	Forme 3	203
2.3.1.	Forme	204
2.3.2.	Pâte	205
2.3.3.	Répartition et origine	206
2.3.4.	Datation	206
2.4.	Forme 4	207
2.4.1.	Forme	207
2.4.2.	Pâte	209
2.4.3.	Répartition et origine	209
2.4.4.	Datation	210
2.5.	Forme 5	211
2.5.1.	Forme	211
2.5.2.	Pâte	212
2.5.3.	Répartition et origine	213
2.5.4.	Datation	214
2.6.	Pots à cuire Indéterminés	214
3.	LES BOUILLOIRES	215
3.1.	Forme 1	216
3.1.1.	Forme	216
3.1.2.	Pâte	217
3.1.3.	Répartition et origine	218
3.1.4.	Datation	219



3.2.	Forme 2	219
3.2.1.	Forme	220
3.2.2.	Pâte	221
3.2.3.	Répartition et origine	221
3.2.4.	Datation	222
3.3.	Forme 3	222
3.3.1.	Forme	223
3.3.2.	Pâte	223
3.3.3.	Répartition et origine	224
3.3.4.	Datation	224
3.4.	Forme 4	225
3.4.1.	Forme	225
3.4.2.	Pâte	225
3.4.3.	Répartition et origine	226
3.4.4.	Datation	226
3.5.	Forme 5	226
3.5.1.	Forme	227
3.5.2.	Pâte	229
3.5.3.	Répartition et origine	230
3.5.4.	Datation	232
3.6.	Bouilloires indéterminées	233
<b>CHAPITE 6</b>	<b>LES FORMES OUVERTES</b>	<b>235</b>
1.	LES CASSEROLES	235
1.1.	Forme 1	236
1.1.1.	Forme	237
1.1.2.	Pâte	238
1.1.3.	Répartition et origine	239

1.1.4.	Datation	240
1.2.	Forme 2	241
1.2.1.	Forme	241
1.2.2.	Pâte	242
1.2.3.	Répartition et origine	242
1.2.4.	Datation	242
1.3.	Forme 3	243
1.3.1.	Forme	243
1.3.2.	Pâte	244
1.3.3.	Répartition et origine	245
1.3.4.	Datation	246
1.4.	Casseroles indéterminés	247
2.	LES PLATS A CUIRE	247
2.1.	Forme 1	248
2.1.1.	Forme	248
2.1.2.	Pâte	250
2.1.3.	Répartition et origine	251
2.1.4.	Datation	253
2.2.	Forme 2	254
2.2.1.	Forme	255
2.2.2.	Pâte	256
2.2.3.	Répartition et origine	256
2.2.4.	Datation	257
2.3.	Plats à cuire indéterminés	257
3.	LES COQUELLES	258
3.1.	Forme 1	261
3.1.1.	Forme	261

3.1.2.	Pâte	262
3.1.3.	Répartition et origine	264
3.1.4.	Datation	265
3.2.	Forme 2	266
3.2.1.	Forme	267
3.2.2.	Pâte	268
3.2.3.	Répartition et origine	269
3.2.4.	Datation	270
3.3.	Forme 3	270
3.3.1.	Forme	271
3.3.2.	Pâte	273
3.3.3.	Répartition et origine	274
3.3.4.	Datation	276
3.4.	Forme 4	278
3.4.1.	Forme	279
3.4.2.	Pâte	280
3.4.3.	Répartition et origine	281
3.4.4.	Datation	283
3.5.	Forme 5	284
3.5.1.	Forme	284
3.5.2.	Pâte	285
3.5.3.	Répartition et origine	285
3.5.4.	Datation	286
3.6.	Coquelles indéterminés	286
4.	LES POELES	287
4.1.	Forme 1	288
4.1.1.	Forme	288

4.1.2.	Pâte	289
4.1.3.	Répartition et origine	289
4.1.4.	Datation	290
4.2.	Forme 2	290
4.2.1.	Forme	290
4.2.2.	Pâte	290
4.2.3.	Répartition et origine	291
4.2.4.	Datation	291
4.3.	Forme 3	291
4.3.1.	Forme	292
4.3.2.	Pâte	293
4.3.3.	Répartition et origine	293
4.3.4.	Datation	295
4.4.	Forme 4	295
4.4.1.	Forme	295
4.4.2.	Pâte	297
4.4.3.	Répartition et origine	297
4.4.4.	Datation	298
4.5.	Poêles indéterminées	299
5.	LES COUVERCLES	299
5.1.	Forme 1	300
5.1.1.	Forme	300
5.1.2.	Pâte	301
5.1.3.	Répartition et origine	303
5.1.4.	Datation	303
5.2.	Forme 2	304
5.2.1.	Forme	304

5.2.2.	Répartition et origine	304
5.2.3.	Datation	305
5.3.	Forme 3	305
5.3.1.	Forme	305
5.3.2.	Pâte	306
5.3.3.	Répartition et origine	307
5.3.4.	Datation	308
5.4.	Forme 4	309
5.4.1.	Forme	309
5.4.2.	Pâte	309
5.4.3.	Répartition et origine	310
5.4.4.	Datation	310
5.5.	Forme 5	310
5.5.1.	Forme	310
5.5.2.	Pâte	311
5.5.3.	Répartition et origine	311
5.5.4.	Datation	312
5.6.	Forme 6	312
5.6.1.	Forme	313
5.6.2.	Pâte	314
5.6.3.	Répartition et origine	315
5.6.4.	Datation	316
5.7.	Forme 7	318
5.7.1.	Forme	318
5.7.2.	Pâte	319
5.7.3.	Répartition et origine	320
5.7.4.	Datation	321

5.8.	Forme 8	322
5.8.1.	Forme	322
5.8.2.	Pâte	322
5.8.3.	Répartition et origine	323
5.8.4.	Datation	323
5.9.	Couvercles indéterminés	323
<b>PARTIE 3</b>	<b>DISCUSSION ET SYNTHESE</b>	325
<b>CHAPITRE 7</b>	<b>LA CERAMIQUE CULINAIRE : UNE PATE PARTICULIERE ?</b>	327
1.	LA PATE UTILISEES POUR LA CERAMIQUE CULINAIRE SUD-LEVANTINE	330
1.1.	Descriptions des principales pâtes connues	331
1.1.1.	La pâtes des ateliers de Binyanei Ha'uma	331
1.1.2.	La pâte de l'atelier de Kefar Hananya	332
1.1.3.	La pâte de l'atelier de Khirbet el-Hawarit	335
1.1.4.	La pâte de l'Atelier X - " <i>Workshop X</i> "	337
1.1.5.	La pâte CW 34	340
1.1.6.	Les pâtes de Deir 'Ain 'Abata	341
1.1.6.1.	RCPW : Groupe 1	342
1.1.6.2.	GCPW : Groupe 2 à 4	343
1.1.7.	La pâte QZ 2 de Bet She'an	345
1.1.8.	Les pâtes de l'atelier du théâtre nord de Jérash	346
1.1.8.1.	La pâte dite " <i>Ware I</i> "	347
1.1.8.2.	La pâte dite " <i>Ware III</i> "	348
1.2.	Quelques remarques complémentaires	348
2.	LES CRITERES TECHNIQUES DE LA PATE DE LA CERAMIQUE CULINAIRE	351

<b>CHAPITRE 8</b>	<b>REFLEXIONS SUR LA CHAINE OPERATOIRE DU FAÇONNAGE DE CERTAINES CERAMIQUES CULINAIRES</b>	361
1.	METHODE 1 : LES MARMITES ENTIEREMENT TOURNEES	368
2.	METHODE 2 : LES COQUELLES ENTIEREMENT TOURNEES	375
3.	METHODE 3 : LES COQUELLES FAÇONNEES SELON LA TECHNIQUE DU COLOMBIN	379
4.	CONCLUSION ET AUTRES HYPOTHESES	383
<b>CHAPITRE 9</b>	<b>LES LIEUX DE PRODUCTION DE LA CULINAIRE</b>	387
1.	LES PRINCIPALES ZONES DE PRODUCTION	387
2.	LES ASPECTS THEORIQUES DES ATELIERS DE POTIERS PRODUISANT DE LA CULINAIRE	392
3.	LES ATELIERS CONNUS PRODUISANT DE LA CERAMIQUE CULINAIRE	403
3.1.	Les ateliers de Binyanei Ha'uma	403
3.2.	L'atelier de Kefar Hananya	413
3.3.	L'atelier de Khirbat el-Hawarit	417
3.4.	L'atelier de Horbat 'Uza	421
3.5.	Les ateliers de Jérash	428
3.6.	L'atelier d'Aila/Aqaba	433
4.	LE CAS PARTICULIER DE L'ATELIER X	437
5.	SPECIALISATION DES ATELIERS ET PRODUCTION STANDARDISEE DES CULINAIRES ?	441
<b>CHAPITRE 10</b>	<b>REFLEXION AUTOUR DE LA DATATION DE LA CERAMIQUE CULINAIRE</b>	449
<b>CHAPITRE 11</b>	<b>DIFFUSION ET COMMERCE DE LA CERAMIQUE CULINAIRE SUD-LEVANTINE</b>	461
1.	UNE DIFFUSION AUX ECHELLES LOCALE ET REGIONALE	464
1.1.	Quelques réflexions générales sur le commerce du sud du Levant	466
1.1.1.	Marchands et transports	466

1.1.2. Villes, villages et lieux de commerce	474
1.2. La céramique culinaire dans le commerce local et régional	478
1.2.1. Une diffusion régionale	479
1.2.2. Une production à petite échelle locale ?	487
2. UNE DIFFUSION AUX ECHELLES TRANS-REGIONALE ET MEDITERRANEENNE	489
2.1. Un bref aperçu du commerce à grande échelle à partir du sud du Levant	489
2.2. Le grand commerce de la céramique de cuisson	496
<b>CHAPITRE 12      PRATIQUES ALIMENTAIRES : LIENS ENTRE ALIMENTS ET                          CERAMIQUES CULINAIRES</b>	<b>503</b>
1. LA VIANDE	513
2. LE POISSON	527
3. LES VEGETAUX (LEGUMES, LEGUMINEUSES, HERBES, ETC.) ET CEREALES	533
<b>CONCLUSION</b>	<b>545</b>
Bibliographie	555
Index des sites	629





## REMERCIEMENTS

Cette thèse, fruit de plusieurs années de travail, n'aurait pu voir le jour et être terminée sans les conseils, le soutien et le financement de nombreuses personnes, structures de recherches et missions archéologiques.

En tout premier lieu, je tiens à remercier très chaleureusement M. Dominique Pieri, mon directeur de thèse, sans qui rien de tout cela n'aurait été fait. Je lui exprime toute ma reconnaissance pour tout ce qu'il m'a appris depuis maintenant neuf ans. Il m'a fait aimer l'Antiquité tardive et le Proche-Orient, et, de ce fait, ouvert tout un nouvel horizon passionnant. Je le remercie surtout pour son encadrement, les précieux conseils, et le soutien, malgré mon trop grand stress.

Mes plus grands remerciements vont aussi à M. François Villeneuve, qui a accepté d'encadrer ma première année de doctorat. Je tiens à lui exprimer toute ma gratitude pour m'avoir donné l'occasion de découvrir la Jordanie, le magnifique site de Khirbet edh-Dharrah, et de travailler sur la poterie de la mission. Je le remercie également pour tous ces conseils et son aide précieuse.

Je souhaite remercier tout spécialement Mme Agnès Vokaer qui m'a fait découvrir la céramique culinaire lors d'une session à Lyon. Je lui dois toute ma reconnaissance pour ses précieux conseils lors de mes visites à l'Université Libre de Bruxelles et ses relectures.

Je remercie MM. Pierre-Marie Blanc et François Renel pour avoir accepté de faire partie de mon comité de suivi et m'avoir prodigué de nombreux conseils pour la progression de mon travail.

Je voudrais adresser toute ma reconnaissance à l'ensemble des membres des missions françaises en Palestine desquelles je fais partie :

M. Jean-Sylvain Caillou qui m'a fait venir pour la première fois en Palestine. Lors de ce premier séjour, il m'a transmis sa passion et son amour pour Jérusalem et l'ensemble de la Palestine. Le premier, il m'a demandé d'être la céramologue de la mission franco-

palestinienne de Samarie-Sébaste. Merci pour les nombreuses visites de sites peu connus de la Samarie romaine et byzantine.

M. Hani Nour 'Eddine, co-directeur de la mission franco-palestinienne de Samarie-Sébaste, pour m'avoir permis également de participer à la mission.

Mme Rosemary Le Bohec pour tous les bons moments passés ensemble que ce soit durant les missions ou à l'ebaf. Par ses méthodes rigoureuses de travail, elle m'a clairement influencée dans ma manière de travailler.

M. Bertand Riba qui, alors qu'il ne me connaissait pas, m'a accueillie dans l'équipe de la mission de Ain el-Ma'moudiyeh et m'a laissée étudier la céramique. Un grand merci à lui, ainsi qu'à Mme Solène Marion de Procé, pour m'avoir permis de loger chez eux lors d'une mission. Merci également pour tous les bons moments passés ensemble là-bas.

M. Vincent Michel pour la confiance qu'il a eu en moi pour être la céramologue de la mission du Chêne de Mambré/Haram Khalel al-Khalil. Merci beaucoup pour tout.

Mme Sandrine Bert Geith pour les conseils sur la région d'Hébron, la possibilité de travailler au ministère et de m'avoir permis d'avoir un logement lors de mes missions.

Je désire aussi exprimer ma gratitude à tous ceux qui ont permis la bonne réalisation de cette thèse : Mme S. Méry, M. François Giligny, M. Jean-Christophe Trégliat, Mme Hélène Criaud, Mme Chantal Abu Eishé et M. Anwar Abu Eishé ainsi que M. Alain Chambon.

J'adresse mes sincères remerciements à toute l'Ecole biblique et archéologique française de Jérusalem, dont les frères Marcel Sigrist (ancien directeur) et Jean-Jacques Pérennes (actuel directeur) qui m'ont permis de loger à de nombreuses reprises à Jérusalem et de travailler sur la céramique qui y est conservée.

Je ne sais comment remercier comme il se doit les frères Jean-Michel de Tarragon et Jean-Baptiste Humbret pour tout ce qu'ils ont fait pour moi depuis plusieurs années maintenant. Le premier pour sa bonne humeur, les nouvelles de Jérusalem et ses relectures. Le second pour les précieux conseils qu'il m'a prodigués depuis notre première rencontre et pour l'accès à toute la cuisine conservée à l'ebaf.

Merci également à l'ensemble du couvent Saint-Etienne de Jérusalem et à l'ensemble des frères dominicains. Je pense notamment au frère Jorge Vargas pour sa gentillesse et au frère Francolino Gonçalves, qui nous a malheureusement quitté, pour sa bonne humeur constante et ses tapes dans le dos.

Un grand merci à tous mes amis, archéologues ou non, qui m'ont apporté du soutien et des conseils : Ségolène, Héloïse, Giovanni, Ronan, Jérôme, Kévin, Audrey, Pierre, Mayeul, François, Hussein, Mathilde, Maxime, Stéphane, Apolline, Nairusz, et tant d'autres encore...

Je tiens aussi à remercier l'ensemble des sœurs dominicaines du Saint-Nom de Jésus, et tout particulièrement la communauté de l'Annonciation.

Cette thèse n'aurait pas pu voir le jour sans mes parents, Sylviane et Stéphane, qui m'ont toujours soutenu dans cette voie. Sans eux, rien n'aurait été possible. Un grand merci à toute ma famille, à ma sœur, à mes grands-parents qui ont toujours été là également, et à mon petit OP.

Enfin, je souhaiterais remercier en particulier le frère Dominique-Marie Cabaret, op, pour sa présence et son soutien sans faille depuis Pâques 2015. Sans lui, je ne sais pas où je serai aujourd'hui ; ce travail ne serait certainement pas terminé. Merci pour les nombreux conseils et le réconfort quand ça n'allait pas. Merci pour les longues discussions spirituellement et psychologiquement très éclairantes. Merci pour ta patience.

J'en oublie certainement beaucoup d'autres. Qu'ils acceptent mes plus sincères excuses...



# **INTRODUCTION**



Terre imprégnée de l'Histoire humaine, le sud du Levant est une de ces régions riches de vestiges et de traditions. La céramique en fait partie. Sa production s'inscrit dans une longue tradition potière, depuis ses balbutiements dès le IX<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.<sup>1</sup> et jusqu'à aujourd'hui encore. Elle n'a alors pas cessée d'être produite en grande quantité. L'Antiquité, jusqu'au début de la période islamique, ne fait pas exception. Plus que cela, la céramique participe au renom de cette vaste région. Certaines catégories connaissent même un tel succès qu'on les rencontre dans tout le monde connu, ou presque, comme c'est le cas des amphores que l'on rencontre jusqu'en Gaule<sup>2</sup> à l'ouest et en Inde<sup>3</sup> à l'est.

L'étude de la poterie de la Méditerranée orientale, d'une manière générale, s'est considérablement développée depuis plusieurs décennies. Aujourd'hui, nos connaissances sur la céramique romaine, byzantine et du début de l'Islam du sud du Levant est ainsi de mieux en mieux connue. Cette connaissance toujours plus pointue rend la céramique très utile d'un point de vue archéologique. Longtemps utilisée comme fossile-directeur pour la chronologie des niveaux et des sites, la poterie permet également d'aborder plusieurs aspect plus facilement que par d'autres méthodes. Ainsi, il est possible, au travers de celle-ci, de se pencher sur des points aussi bien d'ordre économique que culturel par exemple.

L'ensemble de la céramique est divisé en plusieurs grandes catégories de part leur forme et leur fonction. On peut citer par exemple la céramique de transport qui englobe les amphores, ou encore la céramique fine qui comprend les différentes sigillées ou la céramique commune correspondant à tout un répertoire de forme dont la pâte est grossière - bols, assiettes, bassins, cruches, etc. La catégorie sur laquelle nous nous pencherons dans cette étude est la céramique culinaire. Les termes "céramique culinaire" ou encore "poterie de cuisson" englobent plusieurs catégories de poteries ayant une même fonction de base : la cuisson des aliments, le passage sur le feu. Il s'agit de poteries dont la fonction est commune à l'ensemble du bassin méditerranéen pour ces périodes antiques et tardo-antiques, bien que les formes divergent, tout en gardant certaines similarités. Nous ne considérons pas comme

---

<sup>1</sup> Le Mière, Picon 1998, p. 10.

<sup>2</sup> Pieri 2005, p. 101-114, 114-127.

<sup>3</sup> Tomber 2004, p. 401.



culinaires les récipients de service ni la vaisselle de table. De même, les poteries ayant servi occasionnellement à la cuisson ne sont pas pris en compte dans notre étude. La céramique culinaire est une catégorie à part. Elle se distingue par des formes spécifiques se partageant en deux grands groupes : les formes fermées et les formes ouvertes. Les premières comprennent des marmites, des pots à cuire et des bouilloires. Les secondes englobent les casseroles, les coquelles, les plats à cuire et les poêles. Des couvercles se rajoutent à cette énumération. La céramique de cuisson présente généralement des caractéristiques communes au niveau de l'argile et de la couleur<sup>4</sup>.

Paradoxalement, malgré cet élan des études céramologiques, certaines catégories sont laissées de côté, comme frappées d'une sorte d'indignité du point de vue des chercheurs. La céramique commune, grossière et d'un aspect non parfait, est une de celle-ci. Plus encore, la céramique culinaire n'est que rarement prise en compte. Il n'est qu'à voir le grand travail typologique de J. Magness. Malgré tout le mérite de cette étude, on ne peut que constater le peu de cas qu'est fait l'auteur des récipients de cuisson<sup>5</sup>. Sa fonction particulière en fait un groupe qui se singularise parmi l'ensemble de la céramique. La culinaire a une vocation quotidienne et domestique. Elle demeure à l'ombre de cuisine et n'est pas destinée à être montrée. De ce fait, elle ne demande pas à avoir un aspect externe parfait et attrayant que le maître de maison serait heureux d'exposer. Et c'est bien là que le problème a longtemps résidé. Pendant des décennies, à la suite de M. Finley, on a supposé que seule la céramique dite "de luxe" avait un intérêt car la seule ayant pu être exportée<sup>6</sup>.

Ces poteries à l'aspect rougeâtre si emblématique se rencontrent très fréquemment dans les fouilles. Après les amphores, il s'agit d'une des catégories de céramiques les plus couramment observées dans le matériel archéologique. La culinaire est présente sur la quasi-totalité des sites, sans distinction. En effet, leurs contextes de découverte sont variés. La culinaire a été mise au jour aussi bien dans des contextes domestiques, que religieux - temples, synagogues et églises -, militaires ou productifs - pressoirs. La grande diversité de formes illustre son caractère très commun. De fait, les récipients de cuisson sont un des éléments indispensables à la vie quotidienne, sans distinction de rang, de religion ou d'origine.

---

<sup>4</sup> Nous verrons qu'il peut y avoir des exceptions, bien que rares.

<sup>5</sup> Les types sont peu détaillés et non convaincants. La datation est des plus large et, de ce fait, inutilisable (Magness 1993, p. 211-221).

<sup>6</sup> Finley 1973. Vokaer 2011, p. 1.

La présente thèse s'inscrit dans un courant d'approfondissement de nos connaissances sur la céramique, et plus particulièrement la commune. Celle-ci n'est plus regardée uniquement au travers le prisme de la simple datation, mais de tout ce qu'elle peut apporter au niveau culturel et économique. Elle s'inscrit également dans le cadre des deux études complètes sur la culinaires que sont celles sur la production de l'atelier de Kefar Hananya de D. Adan-Bayewitz<sup>7</sup> et sur la "*Brittle Ware*", céramique de la Syrie du Nord, d'A. Vokaer<sup>8</sup>, mais effectuées de manière locale ou n'entrant pas dans la zone géographique du sujet. L'importance de cette poterie n'est pas négligeable, et nous nous efforcerons tout au long du travail de le démontrer. En cela, nous sommes entièrement d'accord avec A. Vokaer :

"L'étude des céramiques communes apparaît pourtant comme un domaine aussi riche que celui des céramiques fines. Fondamentalement, l'intérêt économique d'un document céramique n'est pas proportionnel à son échelle de diffusion : des productions locales ou régionales ont autant à nous apprendre que les grands circuits commerciaux de distribution des amphores et des céramiques fines. De surcroît, l'analyse des céramiques communes et culinaires peut révéler l'existence de réseaux commerciaux que l'étude des productions fines, privilégiées pour leur portée plus large, ne mettrait pas en évidence. Leur étude permet non seulement de matérialiser des réseaux économiques, mais illustre aussi la complexité des échanges commerciaux. La réalité ainsi dépeinte est bien éloignée des anciens concepts qui opposaient les productions fines, circulant à une échelle extrarégionale, aux céramiques plus grossières, diffusées localement."<sup>9</sup>

Les lacunes sur le sujet de la céramique de cuisson pour le sud du Levant sont nombreuses. Outre, la vision "finleyiste", elle est l'occasion de multiples *a priori* qui ont forgé des fausses affirmations. Une de celles-ci, et certainement la plus emblématique, est celle selon laquelle toutes les poteries antiques sont façonnées à l'aide du tour de potier. Nous verrons dans le corps de notre étude que la réalité est bien plus complexe et ne saurait se résumer à cette assertion simpliste. De même, on pourrait douter de la nécessité et même de l'utilité de la mise en place d'une typologie car la culinaire est une céramique domestique qui, selon l'imaginaire collectif, serait produit ponctuellement en fonction des besoins d'un foyer. A-t-on besoin de dire qu'il n'en est rien ? La culinaire répond aux mêmes mécanismes productifs que le reste de la céramique.

---

<sup>7</sup> Adan-Bayewitz 1993.

<sup>8</sup> Vokaer 2011. Nous tenons à remercier tout spécialement A. Vokaer qui nous a donné l'idée de cette thèse.

<sup>9</sup> *Ibid.*, p. 1.

La présente étude se place dans cette optique d'apport d'informations jusqu'à présent manquantes ou lacunaires, et de rectification de certains points de vue biaisés. L'observation attentive des culinaires de l'ensemble du sud du Levant permet de constater que la céramique de cuisson est un vaste champ d'informations laissé en jachère. On peut en tirer de très nombreuses informations tant au niveau chronologique, que culturel, économique ou encore technique. Une grande problématique centrale nous est apparue comme indispensable pour commencer : la mise en place d'une typologie. Volet classique de la céramologie, elle est préalable à tout autre questionnement. Il s'agit d'un classement par forme d'une catégorie de poteries, ici la culinaire. Les exemples de formes présentant un ensemble de caractéristiques similaires sont regroupés sous une même forme ou type. Il s'agit de la première classification pour les culinaires sud-levantines. De cette étape primordiale découlent de nombreuses autres questions sur le sujet. Les récipients de cuisson sont aujourd'hui encore mal appréhendés d'un point de vue chronologique. Pour beaucoup, leur datation est inspirée directement des travaux de J. Magness qui donne des fourchettes chronologiques larges, donc inutilisables dans des contextes datants<sup>10</sup>. Les approximations dans les datations proviennent entre autres choses d'une méconnaissance de cette catégorie. Lors de nombreuses discussions avec des chercheurs, nous nous sommes rendue compte que pour beaucoup dominait l'idée que la culinaire évolue peu et très lentement. Or, il s'avère que ce n'est pas aussi simple. Bien évidemment, elle change moins rapidement que les sigillées, mais les données ethnographiques montrent que sa durée de vie est courte, entre un an et trois ans environ<sup>11</sup>. La population devait donc en changer fréquemment, ce qui est propice à une évolution des formes plutôt rapide, du moins pas sur plusieurs siècles. Se pose également la question des aspects plus techniques, en rapport, notamment, avec la production de ces poteries. De nombreuses interrogations sont progressivement apparues tant sur le plan des pâtes que sur la production en elle-même. La céramique de cuisson du sud du Levant n'a jamais fait l'objet de véritables études techniques pour ce qui est de son façonnage, les analyses de l'argile étant de plus en plus fréquemment effectuées. Avec cette étude, il est également possible de se pencher sur d'autres points particuliers : la relation de ces récipients avec le territoire sud-levantin et ses liens avec la culture antique. La première de ces problématiques permet de se concentrer sur des points précis tels que la distribution, la répartition de ces poteries dans le sud du Levant et la présence d'un commerce à plus ou moins grande échelle, parfois s'étendant

---

<sup>10</sup> L'exemple le plus flagrant est le cas des coquelles, mentionnées sous le terme de "casseroles". Elle propose ainsi une datation comprise entre la fin du IIIe s. ou le début du IVe s. ap. J.-C. et les VIIIe ou IXe s. ap. J.-C. (Magness 1993, p. 211).

<sup>11</sup> David 1972, p. 141. Mayor 1992. Mayor 1994. Orton *et al.* 2001, p. 207-209. Vokaer 2010, p. 119.

dans l'ensemble du bassin méditerranéen. Il apparaît aussi que la culinaire s'inscrit entièrement dans le mode de vie des populations locales. Il conviendra de voir de quelle manière.

Le sujet de notre étude s'ancre dans le sud du Levant. Géographiquement, cette zone est vaste et comprend les territoires actuels d'Israël, des Territoires Palestiniens et de la Jordanie (**Pl. 1**). Elle est bordée à l'ouest par la mer Méditerranée qui permet un large débouché vers l'ensemble du bassin méditerranéen, profitant à la fois à la diffusion de certaines traditions et de la culinaire en elle-même. De nombreux ports ont ainsi, au fil du temps, vu le jour sur cette côte propice à la navigation et au cabotage. La frontière orientale est constituée du grand désert jordanien, barrière naturelle arrêtant la diffusion de nos récipients destinés à la cuisson. Au sud, le sud du Levant s'arrête avec le Sinaï, la Mer Rouge au niveau d'Eilat-Aqaba et le nord du désert d'Arabie. Ces frontières semblent assez imperméables concernant la céramique de cuisson. La frontière nord est plus floue. Les liens entre le sud du Levant et ces régions septentrionales sont plus étroits. Nous avons préféré nous arrêter de manière subjective aux frontières actuelles pour le dépouillement systématique des publications, mais nous n'en oublions pas les principales mentions de culinaires sud-levantines sur des sites libanais ou syriens<sup>12</sup>. Le choix de cette zone particulière du Proche-Orient se justifie par le fait que d'un point de vue historique et archéologique, il s'agit de régions très liées culturellement, malgré de légères variations à l'échelle locale. En effet, durant l'Antiquité on note que certains royaumes et provinces sont "à cheval" sur les divers territoires. On peut citer par exemple le territoire de la Décapole, dans lequel la ville de Scythopolis - Bet She'an se trouve en Israël tandis que les autres cités qui la composent se situent de l'autre côté du Jourdain<sup>13</sup>. De même, le royaume d'Hérode le Grand s'étendait par delà le Jourdain avec ce qu'on nomme la Pérée. Le grand ensemble sud-Levantin partage de nombreux points communs, notamment au niveau de la culinaire. Ainsi que nous le verrons par la suite, on rencontre certaines formes aussi bien à l'ouest qu'à l'est du Jourdain. Il nous apparaît donc logique de ne pas diviser cette grande zone.

Outre la géographie, notre étude s'inscrit également dans un contexte historique. Elle prend en compte une large fourchette chronologique débutant dans le courant du Ier s. avant notre ère et se finissant au VIIIe s. de notre ère. Nous plaçons plus précisément le début de la période qui nous intéresse en 63 av. J.-C. lorsque l'armée romaine, sous le commandement de

---

<sup>12</sup> Nous verrons par la suite que Beyrouth et la Syrie du Nord sont particulièrement importants pour comprendre certains points concernant la culinaire.

<sup>13</sup> On note que la ville d'Hippus-Sussita se trouve actuellement en Israël, au bord du Golan, à l'est du lac de Tibériade.

Pompée le Grand, prend la ville de Jérusalem. Il s'agit du moment à partir duquel l'influence romaine apparaît nettement dans la céramique culinaire. Malgré la persistance d'une tradition ancienne, on voit l'apparition de certaines formes dès le milieu de ce siècle. Tout au long de la période étudiée, qui regroupe les époques romaine, byzantine et omeyyade, on note une persistance de certaines formes et l'existence de grandes traditions. De nouvelles formes apparaissent sans toutefois qu'on observe de réelles ruptures. Les grandes formes évoluent durant l'ensemble de cette période. Ce n'est qu'à partir de la transition entre les périodes omeyyade et abbasside que les différences morphologiques deviennent trop importantes. On assiste ici à un changement de forme indiquant l'apparition de nouvelles pratiques alimentaires.

L'étude de la céramique de cuisson est une tâche particulièrement intéressante, mais ardue. Elle se heurte à de nombreux problèmes qui peuvent être plus ou moins résolus. Premièrement, nous n'avons pas eu accès à l'ensemble des culinaires que nous présentons. Seules celles de quelques sites ont pu faire l'objet d'une étude complète et systématique - *Notre-Dame Center*, Tombeau des Rois, Saint-Pierre-en-Gallicante, Blakhiyeh, Tel Keisan, Kh. edh-Dharieh et Kh. es-Samra<sup>14</sup>. Nous nous basons également en grande partie sur les publications. Ainsi que nous l'avons déjà évoqué à plusieurs reprises, les données précises manquent cruellement. De part sa qualité non-fine, commune, elle n'a que peu attiré l'attention si ce n'est du point de vue religieux<sup>15</sup>. Les descriptions publiées sont souvent courtes, peu évocatrices et peu précises. Dans le cadre des publications plus anciennes, elles sont rarement présentes. Nous sommes entièrement tributaire des descriptions de la pâte, pourtant subjectives et souvent insuffisantes, tant pour ce qui est de la couleur que de la composition, des inclusions. L'accès direct aux poteries est également un élément limitant. En effet, pour pallier ce manque d'informations publiées sur la culinaires, l'idéal est de pouvoir l'étudier par nous-même. Toutefois, ce n'est pas toujours possible. Pour ce travail nous n'avons eu accès qu'aux récipients de certains sites que nous venons de mentionner. Une autre grande difficulté tient au fait même des recherches archéologiques. En effet, on observe en se penchant sur la carte de répartition des sites une zone "vide", hormis quelques sites, correspondant aux Territoires Palestiniens. Cela contraste très nettement avec ce qu'il se passe en Israël et même en Jordanie. Dans ces pays, surtout le premier, l'activité archéologique est très importante,

---

<sup>14</sup> Nous ne citons ici que ceux ayant fourni des exemples pour notre typologie et des informations importantes dans le cadre de notre étude. Nous avons également observé de la culinaire sur d'autres sites comme Samarie-Sébasté, le Chêne de Mambéré à Hébron et Aïn el-Ma'moudiyeh.

<sup>15</sup> Zevulun, Olenik 1979

mais elle n'aboutit malheureusement pas toujours à des publications. La méconnaissance générale des récipients de cuisson est également un obstacle. Certaines de ses formes sont parfois confondues avec des céramiques de transport et de stockage. Elles peuvent être désignées sous le terme de "jarre" ou encore simplement de "pot". De fait certaines des marmites sont morphologiquement très proches d'autres catégories de poteries comme les cratères omeyyades. Il est alors aisé de se tromper sur les attribution pour un œil non exercé.

C'est donc dans ce cadre à la fois compliqué et éminemment intéressant que se place notre étude sur la céramique culinaire sud-levantine des années centrales du Ier s. av. J.-C. au milieu du VIIIe s. de notre ère. Afin de tenter d'appréhender le mieux possible cette catégorie particulière, et les informations qui lui sont inhérentes, et de poser les jalons nécessaires à une meilleure connaissance du sujet, ce travail se divise en trois parties principales.

Tout d'abord, il s'agira de mettre en lumière le contexte général dans lequel se base notre étude. Il est important pour bien comprendre notre travail de s'intéresser l'histoire de la recherche, à la fois pour le sud du Levant, la Méditerranée orientale et l'ensemble du monde méditerranéen. Par la suite, il conviendra de faire un survol du contexte historique. L'histoire du sud du Levant est particulièrement dense et complexe. En comprendre les grands axes nous permettra de mieux appréhender certains aspects de la culinaire. Il s'agira après de se focaliser davantage sur des contextes de fouilles bien documentés et permettant à une bonne datation pour certaines formes de culinaires, qu'ils soient issus de nos propres observations ou de publications.

Dans une deuxième temps, nous nous concentrerons directement sur la céramique culinaire. Au travers un travail somme toute classique de typologie, nous distinguerons de nombreuses formes correspondant aussi bien à des formes fermées, qu'à des formes ouvertes et des couvercles. Cette étape est primordiale dans le cadre de l'étude de la culinaire. Cette première grande typologie est également l'occasion de rassembler nos connaissances sur les exemples afin d'établir des datations utilisables, des zones de diffusion préférentielles, et des lieux de production assurés ou probables. Les différents aspects des récipients sont pris en compte, tels que les caractères morphologiques principaux, la composition de la pâte ou encore le lieux de découverte.

Le troisième et dernier chapitre est davantage synthétique. Il a pour enjeux principal de discuter de plusieurs aspects directement en lien avec la céramique de cuisson. On abordera par exemple les questions liées à sa production : zones de fabrication et ateliers,

méthodes de façonnage ou encore l'organisation des ateliers. L'établissement préalable de la typologie permet également de se concentrer sur le côté économique du sujet. La diffusion des culinaires se fait à plusieurs échelles allant de la plus petite, locale, à la plus grande correspondant à l'ensemble du bassin Méditerranéen. Il ne fait aucun doute que, contrairement aux premières opinions, certains types de cette catégorie céramique ont fait l'objet d'un certain commerce. Il est également important de se pencher sur la fonction même de ces récipients. Ils s'inscrivent dans une culture et dans des traditions alimentaires. Les formes utilisées peuvent être révélatrices de certains aspects des pratiques alimentaires. Les changements de morphologie des culinaires semblent indiquer l'existence de variations dans l'alimentation.

**Partie 1**

**CONTEXTE**





# Historiographie

La céramique destinée à la cuisson ou céramique culinaire est une des grandes catégories de poteries que l'on rencontre très fréquemment lors des travaux archéologiques. Matériel utilisé quotidiennement par les sociétés antiques dans l'ensemble du bassin méditerranéen, il est donc logique qu'il soit présent en grande quantité dans les inventaires. La présence de céramiques de cuisson proche-orientales<sup>16</sup> est mentionnée non seulement dans de nombreuses publications concernant l'est de la Méditerranée mais aussi sa zone occidentale. Malgré ces nombreuses publications, la céramique culinaire, principalement celle du premier millénaire de notre ère, est l'un des thèmes de recherches les moins exploités dans le Levant par les céramologues. Les régions palestino-jordaniennes sont parmi celles dont nos connaissances sont les plus lacunaires. Il s'agit ici d'un phénomène assez paradoxal. En effet, la céramique est le type de matériel archéologique qui est peut-être le mieux connu, et dont nos connaissances ne cessent de croître avec la multiplication d'études et l'amélioration constante des méthodes.

---

<sup>16</sup> Le groupe d'étude CATHMA a ainsi pu mettre en évidence de telles occurrences dans le sud de la France, en Provence et dans le Languedoc (CATHMA 1991 ; Raynaud 1993, p. 363).

Dans un premier temps, l'évolution de l'étude des culinaires sud-levantines ne peut être dissociée de celle générale des travaux sur la céramique commune. Cette grande catégorie de poteries qui recouvre l'ensemble de la céramique utilitaire à longtemps souffert de la comparaison avec la céramique dite "fine" considérée pendant longtemps comme un produit de luxe, alors qu'elle n'était vue que comme un produit local de moindre importance. L'aspect davantage brut de ces céramiques, la plupart du temps sans décor avec un dégraissant visible et une texture parfois très grossière, explique pourquoi elle a été peu étudiée.

La céramique a longtemps été vue uniquement comme un outil permettant la datation des divers niveaux d'occupation. En raison de cette vision réductrice, la céramique en générale, et plus particulièrement la céramique commune, ne faisait pas l'objet de grandes publications, de monographies. Les études sur ce type de matériel étaient généralement incluses dans les travaux concernant un site. Elles ont été pendant de nombreuses années faites pour la publication de rapport de fouilles ; elles sont, aujourd'hui encore, parfois faites uniquement dans ce sens. On comprend dès lors, pourquoi, dans cette optique, seules les poteries permettant l'établissement de la chronologie des contextes précis ou des sites étaient présentées<sup>17</sup>. Pour le sud du Levant, c'est par exemple le cas des publications des fouilles anciennes de Jérusalem comme celles dans la vallée du Tyropéon à la fin des années 1920<sup>18</sup> ou encore celles de R. W. Hamilton au niveau du mur nord de la ville et de la porte de Damas en 1940<sup>19</sup>, mais aussi de la publication des travaux effectués à Béthanie par S. Saller et publiés en 1957<sup>20</sup>. On constate la même chose en Jordanie, par exemple avec la publication des deux premières campagnes de fouilles à Dhiban en 1957-1958<sup>21</sup>. Pour cette raison, l'étude de la céramique, principalement commune, a pris un certain retard par rapport à d'autres secteurs de la recherche archéologique.

Ce n'est que plusieurs décennies plus tard, dans les années 80, que l'on commence à appréhender le matériel céramique d'une manière différente. On assiste alors à un véritable changement dans la manière de penser l'étude de la poterie antique : on se détache progressivement de l'étude des sites pour considérer de plus en plus la céramique comme un sujet d'étude en lui-même. Les monographies se concentrent alors de plus en plus sur un aspect en particulier sont réalisées. Ce nouvel angle de vue est principalement amorcé par les

---

<sup>17</sup> Vokaer 2011, p. 1.

<sup>18</sup> Crowfoot, Fitzgerald 1929.

<sup>19</sup> Hamilton 1940.

<sup>20</sup> Saller 1957.

<sup>21</sup> Winnett, Reed 1957-1958.

travaux de D. Peacock sur une approche ethnologique de la céramique en 1982<sup>22</sup>, mais aussi quatre ans plus tard, par K. Greene qui se concentre davantage sur une approche économique<sup>23</sup>. Ces deux ouvrages constituent la base de cette nouvelle orientation. Désormais, la céramique n'est plus considérée uniquement comme un marqueur chronologique, mais également comme un marqueur économique : elle est alors étudiée aussi pour son aspect commercial.

Mais ce tournant a surtout profité, dans un premier temps, à la céramique fine, plutôt que la céramique commune, et donc culinaire. Cela est essentiellement dû à l'influence de l'école finleyiste. Ce courant de pensée sur l'économie du monde antique s'appuie sur une théorie de M. Finley. Ce dernier, dans son ouvrage *The Ancient Economy*, qui traite de l'économie du monde antique, aborde, une décennie avant D. Peacock et K. Green<sup>24</sup>, la question de la céramique. Pour les questions commerciales, il ne prend en compte que le matériel luxueux, et donc par extension, la céramique fine, dite également céramique de "luxe". Selon l'approche finleyiste, "seuls les produits de luxe, destinés à une petite élite voyageaient"<sup>25</sup>.

De ce fait, l'étude de la céramique s'est retrouvée amputée d'une partie de ses données, créant un grand déséquilibre entre la connaissance de la céramique fine et de la céramique commune plus grossière. Par exemple, les céramiques sigillées orientales tardives ont fait l'objet de grandes études et sont bien connues depuis longtemps maintenant. J. W. Hayes, en particulier dans son ouvrage *Late Roman Pottery*<sup>26</sup>, réalise une typologie de référence des sigillées orientales tardives - en distinguant les africaines, les phocéennes, les chypriotes, les égyptiennes et celle qui viennent de Pergame. Au contraire, les catégories plus utilitaires, plus grossières et moins ostentatoires, n'ont pas connus le même nombre d'études puisqu'on pensait - à tort - qu'il s'agissait de productions locales qui n'étaient que peu ou pas diffusées. En bref, elles semblaient moins importantes que la céramique "luxueuse" pour comprendre avec la même acuité la chronologie des sites ou les modèles économiques des périodes antiques.

Cependant, une seule catégorie de céramiques communes a dérogé à cette règle pour les zones orientales de la Méditerranée : les amphores, notamment celles qu'on qualifie d'orientales tardives. Depuis une trentaine d'années, de nombreuses études se sont penchées

---

<sup>22</sup> Peacock 1982.

<sup>23</sup> Greene 1986.

<sup>24</sup> Finley 1973.

<sup>25</sup> Vokaer 2011, p. 1.

<sup>26</sup> Hayes 1972.

sur la question au travers l'ensemble du bassin méditerranéen. Plusieurs études telles que celle de J. A. Riley en 1981 qui se penche sur l'étude des amphores tardives présentes sur le site de Carthage<sup>27</sup> se sont ainsi concentrées sur le sujet. Plus tardivement, à la fin des années 1990, D. Avshalom-Gorni s'est penchée lors de sa thèse sur les amphores, qu'elle nomme jarres de stockage, de Galilée occidentale pour les périodes romaine et byzantine<sup>28</sup>. Cependant, cette grande étude n'est pas publiée. Mais, mise à part cette catégorie précise de céramiques communes destinées principalement au transport de diverses denrées, la poterie commune est restée en retrait pendant longtemps. Dans le courant des années 90, d'autres catégories de céramiques communes ont commencé à être étudiées de manière plus systématique ; ceci pour l'ensemble du Proche-Orient. En effet, à cette époque, on note la publication par J. Magness d'un premier grand essai intitulé, *Jerusalem Ceramic Chronology : circa 200-800*<sup>29</sup>, présentant une étude globale et une chrono-typologie de la céramique commune hiérosolymitaine. Cette dernière présente un certain nombre de forme qu'elle identifie comme caractéristique de cette région. Pour cela, elle s'appuie sur le matériel issu de différentes fouilles effectuées principalement dans la Vieille Ville de Jérusalem - surtout dans le quartier juif - ou à proximité, notamment dans la Cité de David<sup>30</sup>. Ce travail, bien que présentant des lacunes et des erreurs parfois importantes dans la classification typologique, a le mérite d'être le seul du genre pour les périodes antique et tardo-antique dans la région. Il s'avère très utile pour l'identification des formes particulières et a l'avantage de présenter de nombreuses formes, exemples et références bibliographiques permettant ainsi d'avoir de nombreux parallèles pour l'ensemble des zones palestino-jordaniennes. J. Magness fait, dans son étude, une première proposition de chrono-typologie pour la céramique de cuisson pour les régions de la Palestine antique au travers des exemplaires trouvés à Jérusalem. Cette tentative de classification, bien que peu convaincante, a le grand mérite d'exister et de permettre d'apporter les premières informations sur le sujet pour la région de Jérusalem. Toutefois, cet ouvrage ne se concentre pas uniquement sur cette catégorie en particulier.

Petit à petit, on voit se développer, bien que de manière peu importante, des travaux directement en lien avec la céramique de cuisson du Proche-Orient. On doit citer en premier la grande étude de D. Adan-Bayewitz, publiée en 1993, sur la production de céramiques de

---

<sup>27</sup> Riley 1981.

<sup>28</sup> Avshalom-Gorni 1998.

<sup>29</sup> Magness 1993.

<sup>30</sup> *Ibid.*

cuisson du site de Kefar Hananya<sup>31</sup>. Elle se concentre son étude sur le site de Kefar Hananya et sur la diffusion de sa production dans le nord de la Palestine antique, plus précisément en Galilée et sur le plateau du Golan. Kefar Hananya est un site sur lequel les fouilles israéliennes ont démontré l'existence d'un système productif de poteries, spécialisé dans les céramiques culinaires. Ce lieu de production est un des très rares exemples que nous ayons d'un atelier spécialisé dans la production de céramiques culinaires pour l'ensemble du Proche-Orient. Il n'y a pas d'autres études de ce genre pour l'ensemble du sud du Levant durant les périodes antiques, cet atelier ayant été utilisé pendant la période romaine et byzantine, plus précisément entre la deuxième moitié du Ier s. av. J.-C. et le début du Ve s. ap. J.-C.<sup>32</sup>. Pour appréhender au mieux les questions liées à la production et à la diffusion des poteries de cuisson, D. Adan-Bayewitz se base sur trois types de données : archéologiques, textuelles - principalement les sources rabbiniques - et celles issues des analyses pétrographiques et chimiques. Par l'établissement de la typologie et par l'étude de la distribution des formes trouvées sur le site et dans l'ensemble de la région, il a pu mettre en lumière l'ensemble de la production de Kefar Hananya<sup>33</sup>. Au total, il a été possible de distinguer sept grandes formes, dont toutes, à l'exception d'une<sup>34</sup>, ont été utilisées pour la cuisson des aliments<sup>35</sup>. Cet ouvrage est ainsi un des travaux de référence pour l'étude de la céramique culinaire antique dans le sud du Levant.

Une seconde étude, plus récente, est particulièrement importante dans l'étude de cette grande catégorie de céramique. Cette étude de grande envergure se concentre uniquement sur une catégorie précise de la céramique culinaire : la *Brittle Ware*. Elle a fait l'objet d'une thèse puis d'une grande publication par A. Vokaer intitulée *La Brittle Ware en Syrie, Production et diffusion d'une céramique culinaire de l'époque hellénistique à l'époque omeyyade*<sup>36</sup>. Il s'agit d'un des grands piliers pour l'étude des poteries de cuisson des périodes antiques. L'étude d'A. Vokaer est le premier essai complet de synthèse sur la *Brittle Ware*. Ce groupe précis de céramiques culinaires est caractéristique de la Syrie du Nord. Il apparaît même que "la *Brittle Ware* est la céramique antique la plus connue des chantiers archéologiques syriens, après les céramiques fines"<sup>37</sup>. Elle se caractérise par des formes particulières très caractéristiques et

---

<sup>31</sup> Adan-Bayewitz 1993.

<sup>32</sup> Magness 1996, p. 270.

<sup>33</sup> Vokaer 2011, p. 136.

<sup>34</sup> Cette unique forme de céramique non culinaire correspond à une petite jarre appelée *krozin* dans les textes rabbiniques (Magness 1996, p. 270).

<sup>35</sup> *Ibid.*, p. 270.

<sup>36</sup> Vokaer 2011.

<sup>37</sup> *Ibid.*, p. 2.

principalement par une série de pâte communes. Cette étude se veut à la fois technique, avec les questions de la composition de la pâte et de la production, typologique afin de mettre en place un premier classement global par forme, et économique, en se penchant notamment sur les questions de diffusion dans l'ensemble de la Syrie. Pour cela, elle s'appuie sur quelques grands sites de références : Apamée, Andarin, Dibsi Faraj et Alep. La période prise en compte est très large puisqu'elle se situe entre les périodes hellénistique et omeyyade, IIIe s. av. J.-C. - milieu du VIIe s. ap. J.-C., ce qui a permis de distinguer les évolutions tant sur le plan formel que technique<sup>38</sup>. Il s'agit d'un des grands travaux fondateurs de l'étude de la culinaire au Proche-Orient, sur lequel nous avons pu nous appuyer pour effectuer cette étude. Elle s'inscrit elle-même dans la volonté d'une meilleure connaissance de la *Brittle Ware*. C'est pourquoi, on note l'existence de nombreuses publications sur le sujet. Elle a attiré l'attention dès 1943 à partir d'exemples provenant de la région de l'Euphrate<sup>39</sup>. En 1968, S. Dyson se penche également en partie sur cette culinaire particulière<sup>40</sup>. Il remarque des éléments en commun avec les récipients de cuisson proche-orientaux, et notamment ceux de Jérash<sup>41</sup>.

L'approche purement typologique pour le Proche-Orient, outre les deux études majeures que nous venons de mentionner, n'est que peu développée pour ce sujet. Cependant, on peut remarquer que ce phénomène de mise en retrait de la céramique culinaire que l'on observe pour les régions levantines n'est pas si important pour les autres régions méditerranéennes. Plusieurs études sur l'analyse des formes ont ainsi été menées principalement en Occident. Parmi celles-ci, le travail effectué par M. Bats, pour le sud de la Gaule, plus précisément sur le site d'Olbia de Provence du milieu du IVe au milieu du Ier s. avant notre ère<sup>42</sup>. Bien que n'étant pas la seule catégorie de céramiques prise en compte, la culinaire tient une place assez importante dans son étude. La seconde partie de son étude se concentre exclusivement sur la classification des formes de céramiques trouvées à Olbia, dont un sous-chapitre sur la culinaire, "Les céramiques culinaires du IVe au milieu du IIe s. av. J.-C."<sup>43</sup>, et de nombreuses autres formes présentées dans le cas des céramiques non tournées<sup>44</sup>. En plus de se concentrer sur la typologie, M. Bats réfléchit longuement sur la fonction de la céramique de cuisson et sa place dans la culture alimentaire des populations des régions

---

<sup>38</sup> *Ibid.*, p. 3.

<sup>39</sup> Matson 1943.

<sup>40</sup> Dyson 1968.

<sup>41</sup> *Ibid.*, p. 59.

<sup>42</sup> Bats 1988.

<sup>43</sup> *Ibid.*, p. 164-166.

<sup>44</sup> Il s'agit principalement de formes produites localement, mais également d'ateliers de la région de Marseille (*Ibid.*, p. 191-192 et 195-197).

méridionales de la Gaule<sup>45</sup>. Onze ans avant cette étude, P. Arcelin soutient une thèse sur la céramique culinaire du Ier s. av. J.-C. du sud de la France - Bouches-du Rhône<sup>46</sup>.

D'une manière inattendue, les recherches menées dans le sud de la France ont permis d'apporter un certain nombre d'informations sur les céramiques du Proche-Orient. Ces études, qui datent des années 1980-1990, sont principalement dues à l'association Céramique Antiquité Tardive Haut Moyen-Age - CATHMA. Dans un article intitulé "Importations de céramiques communes méditerranéennes dans le midi de la Gaule (Ve - VIIe s.)"<sup>47</sup>, ce groupe d'étude a proposé une première classification des divers types de céramiques communes italiennes, africaines et orientales importées en Gaule méridionale. La culinaire y trouve une place importante et certaines céramiques proviennent des régions palestino-jordaniennes<sup>48</sup>. Ce travail très complet, qui repose à la fois sur l'étude typologique et sur des analyses pétrographiques, permet de proposer des zones de production possibles pour les diverses formes<sup>49</sup> : malgré sa relative ancienneté, il demeure l'une des bases de l'étude de la céramique de cuisson du Levant, sur lesquelles s'appuient les quelques travaux effectués sur le sujet.

Plus récemment, de nouvelles études ont été menées sur la céramique culinaire de sites chypriotes ou encore grecs.

1° - Pour Chypre, un article de J. Lund publié en 2002 dans le cadre d'un colloque sur la production et la diffusion de céramiques hellénistiques et romaines en Méditerranée orientale se concentre ainsi sur cette catégorie particulière. Cet article se focalise principalement sur une forme de poêles à frire décrite comme purement chypriote à partir d'exemplaires provenant des fouilles effectuées entre 1989 et 1993 au niveau de la péninsule d'Akamas<sup>50</sup>.

2° - L'étude d'E. Pellegrino sur le site grec de Xanthos est plus globale<sup>51</sup>. En effet, elle prend en compte plusieurs formes de céramiques culinaires issues d'une même production et présentant un pâte similaire, rouge orangé et sableuse<sup>52</sup>. Il met ainsi en lumière l'ensemble d'un répertoire de forme aussi bien fermées qu'ouvertes ainsi que des couvercles.

A côté de ces quelques grandes études et de ces articles ponctuels sur la céramique destinée à la cuisson, cette grande catégorie de commune du bassin méditerranéen, surtout

---

<sup>45</sup> M. Bats intègre ainsi dans sa réflexion les cultures grecque massaliète, celte et celto-ligure, et romaine (*Ibid.*, p. 201, 211 et 61).

<sup>46</sup> Arcelin 1979.

<sup>47</sup> Cathma 1991.

<sup>48</sup> C'est par exemple le cas de la forme de la coquille de forme Cathma 4 (*Ibid.*, fig. 16, p. 35).

<sup>49</sup> *Ibid.*, p. 29.

<sup>50</sup> Lund 2002, p. 44.

<sup>51</sup> Pellegrino 2007.

<sup>52</sup> *Ibid.*, p. 27.



pour la fin de l'Antiquité et la période byzantine, a fait l'objet d'une série de grandes rencontres internationales ayant pour titre *Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean*. Ces rencontres ne se concentrent pas seulement sur la céramique culinaire, mais elles permettent d'aborder le sujet. Cela a permis la publication de plusieurs articles abordant ce sujet, principalement en Méditerranée orientale. On note par exemple les articles de J. Ikäheimo sur la culinaire africaine<sup>53</sup>, de P. Arthur qui est axé sur la fonction des culinaires et des influences de la forme sur l'utilisation<sup>54</sup>, de M. Daszkiewicz, E. Bobryk et G. Schneider sur les fonctions de la *Brittle Ware*<sup>55</sup>, de P. Reynolds et Y. Waksman sur la culinaire de Beyrouth<sup>56</sup>, d'A. Vokaer concernant les caractères techniques des poteries de cuisson<sup>57</sup>, et enfin de E. Dafi sur le matériel d'Antikyra<sup>58</sup>. Cependant, aucune étude concerne directement les régions palestino-jordaniennes, qui restent donc relativement en retrait malgré les progrès et le développement des travaux sur la culinaire.

Cette constatation peut s'expliquer principalement par le fait que la céramique de cuisson, en Israël majoritairement, est surtout abordée de manière plus théorique, principalement par l'étude des sources textuelles, notamment le Talmud et la Mishna. Cette approche axée sur ces textes a commencé très tôt, bien avant le développement des grandes études sur la céramique commune, et donc sur la céramique culinaire. Leur accès reste difficile puisqu'ils sont souvent écrit en hébreux. On note ainsi deux grandes études : les ouvrages de J. Brand, *Ceramic Vessels in Talmudic Literature*<sup>59</sup>, et de U. Zevulun et Y. Olenik, *Function and Design in the Talmudic Period*<sup>60</sup>. La première de ces études tente de dresser une liste des céramiques mentionnées dans la littérature talmudique, babylonienne et Palestinienne. J. Brand essaye ainsi de les identifier par leur nom antique et de déterminer leurs usages<sup>61</sup>. Le second ouvrage est en réalité un catalogue d'exposition amélioré. Les auteurs se concentrent davantage encore sur la fonction des céramiques mentionnées dans cette littérature antique. La publication donne une part relativement importante aux poteries destinées à la cuisson. Ainsi, il est question à la fois de marmites, de récipients ouverts assimilables aux coquelles et aux poêles, et de bouilloires. En plus de ces questions tournées sur les formes et leur dénomination hébraïque, l'étude fait la part belle à leurs fonctions et à la

---

<sup>53</sup> Ikäheimo 2005.

<sup>54</sup> Arthur 2007.

<sup>55</sup> Daszkiewicz *et al.* 2000.

<sup>56</sup> Reynolds, Waksman 2007.

<sup>57</sup> Vokaer 2010.

<sup>58</sup> Dafi 2014.

<sup>59</sup> Brand 1953.

<sup>60</sup> Zevulun, Olenik 1979.

<sup>61</sup> Zeitlin 1954.

manière dont elles étaient utilisées, en évoquant également les interdits alimentaires et les règles à respecter pour la préparation des aliments<sup>62</sup>.

Outre ces grandes études sur la céramique commune, dont la culinaire, dans les sources rabbiniques, il existe aussi des articles qui abordent ce sujet. C'est le cas de l'article de F. Vitto publié en 1986, "Potters and Pottery Manufacture in Roman Palestine"<sup>63</sup>. Les sources textuelles sont ici utilisées pour tenter de recréer les étapes de la production des céramiques, la chaîne opératoire, dans la Palestine antique, ainsi que d'appréhender les questions liées à l'organisation des ateliers et au statut social des potiers<sup>64</sup>. S. Weingarten a aussi publié une étude en 2013, consacrée plus directement à la céramique culinaire. Elle se focalise sur une forme particulière de céramique de cuisson : la marmite, aussi appelée *qederah* dans la littérature rabbinique<sup>65</sup>. L'auteur s'attache à collecter les centaines de mentions de ce terme dans les écrits des Ve au VIIe s. de notre ère afin d'en tirer toutes les informations sur sa production, son utilisation et sur les aliments cuits dans ces marmites<sup>66</sup>. Ces travaux ont le défaut de ne prendre que très peu en compte le matériel archéologique.

Nos connaissances sur la céramique culinaire, hormis pour ce qui est des sources textuelles, accusent un retard relativement important en comparaison des autres catégories de céramiques, que ce soit celle dite fine ou encore les amphores. Toutefois, la céramique destinée à la cuisson a, de manière générale, intéressé les chercheurs pour des aspects davantage techniques. En effet, à partir du milieu des années 1990, on constate la multiplication des approches technologiques qui ne se concentrent plus uniquement sur la typologie ou sur la diffusion, mais plutôt sur l'expérimentation, les analyses physico-chimiques et d'une manière générale sur l'archéométrie. Par exemple, la grande étude d'A. Vokaer est dans la lignée de ces études (sans parler de son approche typo-chronologique)<sup>67</sup>.

Le caractère tout-à-fait particulier des céramiques de cuisson, dû aux diverses propriétés qu'elles doivent posséder, a attiré assez rapidement l'attention des spécialistes en archéométrie. Les grandes thématiques de recherche de ce type d'études tourne autour de la détermination des zones de production, soit autour des problématiques liées à la conductivité de la chaleur de l'argile et à la capacité de résister à de multiples chocs thermiques. Peu d'études pétrographiques ou physico-chimiques sur la culinaire pour la détermination des

---

<sup>62</sup> Zevulun, Olenik 1979, p. 32-37.

<sup>63</sup> Vitto 1986.

<sup>64</sup> *Ibid.*, p. 61.

<sup>65</sup> Weingarten 2014.

<sup>66</sup> *Ibid.*, p. 310.

<sup>67</sup> Vokaer 2011.

zones de production ont malheureusement été effectuées, et surtout publiées, pour les régions qui concernent directement notre zone géographique. On peut mentionner, par exemple, une étude pétrographique sur un lot culinaires provenant des fouilles du monastère byzantin de Deir 'Ain 'Abata, en Jordanie. Une des problématiques de l'article est de déterminer si la céramique de cuisson trouvée sur le site est une production locale ou, au contraire, si elle a été importée<sup>68</sup>. Une des études qui caractérisent encore la trop grande ponctualité et brièveté des travaux pétrographiques et physico-chimiques est par exemple l'analyse de J. Gunneweg et M. Balla sur quelques échantillons de poteries locales issues des fouilles de Busayra, parmi lesquels des tessons de céramiques culinaires<sup>69</sup>. Cette étude a été effectuée en annexe de la grande publication du site<sup>70</sup>.

Des études techniques plus théoriques ont également été menées et ont fait l'objet d'articles dans des revues spécialisées, et notamment dans *Archaeometry*. Ces derniers ne sont pas systématiquement tournés sur la céramique de cuisson, mais traitent des grandes problématiques techniques et technologiques de la culinaire. Une des études fondamentales sur le sujet est celle publiée en 2001 dans cette revue par M. Tite, V. Kilikoglou et G. Vekinis, "Strength, Toughness and Thermal Shock Resistance of Ancient Ceramics, and their Influence on Technological Choice". L'article se concentre sur les deux propriétés majeures que doivent posséder les céramiques culinaires afin de pouvoir être utilisées : la capacité à retenir le contenu des récipients et la résistance aux impacts et aux changements rapides de température sans se casser<sup>71</sup>. Cette étude se divise en deux parties. La première est très théorique et traite de la question de la résistance à la rupture et aux chocs thermiques<sup>72</sup>. Elle aborde également la question du dégraissant, principalement le rôle du quartz dans l'argile<sup>73</sup>. Ces données sont particulièrement intéressantes dans le cadre de notre étude, le quartz étant un des dégraissants les plus présents dans la céramique culinaire du sud du Levant. Dans un second temps, les auteurs abordent un aspect plus archéologique et ethnographique. Il s'agit alors de réflexions sur la composition des pâtes en fonction de la localisation des études, aussi bien en Amérique du Nord, en Europe qu'au Proche-Orient, et également en fonction des périodes historiques<sup>74</sup>, en s'appuyant aussi sur la chaîne opératoire des céramiques<sup>75</sup>.

---

<sup>68</sup> Joyner, Politis 2000.

<sup>69</sup> Gunneweg, Balla 2002.

<sup>70</sup> Bienkowski, Balla 2002.

<sup>71</sup> Tite *et al.* 2001, p. 302.

<sup>72</sup> *Ibid.*, p. 303, 313-317.

<sup>73</sup> *Ibid.*, p. 307-309.

<sup>74</sup> La fourchette chronologique prise en compte est très large, du Néolithique à aujourd'hui (*Ibid.*, p. 317).

<sup>75</sup> *Ibid.*, p. 317.

Une étude de Y. Waksman, P. Reynolds, S. Bien et J.-C. Tréglià, qui date de 2005, regroupe l'ensemble des problématiques que nous venons d'évoquer, aussi bien typologique, chronologique, que plus techniques. Elle s'intéresse à la production d'un atelier du sud du Levant : l'Atelier X, *Workshop X*. Elle s'intitule : "A Major Production of Late Roman 'Levantine' and 'Cypriot' Common Ware"<sup>76</sup>. Cette étude pluridisciplinaire a permis de mettre en lumière le répertoire typologique d'une même production<sup>77</sup>, présentant une homogénéité dans la composition de la pâte. La période d'utilisation de du *Workshop X* a pu également être déterminée, notamment grâce aux exemplaires de céramiques culinaires mis au jour lors des fouilles de Beyrouth et du sud de la France. Il s'avère que l'atelier a produit ces récipients de cuisson durant une période d'au moins trois siècles, de la fin du IV<sup>e</sup> s. à la fin du VII<sup>e</sup> siècle<sup>78</sup>. Toutefois, si ces recherches ont permis de distinguer la production, la localisation de l'atelier n'est pas encore identifiée, d'où l'appellation de l'atelier en question. Cet étude permet d'aborder de nombreuses problématiques comme la zone supposée de production ou encore la diffusion des céramiques culinaires, deux notions importantes pour une meilleure connaissance de cette catégorie particulière de céramique dans les régions palestino-jordaniennes.

On constate ainsi que la poterie de cuisson, bien que relativement fréquente sur les sites, demeure un sujet assez sous-exploité par les chercheurs, à la différence de la céramique fine et les amphores. Malgré les études mentionnées et l'accroissement de l'intérêt de la culinaire parmi certains chercheurs, elle reste malheureusement encore trop mal connue, notamment pour les zones sud-levantines. C'est donc dans cette optique que nous voudrions proposer une étude sur la céramique culinaire de la Palestine antique et tardo-antique, tant sur le plan purement typologique que sur les questions plus techniques, en particulier la détermination des zones de production ou encore la composition des pâtes caractéristique de ces poteries. Nous espérons ainsi pouvoir nous placer dans la continuité de ces diverses études multidisciplinaires.

---

<sup>76</sup> Waksman *et al.* 2005.

<sup>77</sup> Le point de départ de cette étude sont les découvertes de culinaires proche-orientales faites dans le sud de la France en 1991 par l'association Cathma (Cathma 1991 ; Waksman *et al.* 2005, p. 311).

<sup>78</sup> *Ibid.*, p. 317.



# **Le sud du Levant entre le Ier s. av. J.-C. et le VIIIe s. ap. J.-C.**

Les régions constituant la côte orientale de la Méditerranée et celles plus dans les terres sont riches de la grande Histoire humaine. De part sa localisation, au croisement de l'Afrique et de l'Asie, la vaste zone qu'elles recouvrent est propice à l'installation de populations et à leur épanouissement. Elle entre en grande partie dans ce qu'on appelle le croissant fertile, lieu de l'apparition de l'agriculture et de nombreuses grandes étapes de l'évolution humaine. Du point de vue économique, le Proche-Orient est également placé à la croisée des chemins. C'est davantage encore le cas pour le sud du Levant. Cette région est comprise entre la Méditerranée à l'ouest et un grand plateau désertique à l'est. Le nord est en partie délimité par le début de l'Anti-Liban au niveau du Mont Hermon. Les limites sud sont posées par le désert du Sinaï, la mer Rouge et le désert d'Arabie. Pour faciliter la compréhension, nous avons ainsi choisi de prendre en compte les frontières modernes d'Israël, des Territoires Palestiniens et de la Jordanie, qui circonscrivent assez bien notre zone d'étude.

L'histoire de ce grand territoire n'est pas simple. Elle est complexe et très dense. Durant l'Antiquité, elle est l'enjeu de nombreuses luttes de pouvoir. Sa localisation au nord de

l'Égypte et au sud de la Syrie en fait une zone tampon par laquelle l'armée pouvait notamment transiter afin de passer de l'une à l'autre. Dans le cadre de cette étude, nous nous concentrons sur la période comprise entre les décennies centrales du I<sup>er</sup> s. av. J.-C. et le courant du VIII<sup>e</sup> s. de notre ère. Nous aborderons surtout les principaux événements ayant eu lieu dans cette grande fourchette chronologique.

## 1. LE I<sup>er</sup> SIECLE AV. J.-C.

Le milieu du I<sup>er</sup> s. av. J.-C. est une période importante pour le sud du Levant, et plus particulièrement la Palestine. Elle correspond à l'arrivée de l'armée romaine. L'année 63 avant notre ère est la période charnière. Jusqu'à présent, la Palestine est sous la domination hasmonéenne, dynastie qui trouve son origine durant la révolte des Macchabées<sup>79</sup>. C'est surtout sous Jean Hyrcan I<sup>er</sup> - 134-104 av. J.-C. - que la dynastie s'étend. Ce dernier remportant des victoires sur les royaumes voisins de la Judée<sup>80</sup>. Son pouvoir politique se confond avec le pouvoir religieux. Les hasmonéens dominent la Judée jusqu'à l'arrivée romaine. Ils sont ensuite remplacés par celle des hérodiens. Les dernières années de la dynastie sont marquées par des luttes internes. C'est dans ce cadre qu'intervient l'armée romaine.

L'arrivée de l'armée romaine en Orient n'est originellement pas en lien avec ce contexte particulier de la Judée. En effet, l'intervention romaine a pour motif initial la guerre déclarée à Mithridate VI, roi du Pont. Pompée le Grand prend la tête des troupes romaines en 67 av. J.-C. avec le titre d'*Imperator*, à la suite de Lucullus (**PI. 2**). Dès les années 66-65 av. J.-C., il envoie des légats dans tout le Proche-Orient afin de lutter contre la piraterie et le brigandage<sup>81</sup>. Après avoir conquis la Syrie et en avoir fait une province, Pompée se dirige vers la Palestine afin d'y retrouver ces légats qui sont alors aux prises à des luttes intestines, notamment entre les deux derniers héritiers de la dynastie hasmonéenne, Hyrcan II et

---

<sup>79</sup> Mimouni 2012, p. 332.

<sup>80</sup> Schwentzel 2015, p. 12.

<sup>81</sup> Sartre 2001, p. 445.

Aristobule II<sup>82</sup>. En 63 av. J.-C., Pompée se décide à marcher vers Jérusalem depuis la ville de Damas où il est basé. Il semble que Jérusalem n'était pas la destination première, puisqu'il pensait initialement aller jusqu'à Pétra. Pour rejoindre Jérusalem, il passe par les villes de Dion, Pella et Schythopolis-Bet She'an. Jérusalem est à cette époque sous le pouvoir d'Aristobule II. Celui-ci, devant l'avancée des troupes romaines, se soumet rapidement. Toutefois, ses troupes refusent la reddition et tiennent militairement le Temple et les quartiers à proximité de celui-ci. La position prise par l'armée hasmonéenne dont le chef a fait défection est délicate pour Rome. Pompée organise alors le siège du Temple. Durant trois mois, à l'automne 63 av. J.-C., les troupes romaines encerclent cette zone en hauteur<sup>83</sup>. Le siège nous est raconté en détail par l'histoire juif Flavius Josèphe, alors passé dans le camp de Rome<sup>84</sup>. A la fin de ce siège, le Temple est pris et Pompée va jusqu'à pénétrer dans le Saint des Saints, violation suprême pour les Juifs. Jusqu'à présent, seul le grand prêtre pouvait y pénétrer une fois par an pour la fête du Grand Pardon, Yom Kippour. Aristobule et sa famille sont gardés en captivité afin de défiler comme "trophée" lors du triomphe de Pompée à Rome<sup>85</sup>. La prise de Jérusalem et la chute du Temple est un des points historiques importants pour le sud du Levant et même pour l'histoire de la céramique culinaire de la région. A la suite de ces événements, Rome prend le contrôle de la région, non pas directement mais en mettant en place des dirigeants qui lui sont proches, ou du moins qu'elle peut contrôler. Ainsi, Hyrcan II est nommé grand-prêtre mais n'est pas remis sur le trône. La perte du titre royal apaise quelque peu le climat politique, les pharisiens lui étant hostiles depuis longtemps<sup>86</sup>. Dans un premier temps, Rome réorganise l'ensemble du Proche-Orient en une province (**PI. 3**) de Syrie correspondant à "l'ancienne *Séleukis* et la Phénicie, plus quelques groupes de cités plus ou moins isolées, en Transjordanie ou sur la côte palestinienne"<sup>87</sup> et rend pour le sud du Levant une certaine indépendance à de grandes cités - Hippos, Scythopolis-Bet She'an, Pella, Dion, Samarie, Marisha ou encore Iamna - alors sous la domination de Jérusalem<sup>88</sup>. Les villes de la Décapole célèbrent la libération du pouvoir hasmonéen notamment au travers de nouvelles émissions monétaires<sup>89</sup> et Gadara est reconstruite<sup>90</sup>. L'évènement qu'est la prise de Jérusalem et le contrôle de la région par Pompée est le point de départ de la période romaine

---

<sup>82</sup> *Ibid.*, p. 447.

<sup>83</sup> *Ibid.*, p. 448.

<sup>84</sup> Flavius Josèphe, *Antiquités Juives* 14, 57-58.

<sup>85</sup> Sartre 2001, p. 448.

<sup>86</sup> *Ibid.*, p. 449.

<sup>87</sup> *Ibid.*, p. 449.

<sup>88</sup> Chancey, Porter 2001, p. 164.

<sup>89</sup> Spijkerman 1978, p. 15.

<sup>90</sup> Chancey, Porter 2001, p. 164.



pour le sud du Levant. Dans la tradition anglo-saxonne, il s'agit du début de la première des trois périodes romaines : "*Early Roman*", qui dure jusqu'à la Seconde Révolte Juive de 135 ap. J.-C.<sup>91</sup>.

Ce n'est qu'à partir de 59 av. J.-C. que le Sénat romain décide de nommer un gouverneur en Syrie dont le pouvoir s'étend jusqu'à la Palestine. Si le tout premier fut L. Marcius Philippus, le plus emblématique est sans doute Gabinius, qui y est envoyé en 57 avant notre ère. Ce vétéran de la prise de Jérusalem par Pompée marche de nouveau sur la Judée suite à une révolte organisée par Alexandre, un descendant hasmonéen. Il en profite alors pour reconstruire, semble-t-il, en partie la ville de Samarie. Il réorganise politiquement la Judée, scindant le pouvoir local en cinq *synedria* à Jérusalem, Sepphoris, Adora, Jéricho et Betharamatha<sup>92</sup>. En 40 av. J.-C., suite à l'invasion d'une grande partie de la Syrie par les Parthes, Rome installe Hérode le Grand, dont le frère aîné Phasaël a été tué par ces derniers, sur le trône de la Judée<sup>93</sup>. Le royaume de Judée avait été instauré un an auparavant par Antoine<sup>94</sup>. Sous le règne d'Hérode, la Judée et la Samarie se parent de nouveaux monuments et revêtent une importance nouvelle. Il embellit Jérusalem et construit ou reconstruit certains bâtiments. Le Temple est nettement agrandi - à partir de 23 av. J.-C.<sup>95</sup>. Il fait construire un grand palais au niveau de l'actuelle porte de Jaffa<sup>96</sup>. Hérode s'emploie dans un premier temps à consolider son pouvoir qui apparaît comme illégitime aux yeux de la population locale, n'étant selon Flavius Josèphe qu'un demi-juif car iduméen<sup>97</sup>. Pour cela, il épouse Mariamme une descendante de la dynastie hasmonéenne. Il entame également un grand projet de fortification des hauts lieux hasmonéens de la vallée du Jourdain dont notamment Massada, Hyrcania, Alexandreion et Cypros<sup>98</sup>. Jérusalem n'est pas en reste puisqu'il met en place la forteresse de l'Antonia au niveau de l'angle nord-ouest de l'enceinte du Temple. Il se charge également de rénover les grands sites religieux de sa région d'origine, l'Idumée, dont Mambré et Hébron<sup>99</sup>. Après cette phase d'affirmation de son pouvoir, lorsque celui-ci est désormais bien assis, il se lance dans de grands projets architecturaux, d'évergétisme. On note notamment la reconstruction de Samarie-Sébeste à partir de 27 av. J.C. et de Césarée

---

<sup>91</sup> *Ibid.*, p. 165.

<sup>92</sup> *Ibid.*, p. 165.

<sup>93</sup> *ibid.*, p. 165.

<sup>94</sup> Sartre 2001, p. 467.

<sup>95</sup> Chancey, Porter 2001, p. 169.

<sup>96</sup> *Ibid.*, p. 167.

<sup>97</sup> *Ibid.*, p. 174.

<sup>98</sup> *Ibid.*, p. 167.

<sup>99</sup> *Ibid.*, p. 168.

Maritime en 22 av. J.-C.<sup>100</sup>. Toutes deux sont nommées en l'honneur de l'Empereur Auguste et possède un temple qui lui est dédié ainsi qu'un autre à Roma<sup>101</sup>. Hérode meurt en 4 avant notre ère après avoir agrandi, embelli et fortifié son royaume qui s'étend désormais à une grande partie de la Palestine, Idumée, Judée, Samarie, Galilée, à quelques territoires de Trans-Jordanie, Pérée, et de Syrie du sud, Gaulanitide, Trachonitide, Batanée, Auranitide (**Pl. 4**). Son royaume est alors divisé entre ses fils par Auguste. Archélaos récupère la plus grande partie correspondant à la Judée, l'Idumée, la Samarie et la Pérée. Hérode Antipas se voit octroyer la Galilée, Philippe les territoires de Syrie du sud et Salomé la région autour de Iamna. Le reste est annexé à la province de Syrie (**Pl. 5**).

Durant cette période, et depuis 63 av. J.-C., la présence romaine est toujours visible. Elle se matérialise davantage au niveau des grandes villes côtières telles que Césarée Maritime et Ptolemais - Acre. Bien qu'existante, cette présence n'est encore qu'assez faible malgré l'existence des gouverneurs de Syrie par rapport à ce qu'elle sera par la suite. En effet, il faut attendre 6 ap. J.-C. pour qu'Archélaos soit déposé et que Rome prenne entièrement le contrôle de la Judée et de la Samarie. A partir de cette période, Rome a la mainmise sur la majeure partie de l'ancien territoire d'Hérode le Grand<sup>102</sup>. Césarée Maritime devient le centre administratif de la Judée. On y note la présence constante de soldats et de vétérans. Un préfet est alors nommé sur place comme le prouve une dédicace d'un temple à Tibère faite par le préfet Ponce Pilate. Dans le courant du Ier s., la présence romaine s'intensifie et l'on voit la création de colonies comme à Ptolemais<sup>103</sup>.

Cette première période est importante dans le cadre de notre étude. Comme nous le verrons par la suite, elle marque l'apparition de formes importantes de céramiques culinaires qui seront utilisées durant tout le début de la période romaine. Certaines d'entre elles sont clairement en lien avec l'arrivée de l'armée romaine en Judée, semblant provenir d'une tradition morphologique italique.

---

<sup>100</sup> *Ibid.*, p. 169.

<sup>101</sup> Il construit également un autre Temple dédié à Auguste à Banias, au pied du Mont Hermon (*Ibid.*, p. 170).

<sup>102</sup> *Ibid.*, p. 178.

<sup>103</sup> *Ibid.*, p. 178.

## 2. LA PREMIERE REVOLTE JUIVE (66-70)

Durant plus de la première moitié du Ier s. ap. J.-C., en raison de la présence romaine principalement, la situation dans le sud du Levant est tendue. Tout se transforme en confrontation. La cause première et profonde de ces tensions est le fait que les préfets ne tiennent pas compte de ce que M. Sartre nomme le "particularisme juif" et gouverne la région comme n'importe quelle autre province. On peut citer par exemple le fait que des Païens entrent dans le Temple de Jérusalem, ce qui, bien entendu, est une véritable profanation du point de vue de la population locale. Un autre point de d'achoppement, parmi tant d'autres indécisions romaines, se situe dans le fait que les vêtements du grand-prêtre sont gardés par les Romains<sup>104</sup>. La région se retrouve au milieu d'une relation de force entre Rome et les instances juives. Le conflit devient, de fait, inévitable tant les tensions sont grandes. C'est ainsi qu'en 66 ap. J.-C., on assiste à l'incendie de bureaux administratifs romains à Jérusalem. Outre cet évènement, Gessius Florus, alors procurateur, réclame et prélève 17 talents dans le trésor du Temple suite à une obscure affaire avec des émissaires juifs à Césarée Maritime. Cette profanation entraîne des soulèvements dans la population juive qui sont matés par Florus dans le sang. Il fait crucifier un grand nombre de Juifs parmi lesquels des citoyens romains ainsi que des chevaliers<sup>105</sup>. Ces évènements sonnent le glas de l'instable paix que connaissait le sud du Levant depuis l'arrivée des romains : c'est le début de la Première Révolte Juive.

Suite à ces évènements, les rebelles se réfugient dans le Temple. Le gouverneur est obligé de fuir et ne laisse sur place qu'une seule cohorte. Élément aggravant, les troupes rebelles d'Eleazar, fils du grand-prêtre Ananias, réfugiées à Masada arrête le sacrifice quotidien à l'Empereur. La révolte n'est plus donc uniquement contre Florus, mais contre Rome<sup>106</sup>. Dans un premier temps, les rebelles anti-romains remportent des victoires qui font certainement basculer les indécis, du moins une partie, dans leur camps<sup>107</sup>. En réaction, Néron nomme Vespasien à la tête des légions pour mater la révolte<sup>108</sup>. Ce dernier connaît rapidement des premiers succès qui font inexorablement reculer les insurgés. Ainsi, durant l'été 67 ap. J.-

---

<sup>104</sup> Sartre 2001, p. 555.

<sup>105</sup> *Ibid.*, p. 577.

<sup>106</sup> *Ibid.*, p. 578.

<sup>107</sup> *Ibid.*, p. 580.

<sup>108</sup> *Ibid.*, p. 581.

C., il récupère en partie la Galilée où il reprend les villes de Iotapata - Yodefât -, Tibériade et Tarichée. Ce n'est qu'à la fin de l'année que les dernières places révoltées galiléennes sont prises. Dans le même temps, il s'occupe d'isoler Jérusalem du reste de la révolte<sup>109</sup>. En 69 ap. J.-C., Vespasien s'empare des régions autour de Jérusalem. La situation dans la ville est alors complexe. Celle-ci est en proie à une véritable guerre civile opposant deux factions : "celle des modérés conduits par l'ancien grand-prêtre Ananos et celle des Zélotes dirigés par Eléazar bar Simon. S'y ajoutent courant 68 les bandes de Jean de Gischala qui tente sans succès de réunir les différents groupes sous une autorité unique, la sienne."<sup>110</sup>. Vespasien, devenant empereur durant 69, retourne à Rome ce qui cause un coup d'arrêt à la répression. Il faut attendre le printemps 70 pour que son fils, Titus, reprenne les opérations. Il met alors le siège à Jérusalem avec une armée d'environ 60 000 hommes<sup>111</sup> (**Pl. 6**). Rapidement, les défenses de la ville cèdent et la forteresse de l'Antonia est reprise le 24 juillet. Il faut attendre cependant le 29 août pour que les romains prennent le Temple<sup>112</sup>. Le Temple est incendié et détruit. Les conséquences de la révolte sont désastreuses pour les Juifs. En plus de la destruction du Temple, le culte sacrificielle s'arrête et Rome met un terme aux principales institutions juives comme les grands-prêtres<sup>113</sup>.

Le pouvoir romain dans le sud du Levant sort plus affermi que jamais de cette révolte. Vespasien crée la province de Judée, probablement dès 70, qui se sépare alors complètement de la Syrie. Dans le même temps, la Xe Légion *Fretensis* est laissée sur place à Jérusalem. Elle s'y installe, bâtissant son camp dans la partie sud-ouest de la ville<sup>114</sup>. La Première Révolte Juive est une période courte mais néanmoins intéressante dans le cadre de l'étude de la céramique de cuisson. En effet, Elle est l'occasion de la disparition de certaines formes. Elle est également la période charnière à partir de laquelle de nouveaux types de récipients apparaissent et qui voit l'installation de l'atelier de potiers de la Xe Légion à Binyanei Ha'uma que nous décrirons en détail par la suite. Le contexte violent entre 66 et 70 est propice à de grands changements sociaux dont ce qu'on observe pour la poterie culinaire n'est qu'un des nombreux aspects.

---

<sup>109</sup> *Ibid.*, p. 585.

<sup>110</sup> *Ibid.*, p. 586.

<sup>111</sup> *Ibid.*, p. 594.

<sup>112</sup> *Ibid.*, p. 596.

<sup>113</sup> *Ibid.*, p. 576.

<sup>114</sup> *Ibid.*, p. 597.

### 3. LA REVOLTE DE BAR KOKHBA (132-135)

La période comprise entre les deux grandes révoltes est un temps de prospérité pour le sud du Levant. L'économie connaît un grand regain. Les villes semblent également grandir de manière importante. Des nouvelles villes voient le jour. C'est notamment le cas de Flavia Neapolis Samaria, l'antique Naplouse, dès 72-73. La zone où s'implante la ville est peu peuplée depuis 128 av. J.-C. et la destruction du temple du Mont Gerizim par Jean Hyrcan<sup>115</sup>. Le principal évènement de l'entre-deux révoltes est l'annexion du royaume Nabatéen (PI. 7) en 106. La croissance de ce royaume, correspondant plus ou moins à la Jordanie actuelle, au nord de l'Arabie et à une partie du sud de la Syrie, gagne en importance dans les années 120-110 av. J.-C., sous l'impulsion du roi Arétas II. Il est intéressant de noter qu'il semble avoir un développement dû à un phénomène similaire de ce qu'on observe pour la dynastie hasmonéenne<sup>116</sup>. L'annexion de ce grand royaume est effectuée par l'Empereur Trajan. Celui-ci profite de la mort du souverain local, Rabbel II, pour transformer le royaume en province romaine sous le terme de *Provincia Arabia*<sup>117</sup>.

Malgré la prospérité économique du sud du Levant après la Première Révolte Juive, des tensions subsistent entre le pouvoir romain en place et des extrémistes descendants des zélotes. Bien que des tensions plus vives sont nettement perceptibles dès les années 120 ap. J.-C., on présente traditionnellement deux grandes causes à la Seconde Révolte Juive, aussi nommée Révolte de Bar Kokhba, en lien avec l'Empereur Hadrien. La première est l'interdiction de la pratique de la circoncision aux alentours de 132. La seconde est sans doute la plus connue. Il s'agit de la fondation d'une colonie romaine à Jérusalem, *Colonia Aelia Capitolina*, dont on a des traces épigraphiques dès 131-132. Création qui va de paire avec l'établissement d'un grand temple dédié à Jupiter Capitolin<sup>118</sup>. Cette mise en place des institutions romaines se fait dans la logique habituelle de l'Empire dans le cadre la mainmise politique sur une province. Toutefois, ce qui passe dans les autres provinces se heurte dans le sud du Levant à l'hostilité des populations locales. On peut mentionner une autre cause possible à la révolte, connue dans la tradition rabbinique : la rétractation de l'empereur qui le

---

<sup>115</sup> Chancey, Porter 2001, p. 185.

<sup>116</sup> Schwentzel 2013, p. 183. Nous avons volontairement fait le choix de ne pas entrer dans les détails concernant le royaume nabatéen car nous ne prenons pas en compte dans notre étude les céramiques culinaires de cette traditions.

<sup>117</sup> *Ibid.*, p. 185.

<sup>118</sup> Sartre 2001, p. 601-602.

sujet de la reconstruction du Temple, détruit en 70<sup>119</sup>. Dans tous les cas, la révolte résulte d'un trop plein de tensions entre les deux camps, et peut-être du souvenir de la défaite et de la profanation du Temple de 70.

La révolte éclate en 132 de notre ère, alors que Tineius Rufus est gouverneur de Judée<sup>120</sup>. Il est rapidement remplacé sur ordre d'Hadrien par Julius Severus, jusqu'alors gouverneur de Bretagne, dans le but de mater la révolte naissante<sup>121</sup>. Nous ne possédons que peu de détails dans les sources sur le déroulé des événements. Du côté romain seul Dion Cassius nous a laissé des écrits sur le sujet<sup>122</sup>. La révolte est menée par un juif connu sous le nom de Simon Bar Kokhba, ce qui signifie "fils de l'Etoile". Ce nom fait clairement référence à l'attente messianique qui sous-tend la rébellion. Les études numismatiques montrent que le meneur s'appelait plus certainement Simon Bar Kosibah, et que son nom a progressivement été transformé à des fins politiques<sup>123</sup>.

Le déroulement de la révolte est mal connu. On constate une grande imprécision quant aux faits. Ce que l'on sait de manière certaine, c'est que le soulèvement a été particulièrement important et violent dans les collines de Judée. Les rebelles utilisaient les nombreuses grottes de la région comme refuge et comme départ d'une politique de guérilla. Certaines d'entre elles ont été archéologiquement reconnues comme celle de Horvat Midras, ou encore celles situées au-dessus d'En Gedi<sup>124</sup>. L'ampleur de la révolte ne semble pas avoir réellement dépassée la région de Judée. Certains auteurs proposent une zone d'action comprise entre le sud de Jérusalem et de Jéricho et le nord d'Hébron, et allant de la mer Morte à l'est de la plaine côtière<sup>125</sup>. Le cas de Jérusalem est complexe. Contrairement à ce qui s'est fait durant la Première Révolte, l'occupation de la ville par les insurgés est incertaine. Certains s'appuient sur la frappe de monnaies avec des inscriptions indiquant "An I de la Rédemption d'Israël" ou encore "An II de la Liberté d'Israël" pour affirmer la présence de rebelles à Jérusalem<sup>126</sup>. Toutefois, ces preuves sont très rares dans la ville ce qui fait dire à d'autres chercheurs qu'elle est restée durant toute la révolte sous la domination romaine<sup>127</sup>.

---

<sup>119</sup> Chancey, Porter 2001, p. 188.

<sup>120</sup> Eck 1999, p. 78.

<sup>121</sup> *Ibid.*, p. 79.

<sup>122</sup> *Ibid.*, p. 78.

<sup>123</sup> Chancey, Porter 2001, p. 188.

<sup>124</sup> *Ibid.*, p. 188. Sartre 2001, p. 604.

<sup>125</sup> Eck 1999. Chancey, Porter 2001, p. 188.

<sup>126</sup> *Ibid.*, p. 188. Philonenko 1974, p. 184.

<sup>127</sup> Meshorer 1982. Schäfer 1995. Chancey, Porter 2001, p. 188.

La révolte a duré trois ans, jusqu'en septembre 135. Le conflit a été violent et a causé des pertes énormes dans les deux camps. Il semble qu'elle se soit achevée lorsque les armées romaines ont écrasé leurs opposants lors de la bataille de Béthar, non loin de Jérusalem. bataille au cours de laquelle Simon Bar Kokhba serait mort. Les autres meneurs ont été arrêtés peu de temps après, puis exécutés<sup>128</sup>.

La Seconde Révolte Juive signe la fin des grandes velléités indépendantistes et anti-romaines de la population juive. Hadrien en profite pour assoir davantage son pouvoir. La colonie d'*Aelia Capitolina* est terminée et l'on y envoie les vétérans de la Ve Légion *Macedonica*<sup>129</sup>. Deux légions sont laissées par sécurité dans la province jusque dans le courant du IIIe siècle<sup>130</sup>. Le particularisme juif de la province est définitivement effacé. En effet, depuis les années 133-134, son nom change. Elle devient la province de Syrie-Palestine, et non plus de Judée. Malgré le caractère géographiquement restreint de la révolte, il apparaît qu'elle a profondément affecté certaines régions du sud du Levant. La Judée et la Samarie voient l'abandon d'un grand nombre de leurs villages qui ne furent occupés de nouveau que longtemps après<sup>131</sup>.

La courte période comprise en 132 et 135 qui correspond à la Révolte de Bar Kokhba a des conséquences dans le cadre de la céramique culinaire. Plus particulièrement, elle marque l'arrêt de certaines formes. Assez curieusement, nous verrons qu'il s'agit principalement des formes en lien avec le monde romain qui disparaissent en priorité.

## 4. LE IV<sup>e</sup> SIECLE

Le IV<sup>e</sup> s. de notre marque un tournant dans l'histoire du Sud du Levant. Il est précédé par une période de difficultés particulièrement intenses qui a touché le Proche-Orient. Elle se traduit à la fois des catastrophes d'origine "naturelle" telle qu'une importante épidémie de

---

<sup>128</sup> Sartre 2001, p. 605.

<sup>129</sup> *Ibid.*, p. 606.

<sup>130</sup> Safrai 1992. Chancey, Porter 2001, p. 188.

<sup>131</sup> Sartre 2001, p. 606.

peste en 250 ou humaine avec notamment une première invasion perse dans les années 297-298 dans le nord. A cela s'ajoutent les persécutions régulières contre les chrétiens<sup>132</sup>. Dans la suite d'une deuxième moitié de IIIe s. compliquée pour les populations, les régions palestino-jordaniennes, comme celles de Syrie, connaissent un important développement économique, social et culturel, durant cette période de paix<sup>133</sup>. A partir du début du IVe s. environ, on constate un grand pic démographique. C. Dauphin évoque un accroissement de la population, pour la Palestine, de 150% à 200%<sup>134</sup>. Nous n'avons pas de données pour les régions trans-jordaniennes, mais il est possible d'imaginer un phénomène assez similaire. La densité de peuplement augmente également, surtout dans des zones plus arides telles que le Néguev, qui profite de la sédentarisation de nomades et de la mise en place des *limitanei* - postes militaires attribués à la surveillance des frontières - ou encore dans la Province d'Arabie - correspondant en grande partie à la Jordanie actuelle et une partie du sud de la Syrie - où on note une recrudescence de villages<sup>135</sup>. Cette période de prospérité se traduit également par une croissance urbaine importante. Les villes grandissent et prennent une certaine importance, principalement d'un point de vue économique. G. Tate évoque à juste titre pour la Palestine "un nombre de plus en plus important d'ateliers de fabrication de céramique commune et de céramique fine, d'objets en métal et de verre"<sup>136</sup>. De même, la production agricole de certaine région comme la Galilée occidentale s'accroît considérablement<sup>137</sup>.

Politiquement, le sud du Levant subit également de grands changements. Le plus important est la mise en place de nouvelles provinces. Alors qu'auparavant la région était divisée entre la Syrie-Palestine et l'Arabie, à la fin du IVe s., elle est constituée de quatre provinces : Palestine I<sup>138</sup>, Palestine II<sup>139</sup>, Palestine Salutaris<sup>140</sup> et Arabie<sup>141</sup> (**Pl. 8**). La région qui nous intéresse pour notre étude jouit également d'un climat très favorable en raison de la politique impériale. En effet, elle devient le lieu de prédilection de l'expression de l'idéologie

<sup>132</sup> Chancey, Porter 2001, p. 197. Tate 2004, p. 373.

<sup>133</sup> *Ibid.*, p. 373.

<sup>134</sup> Dauphin 1998. Tate 2004, p. 392.

<sup>135</sup> *Ibid.*, p. 392.

<sup>136</sup> *Ibid.*, p. 392.

<sup>137</sup> Ashkenazi, Aviam 2013, p. 288.

<sup>138</sup> La Palestine Première correspond l'addition de la Judée, l'Idumée, la Samarie et la Pérée et a pour capitale administrative Césarée Maritime (Dauphin 1998, p. 66).

<sup>139</sup> La deuxième province palestinienne regroupe les territoires de la Gaulanitide, la Galilée, une partie de la Décapole ainsi que la plaine d'Esdrélon. Sa capitale est Scythopolis-Bet She'an (*Ibid.*, p. 66).

<sup>140</sup> Au IIIe s., le sud de la Jordanie, le Néguev et le Sinaï appartiennent à l'ancienne province d'Arabie. C'est dans le courant du IVe s. que ces régions sont intégrées à la nouvelle province de *Palestina Salutaris*, qui deviendra plus tard la Palestine Troisième - *Tertia* (Ward 2012, p. 289). Elle est administrée par Pétra (Dauphin 1998, p. 66).

<sup>141</sup> Ward 2012, p. 289.



impériale sous l'égide d'un Christianisme qui s'affirme toujours davantage depuis l'Edit de Milan en 313<sup>142</sup>. L'exemple le plus parlant est Jérusalem. Son statut de première ville chrétienne est confirmé par l'invention de la Vraie Croix par Hélène, la mère de Constantin, et la construction d'une grande basilique à l'emplacement du crucifiement et du tombeau du Christ, le Saint-Sépulcre<sup>143</sup>. Cela entraîne la création de pèlerinages vers Jérusalem, bien sûr, mais également vers d'autres lieux saints comme le Sinaï. L'écllosion de ce qu'on pourrait appeler de manière anachronique un "tourisme religieux" est une des explications de l'accroissement économique de la région<sup>144</sup>.

D'une manière générale, et pendant toute la période byzantine, le sud du Levant est composé d'une population mixte. La région est principalement chrétienne mais la population juive n'est pas négligeable. Certaines zones sont à majorité juive et le resteront jusqu'à la fin de la période byzantine comme la Galilée occidentale<sup>145</sup>. Nous constatons cela au travers de l'étude de la céramique de cuisson. L'atelier de Kefar Hananya, situé en Galilée, qui produit de la culinaire depuis longtemps est mentionné à de nombreuses reprises dans les textes de la tradition juives<sup>146</sup>. D. Adan-Bayewitz, qui a étudié longuement sa production, précise que l'atelier appartenait à la population juive<sup>147</sup>. Zevulun et Olenik ont très bien montré que certains récipients de cuisson ont été utilisés aussi par ces populations<sup>148</sup>.

Cette période du IV<sup>e</sup> s. est importante du point de vue de la céramique culinaire. En raison de la prospérité économique et de l'augmentation démographique, on observe une nette augmentation des formes qui nous intéressent.

---

<sup>142</sup> *Ibid.*, p. 289.

<sup>143</sup> Sartre 2001, p. 647.

<sup>144</sup> Avi-Yonah 1958. Parker 1999. Kingsley 2001. Ward 2009. Ward 2012, p. 289.

<sup>145</sup> Ashkenazi, Aviam 2013, p. 285.

<sup>146</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 23-32.

<sup>147</sup> *Ibid.*, p. 55.

<sup>148</sup> Zevulun, Olenik 1979, p. 31-37.

## 5. LE VI<sup>e</sup> SIECLE

Entre la fin du IV<sup>e</sup> s. et le début du VI<sup>e</sup> s., le sud du Levant connaît une période relativement calme sans grands troubles. Le VI<sup>e</sup> s. tranche radicalement dans ce contexte, principalement à partir des décennies centrales. L'Empire est touché par des catastrophes et défaites sur de nombreux fronts. C. Morrisson exprime ainsi la première grande catastrophe qui survient :

"Le contexte est bouleversé par l'irruption d'une violente pandémie de peste bubonique. La Grande Peste se déclare en automne 541 en Egypte, frappe la capitale au printemps de 542 ainsi que Gaza, Antioche et la Syrie la même année, s'étend en Asie Mineure, dans les Balkans, et gagne l'Occident en 543, se diffusant surtout dans les villes et les régions littorales, son parcours jalonnant les routes commerciales maritimes qui la véhiculent avec les marchandises."<sup>149</sup>

Sur le plan politique, l'Empire n'est pas au mieux. Après de longues années de paix et de croissance économique, le Proche-Orient est frappé par de nouvelles guerres contre les Perses à partir de 527. Cependant, c'est celle de 540 qui est la plus désastreuse pour la population<sup>150</sup>. A cela s'ajoute également des catastrophes naturelles qui ont eu un grand impact sur la société et la population de l'ensemble du Proche-Orient. La principale est la série de violents tremblements de terre qui ont eu lieu en Syrie dans le premier quart du VI<sup>e</sup> siècle. Deux séismes d'une magnitude de 10 et de 11 sur l'échelle de Richter frappent le Nord de la Syrie. Si les zones les plus touchées sont localisées dans cette région, notamment à Antioche ou encore Apamée, il semble qu'il y ait eu des répercussions jusque dans le sud du Levant<sup>151</sup>.

En plus de ces difficultés, l'Orient connaît dans le même temps de grandes tensions sur le plan religieux. On les observe à deux niveaux différents. Au VI<sup>e</sup> s. la religion chrétienne est bien installée dans l'Empire depuis longtemps maintenant. Le Christianisme est alors pleinement religion d'état. On constate alors des persécutions contre les non-chrétiens. Dans le sud du Levant, ces persécutions se tournent surtout contre les Samaritains. Des heurts commencent à apparaître et se transforment en une véritable révolte. Ils se soulèvent en 529 à partir des zones de peuplements samaritains que sont la région du Mont Gerizim et les villes

---

<sup>149</sup> Morrisson 2004, p. 23.

<sup>150</sup> Tate 2004, p. 395-396.

<sup>151</sup> *Ibid.*, p. 396.

sur la côte méditerranéenne. Le principal foyer insurrectionnel se situe dans la ville de Scythopolis - Bet She'an<sup>152</sup>. Une autre révolte éclate en 555 et se concentre sur Césarée Maritime où des chrétiens sont attaqués. L'insurrection est violente puisque le proconsul de Palestine est tué. D'autres rébellions moins sérieuses ont certainement existé<sup>153</sup>. On observe également dans le courant du VI<sup>e</sup> s. des tensions au sein même de l'Eglise avec la crise du monophysisme. Cette doctrine hérétique a fortement imprégné les provinces de Syrie I, de Mésopotamie, d'Euphratésie et en Antiochène. Au contraire, les chalcédoniens sont majoritaires en Apamène et surtout en Palestine. Cette division accentue les tensions dans l'ensemble du Proche-Orient, notamment avec les tribus arabes<sup>154</sup>.

Cette période de grandes tensions et de difficultés pour l'ensemble du Proche-Orient dont le sud du Levant est une période charnière. A partir du VI<sup>e</sup> s., on commence à sentir l'inéluctable chute du pouvoir byzantin dans la région qui nous intéresse. Les tribus arabes alors frontalières prennent de plus en plus d'importance dans le paysage politique et social. La région se dirige petit à petit vers les grandes difficultés du VII<sup>e</sup> s. et la perte du Levant par l'Empire byzantin.

Assez curieusement, la céramique de cuisson de cette période apparaît comme florissante, ainsi que nous le verrons par la suite. De nombreuses formes vont apparaître et même être commercialisées sur de très longues distances. Cette prospérité des récipients de cuisson semble assez illogique au regard de la situation déclinante de la région.

## 6. LES VII<sup>e</sup> ET VIII<sup>e</sup> SIECLES

Après le VI<sup>e</sup> s., la situation continue de s'aggraver pour le sud du Levant, comme pour l'ensemble de l'Orient. Le début du VII<sup>e</sup> s. est marqué par l'imposture de Phocas qui monte de force sur le trône impérial. En 608, une grande révolte éclate contre lui<sup>155</sup> et il est assassiné le

---

<sup>152</sup> Dauphin 1998. Tate 2004, p. 398.

<sup>153</sup> *Ibid.*, p. 398.

<sup>154</sup> *Ibid.*, p. 398.

<sup>155</sup> Morrisson 2004, p. 40.

5 octobre 610 sur ordre d'Héraclius. ce dernier monte alors sur le trône. La guerre civile a pour effet d'affaiblir considérablement l'Empire. La porte est alors inexorablement ouverte aux Perses qui franchissent l'Euphrate au début du mois d'août 610. Rapidement, ils progressent en Syrie et prennent successivement en octobre de la même année Antioche et Apamée. L'année suivante la ville d'Emèse se rend puis en 613 c'est au tour de Damas. A partir de là, devant la fuite des troupes d'Héraclius, les Perses peuvent aisément se diriger vers la Palestine. Devant cette avancée, Césarée Maritime, alors dépourvue de toutes défenses, ouvre ses portes sans combattre. Il faut attendre le printemps 614 - mai ou juin - pour que Jérusalem soit assiégée. La ville est prise après trois semaines de siège. Les Perses pillent et incendient Jérusalem. la population est massacrées. Les sources de l'époque mentionnent entre 17 000 et 90 000 victimes et potentiellement le même nombre de déportés<sup>156</sup>. Les bâtiments chrétiens - églises, monastère -, dont le Saint-Sépulcre, sont détruits. Plusieurs preuves de ces grandes destructions ont pu être observées archéologiquement à Jérusalem. Les plus parlantes ont été mises au jour à Gethsémanie et au niveau de l'église du *Dominus Flevit* sur les pente du Mont de Oliviers<sup>157</sup>. Un fosse commune datant de ce massacre a été fouillée par R. Reich au niveau du quartier de Mamilla, à proximité des remparts de la ville<sup>158</sup>. Durant cette offensive, les Perses ont récupéré la relique de la Vraie et l'ont envoyée à Chosroès. Le patriarche de Jérusalem, Zacharias, est également emmené en captivité en Perse<sup>159</sup>.

Malgré les grandes destructions à Jérusalem, il ne semble pas que la conquête perse ait eu un fort impact sur la Palestine et la vie de la population locale. Selon C. Morrisson, durant l'occupation, la Palestine a été réorganisée et "témoigne d'une continuité de la vie économique et d'une tolérance"<sup>160</sup>. La Transjordanie semble avoir été un lieu refuge pour les chrétiens. On y observe la construction de nombreuses nouvelles églises. M. Piccirillo décrit ces régions comme une zone sûre pour la population de Jérusalem ayant échappé aux massacres<sup>161</sup>.

Suite à de nombreuses négociations et aux fiançailles de son fils avec la fille de Shahrbaraz, Héraclius obtient le retrait des troupes et la restitution des territoires occupés dont notamment la Palestine, et de la sainte relique de la Croix. Finalement, le 21 mars 630, il rentre triomphalement dans Jérusalem avec la Vraie Croix. Il est le seul empereur chrétien a

---

<sup>156</sup> *Ibid.*, p. 41.

<sup>157</sup> Magness 2011, p. 87.

<sup>158</sup> Reich 1996, p. 26-33. Magness 2011, p. 87.

<sup>159</sup> Morrisson 2004, p. 41. Magness 2011, p. 85.

<sup>160</sup> Morrisson 2004, p. 41.

<sup>161</sup> Piccirillo 2011, p. 111.

venir dans la ville<sup>162</sup>. Toutefois, cette restauration ne dure pas longtemps. En effet, dès 634, le Proche-Orient est de nouveau envahi, non plus par les Perses mais par les troupes musulmanes. La conquête débute en 634 et durera jusqu'à la défaite définitive des Byzantins lors de la bataille du Yarmouk en 636 et de la prise de Césarée Maritime en 640<sup>163</sup>. Cette seconde invasion semble s'être faite de manière moins violente que la première. Il n'y a pas de traces archéologiques de destructions. Une partie de ce phénomène peut s'expliquer par le fait que la majorité des grandes batailles ont eu lieu dans un contexte rural comme pour celle de Fihl - Pella - ou encore du Yarmouk. Il est possible que la ville de Césarée Maritime ait été mise à sac en 640, mais il n'existe pas de preuves pour l'affirmer, si ce n'est la taille réduite de la ville à l'époque omeyyade<sup>164</sup>. Jérusalem est prise en 638 par le calife Omar Ier. La ville n'a pas connu de destructions cette fois-ci. Omar Ier souhaitant la préserver en raison de son importance pour l'Islam<sup>165</sup>.

La chute de Jérusalem marque le début de la période omeyyade dans le sud du Levant. Le territoire est réorganisé. Le Levant devient une grande province appelée *Bilād al-Shām*<sup>166</sup>. La période omeyyade marque ce que la tradition anglo-saxonne nomme la période islamique ancienne ou "*Early Islamic*". La Palestine connaît sous la dynastie omeyyade un accroissement de son importance. Elle occupe alors une place centrale dans l'organisation du Califat<sup>167</sup>. Les califes, stationnés à Damas, ont financé de nombreux travaux en Palestine. La construction la plus emblématique est sans contexte celle de la grande mosquée Al-Aqsa, ou Haram al-Sharif<sup>168</sup>. La période omeyyade et par la suite abbasside est marquée par une certaine tolérance religieuse. Bien que l'on note des conversions vers l'Islam, les juifs et les chrétiens sont autorisés à pratiquer leur religion et même de rester à Jérusalem<sup>169</sup>.

La période connaît quelques troubles. En effet, la dynastie omeyyade est secouée par deux guerres civiles. La première oppose 'Ali et Mu'awiya entre 656 et 661 ; tandis que la seconde met aux prises Yazid et 'Abd al-Malik au calife 'Abd Allah ibn Zubayr de 681 à 692. Toutefois, ces oppositions ne semblent pas affecter le sud du Levant, hormis pour la zone

---

<sup>162</sup> Morrisson 2004, p. 45.

<sup>163</sup> Schick 1998b, p. 75.

<sup>164</sup> *Ibid.*, p. 75-76.

<sup>165</sup> Bloedhorn 2013, p. 151-152.

<sup>166</sup> Piccirillo 2011, p. 101.

<sup>167</sup> Schick 1998b, p. 76.

<sup>168</sup> Galor, Bloedhorn 2013, p. 152.

<sup>169</sup> *Ibid.*, p. 153.

côtière. La seconde guerre civile a permis aux Byzantins de reprendre provisoirement quelques villes de la côte dont Césarée Maritime et Ashqelon<sup>170</sup>.

Dans le courant des années 710, la capitale de la province de Filastīn est transférée à Ramla au niveau de la plaine côtière, fondée à ce moment par Sulayman b. 'Abd al-Malik<sup>171</sup>. La fin de la période omeyyade est émaillée de difficultés pour le sud du Levant. Celui-ci est touché en janvier 749<sup>172</sup> par un important tremblement de terre dont les traces sont nettement visibles sur beaucoup de sites dont le plus marquant est Pella. A cela vient s'ajouter des révoltes tribales qui précipitent la chute de la dynastie<sup>173</sup>.

La transition avec la période abbasside a lieu en 750. Celle-ci s'est faite par une révolte, mais il ne semble pas qu'il y ait eu de réelles batailles. L'impact de ce changement politique sur le sud du Levant est complexe à appréhender. L'opinion principale est que l'arrivée au pouvoir des abbassides contribue grandement au déclin urbain et économique de la région. Le centre du pouvoir est déplacé de la Syrie à l'Irak ce qui éloigne considérablement notre zone d'étude de la capitale<sup>174</sup>. Toutefois, une telle vision radicale est fortement contestée par A. Walmsley<sup>175</sup>. Le transfert de la capitale vers Bagdad se fait en 762<sup>176</sup>. De fait, la région palestino-jordanienne se retrouve isolée, en marge. Seuls les premiers califes abbassides la visitent. De même, l'évergétisme que l'on voyait sous les omeyyades cessent brusquement. La fin du VIIIe s. est une période de difficultés et de grande instabilité. Le pouvoir en place a de plus en plus de mal à contrôler l'ensemble de son vaste territoire. On observe l'apparition de nombreuses révoltes ainsi que de conflits tribaux qui vont profondément marquer le sud du Levant avec une multitude de sacs de monastères notamment<sup>177</sup>.

La période comprise entre les VIIe et VIIIe s. est historiquement marquée par de nombreuses difficultés, d'origine naturelle et humaine. Elle se caractérise également par une certaine instabilité. Si la période omeyyade est dans la continuité de la précédente, l'abbasside change plus radicalement le sud du Levant, tant au niveau culturel qu'économique. Cela se ressent très bien au travers de la céramique culinaire. Les formes que l'on rencontre durant la période omeyyade ne changent pas de ce qu'on observe dans le courant du VIe siècle. Au

---

<sup>170</sup> Schick 1998b, p. 76.

<sup>171</sup> Avni 2011, p. 123.

<sup>172</sup> Tsafirir, Foerster 1992.

<sup>173</sup> Schick 1998b, p. 76.

<sup>174</sup> *Ibid.*, p. 76.

<sup>175</sup> Walmsley 1992a. Schick 1998b, p. 76.

<sup>176</sup> Galor, Bloedhorn 2013, p. 152.

<sup>177</sup> Schick 1998b, p. 77.

contraire, à partir de l'époque abbasside, les formes se transforment ainsi que les techniques de façonnage.

# Sites et contextes

## 1. CHOIX ET MISE EN PLACE DES CONTEXTES

L'étude de la céramique culinaire dans le sud du Levant s'est faite à partir de plus de 250 sites répartis dans la totalité des territoires actuels d'Israël, de la Palestine et de la Jordanie (Pl. 9). Seuls quelques uns ont permis de mettre en lumière des assemblages particuliers. Ceux-ci correspondent à nos contextes de référence. Pour être pris en compte comme tel, un contexte doit valider certains critères. Nous ne prenons en compte que les contextes ayant fourni des poteries de cuisson entrant dans notre typologie. Il doit également provenir d'une même zone - *locus*, couche, unité stratigraphique, opération, etc. -, être homogène<sup>178</sup> et pouvoir être bien daté<sup>179</sup>. La grande majorité d'entre eux sont issus de la publication des sites. En raison des problèmes de documentation inhérents à ce type de

---

<sup>178</sup> Dans quelques cas, on observe la présence de céramiques plus anciennes parfois de plusieurs siècles. Nous avons décidé de garder ces contextes de référence car il ne s'agit que d'un faible nombre de tessons et que le reste de la céramique permet une bonne datation.

<sup>179</sup> La datation se base principalement sur la céramique, mais en fonction de la composition de l'assemblage, nous nous intéressons également au verre ou aux monnaies, ainsi qu'aux datations absolues obtenues par le carbone 14 lorsque des analyses ont été effectuées.



données, nous n'avons pu prendre en compte qu'un faible nombre d'assemblages de référence - vingt-deux. De nombreuses publications ne précisent malheureusement pas la provenance de la céramique dessinée. Il est alors impossible de regrouper l'ensemble de la poterie correspondant à un même contexte. A ces assemblages déjà publiés, nous en ajoutons cinq que nous avons pu directement observer et venant de deux fouilles françaises à Jérusalem - le *Notre-Dame Center* et le Tombeau des Rois.

L'ensemble des contextes de référence que nous avons choisis de distinguer ici sont de nature diverse. Ils proviennent de plusieurs types de sites et de structures. Certains sont issus d'un environnement urbain bien connu comme à Pella, Madaba ou Jérusalem, quand d'autres sont localisés dans des zones rurales comme à Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab. Il viennent par exemple de fosses, d'églises - plus généralement de complexes ecclésiastiques -, de bains, de pressoirs ou encore de bâtiments domestiques. D'autres encore ont été mis au jour dans des épaves. Ces derniers présentent l'avantage de donner une vision du matériel en utilisation à un moment donné. La diversité est également visible au niveau de la datation des contextes. La majorité date de la période byzantine, et plus particulièrement de la fin de celle-ci, mais certains sont caractéristiques des époques romaine et omeyyade.

Chaque contexte de référence est présenté selon un schéma identique et systématique. Nous proposons une courte et générale description du site, puis celle du contexte précis lorsque cela est possible<sup>180</sup>. Dans un second temps, nous nous penchons sur la composition de l'assemblage - principalement la céramique - et évoquons les individus permettant la datation. De ce fait, nous pouvons alors proposer une nouvelle datation au contexte. La question de la datation est assez complexe principalement pour les céramique provenant de la région de Jérusalem. En effet, la principale source bibliographique est le manuel de J. Magness sur la céramique hiérosolymitaine entre le IIIe et le IXe siècle<sup>181</sup>. Elle a le mérite d'être la seule pour cette céramique, mais n'est souvent pas assez précises voire dans certain cas fausse. Nous nous référons cependant à cet ouvrage surtout pour la datation de la *Fine Byzantine Ware*.

Nous avons pris le parti de ne pas intégrer les sites ayant fourni de grandes quantités de céramiques culinaires mais pour lesquels nous n'avons pas la possibilité de distinguer des contextes particuliers. C'est par exemple le cas de l'atelier de verrier de Jalame en Galilée, ou encore de Césarée Maritime. Ces sites nous sont d'une grande utilité pour la distinction des

---

<sup>180</sup> La localisation précise des contextes n'est pas toujours possible en raison du manque de données publiées.

<sup>181</sup> Magness 1993.

formes et l'existence de parallèles, mais nous ne pouvons vérifier par nous même les datations proposés.

## 2. CONTEXTES DE REFERENCE

### 2.1. *Shavei Zion - Contextes 1 et 2 :*

Le site de Shavei Zion se trouve dans le nord de notre zone d'étude. Il se situe à environ 7 km au nord de la ville actuelle d'Acre et à même distance au sud du tell d'Akhziv. Il est fondé sur une crête surplombant la côte méditerranéenne. Il dominait l'embouchure de la rivière Beth ha-Emeq qui se jetait dans la mer. L'aspect topographique particulier formait un lieu d'ancrage naturellement protégé<sup>182</sup>. Ce port naturel a permis facilement l'installation humaine, et il semblerait d'après M. Prausnitz qu'il s'agissait au moins pour la période romaine d'un village de pêcheurs<sup>183</sup>. Grâce à deux bornes milliaires trouvés à 1,5 km de distance l'une de l'autre, à proximité du site, Shavei Zion a pu être identifié comme l'ancienne *Nea Come*, localité déjà mentionné par une inscription latine trouvée non loin de là. Celle-ci commémorait la construction d'une section de la grande voie reliant Antioche à Acre-Ptolemaïs et longeant la Méditerranée. Cette portion en particulier a été mise en place sous Néron et menait de Nea Come à Kh. Gedora, l'ancienne Gedru mentionnée durant les périodes romaine et talmudique<sup>184</sup>. Le site semble avoir été occupé sur une durée relativement longue. Les traces archéologiques les plus anciennes datent du VI<sup>e</sup> au Ve s. av. J.-C., tandis que les plus récentes semblent être du début de l'époque islamique<sup>185</sup>. En effet, si la période principale est la byzantine avec la présence de l'église, les fouilles ont montré qu'elle a subi un

---

<sup>182</sup> Prausnitz 1967, p. 13.

<sup>183</sup> *Ibid.*, p. 14.

<sup>184</sup> *Ibid.*, p. 13.

<sup>185</sup> *Ibid.*, p. 15, 17.

phénomène de "squat" après son abandon correspondant d'après la céramique au début de la période islamique<sup>186</sup>.

Plusieurs campagnes de fouilles ont été effectuées à Shavei Zion sous la direction du Département des Antiquités entre 1955 et 1963. Au total, au moins quatre missions y ont été menées<sup>187</sup>. L'ensemble des travaux ont permis de mettre au jour une grande église qui s'élevait sur le haut de la crête et dominait la vallée et l'embouchure de la rivière. D'autres bâtiments annexes ont également été découverts tels que des bains<sup>188</sup>. L'église est de plan basilical classique, avec une nef secondaire au nord et une autre au sud encadrant une nef centrale<sup>189</sup>. Les nefs sont séparées par deux rangées de cinq colonnes<sup>190</sup>. On y accédait notamment par un atrium légèrement en contrebas relié à celle-ci par une volée de marches<sup>191</sup>. On note également l'existence de deux narthex - un extérieur et un autre intérieur. Le narthex extérieur est particulièrement grand - environ 32 m x 16 m. D'après M. Prausnitz, ces dimensions sont assez communes pour les basiliques allongées du IV<sup>e</sup> s. et du début du Ve siècle<sup>192</sup>. Il semble qu'il y ait eu plusieurs phases de constructions. On sait ainsi qu'elle a été restaurée et agrandie en 486 par une inscription. Il apparaît également qu'elle a été restaurée au niveau de ses murs et colonnes au moins deux autres fois. Il est tentant de rapprocher ces réparations des nombreux tremblements de terre qui ont émaillé les Ve et VI<sup>e</sup> siècle<sup>193</sup>. En effet, sa position sur le sommet d'une crête et son orientation est-ouest la rendent vulnérable aux séismes. La destruction définitive de l'église est due à un violent incendie. De nombreux fragments de verre à vitre ont été retrouvés à l'intérieur de celle-ci<sup>194</sup>.

A proximité de l'église, d'autres bâtiments ont été reconnus. Ainsi, les fouilles ont mis au jour une chapelle. Elle est placée parallèlement à l'église, au nord-est de celle-ci. Elle a connu deux phases de constructions. Comme pour l'église, elle a été agrandie, pour mesurer 5 m du nord au sud et au minimum 6 m d'est en ouest<sup>195</sup>. En plus de cela, il est intéressant de noter la présence d'une source canalisée dans une fontaine à proximité de l'église. Elle est

---

<sup>186</sup> *Ibid.*, p. 16-17

<sup>187</sup> Elles ont été faites entre le 8 août 1955 et le 30 octobre 1955, du milieu du mois de septembre à la fin du mois d'octobre 1957, du milieu du mois de juillet au 21 août 1960 et en 1963 pour les principales (*Ibid.*, p. 15-16).

<sup>188</sup> *Ibid.*, p. 37-38.

<sup>189</sup> *Ibid.*, p. 18.

<sup>190</sup> *Ibid.*, p. 20.

<sup>191</sup> *Ibid.*, p. 18.

<sup>192</sup> *Ibid.*, p. 20.

<sup>193</sup> La région d'Acre-Ptolemaïs a été sujette à de nombreux tremblements de terre et raz-de-marée durant ces deux siècles. On note notamment ceux de 447, 500, 502, 551, 554, 580 et 583 (*Ibid.*, p. 21 ; Kallner-Amiram 1950, p. 225-226).

<sup>194</sup> Prausnitz 1967, p. 18, 22.

<sup>195</sup> *Ibid.*, p. 26.

située au niveau de la façade nord du narthex. D'après les nombreux fragments de clefs de voûte, il apparaît que la fontaine était couverte par une voûte. Il est probable qu'elle ait été décorée de mosaïque ainsi que de reliefs de bœufs ou de taureaux<sup>196</sup>. On note également la présence de bains dont l'entrée se trouve directement en face de la fontaine<sup>197</sup>.

Le site de Shavei Zion a permis de mettre en évidence deux bons contextes pour la céramique culinaire et pour lesquels il a été possible d'avancer des datations. La localisation exacte de ces contextes est toutefois assez problématique, la publication de M. Prausnitz étant assez floue sur le sujet.

### **2.1.1. Contexte 1 - Locus 104 :**

Le premier contexte de référence provenant de Shavei Zion provient du *locus* 104. La localisation de ce *locus* pose problème. Deux possibilités existent soit au niveau du portique à l'intérieur du mur d'enceinte du site soit au niveau du mur est des bains. Nous manquons d'informations pour pouvoir trancher pour l'une ou l'autre des solutions.

L'assemblage issu de ce *locus* (**Pl. 10**) contient quelques fragments de céramique culinaire parmi lesquels un col de bouilloire à filtre de type 5B. Outre les récipients destinés à la cuisson, on observe principalement de la sigillée orientale tardive. On note ainsi plusieurs formes d'*African Red Slip Ware* telles qu'une Hayes 104B - datée entre 570 et 600<sup>198</sup> - , et deux Hayes 107 dont la datation se situe d'après J. W. Hayes durant la première moitié du VIIe s. - de 600 à 650<sup>199</sup>. Un fond de *Late Roman C Ware* avec une estampille de type 71d vient compléter le lots de sigillée. Ce type d'estampille est datable de la fin du Ve s. et du début du VIe siècle<sup>200</sup>. Trois lampes à huile ont également été mises au jour dans ce contexte. L'une d'elles se rapproche de l'ensemble de types semblables que V. Sussman regroupe dans sa grande étude sur lampes byzantines sous les formes VI.III.B42 à VI.III.B44. D'après elle, elles sont principalement datées du courant du VIIe siècle<sup>201</sup>.

---

<sup>196</sup> *Ibid.*, p. 36.

<sup>197</sup> *Ibid.*, p. 37.

<sup>198</sup> Hayes 1972, p. 166.

<sup>199</sup> *Ibid.*, p. 171.

<sup>200</sup> *Ibid.*, p. 365.

<sup>201</sup> Sussman 2017, p. 257.

Malgré quelques tessons résiduels plus anciens, ce contexte peut être daté au regard de la céramique de la première moitié du VIIe siècle.

### 2.1.2. Contexte 2 - Locus 106 :

Le second contexte de référence issu des fouilles du site de Shavei Zion provient semble-t-il de la zone de la fontaine. Toutefois, M. Prausnitz mentionne que dans cette zone de la céramique hellénistique et romaine a été trouvée. Or notre contexte est de la transition byzantino-omeyyade. Il est possible également que ce *locus* soit celui mentionné comme venant de du portique à l'intérieur du mur d'enceinte. Une nouvelle fois, la localisation du contexte n'est pas clair.

Malgré le problème de la situation du *locus*, le lot de céramique qu'il a fourni est particulièrement intéressant de notre point de vue (Pl. 11-12). Plusieurs formes distinctes de culinaires ont pu être distinguées telles que des marmites de forme 6B et 15, des coquelles presque complètes de formes 2 et 3A ainsi qu'un couvercle complet à anse sommitale de forme 7. Quelques amphores tardives ont également été mises au jour. On observe ainsi un col de *Late Roman Amphora* 1A de transition que l'on peut dater d'après D. Pieri de la fin du Ve s. au début du VIe siècle<sup>202</sup>. Une petite amphore complète de type *spatheion* 3B et originaire d'Afrique est également présente. M. Bonifay propose de dater cette variante du courant du VIIe siècle<sup>203</sup>. Enfin, deux exemples d'amphore dite de Gaza ou *LRA* 4 complètent catégorie. Au moins un de ces deux exemples est une *LRA* 4B3, variante relativement tardive, que l'on peut situer entre le milieu du VIIe s. et le début du VIIIe siècle<sup>204</sup>. La catégorie la plus nombreuse dans cet ensemble est la céramique fine avec un grand nombre de sigillées orientales tardives. Les trois principales sigillées pour la période byzantine sont présentes : *Late Roman C Ware* - phocéenne -, *African Red Slip Ware* - africaine - et *Late Roman D Ware* - chypriote. La sigillée phocéenne est représentée par les formes 10A et 10C datées respectivement de la fin du VIe s. au début du VIIe s. et du début au milieu du VIIe siècle<sup>205</sup>. On note deux formes d'africaine avec les types Hayes 104A et 104C, en plus de fragments de

---

<sup>202</sup> Pieri 2005, p. 71.

<sup>203</sup> Bonifay 2004, p. 129.

<sup>204</sup> Pieri 2005, p. 103.

<sup>205</sup> Hayes 1972, p. 346.

fonds. Ces deux variantes sont datées entre 530 et 580 pour la première et de 550 à 625 pour la seconde<sup>206</sup>. Parmi l'ensemble de la sigillée, c'est la chypriote qui est la plus nombreuse et la plus diversifiée. Elle est visible à travers les assiettes de forme 9A et 9B<sup>207</sup>, ainsi que par le large bol de type 10<sup>208</sup>. A cela on peut ajouter un bassin à anse de la forme 11<sup>209</sup> et le pot de forme 12<sup>210</sup>. Enfin, deux lampes à huile que V. Sussman range dans son groupe allant des types VI.III.B42 à VI.III. B44 complète cet assemblage. Cette dernière propose de les dater du courant du VIIe siècle<sup>211</sup>.

Bien que la grande majorité de la céramique se situe chronologiquement au niveau de la transition entre le VIe et le VIIe s., plusieurs formes légèrement plus tardives nous obligent à évoquer une datation davantage vers le milieu du VIIe s., voire dans la seconde moitié de ce siècle.

## **2.2. Horvat Hazon "Pit 1" - Contexte 3 :**

Le site de Horvat Hazon se trouve en Galilée, à un peu moins de 20 km au nord-ouest de la ville moderne de Tiberias au niveau de la mer de Galilée. Il a été mis au jour sur les pentes du versant nord du Mont Hazon. Cette hauteur est la limite est de la chaîne montagneuse qui traverse la Galilée d'est en ouest. Elle domine la vallée de Beth ha-Kerem. Les vestiges s'étendent sur 4,5 acres - un peu moins de 2 hectares. L'ensemble du site a révélé du matériel allant de l'âge du Fer à la fin du Moyen-âge<sup>212</sup>.

Horvat Hazon a été reconnu pour la première fois en 1965. Durant la même année, une prospection dans cette zone a été effectuée. A la fin des années 1960, le site a fait l'objet de deux campagnes de fouilles - d'octobre à novembre 1968 et d'avril à mai 1969. Trois zones ont ainsi été étudiées. La première - zone A - se situe à l'extrême sud-est de l'occupation. Les travaux ont révélé la présence de céramiques de la fin de l'âge du Fer, voire de la période

---

<sup>206</sup> *Ibid.*, p. 166.

<sup>207</sup> Les deux variantes de la même forme sont datées respectivement par J. W. Hayes de 550 à 600 et d'environ 580 ou 600 jusqu'à la fin du VIIe siècle (*Ibid.*, p. 382).

<sup>208</sup> La forme LRD 10 est datable du milieu du VIIe siècle (*Ibid.*, p. 383).

<sup>209</sup> Cette forme de bassin en sigillée se situe chronologiquement entre 550 et 650 (*Ibid.*, p. 383).

<sup>210</sup> La datation de cette forme ne semble pas parfaitement assurée. J. W. Hayes évoque éventuellement le milieu du VIIe siècle (*Ibid.*, p. 383).

<sup>211</sup> Sussman 2017, p. 257.

<sup>212</sup> Bahat 1974, p. 160.

perse, et des murs de la même période. D'après D. Bahat, il semble que ces structures aient été abandonnées brusquement par un incendie<sup>213</sup>. La zone B est celle qui nous intéresse tout particulièrement puisque c'est de celle-ci que provient le contexte de référence. Elle consiste en un réseau de cavités - "puits" - et de fosses<sup>214</sup>, sur lequel nous reviendrons. Le dernier espace - zone C - est le plus vaste et recouvre une surface d'environ 10 mètres. Les fouilles ont permis de mettre au jour des structures domestiques elles aussi détruites par un incendie. Il apparaît au regard des tessons que ces maisons datent de la période médiévale. Il semble toutefois qu'il ait eu une carrière d'époque romaine sous ces habitations<sup>215</sup>.

L'assemblage de référence de Horvat Hazon provient de la zone B et de cet enchevêtrement de fosses et de cavités (**Pl. 13**). Plus précisément, il est issu des fouilles de la cavité I. Celle-ci est reliée à une autre chambre par une sorte de tunnel. Ce réseau est entièrement taillé dans le substrat rocheux. La cavité I - "*pit I*" - est de forme semi-circulaire et possédait deux ouvertures dans sa partie supérieure. D. Bahat évoque l'hypothèse d'une utilisation pour le stockage de l'eau<sup>216</sup>. Une seconde cavité plus petite était accessible par l'ouverture débouchant sur le tunnel.

La présence de dix céramiques culinaires caractéristiques de l'atelier de Kefar Hananya et l'aspect homogène de l'assemblage le rend particulièrement intéressant à nos yeux (**Pl. 14-15**). On distingue cinq marmites de forme 3B, un plat à cuire de forme B, deux casseroles de forme 3B et une bouilloire complète de forme 3. Outre ces récipients destinés à la cuisson, on observe quatre amphores-sacs dont deux complètes. Elles correspondent à une des formes d'époque romaine de ces amphores caractéristiques de la Palestine antique. Il s'agit du type 1.9 de F. Díez-Fernández qui est daté de manière très large entre 50 et 325 ap. J.-C<sup>217</sup>. Plusieurs lampes caractéristiques de la période romaine ont également été mises au jour. Deux d'entre elles s'apparentent aux lampes de forme ronde à petit bec que V. Sussman nomme "*bilanceloid lamps*" - type II.2.1.R11.1. D'après l'auteur, elles datent du courant du II<sup>e</sup> s. de notre ère<sup>218</sup>. On note également la présence d'un bec de lampe dit Darom et étant une forme samaritaine. Leur datation est comprise entre les deux grandes révoltes juives, soit entre 70 et 135 environ<sup>219</sup>. Enfin, un bec de lampe hérodienne complète le matériel diagnostique du

---

<sup>213</sup> *Ibid.*, p. 160.

<sup>214</sup> *Ibid.*, p. 160.

<sup>215</sup> *Ibid.*, p. 160.

<sup>216</sup> *Ibid.*, p. 160.

<sup>217</sup> Díez-Fernández 1983, 109, 141, 229. Johnson 2008, p. 86.

<sup>218</sup> Sussman 2012, p. 33.

<sup>219</sup> V. Sussman en fait son type R9 (Sussman 2008, p. 222).

contexte. Il appartient à la forme R6 et X3.RWH3 de V. Sussman et est en usage entre la fin du I<sup>er</sup> s. av. J.-C. jusqu'en 135 ap. J.-C.<sup>220</sup>.

Le contexte de référence de Horvat Hazon peut être daté au regard de la céramique du courant du II<sup>e</sup> siècle. En cela, nous sommes en accord avec D. Bahat, qui propose cependant une date potentiellement plus tardive pouvant aller jusqu'au début du III<sup>e</sup> siècle<sup>221</sup>.

### **2.3. Shiqmona "Locus 401/4004" - Contexte 4 :**

Le site de Shiqmona correspond au lieu-dit Tell es-Samaq. Il se situe sur la côte méditerranéenne à environ 1,3 km de la ville moderne d'Haifa et du cap du mont Carmel. Il se présente sous forme d'un tell, c'est-à-dire d'une colline constituée non pas naturellement mais anthropiquement, par l'accumulation de couche d'occupation. Celui-ci s'élevait avant les fouilles à 12,74 m au-dessus du niveau de la mer à son point le plus haut. Le site a fait l'objet de nombreuses campagnes de fouilles depuis sa découverte en 1895 par G. Schumacher. En 1951, M. Dothan a mis au jour un monastère byzantin, probablement juste à l'extérieur de la ville antique. Cependant, ce n'est qu'à partir de 1973 que commencent des fouilles systématiques sur le site, sous la direction de J. Elgavish et qui ont duré jusqu'en 1979, avec la dix-septième saison<sup>222</sup>. Ces grandes campagnes de recherches ont permis de mettre au jour les vestiges de nombreuses périodes allant du Bronze Récent I à la période arabe - la datation de cette dernière période n'est pas assurée<sup>223</sup>. Parmi les vestiges découverts, on peut noter par exemple cinq villes successives datant de la période du Fer II, une ville et une forteresse d'époque perse, une forteresse hellénistique et une autre romaine, et enfin une ville d'époque byzantine avec des monastères en périphérie<sup>224</sup>.

De décembre 1999 à février 2000, de nouvelles fouilles - de sauvetage - ont été menées par R. Kletter pour les Antiquités israéliennes. Elles ont fait suite aux projets de travaux pour l'élargissement de l'autoroute allant de Haifa à Tel Aviv. Elles ont été effectuées immédiatement à l'est de cette grande voie. La zone fouillée correspond à une longue bande

---

<sup>220</sup> *Ibid.*, p. 219-220. Sussman 2012, p. 77-78.

<sup>221</sup> Bahat 1974, p. 169.

<sup>222</sup> Elgavish 1993, p. 1373.

<sup>223</sup> *Ibid.*, p. 1373-1377.

<sup>224</sup> *Ibid.*, p. 1374-1377. Kletter 2010, p. 147.



étroite large de 8 m sur une longueur de 300 mètres (**Pl. 16**). Dans cette zone, les fouilles ont révélé de nombreuses structures de la fin de la période byzantine dont un monastère, deux grands bâtiments, un pressoir à vin de grande taille et une douzaine de tombes creusées dans le rocher<sup>225</sup>. Des vestiges de la même époque avaient déjà été mis en lumière dans les environs de Shiqmona, entre le tell et les pentes du Mont Carmel<sup>226</sup>. Le principal et plus important résultat de cette campagne de sauvetage a été la redécouverte d'une chapelle avec des mosaïques déjà observée en 1939 et 1940 par N. Makhoul<sup>227</sup>. Selon R. Kletter, cette chapelle était en relation avec un bâtiment beaucoup plus grand, très probablement un monastère - non fouillé en entier<sup>228</sup>. Au sud-ouest cette importante structure, deux bâtiments - A et B - ou du moins des parties de ceux-ci ont été fouillés. Cette zone s'est avérée très abîmée par la route et ses installations inhérentes. Ainsi, une grande partie de ces deux bâtiments semble être recouvert par l'autoroute<sup>229</sup>.

Le bâtiment B est celui qui nous intéresse plus particulièrement car c'est de celui-ci que provient un assemblage de poterie bien daté. Il se situe juste au nord du bâtiment A et est en partie recouvert par la route asphaltée (**Pl. 16**). En raison des perturbations dans ce secteur, la relation entre les deux structures est complexe à appréhender. Le *locus* 401 correspond à un sondage fait de l'autre côté de la voie. Il est compris dans un espace fermé par trois murs dont il ne reste que la base - W 41, W 42 et W 43<sup>230</sup>. Le lot de céramique (**Pl. 17**) date de la dernière phase d'occupation du bâtiment<sup>231</sup>. Il a fourni un seul fragment de céramique culinaire identifiable : un col de bouilloire à filtre de forme 5, mais dont la variante n'est pas définissable. A côté de cette forme, on distingue un col d'amphore de Gaza ou *LRA 4* d'une variante assez ancienne - A2 ? - que l'on peut dater d'après D. Pieri entre le deuxième quart et la fin du Ve siècle<sup>232</sup>. La sigillée orientale tardive est également présente dans cet assemblage. On observe ainsi deux formes d'*African Red Slip Ware* : Hayes 104C et Hayes 107. Ces formes sont datés par J. W. Hayes respectivement de 550 à 625<sup>233</sup> et de 600 à 650<sup>234</sup>. Un seul bord de sigillée phocéenne - *Late Roman C Ware* - a été trouvé : LRC 10 B<sup>235</sup>. La sigillée dite

---

<sup>225</sup> *Ibid.*, p. 147.

<sup>226</sup> Elgavish 1968. Elgavish 1974. Elgavish 1977. Dauphin 1998, p. 665-667. Hirschfeld 1998. Hirschfeld 2006. Kletter 2010, p. 147.

<sup>227</sup> Makhoul 1944. Ovadia, Ovadia 1987, p. 132.

<sup>228</sup> Kletter 2010, p. 147.

<sup>229</sup> *Ibid.*, p. 162-164.

<sup>230</sup> *Ibid.*, p. 164.

<sup>231</sup> Calderon 2010, p. 195.

<sup>232</sup> Pieri 2005, p. 103.

<sup>233</sup> Hayes 1972, p. 166.

<sup>234</sup> *Ibid.*, p. 171.

<sup>235</sup> Cette variante est datable de la fin du VIe s. au début du VIIe siècle (Hayes 1972, p. 346).

chypriote est la plus nombreuse dans le lot. On distingue notamment une LRD 1 et un fragment de bassin de forme LRD 11. Si la première est plutôt ancienne - de la fin du IV<sup>e</sup> s. au troisième quart du Ve s.<sup>236</sup> -, la seconde est daté entre 550 et 650<sup>237</sup>.

Malgré la présence de deux formes plutôt anciennes, on peut évoquer une datation comprise dans la première moitié du VII<sup>e</sup> siècle pour l'ensemble du contexte.

#### **2.4. Horbat Qastra - Contextes 5 et 6 :**

Le site d'Horbat Qastra se situe dans la partie nord d'Israël. Il fait partie des nombreux sites mis au jour et fouillés dans la région du mont Carmel, à proximité de la côte Méditerranéenne et non loin de la ville moderne de Haïfa. Il est localisé plus précisément au pied des pentes occidentales du Carmel, à environ 1,5 km du littoral<sup>238</sup>.

Cette agglomération antique a fait l'objet de nombreuses fouilles depuis 1988. Mais c'est surtout entre 1993 et 2001, qu'elles ont été menées de manière plus intensive. Cette grande période de fouille est due à la volonté de construction de divers aménagements routiers et notamment d'un grand tunnel traversant le mont Carmel<sup>239</sup>.

Horbat Qastra - correspondant également à Kafr Samir - a été identifiée à la bourgade antique - *kômopolis* - de Porphyreon. Elle est mentionnée notamment par le Pèlerin de Plaisance. Il s'agit d'un site chrétien important durant l'ensemble de la période byzantine. Il semble également qu'il y ait eu une présence samaritaine comme en témoigne le nom Kafr Samir qui viendrait, selon G. Finkielsztejn, de samaritains - Samir/Samaritains<sup>240</sup>.

Les fouilles ont montré la présence de deux églises, confirmant l'aspect chrétien du site, tout un quartier résidentiel dont les habitations se sont révélées assez riches et dont l'urbanisme semble avoir été bien planifié. A côté de ces structures urbaines, de nombreux

---

<sup>236</sup> *Ibid.*, p. 373.

<sup>237</sup> *Ibid.*, p. 383.

<sup>238</sup> Van den Brink *et al.* 2013, p. 71.

<sup>239</sup> Finkielsztejn 2005, p. 435. Van den Brink *et al.* 2013, p. 71.

<sup>240</sup> Finkielsztejn 2005, p. 435.

vestiges à vocation plus rural ont été découverts, parmi lesquels plus d'une vingtaine de pressoirs<sup>241</sup>. Il est également intéressant de noter la présence de plusieurs fours de potiers<sup>242</sup>.

Les fouilles effectuées par E. Van den Brink durant le mois d'octobre 1998<sup>243</sup> ont été effectuées au niveau de plusieurs éléments dispersés sur une partie du site. Il s'agissait de onze cavités souterraines pouvant potentiellement avoir un intérêt archéologique (**Pl. 18**). Sur ces onze cavités, il s'est avéré que sept était naturel. Parmi les quatre restantes - Points 1070, 1071, 1077 et 1080 -, et qui présentaient clairement des vestiges archéologiques<sup>244</sup>, les points 1070 et 1071 sont les plus intéressants dans le cas de notre étude. En effet, chacune de ces structures a livré un contexte céramique clair et homogène dont plusieurs formes de céramiques culinaires.

#### **2.4.1. Contexte 5 - Locus 102 :**

Le *locus* 102 provient de la structure 1070 (**Pl. 19**). Celle-ci se situe au est de la zone étudiée. Elle se compose de deux chambre souterraines adjacentes. La première chambre - *Cave A* - est la plus petite. Elle a un plan qui tend à être rectangulaire. Elle mesure environ 2,5 m sur 3,5 m avec une hauteur de 2,5 mètres. Il est possible qu'il se soit agi au moins à un moment donné d'un *miqveh*, un bain rituel juif, comme pourrait le laisser penser les trois marches permettant de descendre dans la pièce, d'autant plus que celles-ci sont enduites<sup>245</sup>.

La seconde chambre - *Cave B* - est plus grande. Elle est également plus irrégulière et de forme vaguement semi-ovoïde. Contrairement à la précédente, elle ne présente pas d'enduit sur ses parois ni sur son sol. Les auteurs évoque une éventuelle utilisation comme pièce pour le stockage<sup>246</sup>. C'est dans cette salle que se situe le *locus* 102 et qu'à donc été trouvé le premier des deux bons contextes pour la céramique culinaire. L'ensemble (**Pl. 20**) issu de ce niveau présente plusieurs types de céramiques culinaires parmi lesquels des marmites typiques des régions galiléennes de forme 5A et 14, une coquille de forme 1A, une poêle de forme 4A et enfin une bouilloire-cruche à filtre de forme 5A. A côté de ces types de culinaires

---

<sup>241</sup> G. Finkielsztein dénombre exactement quatorze pressoirs à vin et douze à huile (*Ibid.*, p. 436).

<sup>242</sup> Van den Brink *et al.* 2013, p. 71.

<sup>243</sup> *Ibid.*, p. 124.

<sup>244</sup> *Ibid.*, p. 71 et 74.

<sup>245</sup> Van den Brink *et al.* 2013, p. 75.

<sup>246</sup> *Ibid.*, p. 77.

de nombreuses formes d'autres catégories de poterie ont été mises au jour dont de la céramique dite fine, bien représentée par les sigillées tardives. On observe ainsi trois formes différentes d'*African Red Slip Ware* : Hayes 50B, Hayes 91C et Hayes 104C. Si la première forme est assez ancienne<sup>247</sup>, les deux autres sont en partie contemporaines, J. Hayes les datant respectivement du début du VIe s.<sup>248</sup> et entre 550 et 625<sup>249</sup>. Un fragment de sigillée tardive phocéenne, ou *Late Roman C Ware*, LRC 3D daté de la fin du Ve s.<sup>250</sup> fait également partie de ce matériel. En plus des ces deux sortes de sigillées tardives, on rencontre de la chypriote avec les formes de J. Hayes LRD 7, 9 et 11<sup>251</sup>. Plusieurs cols d'amphores peuvent également être observés dont notamment celui d'une amphore *Late Roman* 1B que D. Pieri date du courant du VIe s. au milieu du VIIe siècle<sup>252</sup>. On note aussi la présence d'une lèvre de *pithos* dont la datation est légèrement moins précise que pour les céramiques précédentes, mais dont la datation se situe dans une fourchette chronologique assez proche, entre les Ve et VIIe siècles<sup>253</sup>. Enfin, une lampe typiquement omeyyade - datée entre les VIIe et VIIIe s.<sup>254</sup> - complète ce lot.

Au regard de la céramique, nous pouvons donc dater cette assemblage du *locus* 102 dans le courant du VIIe s., voir peut-être plus précisément de la première moitié de ce siècle.

#### 2.4.2. Contexte 6 - *Locus* 207 :

Le second contexte de référence issu des fouilles du site d'Horbat Qastra est le *locus* 207. Il provient de la structure souterraine 1071 (**Pl. 21**). Comme pour la précédente "*Cave*", il s'agit d'éléments de sous-sol à mettre en relation avec des installations domestiques antérieurs, qui avaient été fouillés lors des travaux antérieurs de G. Finkielsztein et Z. Yeivin<sup>255</sup>. Encore une fois, cette structure est composé par deux chambres. La pièce qui nous intéresse est celle située la plus au sud. On y accède par quatre marche à partir de la porte. Le

<sup>247</sup> D'après J. Hayes, cette forme date de la deuxième moitié du IVe siècle (Hayes 1972, p. 73).

<sup>248</sup> *Ibid.*, p. 144.

<sup>249</sup> *Ibid.*, p. 166.

<sup>250</sup> *Ibid.*, p. 337.

<sup>251</sup> Ces trois formes sont datés respectivement par J. Hayes de la deuxième moitié du VIe s. au début du VIIe s., entre 550 et le début du VIIe s. et entre 550 et 650 (*Ibid.*, p. 379, 382 et 383).

<sup>252</sup> Pieri 2005, p. 71.

<sup>253</sup> Vié 2016, p.153.

<sup>254</sup> Van den Brink *et al.* 2013, p. 98.

<sup>255</sup> *Ibid.*, p. 74.

plafond s'étant effondré déjà durant l'Antiquité, un petit mur d'étai constitué de neuf assises - W203 - a été construit pour éviter de nouveaux accidents. Cette partie de la structure, après avoir été destinée un usage domestique, a été réutilisée comme four à chaux. Témoin de cette seconde utilisation, une grosse couche cendreuse d'environ 1 m d'épaisseur recouvre la partie sud de cette pièce<sup>256</sup>. C'est de cette épaisse couche que provient l'ensemble du matériel de ce contexte (**Pl. 22**). Deux formes de culinaire sont issues de ce niveau : une marmite de type 12 et un couvercle de coquille de type 6A. En plus de ceux-ci, on note la présence de deux sigillées africaines tardives - *African Red Slip Ware* - de forme Hayes 99A et Hayes 107. La première est datée entre 550 et 540<sup>257</sup> quand la seconde est un peu plus tardive, entre 600 et 650<sup>258</sup>. Plusieurs lampes ont également été mises au jour dans cette couche de cendre dont trois exemples de lampe de type Sussman III. B43, correspondant à des lampes à disque rond séparé par un "canal". V. Sussman propose de les dater des VI<sup>e</sup> et VII<sup>e</sup> siècles<sup>259</sup>. Enfin, une lèvre triangulaire de *pithos* bien datée entre le Ve s. et le VII<sup>e</sup> siècle a également été découverte<sup>260</sup>.

Comme pour le contexte précédent, nous pouvons proposer une datation dans le courant du VII<sup>e</sup> siècle.

## **2.5. L'épave "Dor 2006" - Contexte 7 :**

L'épave "Dor 2006", de par sa nature, est un excellent contexte. Il s'agit presque d'une photographie du moment du naufrage du navire, avec le matériel qui était à son bord dont la céramique. Contrairement à des sites plus "communs", les épaves proposent des lots de poteries toutes en usages en même temps.

Elle se situe en Méditerranée, au sud de la ville de Dor, dans la lagune de Tantura<sup>261</sup>. Les abords de Dor ont fourni de nombreux vestiges sous-marins, dont principalement des épaves. Cette partie de la côte regorge de récifs et autres affleurements rocheux correspondant à une partie de la chaîne de montagne orientale du Carmel. Ces affleurements permettent de protéger la zone de Dor. Les environs offraient ainsi un ancrage parfait. De telles conditions

---

<sup>256</sup> *Ibid.*, p. 80-81.

<sup>257</sup> Hayes 1972, p. 155.

<sup>258</sup> *Ibid.*, p. 171.

<sup>259</sup> Sussman 2017, p. 255.

<sup>260</sup> Vié 2016, p. 153.

<sup>261</sup> Barkan *et al.* 2013, p. 117.

sont rares le long des côtes sud-levantines<sup>262</sup>. Elles ont permis à la cité de Dor de prospérer par le commerce, en plus de l'agriculture. Durant la période byzantine, elle était florissante et présentait les infrastructures classiques des villes de cette époque<sup>263</sup>. Il semble également qu'elle ait été une ville épiscopale puisque nous possédons une mention d'un évêque<sup>264</sup>. En 1952, des fouilles au niveau du tel ont révélé l'existence d'une des plus larges - 1000 m<sup>2</sup> - et anciennes basiliques découvertes en Israël en dehors de Jérusalem<sup>265</sup>.

L'épave a été découverte à 800 m au sud du site de l'antique Dor, à une centaine de mètres de la côte. Elle a été reconnue pour la première fois par un pêcheur local du nom de D. Abada. Les fouilles ont ensuite été menées le "*Leon Recanati Institute for Maritime Studies*" en plusieurs temps : d'octobre à novembre 2009, puis de mai à juin 2010 et 2011. L'épave correspondait à un navire de grande taille qui ne pouvait pas entrer dans le port peu profond<sup>266</sup>, étant trop large et ayant un tirant d'eau trop grand<sup>267</sup>.

Le navire reposait dans une tranchée de limon et était entièrement recouvert de sable. L'épaisseur de la couche sableuse variait entre quelques centimètres et environ 2 mètres. Les fouilles (**Pl. 23**) ont été effectuées sur une zone de 16 m sur 13,3 m, tandis que les vestiges mis au jour sont répartis sur une surface de 10,5 mètres sur 4,5 mètres. La coque en bois est assez abîmée mais il a été possible d'estimer la taille du navire à environ 25 m de long. D'après les auteurs, seule une petite partie du côté tribord du quart arrière est conservée, alors que la cargaison du navire n'a pas encore été identifiée<sup>268</sup>.

Si le chargement demeure inconnu à l'heure actuelle, du matériel a toutefois pu être observé. Il ne fait aucun doute que celui-ci appartient directement à l'épave. Cet ensemble est composé en grande partie de céramiques, mais aussi de monnaies, d'objets en métal tels que des clous et un fragment de plomb, des éléments de gréements en bois, des cordes et des tapis, ainsi que des restes organiques comme des arêtes de poisson, des noyaux d'olives et de pêches, une noix et un pignon de pin<sup>269</sup>. Ce matériel ne semble pas être en relation avec la cargaison, mais au contraire, correspondre aux besoins de la vie quotidienne de l'équipage<sup>270</sup>.

---

<sup>262</sup> Raveh, Kingsley 1993, p. 368.

<sup>263</sup> Dauphin, Gibson 1994-1995, p. 9-10. Barkan *et al.* 2013, p. 139.

<sup>264</sup> Dhal 1915, p. 102-108. Dauphin, Gibson 1993, p. 90-97. Barkan *et al.* 2013, p. 139.

<sup>265</sup> Dauphin, Gibson 1994-1995, p. 222-228. Barkan *et al.* 2013, p. 139.

<sup>266</sup> *Ibid.*, p. 117.

<sup>267</sup> *Ibid.*, p. 139.

<sup>268</sup> *Ibid.*, p. 117.

<sup>269</sup> *Ibid.*, p. 118.

<sup>270</sup> *Ibid.*, p. 137.

Le contexte a fourni plusieurs exemples de céramiques culinaires dont des marmites des couvercles et une bouilloire-cruche à filtre (**Pl. 24**). Parmi celles-ci, un exemple dans notre typologie : un bouilloire - ou cruche à filtre - de forme 5B. A côté de cette bouilloire on observe une marmite complète n'entrant dans aucun type, plusieurs couvercles fragments de couvercles très communs et un col de marmite importée certainement de la zone égéenne. D'autres grandes catégories de poteries ont été également retrouvées - dont certaines complètes - et permettent d'avancer une bonne datation. La céramique fine est représentée par quatre assiettes chypriotes de forme Hayes 9B - Meyza K3 - et Hayes 9C - Meyza K4A<sup>271</sup>, et deux assiettes/bols en *Late Roman C Ware* forme 1A<sup>272</sup> et 3F<sup>273</sup>. L'épave contenait plusieurs amphores tardives bien connues dont une *Late Roman* 1B complète<sup>274</sup> et trois cols d'amphores de Gaza - *LRA* 4B1 et 4B2<sup>275</sup>. En plus de la céramique, deux monnaies ont été trouvées dont une est a été identifiée comme un *nummus minima* frappé entre 450 et 550 mais qui semble toujours en circulation au début du VIIe siècle<sup>276</sup>.

Grâce à la céramique et aux monnaies, ce contexte peut être daté de la seconde moitié du VIe s. au premier quart du VIIe siècle<sup>277</sup>. La datation est appuyée par les analyses au C14 dont les résultats se situent à 1σ entre 250 et 610 et à 2σ entre 220 et 640 de notre ère.

## **2.6. Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab - "Pit" - Contexte 8 :**

Le lieu-dit Ramat Hanadiv correspond à une crête au sud du Mont Carmel, non loin du littoral. Non mentionné dans les sources les plus anciennes, il est toutefois possible de relier ce relief au *Mons Syna* évoqué par le Pèlerin de Bordeaux dans son pèlerinage jusqu'à Jérusalem dans les années 330<sup>278</sup>. Le *Mons Syna* est alors situé à 3 miles romains de la cité de Césarée Maritime. Il semblerait qu'il y ait eu une source curative dans cette zone. Certains ont

<sup>271</sup> H. Meyza date ces deux variantes entre 530/540 et 670/680 (Meyza 2007, p. 64).

<sup>272</sup> Ces assiettes-bols sont datés de la fin du IVe s. au début du Ve siècle (Hayes 1972, p. 327).

<sup>273</sup> Cette forme est daté par J. Hayes du courant du VIe siècle (*Ibid.*, p. 338).

<sup>274</sup> Cette amphore tardive cilicienne est datée entre le VIe s. et le milieu du VIIe siècle (Pieri 2005, p. 71).

<sup>275</sup> Elles sont datées respectivement de la fin du Ve s. à la première moitié du VIe s., et des VIe et VIIe siècles (*Ibid.*, p. 103).

<sup>276</sup> Bijovsky 2011, p. 250-265. Barkan *et al.* 2013, p. 132.

<sup>277</sup> *Ibid.*, p. 137. La datation que nous avons effectuée à partir de la céramique coïncide très bien avec celle avancée par les auteurs.

<sup>278</sup> Hirschfeld, Calderon 1993, p. 1257.

ainsi proposé de l'identifier à une source présente au sud de Ramat Hanadiv et nommée *Shuni*, et de ce fait, le *Mons Syna* a Ramat Hanadiv<sup>279</sup>.

La crête de Ramat Hanadiv comprend en réalité deux sites distincts : Horvat 'Eleq et Horvat 'Aqav. Les deux correspondent à des structures importantes et imposantes. Le premier présente notamment un grand complexe fortifié interprété par Y. Hirschfeld comme un *tetrapyrgeion*, ainsi que des bains, un système d'adduction d'eau, des installations agricoles et un *columbarium* datant de la période hérodienne<sup>280</sup>. Le second, Horvat 'Aqav, est celui qui nous intéresse tout particulièrement. Connue en arabe sous le nom Mansur el-'Aqab, il est situé au niveau du point le plus haut de la crête, à 141 m au-dessus du niveau de la mer, et à environ 130 m à l'aplomb de la plaine côtière<sup>281</sup>. Le site a été reconnu depuis longtemps. En 1873, il a été découvert lors d'une prospection de la *British Palestine Exploration Fund*. C. R. Conder et H. H. Kitchener en ont dressé le premier plan<sup>282</sup>. A cette période, seuls les vestiges datant de la fin de la période byzantine étaient encore visibles. Ils mentionnent ainsi une structure voûtée et une citerne au sud de cette dernière. Un érudit allemand, du nom de von Müllinen, visita le site en 1907 et décrit également un bâtiment voûté. Il semblerait qu'entre sa visite et le début des années 1980, cette structure, qui était encore plutôt bien conservée en 1907, ait été pillée pour ses pierres<sup>283</sup>. Les fouilles d'Horvat 'Aqav - Mansur el-'Aqab ont débuté en 1984 sous la direction d'Y. Hirschfeld pour le compte de l'institut d'archéologie de l'Université hébraïque de Jérusalem et ont duré jusqu'en 1987.

Les travaux sur le site ont permis de mettre en évidence quatre grands niveaux d'occupation - période perse, début de la période romaine, période byzantine, période mamelouk<sup>284</sup>. Toutefois, les principaux vestiges correspondent aux *strata* III et II, soit le début de la période romaine et la période byzantine. Ils correspondent aux deux grandes phases de l'établissement "agricole" d'Horvat 'Aqav. La première - *stratum* III - date de la fin de la période du Second Temple, plus précisément entre la seconde moitié du Ier s. av. J.-C. et la fin du Ier s. ap. J.-C.<sup>285</sup>. Lors de cette phase, le site est un grand domaine agricole avec de nombreuses installations (**Pl. 26**). L'implantation principale est une grande structure en forme de L à l'intérieur de laquelle on peut observer divers aménagements. Sa forme particulière suit

---

<sup>279</sup> *Ibid.*, p. 1257.

<sup>280</sup> Hirschfeld 2000b.

<sup>281</sup> Hirschfeld 2000a, p. 13.

<sup>282</sup> Hirschfeld, Calderon 1993, p. 1257.

<sup>283</sup> Hirschfeld 2000a, p. 13-14.

<sup>284</sup> *Ibid.*, p. 15.

<sup>285</sup> Hirschfeld, Calderon 1993, p. 1257. Hirschfeld 2000a, p. 15.



la topographie du sommet de la crête. Elle correspond à une sorte d'enclos entouré de murs massifs d'environ 1,20 m d'épaisseur. A l'intérieur, les travaux ont mis en lumière la présence d'un bain rituel juif - *miqweh*<sup>286</sup> -, de deux pressoirs et d'une grande citerne qui continuera à être utilisée durant la période byzantine. Y. Hirschfeld et R. Calderon émettent l'hypothèse que l'abandon de ce domaine agricole est à mettre en relation avec une des deux grandes révoltes juives, soit la première entre 66 et 70, soit celle de Bar-Kokhba entre 132 et 135<sup>287</sup>.

La seconde grande phase - *Stratum II* - de cet établissement est celle qui nous intéresse tout particulièrement pour notre étude. Elle correspond à des structures de la période byzantine elles-mêmes mises en place en deux temps, entre la fin du IV<sup>e</sup> s. et le milieu du VII<sup>e</sup> siècle<sup>288</sup>. Le bâtiment principal se situe à environ 30 m de la falaise de la crête et correspond à ce que C. R. Conder et H. H. Kitchener mentionnaient comme la structure voûtée<sup>289</sup>. Ce bâtiment, aussi appelé parfois *villa*, est moins vaste que celui de la phase précédente. Il est de forme rectangulaire, presque carrée, de 528 m<sup>2</sup> (22 m x 24 m)<sup>290</sup>. Il était, au moment des fouilles, relativement bien conservé, l'élévation étant encore visible sur 1 m à 1,50 m de hauteur<sup>291</sup>. A une quarantaine de mètres au sud-ouest de cette structure, les travaux ont permis de mettre en lumière l'existence d'un grand pressoir à vin. Selon Y. Hirschfeld, le vignoble correspondant à l'utilisation de ce pressoir serait à situer probablement à l'est du bâtiment dans une parcelle cultivée, déjà utilisée lors de l'occupation romaine. La présence de ces installations vinicoles laisse à supposer que le bâtiment voûté soit l'expression locale de la *villa rustica* de la fin de la période romaine et de la byzantine<sup>292</sup>.

Au sein du *stratum II* deux phases ont pu être distinguées : IIb et IIa. La première correspond à la construction de la structure. Elle date principalement du Ve siècle. La seconde phase - *stratum IIa* - est archéologiquement moins importante. Elle est datée en grande partie par la céramique d'une grande fosse<sup>293</sup>. Il s'agit d'ailleurs de la seule véritable preuve archéologique de l'occupation du site lors de cette seconde phase. Cette grande fosse - *locus 285* - se situe juste à l'extérieur du bâtiment principal, à l'ouest de celui-ci. Il s'avère être dans la continuité de la cuve du grand pressoir ouest de la période romaine. L'ouverture de cette

---

<sup>286</sup> Cela implique l'existence d'une population juive sur le site.

<sup>287</sup> Hirschfeld, Calderon 1993, p. 1258.

<sup>288</sup> Hirschfeld 2000a, p. 15.

<sup>289</sup> *Ibid.*, p. 40.

<sup>290</sup> Hirschfeld, Calderon 1993, p. 1258.

<sup>291</sup> Hirschfeld 2000a, p. 40-41.

<sup>292</sup> *Ibid.*, p. 41.

<sup>293</sup> Cette grande fosse - "Pottery Pit" - et la céramique qui y a été trouvée correspond à notre contexte de référence pour ce site.

grande "fosse" reprend en partie la cuve romaine, notamment pour sa paroi sud sur laquelle on observe encore l'enduit originel. Elle mesure 1,8 m d'est en ouest et 3,4 m du nord au sud. L'intérieur de la fosse est bien plus large allant notamment jusqu'à 6,5 m d'est en ouest, pour une profondeur de près de 5 m<sup>294</sup>. Le fond de celle-ci était en partie comblé. Plusieurs couches ont pu être distinguée dans ce comblement. C'est toutefois dans la couche commençant à une altitude de 136, 50 que la grande majorité de la céramique de notre contexte a été découverte. De même, c'est dans ce niveau qu'a été trouvée la grande majorité des poteries qui ont pu être remontées. A cela s'ajoute notamment quelques fragments de marbre<sup>295</sup>.

L'assemblage (Pl. 27-31) provenant de cette grande fosse est particulièrement intéressant de par le nombre conséquent de céramiques culinaires trouvées dont certaines complètes et par sa bonne datation. Plusieurs catégories de récipients destinés à la cuisson ont été mis au jour dont beaucoup correspondant à des types que nous avons pu mettre en évidence. On observe ainsi des marmites de formes 13, 14A et 14B, et 15. Plusieurs pot à cuire ont également pu être distingués : forme 2B, 4C et 5B. A côté de ces formes fermées on trouve des coquelles de formes 1C, 3B, 3C et 4C ainsi que des couvercles de forme 7, caractéristiques avec leur anse sommitale comme moyen de préhension. Deux poêles de formes 3 et 4A, et quatre bouilloires de forme 4 et 5B complètent les formes connues de culinaires. Outre celles-ci, la catégorie la mieux représentée dans ce grand assemblage est celle des amphores orientales tardive. Les amphores de type LRA 1B - *Late Roman Amphorae* 1B - sont représentées par trois exemples. Cette variante est datée par D. Pieri entre le VIe s. et milieu du VIIe siècle<sup>296</sup>. Autre forme d'amphores non locales, cependant assez proches morphologiquement des précédentes, les amphores de Sinope ont également été trouvées dans la fosse. D. Kassab-Tezgör propose de les dater du courant du VIe siècle<sup>297</sup>. Le contexte a livré de nombreuses amphores palestiniennes dont deux variantes d'amphores de Gaza, LRA 4BA et B2<sup>298</sup>, mais aussi trois types d'amphores *Bag-shaped* : type 1<sup>299</sup>, type 2 - amphore de Bet She'an -<sup>300</sup> et 3<sup>301</sup>. La céramique fine est également bien représentée au sein de

---

<sup>294</sup> Hirschfeld 2000a, p. 73.

<sup>295</sup> *Ibid.*, p. 74.

<sup>296</sup> Pieri 2005, p. 71.

<sup>297</sup> Kassab-Tezgör *et al.* 2003, p. 178.

<sup>298</sup> La première variante est datée de la fin du Ve s. à la première moitié du VIe s. (Pieri 2005, p. 103), tandis que la seconde date des VIe et VIIe siècles (*Ibid.*, p. 103).

<sup>299</sup> Les amphores *Bag-Shaped* 1 peuvent être datées du Ve siècle (*Ibid.*, p. 116).

<sup>300</sup> Cette forme si caractéristique du nord de la Palestine et de la Galilée est datée des Ve et VIe siècles (*Ibid.*, p. 118).

<sup>301</sup> La troisième forme de ces amphores-sacs est la plus commune. Elle est très fréquentes entre le début du VIe s. et la fin du VIIe siècle (*Ibid.*, p. 120).

cet assemblage. Elle est visible au travers de la *Late Roman C Ware* de forme 1B et de forme 3F dont une complète. Elles sont datées respectivement du début au troisième quart du Ve s.<sup>302</sup> et des trois premiers quarts du VIe siècle<sup>303</sup>. On note également de l'*African Red Slip Ware* avec deux exemples de forme Hayes 104A que J. W. Hayes date de 530 à 580<sup>304</sup>. Plusieurs formes de sigillée chypriote - *Late Roman D Ware* - viennent compléter cette catégorie. Parmi celles-ci, on peut citer la forme LRD 2<sup>305</sup>, LRD 7<sup>306</sup>, LRD 8<sup>307</sup> et LRD 9B<sup>308</sup>.

L'assemblage céramique provenant des fouilles de la grande fosse du site de Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab est particulièrement intéressant à plusieurs niveaux pour la céramique de la Palestine antique. Dans l'optique de notre étude, il permet d'apporter une datation précise pour plusieurs formes de céramiques culinaires. D'une manière générale, nous pouvons dater ce contexte entre le milieu du VIe s. et le milieu du VIIe siècle.

## **2.7. Horbat Rozez "Locus 3006 "- Contexte 9 :**

Le site antique d'Horbat Rozez se situe juste à l'est de Ramat Hanadiv, autre grand site de la période byzantine, plus précisément entre les villes actuelles de Binyamina et Zikhron Ya'aqov. Les vestiges s'étendent sur une zone d'environ deux hectares sur le sommet et les pentes sud et est d'un éperon calcaire. Dans les environs du site, on note la présence de grandes carrières de la période romaine - au niveau du lit du wadi. Les traces d'une route des époques romaine et byzantine sont également visible. Cette voie pavée est nord-sud et relie entre autre Horbat Rozez à Horbat Shuni<sup>309</sup>.

Plusieurs campagnes de fouilles y ont été menées, dont une de deux mois, d'août à septembre 1994 par les Antiquités israéliennes - *Israel Antiquities Authority* - et dirigé par E.

---

<sup>302</sup> Hayes 1972, p. 327.

<sup>303</sup> Marty 2011, p. 157.

<sup>304</sup> Hayes 1972, p. 166.

<sup>305</sup> Il s'agit ici de la petite variante de la forme. J. W. Hayes propose de la dater entre la fin du Ve s. et le début du VIe siècle (*Ibid.*, p. 375).

<sup>306</sup> Ces grands bols sont principalement datés de la deuxième moitié du VIe s. jusqu'au début du VIIe siècle (*Ibid.*, p. 379).

<sup>307</sup> La datation n'est pas assurée. Il semble que ce soit dans le courant du VIe siècle (*Ibid.*, p. 379).

<sup>308</sup> J. W. Hayes date cette forme de 580 ou 600 à la fin du VIIe siècle (*Ibid.*, p. 382).

<sup>309</sup> Yannai 2010, p. 107.

Yannai et A. Beck<sup>310</sup>. Les travaux sur le site ont permis de mettre en évidence six niveaux d'habitations allant de la période perse aux périodes mamelouk et ottomane. Ainsi, le *stratum* I correspond au niveau de surface avec peu de vestige si ce n'est une tombe un ciste. Des tessons mamelouks et ottomans ont pu être ramassés. Le deuxième *stratum* date de la période byzantine. Ce niveau d'occupation est visible à la fois au travers de nombreux vestiges architecturaux et de la céramique. Le *stratum* III présentent de maigres traces de la période hellénistique, principalement sous les fondation des bâtiments byzantins. Enfin, les *strata* IV et V correspondent à la période perse et étaient au moment des fouilles dans un très bon état de conservation<sup>311</sup>.

Le *stratum* II, datant de la période byzantine, présente plusieurs partie de différents bâtiments. Les murs de ces derniers sont composés de grands blocs de calcaire tendre. Certains sont préservés sur une hauteur conséquente pouvant atteindre environ deux mètres. E. Yannai note que l'ensemble des murs sont construits à partir de la même technique comportant de nombreuses réutilisations des blocs des *strata* antérieurs<sup>312</sup>. Au total, trois zones ont pu être distinguées - complexes 1 à 3<sup>313</sup>. D'une manière générale, il apparaît que la stratigraphie de ce niveau est relativement simple, avec aucune perturbation si ce n'est une tombe à ciste. De plus, aucune trace de pillage n'est à constater<sup>314</sup>.

Le complexe 2 du deuxième *stratum* est celui qui nous concerne directement (**PI. 32**). Il correspond au *locus* 3006 qui a livré un bon contexte pour la datation de certaines formes de la céramiques culinaires. Il s'agit du carré F20 des fouilles. le *locus* est borné par trois murs : au sud le mur W24, au nord le W26 et à l'ouest le W10. Dans ce *locus*, on note l'installation d'une structure enduite composée de deux bassins. Dans ce contexte, de nombreuses culinaires ont été mise au jour (**PI. 33**). Parmi celles-ci, on observe une marmite de forme 13a, plusieurs exemples de pots à cuire de forme 4 - variantes B et C - ainsi que plusieurs coquelles 1B dont deux complètes. Plusieurs amphores tardives permette de dater ce niveau. On trouve ainsi plusieurs amphores *bag-shaped* 1A qui sont en circulation dans le courant du VIe s.<sup>315</sup>, Le deuxième type de ces amphores en forme d'outre, plus connu sous l'appellation amphore de Bet She'an, fait également partie de cet assemblage. Caractéristique de la période byzantine

---

<sup>310</sup> *Ibid.*, p. 107.

<sup>311</sup> *Ibid.*, p. 107-108.

<sup>312</sup> *Ibid.*, p. 114-115.

<sup>313</sup> *Ibid.*, p. 115-116.

<sup>314</sup> *Ibid.*, p. 117.

<sup>315</sup> Pieri 2005, p. 117.

en Palestine, elle sont datées par D. Pieri entre les Ve et VIIIe siècles<sup>316</sup>. Un bord d'amphore de Gaza a également été mis au jour. Il s'agit de la forme *LRA 4B1* en utilisation entre la fin du Ve s. et la première moitié du VIe siècle<sup>317</sup>. Une lèvre de triangulaire de *pithos* caractéristique de la bande côtière du Levant a également été distinguée<sup>318</sup>. Le lot est complété notamment par trois godets de roue hydraulique ou *saqyia*. L'assemblage est complété par deux monnaies : deux *folles* de Justin I et de Justinien I. La datation pour ces deux monnaies respectivement entre 518 et 527 et entre 527 et 538<sup>319</sup>.

Grâce à la céramique et aux deux monnaies, ce contexte d'Horbat Rozez peut être daté du courant du VIe, voire plus précisément de la première moitié de ce siècle.

## **2.8. Pella - Contextes 10 à 12 :**

### **2.8.1. Contexte 10 - "Baths" Locus 105 :**

Les nombreux travaux menés dans l'antique cité de Pella de la Décapole, connue aujourd'hui sous le nom de Faḥl, ont permis de mettre en au jour plusieurs contextes de référence pour la céramique culinaire. Le premier provient des bains, et plus précisément du *locus 105 (Pl. 34)*. La structure se situe à proximité de l'église dite "Cathédrale", au pied de l'escalier monumental, de l'odéon et d'une source sortant de la nappe phréatique présente dans le sous-sol du site. Cette source d'eau est une des plus importante pour le nord de la Jordanie actuelle. Elle s'écoule notamment au pied de la hauteur naturelle sur laquelle Pella s'est développée<sup>320</sup>.

Une partie de ce complexe balnéaire a été découvert en 1981, à la suite des fouilles du pavement au bas du grand escalier. Il s'agit alors d'un grand mur en abside formant une sorte d'exèdre. Des travaux plus complet en 1983 ont permit de distinguer d'autres installations dont principalement plusieurs salles rectangulaires voutées au nord-ouest de l'exèdre<sup>321</sup>. Les bains ont connu plusieurs phases d'utilisation. Il semblerait qu'il aient été construits au début de la

---

<sup>316</sup> *Ibid.*, p. 118.

<sup>317</sup> *Ibid.*, p. 103

<sup>318</sup> Vié 2016, p. 157-160.

<sup>319</sup> Kool 2010, p. 157.

<sup>320</sup> Smith, Day 1989, p. 10.

<sup>321</sup> *Ibid.*, p. 10.

période romaine, dans le courant du Ier s. de notre ère. Les auteurs émettent cette hypothèse au regard de l'aspect de l'exèdre et de l'orientation du bâtiment, différent de celle de l'odéon bâti à la fin du Ier siècle. Une seconde phase correspond au rajout des pièces voutées entre le IIe s. et le Ve siècle. Dans le courant du VIe s., les bains connaissent un grand changement. L'exèdre est notamment bloquée par un mur - mur 82. Il est probable que l'ensemble ait changé de fonction suites aux dommages liés aux invasions perses. Entre la première moitié du VIIe s. et 747, l'exèdre et une partie des salles voutées sont recouvertes le dallage constituant l'approche monumentale de l'église<sup>322</sup>. Enfin, après 747, les lieux ne sont plus occupés que sporadiquement, sans réelle nouvelles installations, afin de profiter de la source<sup>323</sup>.

Le contexte de référence n°10 provient d'une des trois salles voutées, la pièce 3, et correspond au *locus* 105 (**Pl. 34**). Elle est la pièce la plus au nord du complexe. Elle n'a malheureusement pas été fouillée dans sa totalité. Seul le côté sud, au dessus de la nappe phréatique, a pu être étudié. Comme les deux autres, elle est semblable de plan rectangulaire. Elle est plus petite que la deuxième - salle voûtée 2 -, mais sensiblement de même taille que la première - salle couverte 1<sup>324</sup>. Les fouilles de cette zone ont mis en lumière un assemblage céramique (**Pl. 35**) au sein duquel plusieurs culinaires - plusieurs marmites, pots, coquelles et un couvercle - peuvent être distinguées dont une marmite de forme 13 et un pot à cuire de forme 3B. Outre ces récipients destinés à la cuisson, on observe plusieurs exemples d'amphores orientales tardives - *Late Roman Amphorae* - dont une *LRA* 1A que D. Pieri date de la deuxième moitié du Ve siècle<sup>325</sup>. L'amphore tardive *bag-shaped* 2 caractéristique de la région et produite dans les ateliers de Bet She'an, l'antique Scythopolis est également observée. Sa période d'utilisation se situe principalement durant les Ve et VIe siècle<sup>326</sup>. Enfin, deux imitations locales de sigillées africaines - *African Red Slip Ware* - peuvent également être distinguées. On note ainsi une imitation de la forme Hayes 91 ou 92 et une autre de la forme 99. Originellement, ces formes sont datées respectivement du milieu du Ve s. à 650<sup>327</sup> et entre environ 510 et 620<sup>328</sup>.

---

<sup>322</sup> *Ibid.*, p. 18.

<sup>323</sup> L'année 747 ap. J.-C. correspond à l'un des grands tremblements de terre qui ont frappé le Proche-Orient. Il marque l'abandon définitif des bains de Pella (*Ibid.*, p. 19).

<sup>324</sup> *Ibid.*, p. 16.

<sup>325</sup> Pieri 2005, p. 72.

<sup>326</sup> *Ibid.*, p. 118. Les cols présents dans cet assemblage ne font clairement pas partie des exemples les plus tardifs de la forme.

<sup>327</sup> Hayes 1972, p. 144.

<sup>328</sup> *Ibid.*, p. 155.

R. H. Smith et L. P. Day propose une datation pour ce contexte comprise entre le VI<sup>e</sup> s. et le VII<sup>e</sup> siècle<sup>329</sup>. Au regard de l'assemblage, il nous semble plus convenable de proposer une datation dans le courant du VI<sup>e</sup> siècle, et n'allant pas jusqu'au VII<sup>e</sup> siècle.

### 2.8.2. Contexte 11 - "North Dependency" Locus 70 :

Les fouilles de Pella, une des grandes cités antiques de la Décapole, ont permis de distinguer un deuxième bon contexte. Il provient de la zone de la grande église du site, aussi connue sous le terme de "Cathédrale". Plus précisément, il a été trouvé au niveau de la dépendance nord de l'église (Pl. 36-37). Cette structure se situe en partie autour du parvis de l'église<sup>330</sup>, au nord-ouest de celle-ci. Selon R. H. Smith et L. P. Day, ce bâtiment présente de grandes ressemblances avec quelques monastères syriens ou encore avec des édifices résidentiels, principalement au travers de son plan très simple, en forme de L, sur les côtés sud et ouest du parvis de la Cathédrale, et qui s'élevait sur deux étages. Les deux ailes étaient composées dans leur partie inférieure de galeries à colonnes donnant sur le parvis. La raison d'être de cette structure est semble-t-il, selon les auteurs, la volonté d'avoir un espace supplémentaire pour le personnel et les activités ecclésiastiques. La construction de la dépendance nord est à situer au début du VII<sup>e</sup> s., dans le même temps que celle de l'escalier monumental de l'atrium. Elle n'a été utilisée que durant un siècle environ, puisque après le séisme de 717, certaines de ses pièces ont été utilisées comme décharge<sup>331</sup>.

Le contexte qui nous intéresse plus particulièrement provient du *locus* 70. S'il est établi que celui-ci provient de la dépendance nord, son emplacement exact pose problème<sup>332</sup>, nous n'en possédons pas de plans. On peut toutefois tirer quelques informations de ce *locus*. Lors des fouilles, aucun dallage n'a été mis au jour, mais un épais mortier de couleur bleu-gris a pu être observé. Il est possible que ce niveau soit en réalité le lit de pose d'un dallage ayant été enlevé avant le séisme de 717<sup>333</sup>. L'assemblage est principalement constitué de poterie. On note toutefois la présence d'une bouilloire complète en métal. Parmi la céramique trois types de culinaires ont pu être distingués : une coquille de forme 3D, un couvercle de forme 1B et

---

<sup>329</sup> Smith, Day, 1989, p. 16.

<sup>330</sup> *Ibid.*, p. 60.

<sup>331</sup> *Ibid.*, p. 67.

<sup>332</sup> La publication de cette zone ne permet pas de localiser avec précision le *locus* 70.

<sup>333</sup> Smith, Day 1989, p. 65.

un autre de 7, si caractéristique avec l'anse sommitale. L'ensemble présente plusieurs exemples d'amphores *bag-shaped* 2, dites de Bet She'an. D'après D. Pieri, cette amphore est datable du courant du VI<sup>e</sup> siècle<sup>334</sup>. A côté de celles-ci, on la présence de deux petits bols en *Fine Byzantine Ware* de forme 1A et 1B. J. Magness propose de dater ces deux variantes de manière contemporaine entre le milieu du VI<sup>e</sup> s. et la fin du VII<sup>e</sup> s., voire le début du VIII<sup>e</sup> siècle<sup>335</sup>. Deux lampes ont également été mises au jour dans ce contexte, dont une correspond au type VI.III.B43 de V. Sussman. Cette forme de lampe à canal central se rencontre durant les VI<sup>e</sup> et VII<sup>e</sup> siècles<sup>336</sup>. La seconde est semble être une production des ateliers de l'hippodrome de Jérash. La forme est en tout point similaire à ces lampes. Sa production date du courant du VI<sup>e</sup> siècle<sup>337</sup>. Enfin, plusieurs formes caractéristique de la période omeyyade complète l'assemblage. On trouve ainsi plusieurs cratères peints ou non que l'on rencontre fréquemment dans les niveaux d'époque omeyyade ailleurs dans Pella - assemblage 1<sup>338</sup> - ou encore à Kh. es-Samra<sup>339</sup>.

Le contexte de référence provenant du *locus* 70 de la dépendance nord de la Cathédrale peut être daté de la période omeyyade, plus précisément de la seconde moitié du VIII<sup>e</sup> siècle.

### **2.8.3. Contexte 12 - Tombe 39A :**

Un troisième contexte de référence a pu être distingué à partir des nombreuses fouilles effectuées sur le site de Pella. Il provient de la Tombe 39A. Elle se situe sur le flanc d'une petite hauteur au sud-ouest de Tell el-Husne, le tell de l'Antique Pella. Plusieurs autres tombes ont été observées sur dans cette zone connue sous le nom de *Mugharat el Halas*. L'ensemble de cette partie funéraire a été reconnue pour la première fois à la fin du XIX<sup>e</sup> s., plus précisément en 1887. Ce n'est cependant qu'un siècle plus tard, qu'elle fut redécouverte lors des fouilles de l'hiver 1981. Elle a été étudiée en même temps que la tombe voisine - Tombe

---

<sup>334</sup> Il s'agit ici de la seconde variante de la forme (Pieri 2005, p. 118).

<sup>335</sup> Magness 1993, p. 193.

<sup>336</sup> Sussman 2017, p. 255.

<sup>337</sup> Kehrberg 2009, p. 502-503.

<sup>338</sup> McNicoll *et al.* 1983, fig. 142 : 3, p. 165, fig. 143 : 1, p. 167.

<sup>339</sup> Observations personnelles.



40. Elle présentait l'avantage d'être encore complètement inviolée<sup>340</sup>. De forme rectangulaire et à *arcosolia*, elle s'ouvre sur une sorte de *dromos* en forme de baie, partagé avec la Tombe 40. Cette "baie" d'entrée mesure environ 10 m de large pour une profondeur de 6 mètres. La tombe possède la particularité d'avoir son entrée scellée par une pierre grossièrement taillée - environ 0,8 x 0,95 m - et maintenue en place par du mortier. On accède à un vestibule par un petit escalier composé de trois marches. La tombe en elle-même consiste en une chambre rectangulaire relativement petite avec un *arcosolium* sur chacun de ses côté nord, est et sud. Chaque *arcosolium* correspond à une tombe simple d'un peu moins de 2 m de long et de 0,75 m de profondeur. Les fouilles ont montré qu'originellement, chaque *arcosolium* était fermé par des fines dalles<sup>341</sup>.

L'exploration de la Tombe 39A a permis de mettre au jour un important matériel archéologique dont notamment de nombreux objets et fragments de métal, de verre, d'os et d'ivoire, quelques monnaies (**Pl. 38**). La céramique a été trouvée en faible quantité. Toutefois, dans ce contexte, on note la présence d'un couvercle de coquille complet de forme 6A. Outre cet exemple de culinaire, on observe presque uniquement des lampes à huile. Parmi celles-ci, on peut distinguer trois lampes de type Sussman VII.B49 que l'on peut dater des IV<sup>e</sup> et V<sup>e</sup> siècles<sup>342</sup>. On note également un exemple complet du type Sussman I.LR3 dont la datation semble se situer entre le III<sup>e</sup> s. et le V<sup>e</sup> siècle<sup>343</sup>. Outre la céramique, le matériel en verre, dont plusieurs individus complets, permet d'assurer la datation du contexte. On observe ainsi un petit flacon trapu à col droit et présentant un décor en facette dont des exemples morphologiquement proches ont été trouvés à Kafr 'Ara et daté par V. Sussman entre le III<sup>e</sup> s. et le IV<sup>e</sup> siècle<sup>344</sup>. Deux flacons doubles pour les produits cosmétiques complets ont également été trouvés. L'un d'eux possède un décor composé de lignes horizontales comparable à ce qu'on observe sur un flacon simple de forme proche daté entre le milieu du III<sup>e</sup> s. et le IV<sup>e</sup> siècle<sup>345</sup>. Le second, sans décor, est en tout point comparable à un exemple trouvé à Kh. el-Ni'ana dont la datation se situe entre les IV<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> siècles<sup>346</sup>. Enfin, on note

---

<sup>340</sup> McNicoll *et al.*, 1982, p. 87.

<sup>341</sup> *Ibid.*, p. 89.

<sup>342</sup> Sussman 2017, p. 277.

<sup>343</sup> *Ibid.*, p. 17.

<sup>344</sup> Sussman 1976, p. 99, pl. 28 : 3-5. Gorin-Rosen, Katsnelson 2007, p. 95.

<sup>345</sup> *Ibid.*, p. 109, fig. 16 : 1, p. 110.

<sup>346</sup> *Ibid.*, p. 111.

la présence d'une petite bouteille à col évasé daté de la fin du IIIe s. au IVe s. d'après un exemple provenant des fouilles de Naḥal Ḥadera<sup>347</sup>.

Le contexte de référence venant de la Tombe 39A de Pella peut ainsi être datée du courant du IVe siècle. Cette datation est confirmée par les monnaies dont la grande majorité est daté du IVe siècle<sup>348</sup>.

## **2.9. Jérusalem - Contextes 13 à 18 :**

### **2.9.1. Notre-Dame Center - Contextes 13 à 15 :**

Le *Notre-Dame Center* est aujourd'hui un lieu d'accueil pour touristes et pèlerins de passage à Jérusalem. Durant la fin des années 1980, des grands travaux ont été entrepris afin de construire un parking. C'est au cours de ceux-ci que les vestiges d'une grande maison privée (*domus*) de la fin de la période byzantine ont été mis au jour. Des fouilles de sauvetage ont alors été effectuées durant trois campagnes en 1987 - entre mars et mai, en novembre, puis en décembre -, sous la direction d'A. Chambon et appuyé par le Père J.-B. Humbert de l'Ecole Biblique et Archéologique Française de Jérusalem.

Le site se situe à proximité de la vieille ville, en dehors des murs de la ville antique. Il est placé sur le point le plus haut et domine ainsi la ville *intra muros*<sup>349</sup>. Une partie du site - au sud - a été détruite par les travaux du parking. Malgré ces destructions précédant les fouilles, la zone ayant pu être étudié est relativement étendue (**Pl. 39**). Plusieurs secteurs ont été délimités - A, B et C -, mais c'est principalement la zone C qui a concentré l'attention et qui a fourni le plus de vestiges. Onze carrés de 5 m de côté ont été ouverts ainsi que quelques tranchés de sondage pour des vérifications<sup>350</sup>. La presque totalité de la céramique recueillie provient de ces onze carrés. On peut dater l'ensemble de la fin de la période byzantine. Il s'avère, au regard de la céramique, que le site a été occupé - semble-t-il sans interruption - du

---

<sup>347</sup> Katsnelson 2010, p. 149.

<sup>348</sup> Il s'agit notamment d'un *foliis* de Maximin II Daïa daté de 308, d'un autre de Constantin Ier de 319 et d'un *centenionalis* de Constantin II de 354 (McNicoll *et al.* 1982, p. 90)

<sup>349</sup> *Ibid.*, p. 13.

<sup>350</sup> *Ibid.*, p. 18.

tout début du VIe s. jusque dans le courant des années 650 où il a été détruit brutalement des suites d'un incendie<sup>351</sup>.

Les fouilles de sauvetage ont mis en évidence un certain nombre de vestiges reposant directement sur le rocher, sans traces d'installations antérieures. Ils peuvent être divisés en trois grandes catégories : des bâtiments résidentiels, des bains et une citerne<sup>352</sup>. Les structures dites résidentielles correspondent à deux pièces. La première est la mieux conservée bien que ses murs soient très abîmés, ne conservant que leur blocage et le mortier, les parements ayant presque entièrement disparus. Le sol de cette pièce était en mortier et directement posé sur l'affleurement du socle rocheux. A l'intérieur de celle-ci, les fouilles ont révélé une assez épaisse couche cendreuse ainsi que la toiture effondrée à plat scellant les niveaux antérieurs. Ces éléments semblent témoigner d'une fin brusque et violente pour cette riche habitation, due à un incendie. La seconde pièce, située entre la citerne et les bains, n'a pu être fouillée qu'en partie. La découverte principale dans celle-ci est une mosaïque. Il s'agit d'une mosaïque byzantine classique avec un tapis à semis de bouton de roses encadré par une bordure à motifs géométriques rouges et noires<sup>353</sup>.

La structure la plus importante correspond aux bains. Les fouilles se sont principalement concentrées sur cette zone. Le bâtiment dégagé est quasiment complet en plan, au niveau de l'hypocauste. Seul l'angle sud-est est manquant mais il est aisé de le restituer. Les dimensions sont plutôt petites pour des thermes - environ 5 m x 10 m. Cela, ajouté aux pièces à vocation domestique, tend à indiquer une utilisation privée. On serait alors en présence de bains appartenant à une *domus* et réservées aux propriétaires. La partie la mieux conservée est l'hypocauste. Celui-ci est construit dans une dépression du socle rocheux, sorte de cuvette. Grâce à cette particularité topographique, les piles le composant sont conservées sur une hauteur d'environ un mètre<sup>354</sup>. La bonne conservation de ce niveau permet de distinguer les trois parties traditionnelles des bains antiques : le *caldarium*, le *tepidarium* et le *frigidarium*<sup>355</sup>. Les fouilles ont permis de mettre en évidence un total de cinquante-six piles dont trente-huit soutenant le *caldarium* et dix-huit pour le *frigidarium*. A cela s'ajoute l'existence d'un système de voûtes. Les éléments existant au-dessus de l'hypocauste sont au contraire très endommagés. Les murs, d'une épaisseur de 0,6 m, ont été dépouillés de leurs

---

<sup>351</sup> Observation personnelle.

<sup>352</sup> Ces trois types de vestiges appartiennent tous à la grande *domus*.

<sup>353</sup> Communication personnelle d'A. Chambon.

<sup>354</sup> Chambon 1989, p. 145.

<sup>355</sup> Communication personnelle d'A. Chambon.

parements aussi bien externe qu'interne. Seuls le comblement et le mortier étaient encore visibles au moment des fouilles. Malgré l'aspect arasé du bâtiment, A. Chambon propose de situer l'entrée sur le côté nord en raison de la présence de claveaux à cet endroit<sup>356</sup>. Le niveau du sol au dessus de l'hypocauste était en partie conservé. Il était composé de dalles de marbre posées sur un radier de mortier<sup>357</sup>.

La dernière structure observée lors de ces fouilles de sauvetage est une grande citerne. Elle n'a toutefois pas fait l'objet de fouilles importantes. Au moment des travaux, elle était encore en bon état et parfaitement utilisable ce qui ne laisse que peu de niveaux archéologiquement intéressants. De ce fait, aucune céramique n'a été récoltée. La citerne est de forme rectangulaire, de grandes dimensions - 5,5 m x 15,5 m en plan et 7,5 m en profondeur - et voûtée. A. Chambon propose de placer sa construction à la même période que celle des bains. En effet, son orientation nord/sud est identique à celle de ces derniers<sup>358</sup>.

Les fouilles du *Notre-Dame Center* ont permis de distinguer trois contextes de référence pour des formes de couvercles de coquelles. Les assemblages proviennent de divers endroits du site et datent de la période d'occupation de la *domus*. Ils offrent un bon aperçu de la céramique en circulation à Jérusalem durant la fin de la période byzantine.

### **2.9.1.1. Contexte 13 - Opération 1.18.03 :**

L'opération<sup>359</sup> 1.18.03 vient du carré de fouille 18. Il correspond à ce qui semble être l'angle ouest de la plus grande des deux pièces mises au jour - salle ouest. Ainsi que nous l'avons déjà mentionné plus haut, il s'agit de la salle la mieux préservée. Ses murs sont toutefois très arasés et dont les parements manquent. Elle se caractérise par des traces d'une

---

<sup>356</sup> Chambon 1989, p. 145.

<sup>357</sup> Communication personnelle d'A. Chambon.

<sup>358</sup> Chambon 1989, p. 147.

<sup>359</sup> Dans le cadre de ces fouilles, la méthode d'enregistrement est calquée sur celle mise en place par K. Kenyon. La fouille est effectuée non par unités stratigraphiques, abrégées couramment en US, mais par opérations. Celles-ci se distinguent des US par le fait qu'elles ne correspondent pas automatiquement à une couche archéologique. Il s'agit en réalité d'un objectif fixé par le fouilleur. De ce fait, il peut s'agir de dégager une couche particulière, ce qui ne la différencie guère alors de l'US. Une autre possibilité est qu'une US soit divisée en plusieurs opérations, principalement si elle est assez importante. Dans ce cas, les opérations sont déterminées de manière arbitraire comme un décapage systématique de plusieurs centimètres jusqu'à atteindre la fin de l'unité stratigraphique. Il faut alors, au moment de l'étude, regrouper les opérations. Au contraire, il peut malheureusement arriver que qu'une opération regroupe plusieurs couches distinctes, ce qui est bien entendu préjudiciable.

destruction violente avec une couche de cendre sur laquelle ont été trouvés nombres de tuiles et de tessons "à plat" indiquant l'effondrement de la toiture. L'opération 1.18.03 désigne cette couche cendreuse<sup>360</sup>. La nature même de ce niveau en fait un excellent contexte. Il est scellé et protégé des perturbation par la couche de tuiles et de tessons écrasés.

L'assemblage issu de 1.19.03 (**Pl. 40**) présente un ensemble de poteries caractéristique de ce qu'on observe pour la fin de la période byzantine à Jérusalem. La céramique culinaire n'est représentée que par un fragment de couvercle de forme 6A. On note deux exemples de sigillées orientales tardives : une variante ancienne de *Late Roman C Ware 3* et la forme Hayes 104B - *African Red Slip Ware*. Si la forme de LRC ne permet pas d'apporter d'informations chronologiques pertinentes, la forme ARS 104B, qui correspondant également à la forme 56B de M. Bonifay, peut être datée selon ce dernier de la seconde moitié du VIe siècle<sup>361</sup>. Outre ces deux grandes catégories, on observe la présence de plusieurs formes emblématiques de la céramique semi-fine qu'est la *Fine Byzantine Ware*. Cette céramique de Jérusalem est représentée dans cet ensemble par des bols de formes 1A et 1B, dont la datation se situe selon J. Magness entre le milieu du VIe s. et la fin du VIIe s., voir le tout début du siècle suivant<sup>362</sup>, mais aussi par un fragment de cruche de forme 2A - datée du milieu du VIe s. au début du VIIIe s.<sup>363</sup> - et par une cruchette-*unguentaria* 1C dont la période d'utilisation est la même que la pour la forme précédente<sup>364</sup>. Un type de bassin - *Arched-rim 1*<sup>365</sup> - et une forme de *pithos*<sup>366</sup> viennent compléter les poteries d'origine hiérosolymitaine. Enfin, nous pouvons mentionner la présence d'un col de cruche de type Kh. Ed-Deir 2 dont la datation se situe à la fin de la période byzantine<sup>367</sup>.

---

<sup>360</sup> Le cahier de fouille la décrit comme étant une couche de cendre sous l'éboulis de tuiles et les fragments de *pithos*. Elle a été fouillée le 2 mai 1987 lors de la première campagne.

<sup>361</sup> Bonifay 2004, p. 183.

<sup>362</sup> Magness 1993, p. 193.

<sup>363</sup> *Ibid.*, p. 239.

<sup>364</sup> *Ibid.*, p. 237.

<sup>365</sup> Ces bassins peuvent être datés de la fin du IIIe s. ou du début du IVe s. à la fin du VIe s. (*Ibid.*, p. 204).

<sup>366</sup> Les petits *pithos* de cette forme sont plutôt rares. Ils ne se rencontrent qu'à Jérusalem ou dans sa proche périphérie. Il semble vraisemblablement qu'ils soient produits à Jérusalem. Plusieurs indices convergent vers cette hypothèse. Ils possèdent ainsi une pâte similaire à celles des amphores *Bag-shaped 3* que l'on sait produite dans la région hiérosolymitaine (Pieri 2005, p. 125 ; Vié 2016, p. 155-157). Elle est également très proche de celle des bassins *Arched-rim* qui, bien qu'aucun atelier les produisant n'ait été reconnu, sont au regard de leur distribution particulière produits également à Jérusalem (*Ibid.*, p. 156-157). Ce type de récipient de stockage date de la fin de la période byzantine, plus précisément entre le VIe s. et la fin du VIIe siècle (Vié 2016, p. 153-157).

<sup>367</sup> B. Bagatti propose de les dater entre 531 et le début du VIIe siècle (Bagatti 1985, p. 264). R. Calderon propose une datation qui va dans le même sens, du Ve ou VIe s. à la fin de la période byzantine (Calderon 1999, p. 142).

L'assemblage correspondant à l'opération 1.18.03 est relativement homogène tant sur le plan typologique que chronologique. La datation peut être appréhendée avec une fourchette d'environ un siècle, entre le milieu du VI<sup>e</sup> s. et le milieu du VII<sup>e</sup> siècle.

### 2.9.1.2. Contexte 14 - Opération 1.20.04 :

Un second contexte de référence est illustré par le matériel céramique provenant de l'opération 1.20.04. Il se situe au niveau du carré 20, à proximité de la coupe nord-est de la zone étudiée. Cette couche a été fouillée lors de la première campagne, le 1<sup>er</sup> avril 1987. Elle consiste en un niveau de destruction de couleur rouge brique contenant de la pierraille, des traces d'enduit ainsi que des tessons de poterie. Elle repose au sud sur une couche s'apparentant à un seul, dur en surface et de couleur blanche, au centre sur le substrat rocheux et en partie sur une couche de "plâtre" brûlé<sup>368</sup>.

L'assemblage (**Pl. 41**) est assez proche du précédent. Il illustre également très bien l'horizon céramique de la fin de la période byzantine à Jérusalem. On ne note qu'un seul fragment de céramique culinaire : une lèvre de couvercle de forme 6A. Le matériel est principalement constitué de céramiques semi-fines et commune. Aucune sigillée tardive orientale n'a été observée. Il y a toutefois une imitation locale de la forme Hayes 61B de l'*African Red Slip Ware* qui semble être résiduelle<sup>369</sup>. La céramique semi-fine est représentée par la classique *Fine Byzantine Ware* au travers d'un bol de 1B, d'une cruchette-*unguentaria* 2A et de deux cruches de formes 1B et 1C. Ces petits bol hémisphérique aux fines parois sont datés par J. Magness de la fin de la période byzantine, plus précisément entre le milieu du VI<sup>e</sup> s. et la fin du VII<sup>e</sup> s., voir le début du siècle suivant<sup>370</sup>. Les trois autres formes de cruches et cruchettes ont une datation sensiblement identiques, entre le milieu du VI<sup>e</sup> s. et le début du VIII<sup>e</sup> siècle<sup>371</sup>. Un bord de cruche de type Kh. ed-Deir 2 s'ajoute à celles en FBW. La datation de ce type est plus complexe. Elle n'est pas encore établie de manière certaine. À partir des exemples trouvés sur le site de Kh. ed-Deir, R. Calderon propose une période d'utilisation

---

<sup>368</sup> Le sol de couleur blanche correspond à l'opération 1.20.05, tandis que la couche brûlée est nommée 1.20.07.

<sup>369</sup> La vraie forme 61B est datée par J. W. Hayes entre environ 400 et 450. L'imitation est forcément de cette période, voire légèrement plus tardive. La datation ici est d'une manière générale plus ancienne que le reste du matériel du contexte, et plus globalement de la période d'occupation du site en lui-même.

<sup>370</sup> Magness 1993, p. 193.

<sup>371</sup> *Ibid.*, p. 237, 239.

comprise entre le Ve ou VIe s. et la fin de la période byzantine<sup>372</sup>. Cela est confirmé par les observations de B. Bagatti qui propose de les dater entre 551 et le début du VIIe siècle<sup>373</sup>. La céramique dite commune est également représentée par un exemple de bassin *Arched-rim* de forme 2 avec son décor peigné caractéristique - daté du VIe s. à la fin du VIIe s. ou le début du VIIIe siècle<sup>374</sup> - et par une coupelle-couvercle connu sous l'appellation "*Lids and Stoppers*" de forme 1. On les trouve dans les contextes du VIe s. au milieu du VIIIe siècle<sup>375</sup>.

L'ensemble des formes de cet assemblage permet d'avancé une datation similaire à celle du précédent, c'est-à-dire entre le milieu du VIe s. et le milieu du VIIe siècle. Cette période d'un siècle concorde avec l'occupation du site.

### 2.9.1.3. Contexte 15 - Opération 1.21.02 :

Le site du *Notre-Dame Center* a livré un troisième contexte de référence, particulièrement intéressant pour la chronologie de certaines culinaires (**Pl. 42**). Il provient de l'opération 1.21.02 situé dans le carré 21. Ce carré de fouilles correspond à la zone de l'angle formé par les coupes 10 et 13, directement au sud-ouest des bains. De même que pour les deux précédemment évoquées, elle a été dégagée lors de la première campagne, le 3 mai 1987. Elle est décrite par A. Chambon comme une couche de préparation de sol contenant du petit cailloutis et quelques tessons qui prend appuie directement sur le substrat rocheux dans sa partie sud-ouest<sup>376</sup>.

L'assemblage est le moins densément fournie en poterie. Nous pouvons néanmoins distinguer deux culinaires dont un couvercle de forme 7<sup>377</sup>. Parmi l'ensemble du matériel on observe une sigillée tardive orientale. Il s'agit d'une phocéenne - *Late Roman C Ware* - de forme Hayes 3H que J. W. Hayes date du courant du VIe s.<sup>378</sup>, mais que F. Marty propose de situer avec plus de précision des trois premiers quart du VIe siècle<sup>379</sup>. La *Fine Byzantine Ware*

---

<sup>372</sup> Calderon 1999, p. 142.

<sup>373</sup> Bagatti 1985, p. 264.

<sup>374</sup> Magness 1993, p. 206.

<sup>375</sup> *Ibid.*, p. 247.

<sup>376</sup> Communication personnelle.

<sup>377</sup> L'autre fragment de céramique de cuisson est une lèvre de marmite que nous ne pouvons rattacher à une forme en particulier tant sa section triangulaire est courante et peu diagnostique.

<sup>378</sup> Hayes 1972, p. 338.

<sup>379</sup> Marty 2011, p. 157.

est également de nouveau présente au travers notamment de deux bol de forme 1A, caractérisés par un décor ondé à l'extérieur, et par un bord de cruche de forme 1C. Ces deux types de FBW sont daté d'une même période comprise entre le milieu du VIe s. et le début du VIIIe siècle<sup>380</sup>. Enfin, on observe également deux bassins dits *Arched-Rim* dont on peut étirer la datation jusqu'à la fin du VIIe s. ou le début du VIIIe siècle<sup>381</sup>.

Une nouvelle fois, au regard de l'assemblage céramique, nous pouvons avancer une datation entre le milieu du VIe s. et le milieu du VIIIe siècle.

### **2.9.2. Tombeau des Rois - Contextes 16 et 17 :**

Le Tombeau des Rois est un des grands sites emblématiques de Jérusalem. Il est aujourd'hui un des quatre territoires français présents dans la ville, au même titre que l'Eléona, le monastère d'Abu Gosh et l'église Sainte-Anne. Il est sous la charge scientifique conjointe de l'Institut Français du Proche-Orient et de l'Ecole Biblique et Archéologique Française de Jérusalem. Il est situé hors de la Vieille Ville, à environ 700 m au nord de celle-ci, et non loin du tracé de la troisième enceinte de la ville antique. Il doit sa renommée entre autre chose à son caractère monumental et à sa taille qui en fait le plus grand hypogée de Jérusalem<sup>382</sup>. Il est connu depuis le XIVe siècle. Bien qu'il soit de nos jours moins connu du public, il a attiré par le passé de nombreux visiteurs. Pour J.-S. Caillou, "entre la fin du XVIe siècle et la fin du XVIIIe siècle, le Tombeau des Rois fut décrit par plus de 70 voyageurs"<sup>383</sup>. Cette grande zone funéraire a été décrite à de multiples reprises durant l'Antiquité. Nous avons ainsi des descriptions chez Pausanias, Flavius Josèphe ou encore Jérôme<sup>384</sup>.

Le sites (**Pl. 43**) est entièrement creusé dans le substrat rocheux. Il consiste en un grand hypogée creusé vers l'est constitué d'une dizaine de salles et comportant un peu moins de cinquante tombe individuelles<sup>385</sup>. Ce complexe souterrain est précédé d'un grand vestibule auquel on accédait par un escalier monumental descendant vers une grande cour

---

<sup>380</sup> Magness 1993, p. 193, 237.

<sup>381</sup> Magness 1993, p. 206. Si l'un des deux exemples peut être rattaché à la variante 2 de la forme avec la présence d'un décor peigné, l'autre ne présente que trop peu de panse pour confirmer ou infirmé l'existence de ce fameux décor.

<sup>382</sup> Caillou 2008, p. 39.

<sup>383</sup> *Ibid.*, p. 39.

<sup>384</sup> Caillou 2012, p. 1.

<sup>385</sup> *Ibid.*, p. 1.



quadrangulaire de 8 m de profondeur et d'environ 30 m de côté. On note la présence de deux imposants bains rituels ou *miqveh* au bas des escaliers, également taillé dans le rocher<sup>386</sup>. Selon les texte, ce complexe funéraire était complété par trois mausolées - aussi appelés "pyramidions" - surplombant la cour<sup>387</sup>.

Comme pour c'est le cas pour de nombreux monuments mentionnés à la fois archéologiquement et dans les textes antiques, le Tombeau des Rois à fait l'objet de vifs débats quant à son attribution. De grands noms participèrent à ces polémiques dont Chateaubriand et E. Renan. Dans un premier temps, F. de Saulcy l'identifiait comme le tombeau des rois de Judée ce qui donna son nom au site. Aujourd'hui, son attribution à celui de la famille d'Adiabène - région se trouvant dans l'actuelle Syrie -, dont la reine la plus emblématique est Héléne, fait plus ou moins consensus auprès de la communauté scientifique<sup>388</sup>. Les divergences n'ont malgré tout pas cessées, principalement quant à l'identification du commanditaire du tombeau. Si pour J.-S. Caillou, la reine d'Adiabène est belle et bien celle qui le fit construire, J.-B. Humbert propose d'y voir dans un premier temps un complexe funéraire érigé par Hérode Agrippa. Selon cette théorie, ce dernier l'aurait fait bâtir pour lui-même, mais son décès prématuré après seulement environ quatre ans de règne en Judée ne lui aurait pas permis d'y être déposé, le tombeau n'étant pas encore fini. La reine d'Adiabène aurait alors racheté le complexe et l'aurait utilisé<sup>389</sup>.

De part son importance, le Tombeau des Rois a fait l'objet de nombreux travaux. C'est sur ce site qu'ont eu lieux les toutes première fouilles archéologiques Terre Sainte sous l'impulsion de F. de Saulcy en 1963. On lui doit notamment le dégagement partiel de l'escalier monumental et de la cour quadrangulaire. Il a également entièrement vidé l'hypogée. Si certaines salles internes étaient déjà connues et avaient déjà été "visitées", ces travaux de dégagement ont permis de mettre au jour une salle encore inviolée dans laquelle fut trouvé un sarcophage intacte mentionnant dans une inscription bilingue - en syriaque et en judéo-araméen - sur deux lignes la "reine Saddam"<sup>390</sup>. Suite à ces premiers travaux et grâce à F. de

---

<sup>386</sup> Caillou 2012, p. 1. Caillou 2014.

<sup>387</sup> Caillou 2012, p. 1. Communication personnelle de J.-B. Humbert.

<sup>388</sup> Il apparaît en effet que la famille royale d'Adiabène s'est servi du tombeau pour y déposer leurs morts (Caillou 2012, p. 1 ; communication personnelle de J.-B. Humbert).

<sup>389</sup> Un des arguments les plus probants permettant cette hypothèse est que l'orientation du Tombeau des Rois coïncide parfaitement avec celle de la grille du nouvel arpentage des quartiers pris dans le tracé du troisième mur de Jérusalem dont on sait qu'il fut commencé par Hérode Agrippa - mais jamais achevé (Communication personnelle de J.-B. Humbert).

<sup>390</sup> Caillou 2012, p. 2. La transcription du nom de cette reine peut varier. On trouve également la "reine Sarah" pour le judéo-araméen et la "reine Şara' " pour le syriaque (Communication personnelle de J.-B. Humbert).

Saulcy, la zone du tombeau fut achetée en 1978 par deux frères, les Pereire. Le tombeau et les parties à l'air libre - escaliers et cour - sont alors complètement dégagés l'année suivante par l'architecte C. Mauss. Ces gros travaux permirent de mettre au jour un grand nombre de fragments d'éléments architecturaux. De nouveaux travaux ont été effectués en 1920 par L.-H. Vincent de l'Ecole biblique ayant pour but la consolidation du vestibule de l'hypogée. Durant la seconde guerre mondiale, les recherches ont continué. Un architecte, M. Kon, fit une étude générale du monument en collaboration de l'Université Hébraïque de Jérusalem. A Cela vient s'ajouter quelques années plus tard, en 1954, une grande synthèse faite par le père Vincent<sup>391</sup>.

A partir de là, il n'y plus de véritable grandes recherches sur le site. Il faut alors attendre jusqu'à 2007 pour voir reprendre un grand projet de mise en valeur du Tombeau des Rois<sup>392</sup>. Au cours de l'hiver 2008-2009, de nouveaux travaux ont été entrepris par l'Ecole biblique et archéologique française de Jérusalem sous la direction de J.-B. Humbert. Une autre mission a par la suite été menée par J.-S. Caillou, du 30 avril au 30 juin 2012. C'est de cette seconde fouille récente que proviennent les deux contextes de référence. Cette dernière campagne sur le site répondait à deux objectifs principaux. Dans un premier temps, il s'agissait de vérifier la présence ou non des trois pyramidions au-dessus de l'hypogée décrits par Flavius Josèphe. Le second but était de mettre en évidence et de relever les traces des travaux antiques au niveau du sol de la grande cour<sup>393</sup>. Afin de vérifier la présence ou l'absence des trois petits monuments, un sondage a été effectué dans le jardin du gardien du domaine, à proximité de la façade ouest du tombeau, au dessus du vestibule. Ces travaux n'ont révélé aucune trace de ces mausolées. Ils ont mis en évidence l'existence d'une fosse naturelle dans le substrat rocheux. Elle était comblée par plusieurs couches dont une de couleur brune correspondant aux déblais des fouilles de F. de Saulcy dans le courant du XIXe siècle. Sous celle-ci plusieurs niveaux scellés de la période byzantine ont pu être observés et ont livré deux contextes de référence pour la céramique culinaire : les unités stratigraphiques 04 et 05 (**Pl. 44**).

---

<sup>391</sup> Caillou 2012, p. 2.

<sup>392</sup> *Ibid.*, p. 2.

<sup>393</sup> Caillou 2014.

### 2.9.2.1. Contexte 16 - US 04 :

Le premier contexte de référence provenant du Tombeau des Rois est constitué par l'assemblage céramique mis au jour dans l'US 04. Cette unité stratigraphique correspond à une épaisse couche rouge. Elle consiste en vingt opérations qui ont été regroupées. Il ne semble pas qu'il y ait eu de contamination de postérieure à sa mise en place, même avec l'épais niveau des rejets de fouilles de F. de Saulcy.

Les fouilles de l'US 04 ont révélé un nombre relativement important de tessons (**Pl. 45**). Parmi ceux-ci, on note plusieurs exemples de céramique culinaire dont deux pouvant être classés dans notre typologie. Il s'agit d'une lèvre de couvercle de forme 7 et surtout d'un bord de marmite de forme 15. Ce dernier est particulièrement intéressant du fait de son extrême rareté dans cette région. En effet, cette forme est caractéristique de la Galilée et de la section côtière correspondante. Si elle est courante dans les zones septentrionales même au Liban, c'est l'occurrence la plus méridionale de cette forme. Hormis ces quelques poteries destinées à la cuisson, l'assemblage est bien représentatif de ce qu'on rencontre dans les niveaux de la fin de la période byzantine à Jérusalem. On observe ainsi plusieurs formes de sigillées orientales tardive. La phocéenne, ou *Late Roman C Ware*, est présente au travers de quatre variantes de la forme 3 : 3E, 3F, 3G et 3H. La variante 3E est datée par J. W. Hayes du début du VI<sup>e</sup> s.<sup>394</sup>, tandis que les variantes 3F et 3H ont une datation située dans les trois premiers quarts du VI<sup>e</sup> siècle<sup>395</sup>. Enfin, la forme 3G semble être à dater du milieu du même siècle<sup>396</sup>. Deux exemples d'*African Red Slip Ware* complètent le petit lot de sigillées. Il s'agit d'un fond de forme Hayes 91, avec le décor si particulier, que l'on peut dater en suivant J. W. Hayes entre le milieu du Ve s. et 650<sup>397</sup>, et d'un bord de Hayes 99C datable de 560 ou 580 à 620<sup>398</sup>. La forme Hayes 99 est également présente sous forme d'une imitation. Si la forme véritable est datée entre 510 et 620<sup>399</sup>, l'imitation est au moins de cette période voire légèrement plus tardive. À côté de la sigillée, l'assemblage contient les habituelles formes de céramique semi-fine connue sous l'appellation de *Fine Byzantine Ware*. On trouve ainsi deux bols de type 1B et un bord de

---

<sup>394</sup> Hayes 1972, p. 337-338.

<sup>395</sup> Marty 2011, p. 157.

<sup>396</sup> Cau *et al.* 2012, p. 6.

<sup>397</sup> Hayes 1972, p. 144.

<sup>398</sup> *Ibid.*, p. 155.

<sup>399</sup> *Ibid.*, p. 155.

cruche 1C. Ces deux types sont datés par J. Magness d'une fourchette chronologique très proche comprise entre le milieu du VI<sup>e</sup> s. et le début du VIII<sup>e</sup> siècle<sup>400</sup>. D'autres poteries typiques de la région hiérosolymitaine compose cet ensemble tels que les bassins *Arched-rim* 1 et 2<sup>401</sup>, un large bol dit *Rouletted-bowls* 1<sup>402</sup>, une coupelle-couvercle - *Lids and Stoppers* - de forme 1<sup>403</sup> ou encore le bord une cruche du type 2 de Kh. ed-Deir<sup>404</sup>.

L'assemblage est complété par plusieurs exemples d'amphores orientales tardives ou *Late Roman Amphorae*. On observe deux types caractéristiques de la Palestine antinque : une amphore de Gaza et une amphore de Bet She'an. La première - un bord - correspond à la forme LRA 4 A2 ou B1 de la typologie de D. Pieri. Ce bord peut être datée du deuxième quart du Ve s. à la première moitié du VI<sup>e</sup> siècle<sup>405</sup>. Le second type d'amphore est dit de Bet She'an car cette importante ville antique en était la principale zone de production. Elle est également connue sous l'appellation "amphore *Bag-shaped* 2". Elle est très présente dans le sud du Levant durant toute la période comprise entre les Ve et VIII<sup>e</sup> siècles<sup>406</sup>. Enfin, ce contexte de référence présente deux autres fragments de panse de *Late Roman Amphorae* : une LRA 1B - datée des VI<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> s.<sup>407</sup> - et une LRA 3 - daté plus largement entre le Ve s. et le VIII<sup>e</sup> siècle<sup>408</sup>.

L'ensemble de la céramique provenant de l'US 04 de la petite fosse sur le dessus du Tombeau des Rois donne une autre belle vision de la céramique en usage à Jérusalem durant la fin de la période byzantine, dont deux exemples particulier de culinaires. Ce contexte peut être daté de la période comprise entre la deuxième moitié du VI<sup>e</sup> s. et la première moitié du VIII<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>400</sup> Magness 1993, p. 193, 237.

<sup>401</sup> La première forme de ces bassins est la plus ancienne. J. Magness propose une datation comprise entre la fin du III<sup>e</sup> s. ou le début du IV<sup>e</sup> s. et la fin du VI<sup>e</sup> siècle (*Ibid.*, p. 204). Quant à la seconde elle est utilisée pendant la fin de la période byzantine, du VI<sup>e</sup> s. à la fin du VIII<sup>e</sup> s., voire au début du VIII<sup>e</sup> siècle (*Ibid.*, p. 206).

<sup>402</sup> D'après J. Magness cette forme est relativement ancienne et ne dépasse pas le courant du Ve siècle (*Ibid.*, p. 185). Il semble toutefois possible au regard de l'étude de la céramique byzantine de la région d'Hébron que ces larges bols puissent être plus tardifs (Observations personnelles).

<sup>403</sup> Ces petites coupelles-couvercles sont datables si l'on en croit J. Magness du courant du VI<sup>e</sup> s. au milieu du VIII<sup>e</sup> siècle (Magness 1993, p. 247).

<sup>404</sup> Ainsi que nous l'avons déjà mentionné à plusieurs reprises, les cruches de ce types ne sont pas encore datées de manière certaine. R. Calderon et B. Bagatti se sont rapidement penchés sur cette question et sont arrivés à une conclusion assez proche. Ils proposent respectivement de placer leur période d'utilisation entre le Ve ou VI<sup>e</sup> s. et la fin de la période byzantine (Calderon 1999, p. 142) et de 531 jusqu'au début du VIII<sup>e</sup> siècle (Bagatti 1985, p. 264).

<sup>405</sup> Pieri 2005, p. 103.

<sup>406</sup> Pieri 2005, p. 118. Cette forme n'est représentée dans ce contexte que par un fragment de panse. Nous avons pris le parti de ne pas l'insérer dans la planche. Il en est de même pour les autres petits fragments de panses d'amphores dont nous mentionnons l'existence et la datation.

<sup>407</sup> *Ibid.*, p. 75.

<sup>408</sup> *Ibid.*, p. 95.

### 2.9.2.2. Contexte 17 - US 05 :

Le second contexte de référence venant des fouilles du Tombeau des Rois correspond à l'unité stratigraphique 05 sur laquelle repose directement l'US 04 (PI. 44). Elle s'appuie sur les niveaux 11 et 12 qui sont le fond de la fosse. Elle est moins épaisse que la précédente et n'est composé que de six opérations. Bien que le nombre de tessons mis au jour soit moins important que pour le contexte 16, nous y trouvons également les principales formes utilisées dans la région pour la période byzantine. Dans cet assemblage (PI. 46), on note la présence de plusieurs céramiques destinées à aller sur le feu, dont une coquille de forme 4C<sup>409</sup>. La céramique dite fine est présente principalement au travers de deux tessons de *Late Roman C Ware* - phocéenne. On observe ainsi une lèvre de la forme 3H, datée des trois premiers quarts du VIe s.<sup>410</sup>, et une estampille 68m, décrite par J. W. Hayes comme étant un monogramme en forme de croix avec quatre motifs circulaires entre les bras et datant d'environ 500 ap. J.-C.<sup>411</sup>. On rencontre de nouveau un bord de cruche du type 2 de Kh. ed-Deir qui semble pouvoir être daté approximativement entre le VIe s. et la première moitié du VIIe siècle<sup>412</sup>. Plusieurs bassins au marli arqué et nommés par J. Magness "*Arched-rim bassins*" ont pu être distingués. Il s'agit en grande partie de la forme 1, qui correspond aux exemples sans décor. Un seul fragment de la seconde forme de ces petits bassins a été reconnu. La première forme est la plus ancienne d'après J. Magness. Elle est datée entre la fin du IIIe s. ou le début du IVe s. et la fin du VIe s.<sup>413</sup>, quand la seconde a une datation allant du VIe s. à la fin du VIIe s. ou le début du VIIIe siècle<sup>414</sup>. Cette céramique commune est complétée notamment par un large bol du type *Rouletted-bowl 2A*. Ces bols doivent leur nom du fait de la présence d'un décor à la roulette, qui se rapproche de ce qu'on trouve sur la sigillée tardive chypriote. La variante 2A est datée du courant du VIe siècle<sup>415</sup>. Les amphores tardives sont rares dans ce contexte. On observe seulement un bord d'amphore de Gaza - LRA 4 B2/3 -<sup>416</sup> et deux cols d'amphore *Bag-*

---

<sup>409</sup> Quelques autres culinaires ont pu être observés, mais il n'a pas été possible de les identifier à une forme en particulier.

<sup>410</sup> Marty 2011, p. 257.

<sup>411</sup> Hayes 1972, p. 365.

<sup>412</sup> Pieri 2005, p. 118.

<sup>413</sup> Magness 1993, p. 204.

<sup>414</sup> *Ibid.*, p. 206.

<sup>415</sup> *Ibid.*, p. 187.

<sup>416</sup> D'après la typologie de D. Pieri, nous pouvons situer chronologiquement cette amphore entre le VIe s. et le début du VIIIe siècle (Pieri 2005, p. 103).

*shaped* 3, forme caractéristique de la Palestine entre le début du VI<sup>e</sup> s. et la fin du VII<sup>e</sup> siècle<sup>417</sup>.

Ce second contexte provenant des fouilles effectuées sur la partie supérieure du Tombeau des Rois de Jérusalem peut être daté du VI<sup>e</sup> siècle. La datation est assurée par celle de l'US 04 - contexte 16 - qui scelle parfaitement ce niveau et qui est daté au plus tôt de la deuxième moitié du VI<sup>e</sup> siècle, ainsi que nous l'avons déjà évoqué.

### **2.9.3. "Cuisine publique", Ophel - Contexte 18 :**

Autre contexte de référence issu des fouilles de Jérusalem, celui dit de la "cuisine publique" est peut-être le plus partant, aussi bien par la variété des formes de céramiques présentes que par leur état de conservation<sup>418</sup>. Il se situe sur l'Ophel, correspondant à la zone comprise entre le pied du mur sud et l'angle sud-ouest de l'enclos de l'actuelle Esplanade des Mosquées. L'ensemble de l'Ophel a été l'objet d'un grand programme de recherches incluant des fouilles intensives près d'une dizaine d'années entre 1968 et 1978. Celles-ci ont été réalisées sous l'égide du Département des Antiquités Israéliennes, de l'*Israel Exploration Society* et de l'Université Hébraïque de Jérusalem, et sous la direction du professeur B. Mazar. Ces travaux ont permis de mettre au jour de nombreux vestiges s'étalant depuis l'époque du Premier Temple jusqu'à l'époque Mamelouke. Plusieurs complexes monumentaux ont pu être distingués notamment pour les périodes du Premier et du Second Temple, romaine, byzantine et omeyyade<sup>419</sup>.

Pour la période byzantine, diverses structures ont été observées dont les principales ont pu être interprétées comme un monastère, un hospice, une pièce destinée au stockage du vin<sup>420</sup> et plusieurs maisons dont les plus connues sont : "*The Peristyle House*" et "*The Southern House*". Toutes, sauf les habitations, proviennent notamment de la zone XV. Les fouilles qui ont permis de dégager cette zone ont été effectuées en 1971 et 1972. Un grand bâtiment nommé dans les publications "*The Large Byzantine Structure*" a été interprété comme un monastère. C'est de cette structure que provient le contexte de référence qui nous

---

<sup>417</sup> *Ibid.*, p. 121.

<sup>418</sup> De nombreuses poteries ont pu être reconstituées de manière complète.

<sup>419</sup> Mazar 2003a, p. VIII.

<sup>420</sup> Mazar 2003b, p. 3.

intéresse plus particulièrement. Ce "monastère" a été construit sur des vestiges antérieurs : une cavité probablement à usage funéraire dont la datation n'est pas connue et une structure monumentale de la période du Second Temple<sup>421</sup>. Il présente le plan caractéristique des maisons byzantine avec une cour<sup>422</sup>. De forme globalement carré - 17,90 x 18,50 m -, la structure s'organise autour d'une cour centrale<sup>423</sup> (PI. 47).

Une des salles s'articulant ainsi, ouvrant sur le côté nord de la cours, a été interprétée comme une cuisine, et comme faisant partie d'une vaste ensemble comprenant l'ensemble de la partie nord du bâtiment mentionné comme une "cuisine publique". Cette cuisine correspond au *locus* 15011 d'où provient l'assemblage qui nous intéresse. Il s'agit d'une pièce rectangulaire mesurant 4,65 m sur 3,25 m. Elle est délimitée par les murs W 1510, 1514, 1523 et 1531. Ceux-ci sont relativement bien préservés puisqu'ils sont encore debout sur au minimum sept assises, pour une élévation conservée au maximum sur 2,70 m de hauteur<sup>424</sup>. La hauteur préservée des murs permet de distinguer deux fenêtres dans cette pièce donnant sur les salles adjacentes. Le sol est non dallé, en terre battue. L'élément principal permettant l'identification de cette pièce à une cuisine est un four situé au niveau du mur nord. Il est constitué de petits et moyens moellons avec beaucoup de mortier. Les deux parois du four sont parallèles entre elles et perpendiculaires au mur sur lequel elles s'appuient. La "chambre" interne du four est large d'environ 60 cm. La totalité du four est long de 80 cm. La partie supérieure, bien que très abîmée, était voûtée. La hauteur totale de ce four a été estimée à 90 cm<sup>425</sup>.

De nombreuses céramiques (PI. 48-49) dont plusieurs amphores ont été trouvées éclatées mais complètes sur le sol de la cuisine. Dans ce lot on note la présence d'une coquille de forme 2 et un couvercle de forme 6A, tout deux complets. En plus de ces deux types de culinaires, l'assemblage est composé en majeure partie d'amphores palestiniennes *bag-shaped* dont la plupart sont complètes. Deux types de ces amphores en forme d'outre peuvent être distingués : les *bag-shaped* 2 - amphores de Bet She'an - et les *bag-shaped* 3. Les premières - seulement deux exemples - sont d'une variante datée du VI<sup>e</sup> s. par D. Pieri<sup>426</sup>. Les secondes sont bien plus nombreuses - dix-sept - et leur datation se situe entre le VI<sup>e</sup> s. et la fin du VIII<sup>e</sup>

---

<sup>421</sup> *Ibid.*, p. 3.

<sup>422</sup> Hirschfeld 1995, p. 57-85. Cet élément, en plus de l'absence d'une église, fait que l'identification de ce bâtiment à un monastère demeure assez discutable. De ce fait, le terme de "publique" pour la cuisine pose également problème.

<sup>423</sup> Mazar 2003b, p. 11.

<sup>424</sup> *Ibid.*, p. 35.

<sup>425</sup> *Ibid.*, p. 36-37.

<sup>426</sup> Pieri 2005, p. 118.

siècle<sup>427</sup>. La partie supérieure d'une amphore de Gaza - *LRA 4B2* - que D. Pieri date des VIe et VIIe siècles<sup>428</sup>. En plus de ces amphores, on peut noter la présence de deux jarres de stockage - ou petits *pithoi* - caractéristiques de la région de Jérusalem dont l'un est d'une forme que l'on peut dater entre le VIe s. et la fin du VIIe siècle<sup>429</sup>. Si la sigillée tardive, pourtant si fréquente pour la période byzantine, est absente<sup>430</sup>, on observe la présence de la céramique semi-fine appelée *Fine Byzantine Ware* par deux types : les cruches FBW JJJ forme 1C et les petits *unguentaria* FBW JJJ 2A<sup>431</sup>.

Le contexte de la cuisine dite "publique" de l'Ophel peut ainsi être bien daté de la fin du VIe siècle<sup>432</sup>. Il s'agit d'un des meilleurs assemblages de la fin de la période byzantine à Jérusalem, avec notamment ce qu'on observe au *Notre-Dame Center*. Il est représentatif de la céramique locale. Avec les amphores *bag-shaped 3*, les petits *pithoi*, un fragment de bassin *arched-rim* de forme 1 et la *Fine Byzantine Ware*, nous avons là une vue d'ensemble de la céramique hiérosolymitaine de cette période, la majorité de ces formes étant produite à Jérusalem ou dans sa proche région<sup>433</sup>.

## **2.10. Madaba "Palazzo Bruciato" - Contexte 19 :**

La ville de Madaba se trouve dans la zone centrale de la Jordanie. Elle se situe plus précisément à une trentaine de kilomètres au sud d'Amman, l'antique Rabbath-Ammon. Elle

---

<sup>427</sup> *Ibid.*, p. 121.

<sup>428</sup> *Ibid.*, p. 103.

<sup>429</sup> Vié 2016, p. 155. Le second présente une forme générale assez similaire et une pâte identique. Toutefois, sa forme est plus "excentrique" avec quatre anses et surtout un égouttoir autour de l'ouverture. Un unique autre exemple est connu aujourd'hui et est conservé dans les caves du domaine de Saint-Pierre-en-Gallicante à Jérusalem (Observation personnelle).

<sup>430</sup> En réalité, dans cet assemblage nous avons un petit fragment de sigillée phocéenne avec une partie d'une estampille bien connue de forme 68 et que J. Hayes date d'environ 500 (Hayes 1972, fig. 78 : 68, p. 364, p. 365).

<sup>431</sup> Dans ces deux cas, J. Magness avance une datation similaire entre le milieu du VIe s. et le début du VIIIe siècle (Magness 1993, p. 237, 239).

<sup>432</sup> En plus de la céramique, quatre monnaies ont été trouvées dans ce contexte. Elles ne nous sont cependant d'aucune aide pour la datation de l'assemblage, les plus tardives ayant été émises seulement entre 378 et 383, sous le règne de Valentinien II (Meshorer 2003, p. 111).

<sup>433</sup> Si l'on sait de manière certaine que les amphores *bag-shaped 3* ont été produites au moins en partie à proximité de Jérusalem - dans le complexe de la Kathisma notamment (Pieri 2005, p. 125) -, nous avons prouvé dans une étude précédente que ce fut également le cas d'une des jarres de stockage globulaires et du bassin (Vié 2016, p. 155-157). Le cas de la *Fine Byzantine Ware* est plus complexe, bien qu'une origine dans la région de Jérusalem soit également probable au regard de sa répartition - particulièrement dense à Jérusalem et dans sa périphérie - et de sa pâte qui n'est pas sans rappeler celle des amphores susnommées (*Ibid.*, p. 139-141). Cette hypothèse a été également émise par J. Magness (Magness 1993, p. 167) et R. Calderon (Calderon 2010, p. 192).



possède une longue histoire. Elle est déjà mentionné dans l'Ancien Testament sous le nom de Medeba notamment comme faisant partie des villes conquises puis occupées par les Israélites<sup>434</sup>, mais aussi dans le cadre d'une bataille opposant l'armée de David aux araméens et aux ammonites, qui s'est déroulée à proximité de celle-ci<sup>435</sup>. Elle également évoquée dans la célèbre stèle de Mesha. Plus tard, elle a entre autre été conquise par Jean Hyrcan au terme d'un long siège. Par la suite, en 106, après la conquête romaine du Royaume Nabatéen, Madaba devient l'une de villes de la province d'Arabie nouvellement créée. Comme l'ensemble de la province, elle se christianise rapidement au moins en partie. La région de Madaba a connu des martyrs chrétiens sous le règne de Dioclétien<sup>436</sup>. La présence d'une communauté chrétienne dans cette ville antique nous est connue par les Actes du Concile de Chalcédoine en 451. Il est alors fait mention d'un évêque de Madaba servant sous l'autorité de l'archevêque métropolitain de Bostra<sup>437</sup>. L'occupation chrétienne est celle qui a laissé le plus de trace visible dans la ville. Plusieurs églises ont ainsi été mises au jour (**Pl. 50**). C'est dans l'une d'elles qu'a été trouvée la célèbre mosaïque dite "carte de Madaba".

D'après M. Piccirillo, "on doit la redécouverte de la ville essentiellement aux familles chrétiennes venues occuper les ruines en 1880 et invitées par leurs prêtres à respecter et conserver le patrimoine progressivement remis au jour"<sup>438</sup>. La carte de Madaba a ensuite été mise au jour en 1896. On doit les premières études sur les mosaïques du site aux pères dominicains de l'École biblique de Jérusalem. À partir de ce moment-là, les recherches ont continué jusqu'à aujourd'hui. À partir de 1979, plusieurs campagnes de fouilles ont été menées par M. Piccirillo pour le *Studium Biblicum Franciscanum* et en collaboration avec le Département des Antiquités. Les recherches se sont concentrées sur plusieurs lieux de la ville et ont permis la mise au jour de l'église de la Vierge, la "Cathédrale", la salle d'Hippolyte ou encore le palais brûlé - "*Palazzo bruciato*"<sup>439</sup>.

Le palais brûlé est la structure qui nous intéresse tout particulièrement dans le cadre de notre étude. Ses fouilles ont révélé un contexte de référence pour la datation de la céramique culinaire. Il s'agit du complexe d'habitation le mieux conservé de la ville. Il se situe au nord de la voie romaine, plus précisément au niveau où celle-ci change de direction afin d'atteindre l'acropole. Les premiers travaux ont été menés par l'archimandrite Meletios Metaxakis qui

---

<sup>434</sup> Nb 21 : 3. Jos 13 : 9, 16. Piccirillo 1993, p. 993.

<sup>435</sup> *Ibid.*, p. 993.

<sup>436</sup> Il s'agit principalement de la persécution de saint Théodore (Piccirillo 2002, p. 141).

<sup>437</sup> Piccirillo 1993, p. 993.

<sup>438</sup> Piccirillo 2002, p. 141.

<sup>439</sup> Piccirillo 1993.

était alors de passage à Madaba. Il a alors effectué un premier sondage dans une des salles du "Palazzo bruciato"<sup>440</sup>. Ce n'est que dans le courant des années 1980 que de nouvelles fouilles ont été effectuées à cet endroit sous la direction de M. Piccirillo, suite à la redécouverte de l'étude de 1905 et à la demande du gouvernement jordanien<sup>441</sup>. Le palais brûlé doit son nom au fait qu'une couche de cendre et de charbon a été observée sur le site de manière uniforme<sup>442</sup>. La structure s'articule autour d'une cour pavée. Parmi les salles qui donnaient sur cette dernière, l'une était une pièce au sol mosaïqué tandis que l'autre était une zone de service relativement étroite pavée d'une mosaïque unie blanche constituée de grosses tesselles. Les fouilles ont aussi dégagé deux sortes de cryptes sous les salles.

Le contexte de référence provient de la couche de cendre dans la zone de service. Elle était particulièrement épaisse à ce niveau. De nombreuses formes de céramiques caractéristiques (Pl. 51) de la fin de la période byzantine ont été mises au jour lors de ces fouilles. On note plusieurs bords de céramiques culinaires dont une coquille de forme 3B. Outre ces récipients destinés à la cuisson, on observe la présence de plusieurs sigillées tardives orientales comme de la phocéenne - *Late Roman C Ware* - de forme 3B que l'on peut dater d'après J. W. Hayes de la seconde moitié du Ve s.<sup>443</sup>, ou encore de l'africaine - *African Red Slip Ware* - avec les formes 87B et 104B datées respectivement du début du VIe s.<sup>444</sup> et entre 570 et 600<sup>445</sup>. On distingue également au sein de ce matériel d'une amphore *Bag-shaped* 2A 2 ou 3, aussi appelée amphore de Bet She'an, et que D. Pieri date entre le VIe et le VIIIe siècle<sup>446</sup>. Deux exemples de céramique semi-fine caractéristique de Palestine - *Fine Byzantine Ware* - permettent également de préciser la datation du contexte. Il s'agit d'une cruche du type 2B de J. Magnès qui présente notamment le décor en griffe typique de cette forme et d'une petite cruchette-*unguentaria* de type 2A dont il manque le col. Ces deux formes sont contemporaines et peuvent être datées du milieu du VIe s. au début du VIIIe siècle<sup>447</sup>. Deux lampes à huile ont aussi été découvertes dans ce niveau. L'une d'elle correspond au type III.B14 de V. Sussman dans son étude sur les lampes byzantines de Palestine. Elle évoque pour cette forme une datation très large allant du milieu du IVe s. jusque dans le courant du

---

<sup>440</sup> Piccirillo 2002, p. 141.

<sup>441</sup> Piccirillo 1986, p. 317.

<sup>442</sup> *Ibid.*, p. 317-319.

<sup>443</sup> Hayes 1972, p. 337.

<sup>444</sup> *Ibid.*, p. 136.

<sup>445</sup> *Ibid.*, p. 166.

<sup>446</sup> Pieri 2005, p. 118.

<sup>447</sup> Magnès 1993, p. 239.

VII<sup>e</sup> siècle<sup>448</sup>. Outre ces formes bien connues et bien datées, on observe également des cratères et des bassins typique de la Jordanie pour la transition byzantino-omeyyade.

Au regard de la céramique composant ce contexte, nous pouvons avancer une datation comprise entre la fin du VI<sup>e</sup> s. et le courant du VII<sup>e</sup> siècle, peut-être jusqu'au milieu de ce siècle.

### **2.11. *Khirbet ed-Deir "Refectory Complex" - Contexte 20 :***

Le site de Kh. ed-Deir fait partie des nombreux exemples des monastères ayant fleuri dans toute la Judée. Il se situe dans le désert de Judée, plus précisément dans la zone centrale du Naḥal 'Arugot, à une trentaine de kilomètres environ au sud de Jérusalem<sup>449</sup>. Les vestiges sont sur plusieurs niveaux dans le Wadi el-Ghar, certaines parties du monastère sont sur la crête du wadi tandis que d'autres sont situés sur le lit d'une rivière asséchée et dans la gorge plus au sud.

L'établissement de ce monastère entre dans le grand phénomène du monachisme palestinien qui a lieu durant toute la période byzantine. L'identification du site demeure encore assez floue. On suppose toutefois que le village qui soutenait et aidait les moines de ce site était probablement Caparbaricha, correspondant aujourd'hui au village de Bani Na'im<sup>450</sup>. Le site a été découvert p. C. R. Conder et H. H. Kitchener en 1873 lors de la grande campagne de prospection du *Palestine Exploration Funds*<sup>451</sup>. Le site a été décrit pour la première comme étant un monastère dans le courant des années 1920 par M. Marcoff et D. J. Chitty<sup>452</sup>. Il a ensuite été l'objet de plusieurs années de fouilles entre 1981 et 1987 sous la direction d'Y. Hirschfeld et de R. Biger<sup>453</sup>.

Le monastère de Kh. ed-Deir a été construit au début du VI<sup>e</sup> siècle. Il a été utilisé durant moins de deux siècle puisqu'il fut abandonné au milieu du VII<sup>e</sup> siècle. L'abandon est certainement à corrélérer avec la conquête arabe. Contrairement aux installations cénobitiques

---

<sup>448</sup> Sussman 2017, p. 96.

<sup>449</sup> Hirschfeld 1999a, p. VII.

<sup>450</sup> Hirschfeld 1993, p. 334.

<sup>451</sup> *Ibid.*, p. 334. Hirschfeld 1999b, p. 6.

<sup>452</sup> Marcoff, Chitty 1929. Hirschfeld 1993, p. 334.

<sup>453</sup> Hirschfeld 1999b, p. 7.

classiques de la région, il est organisé en section linéaire qui suivent la topographie particulière du lieu<sup>454</sup>. Le monastère est ainsi divisé en deux grandes parties principales : les quartiers résidentiels situés sur la crête du wadi et les bâtiments communautaires - qui comprennent le complexe de l'église et celui du réfectoire - en contrebas<sup>455</sup>. Les quartiers résidentiels sont composés de deux grands bâtiments allongés d'environ 55 m de long qui abritaient entre autre les cellules des moines. Deux tours devaient également être présentes dans ce secteur<sup>456</sup>. Le complexe de l'église est assez inhabituel. L'église en elle-même est aménagée dans une grande grotte au centre du monastère mesurant 2 m de long et entre 5 et 11 m de large<sup>457</sup>. Le baptistère se trouvait à l'extérieur de la grotte, mais toujours à proximité de l'église, à côté d'une source et de l'ouverture d'une citerne. A l'ouest de l'église, les fouilles ont révélé l'existence d'une "alcôve" funéraire. Il est probable qu'il s'agisse de la tombe du fondateur du monastère. Cela ne serait alors pas sans rappeler le tombeau de Saint Sabas, dans le monastère du même nom, situé quelques kilomètre seulement au nord du site<sup>458</sup>.

Le complexe le plus intéressant pour nous est celui du réfectoire, ayant livré un bon contexte. La structure est construite autour d'une petite cour intérieure et est constituée de deux étages. Elle est allongé et mesure 27 m de long pour seulement 7 m de large<sup>459</sup>. Le rez-de-chaussée était occupé par la cuisine, tandis que l'étage était le lieu utilisé pour les repas communautaires<sup>460</sup>. Dans la cuisine, plusieurs installations confirme la vocation de cet espace. Parmi celles-ci on note notamment un grand four circulaire interprété par Y. Hirschfeld comme un four à pain<sup>461</sup>. L'étage n'est pas conservé. L'existence d'un tel réfectoire est une des preuve du mode de vie cénobitique.

Les fouilles du "*Refectory Complex*" ont permis de mettre au jour tout un ensemble de poteries (**PI. 52**) dont plusieurs catégories de céramique culinaire dont des coquelles et des couvercles. La majorité des ces culinaires a pu être classée dans des types bien distincts : coquelles de formes 2A et 3B ainsi que des couvercles de forme 6A. A côté de cette grande catégorie, on observe plusieurs cols d'amphores tardive typiquement palestinienne, les *Bag-*

---

<sup>454</sup> *Ibid.*, p. 9.

<sup>455</sup> Hirschfeld 1993, p. 334.

<sup>456</sup> *Ibid.*, p. 336.

<sup>457</sup> Hirschfeld 1999c, p. 36.

<sup>458</sup> Hirschfeld 1993, p. 335.

<sup>459</sup> Hirschfeld 1999c, p. 64.

<sup>460</sup> Hirschfeld 1993, p. 335.

<sup>461</sup> Ce type de grand four n'est pas une exception. Une telle installation a été observé dans le cellier du monastère de Sainte Catherine dans le Sināï (Hirschfeld 1999c, p. 76).

*shaped* 3, datées par D. Pieri du début du VIe s. à la fin du VIIe siècle<sup>462</sup>. Aucune céramique dite fine n'a été trouvée dans cet assemblage. Toutefois, de la "semi-fine" est bien présente avec des fragments de cruches et de bols en *Fine Byzantine Ware*, cette pâte caractéristique de Jérusalem et de la Palestine. On rencontre ainsi des cols de cruches du type JJJ 1C de J. Magness, qu'elle date du milieu du VIe s. au début du VIIIe siècle<sup>463</sup>, deux bols de type FBW 1A et un autre de type FBW 1B<sup>464</sup>. Plusieurs fragments de bassins de Jérusalem ont également été mis au jour. Il s'agit de bassins *Arched-Rim* 1A et 2A. Si les premiers sont plutôt anciens, le second présente une datation assez similaire à ce qu'on observe jusqu'à présent, c'est-à-dire, entre le VIe s. et la fin du VIIe s. ou le début du VIIIe siècle<sup>465</sup>. A cela s'ajoute quatre lampes à huile que nous pouvons identifier au type III.B14.1 de V. Sussman<sup>466</sup> et à la fréquente lampe sabot<sup>467</sup>. Aucune monnaie n'a été découverte dans ce secteur<sup>468</sup>.

Nous pouvons dater ce lot de céramique trouvée dans le "*Refectory Complex*" du milieu du VIe s. jusque dans le courant du VIIe siècle. Bien que cet ensemble ne semble pas venir d'une même et seule couche<sup>469</sup>, le caractère très homogène de celui-ci tant au niveau des datations que des formes en fait un bon contexte de référence et permet d'affiner quelque peu la datation des formes de culinaires présentes.

## **2.12. Horvat Karkur 'Illit - Contextes 21 à 23 :**

Le site d'Horvat Karkur 'Illit (**PI. 53**) se situe dans le nord du désert du Néguev, à environ 7 km de la ville actuelle de Beersheva. Plus précisément, il est localisé entre deux des principales routes modernes de la région, l'une allant vers le nord - reliant Beersheva à Tel-Aviv - et l'autre allant vers le nord-ouest jusqu'à Gaza<sup>470</sup>. La zone du site est désertique<sup>471</sup>. Le

---

<sup>462</sup> Pieri 2005, p. 121.

<sup>463</sup> Magness 1993, p. 237.

<sup>464</sup> Ces deux formes de distinguées par J. Magness sont datées du milieu du VIe s. à la fin du VIIe s., voire au début du VIIIe siècle (*Ibid.*, p. 193).

<sup>465</sup> *Ibid.*, p. 204.

<sup>466</sup> Cette forme à décor simple est datée par V. Sussman entre le milieu du IVe s. et le courant du VIIe siècle (Sussman 2017, p. 96).

<sup>467</sup> Ces lampes à l'aspect si particulier sont bien datées des VIe et VIIe siècles (Sussman 2017, p. 121).

<sup>468</sup> Seules deux monnaies de l'époque byzantine ont été trouvées durant l'ensemble des fouilles (Barkai 1999, p. 151).

<sup>469</sup> La publication de la céramique du site ne mentionne pas la provenance exacte de la poterie autre que les grands ensembles comme le complexe du réfectoire.

<sup>470</sup> Figueras 2004, p. 1.

nom actuel du site - Horvat Karkur 'Illit - signifie en hébreux moderne "les ruines du Karkur supérieur". Cette appellation provient de sa situation géographique, le long d'un vallée et d'un cours d'eau nommé Naḥal Karkur - ou Karkor - en hébreux et Wadi Karkur en arabe. La mention de "supérieur" est utilisée pour distinguer le site d'un autre complexe de la période byzantine reconnu non loin de là : Horvat Karkur Taḥtit - "les ruines du Karkur inférieur"<sup>472</sup>.

Ce complexe correspond à un village de la période byzantine. Contrairement à un grand nombre de sites de cette période, il a été découvert relativement tardivement. En effet, il a été reconnu dans le courant des années 1950 par un certain D. Alon. Le site se présentait alors comme une sorte de petit tell au niveau duquel de nombreux fragments de marbre et tessons de céramique d'époque byzantine étaient visibles<sup>473</sup>. Les principaux vestiges de cette bourgade sont une carrière souterraine, des bains - certainement d'époque romaine - et deux églises. C'est sur l'une d'entre elles que les fouilles se sont principalement concentrées. Elle se situait à environ 200 m du reste des structures<sup>474</sup>. Les travaux archéologiques ont été menés durant sept saisons entre 1989 et 1995 par P. Figueras sous la direction scientifique de l'Université Ben-Gurion de Beersheva - *Archaeological Division of the Department of Bible and Ancient Near East of Ben-Gurion University of the Negev*<sup>475</sup>.

L'église fouillée présente le plan basilical classique ainsi que la plupart des éléments typiques de ces bâtiments byzantins du Proche-Orient. Elle est orientée est-ouest selon la tradition. Elle possède une nef centrale et deux nefs latérales séparées par une rangée de colonnes. A la structure principale viennent s'ajouter un narthex et un atrium à l'ouest<sup>476</sup>. Les fouilles se sont toutefois concentrées sur l'église et sur ses pièces annexes au nord et au sud. Le bâtiment ainsi formé possède un plan presque carré - environ 25 m x 25 m. On note la présence d'un *synthronon* à l'est. Élément caractéristique des églises byzantines de la région, ces gradins s'appuient normalement sur l'abside centrale. Curieusement, ce n'est pas le cas ici. Si ça position est classique, on n'observe pas d'abside centrale. Cette curiosité se retrouve également avec l'absence d'absides latérales. A la place de celles-ci, on remarque la présence de deux petites salles<sup>477</sup>. P. Figueras les mentionne comme *pastophoria*. Il semblerait que celle située au sud du *synthronon* ait pu servir de *diaconicon*. Elle a un sol mosaïqué avec un

---

<sup>471</sup> Figueras 2008, p. 1902.

<sup>472</sup> Figueras 2004, p. 1.

<sup>473</sup> *Ibid.*, p. 1-2.

<sup>474</sup> Figueras 2008, p. 1902.

<sup>475</sup> La première campagne de fouilles s'est déroulée en septembre 1989 et la dernière en juillet 1995 (Figueras 2004, p. 2-3).

<sup>476</sup> *Ibid.*, p. 6. Figueras 2008, p. 1902.

<sup>477</sup> Figueras 2004, p. 6.

décor géométrique et une inscription au niveau de l'entrée indiquant notamment un certain Théodore, *paramonarios* de l'église<sup>478</sup>. Une autre curiosité est le grand nombre de tombes mises au jour dans la structure. On en dénombre vingt au total, toutes orientées est/ouest. La majorité semble correspondre à des tombes familiales<sup>479</sup>.

Il apparaît, au regard de l'ensemble des campagnes effectuées sur le site, que l'église a connu au moins deux phases distinctes séparées par une importante destruction. Le premier état n'est connu que par le matériel. Architecturalement, il n'y a aucun vestige de ce bâtiment antérieur. L'auteur s'appuie principalement sur la céramique et les monnaies pour émettre cette hypothèse. Il propose ainsi de dater la première église de la fin du IV<sup>e</sup> siècle. Elle serait alors détruite dans le courant du VI<sup>e</sup> s. à la suite d'un tremblement de terre<sup>480</sup>. La seconde phase correspond aux vestiges toujours visibles. Si on ne connaît pas exactement le laps de temps qu'il y a eu entre la destruction du premier état et la construction du second, on sait que ce dernier a été mis en place sous le règne de l'empereur Justinien, au milieu du VI<sup>e</sup> siècle. L'église est alors assez richement décorée avec des plaques de marbre et notamment celles du chancel alors ajourées. Cette ostensible richesse est probablement à mettre en relation avec le climat de prospérité économique que connaît l'Empire durant cette période. La datation de cette deuxième structure est connue grâce à deux éléments. Le premier est une partie d'un décor en relief représentant un cerf. Un décor semblable est encore visible dans la basilique d'époque justinienne du monastère du Sinaï. La datation est confirmée par l'inscription trouvée dans le *pastophorion* sud mentionnant l'année 615 de Gaza, ce qui correspond à l'année 554-555 de notre ère. Cette seconde phase voit notamment la réutilisation de fûts de colonnes parfois de manière étrange comme par exemple en reliquaire. On note également la réduction de la taille de la cuve baptismale qui devient un petit bassin pour le baptême des enfants, ainsi que la disparition de l'abside centrale<sup>481</sup>.

Plusieurs contextes céramiques contenant de la culinaire et dont la datation est assurée ont été mis au jour lors des fouilles de cette seconde phase de l'église. Au total, trois contextes de références peuvent être distingués. La localisation du premier - EU 1086 - n'est pas certaine, tandis que les deux autres - EU 2031 et EU 2033 - proviennent sensiblement de la même zone, dans l'angle sud-est du bâtiment.

---

<sup>478</sup> Figueras 2008, p. 1902.

<sup>479</sup> Figueras 2004, p. 6.

<sup>480</sup> *Ibid.*, p. 7-8.

<sup>481</sup> *Ibid.*, p. 8.

### 2.12.1. Contexte 21 - Y07 / EU 1086 :

Le premier des trois contextes de référence provenant de l'église de Horvat Karkur 'Illit est difficile à localiser dans la structure. Le *locus* EU 1086, d'où provient l'assemblage qui nous intéresse, n'est pas mentionné directement dans le texte. Il semblerait qu'il provienne du carré Y07 qui, si l'on se réfère au plan de P. Figueras, correspond plus ou moins à une des pièces annexes attenantes à la nef.

Si sa situation géographique est problématique, le contexte en lui-même est particulièrement bien utilisable. Plusieurs formes de récipients destinés à la cuisson ont été trouvés dans l'ensemble du matériel (Pl. 54-55). On note ainsi la présence d'une coquille profonde de forme 2 et de deux autres coquilles de forme 4A si particulières<sup>482</sup>. En plus de cette céramique culinaire, l'assemblage comprend plusieurs formes de diverses catégories et est somme toute assez typique de ce qu'on rencontre dans le sud du Levant. La céramique dite fine est représentée ici par les trois grandes catégories de sigillées tardives orientales que sont l'*African Red Slip Ware* - sigillée africaine -, la *Late Roman C Ware* - phocéenne - et la *Late Roman D Ware* - chypriote. Pour la première, on observe la forme Hayes 99 datée entre 510 et 620<sup>483</sup>. Nous pouvons également mentionner un exemple de forme Hayes 104C ainsi qu'un autre de forme Hayes 105. Ceux-ci sont datés respectivement par J. W. Hayes de 550 à 625 et entre 580/600 et 660<sup>484</sup>. Un seul exemple de sigillée phocéenne - forme 3F - a été trouvé dans ce contexte. Sa datation est à situer dans le courant du VI<sup>e</sup> siècle<sup>485</sup>. De même, la chypriote n'est visible qu'au travers un fond de *LRD* forme 2<sup>486</sup>. A cela vient s'ajouter notamment trois cols d'amphores orientales tardives, plus précisément des fameuses amphores de Gaza. Deux d'entre elles correspondent à la forme LRA 4B1 distinguée par D. Pieri et dont la datation se situe entre la fin du Ve s. et la première moitié du VI<sup>e</sup> siècle. Le troisième col appartient quant à lui à la variante 4B2 ou 4B3 que l'on peut situer chronologiquement de manière un peu plus tardive entre le VI<sup>e</sup> s. et le début du VIII<sup>e</sup> siècle<sup>487</sup>. Enfin, nous pouvons également

---

<sup>482</sup> A côté de ces deux types de coquilles, quelques marmites ont également été mises au jour. Cependant, ces dernières n'ont pu être reliées à aucune forme.

<sup>483</sup> Hayes 1972, p. 155.

<sup>484</sup> *Ibid.*, p. 166, 169.

<sup>485</sup> *Ibid.*, p. 338.

<sup>486</sup> Il est possible de dater cette forme selon J. W. Hayes entre la fin du Ve s. et le milieu du VI<sup>e</sup> siècle.

<sup>487</sup> Pieri 2005, p. 103.



citer un bassin de type *Arched-Rim* 1 que J. Magness date jusque dans le courant du VI<sup>e</sup> siècle<sup>488</sup>.

Au regard de la céramique, il apparaît que ce contexte, et par conséquent les exemples de coquelles de formes 2 et 4A, peut être daté de la période comprise entre la fin du VI<sup>e</sup> s. et le milieu du siècle suivant.

### **2.12.2. Contexte 22 - Y11A / EU 2031 :**

Un second contexte de référence a pu être mis en évidence sur le site de l'église de Horvat Karkur 'Illit. Il provient du *locus* EU 2031 issu du carré de fouille Y11<sup>489</sup>. Il se situe au niveau de la salle annexe de l'angle sud-est du bâtiment - EU 2043 -, mitoyenne du *pastophorion* sud. Cette pièce est séparée de ce dernier par le mur EU 2040 - mur sud de l'église. A l'origine, ces deux espaces étaient reliés mais l'ouverture - EU 2036 - a par la suite été bouchée. A l'est, l'annexe est délimitée par le mur EU 2011, qui est également le mur oriental de l'ensemble de la structure. Une brèche - EU 2023 - semble y avoir été pratiquée dans son angle sud-est sur une longueur d'environ 1,25 m. Enfin, son mur occidental était percé d'une porte - EU 2048 - la reliant à une autre pièce annexe - EU 2047<sup>490</sup>. La pièce EU 2043 a été par la suite divisée en deux nouveaux espaces par un petit mur orienté plus ou moins nord/sud créant ainsi les *loci* EU 2031 - à l'est - et 2033 - à l'ouest. Il est possible que cette réorganisation de la zone soit à mettre en relation avec la sécularisation de l'édifice après la conquête arabe de la région entre 634 et 640<sup>491</sup>.

L'assemblage céramique provenant de ce *locus* (**Pl. 56**) revêt un intérêt certain dans le cadre de notre étude. Parmi l'ensemble de la céramique, on observe un exemple des poêles

---

<sup>488</sup> Plus exactement, la datation qu'elle propose va de la fin du III<sup>e</sup> s. ou du début du IV<sup>e</sup> s. jusque dans le courant du VI<sup>e</sup> siècle (Magness 1993, p. 204). La typologie et les datations proposées par J. Magness dans son étude de la céramique de Jérusalem sont d'une manière générale assez délicates à utiliser. Toutefois, la présence de ce type de bassins hiérosolymitains dans des contextes pouvant être au minimum daté du VI<sup>e</sup> siècle est bien attesté. Nous avons pu par exemple personnellement le vérifier sur le site du *Notre-Dame Center* de Jérusalem ou encore sur le site du Chêne de Mambré à Hébron (Observations personnelles, en cours d'étude).

<sup>489</sup> Il correspond en réalité au carré Z11 sur le plan complet donné par P. Figueras (Figueras 2004, fig. 3, p. 14).

<sup>490</sup> *Ibid.*, p. 42.

<sup>491</sup> Comme nous l'avons vu plus haut, P. Figueras pense que l'église a arrêté d'être utilisée en tant que telle après cet événement, mais qu'elle a été réoccupé de manière profane (*Ibid.*, p. 8). Pour la pièce EU 2043, la séparation tardive des deux espaces n'est que vaguement évoquée au détour d'une photographie montrant le blocage de la porte entre EU 2043 et EU 2047 (*Ibid.*, photo 48, p. 43).

peu profondes et à anse en bréchet caractéristique de la fin de la période byzantine - forme 4A -, un autre qui pourrait être soit une de ces poêles soit un coquille de forme 4A<sup>492</sup>. On note également deux types de couvercles - forme 6A et 6B - ainsi que notamment un petit couvercle appartenant très probablement à une bouilloire à filtre de forme 5C imitant celles en métal. Le matériel de ce locus permet de donner une bonne datation de référence pour ces divers types de poteries destinées à aller sur le feu. En effet, parmi celui-ci deux lampes dites en "sabot" sont caractéristique de la deuxième moitié de la période byzantine, à savoir durant les VIe et VIIe s. de notre ère<sup>493</sup>. Outre celles-ci, l'ensemble présente plusieurs cas de *Fine Byzantine Ware*, la céramique semi-fine si caractéristique de Jérusalem et de la Palestine pour la période byzantine. Deux bols appartenant aux formes 1A et 1E décrits par J. Magness ainsi que le fond d'une petite cruchette-*unguentaria* de forme FBW JJJ 2A. Ces trois types sont relativement tardifs. Dans son essai de typologie, elle propose de les dater respectivement du milieu du VIe s. jusqu'à la fin du VIIe s., voir le début du VIIIe s.<sup>494</sup>, entre les VIIIe et IXe siècles<sup>495</sup> et entre le milieu du VIe s. et le début du VIIIe siècle<sup>496</sup>. La sigillée orientale tardive est également présente dans ce contexte avec deux exemples de *Late Roman D Ware*, l'un de forme 9B et l'autre de forme 9C - datés entre 550/600 et la fin du VIIe siècle<sup>497</sup>.

Ce second contexte de référence venant d'Horvat Karkur 'Illit est plus tardif que le précédent. Au regard de la céramique, nous pouvons proposer une datation durant la première moitié du VIIIe siècle<sup>498</sup>.

### **2.12.3. Contexte 23 - Y11B / EU 2033 :**

---

<sup>492</sup> L'attribution de cet individu à l'une ou l'autre forme est impossible. Les coquilles 4A et les poêles 4A procèdent d'une même tradition. Seules les anses - deux et horizontales pour les coquilles et une seule en bréchet pour les poêles - permettent de les différencier.

<sup>493</sup> Sussman 2017, p. 121.

<sup>494</sup> Magness 1993, p. 193.

<sup>495</sup> *ibid.*, p. 194.

<sup>496</sup> *Ibid.*, p. 239.

<sup>497</sup> Hayes 1972, p. 382.

<sup>498</sup> Une datation plus précise dans les toutes premières décennies du VIIIe s. pourrait être avancée, mais nous préférons garder une certaine prudence.

Le dernier contexte important pour la culinaire de ce site provient du *locus* 2033. Ainsi que nous l'avons déjà mentionné, cet espace se situe dans la même zone que le *locus* 2031 duquel il est séparé par le petit mur tardif orienté nord/sud dans une des pièces annexes au sud de l'église - EU 2043.

L'assemblage (**Pl. 57**) mis au jour dans le *locus* 2033 est également assez tardif. Il présente plusieurs exemples de culinaires - coquelles, couvercles et marmites - dont deux formes particulière : la forme 3B des coquelles et la 6B des couvercles. A côté de ces poteries destinées à la cuisson, la céramique semi-fine de Jérusalem ou *Fine Byzantine Ware* est représenté comme dans le contexte précédent par des bols de formes 1A et 1E datées par J. Magness du milieu du VIe s. à la fin du VIIe s., voir au début du VIIIe, pour la première et entre le VIIIe s. et le IXe s. pour la seconde<sup>499</sup>. Deux exemples de cruchettes-*unguentaria* FBW JJJ 2A correspondent également à cette catégorie semi-fine. Elle sont datées de la période comprise entre le milieu du VIe s. et le début du VIIIe siècle<sup>500</sup>. On note aussi la présence de la partie supérieure d'une amphore orientale tardive *bag-shaped* 4C. D. Pieri propose de dater cette forme du tout début du VIIe s. jusque dans le courant du IXe siècle<sup>501</sup>. un fragment de lampe en sabot caractéristique de la fin de la période byzantine vient compléter les éléments chronologiquement fiables de l'assemblage. V. Sussman propose une datation dans le courant des VIe et VIIe siècles<sup>502</sup>.

La datation de ce troisième contexte provenant de l'église d'Horvat Karkur 'Illit est très proche du précédent. Elle se situe, au regard du matériel, dans le courant du VIIIe s., plus précisément durant la première moitié du siècle.

### **2.13. Khirbet edh-Dharieh huilerie V10- Contexte 24 :**

---

<sup>499</sup> Magness 1993, p. 193-194. Les datations données par J. Magness dans son étude sur la céramique de Jérusalem sont d'une manière générale à prendre avec un certain recul en raison d'approximations et parfois d'erreur typologique. Toutefois, en ce qui concerne la *Fine Byzantine Ware*, que ce soit pour les bols ou les petits *unguentaria*, elles nous semblent plutôt correctes au regard de nos observations sur des sites tels que le *Notre-Dame Center* à Jérusalem (Observations personnelles).

<sup>500</sup> *Ibid.*, p. 239.

<sup>501</sup> Pieri 2005, p. 122.

<sup>502</sup> Sussman 2017, p. 121.

Kh. ed-Dharieh est situé en Jordanie, entre Pétra au sud et Kérak au nord. Plus précisément, le site se trouve dans le Wadi Laaban, non loin de Tafilah<sup>503</sup>, le long de la Route des Rois - *King's Highway*<sup>504</sup>. Il a été reconnu pour la première fois par N. Glueck en 1933<sup>505</sup> puis par B. MacDonald à la toute fin des années 1970<sup>506</sup>. Il a fait l'objet de nombreuses campagnes de fouilles et études depuis 1984. Les travaux sur le site sont dirigés conjointement par F. Villeneuve - Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne - et Z. al-Muheisen de la Faculté d'archéologie et d'anthropologie de l'Université du Yarmouk à Irbid<sup>507</sup>.

Le site de Dharieh n'était pas isolé puisqu'il se trouve à environ 7 km de d'un sanctuaire nabatéen connu : Kh. et-Tannur<sup>508</sup>. Il s'étend sur plus de 12 hectares et comprends de nombreuses installations dont la structure la plus importante et la plus visible est le sanctuaire avec le temple nabatéen. Outre cet élément incontournable, les fouilles ont permis de mettre en lumière des structures domestiques, productives dont plusieurs huileries, ou encore un grand cimetière. Le site a connu une longue occupation à travers plusieurs périodes allant de la période édomite - VIIe et VIe s. av. J.-C. - au début de l'époque ottomane, dans le courant du XVIe siècle<sup>509</sup>. On note toutefois la présence de traces de l'âge du Bronze - probablement EB II - et du Fer I/IIA, mais uniquement sur la butte sud<sup>510</sup>. Les environs immédiats de Kh. edh-Dharieh ont également dévoilé une grande quantité de matériel datant du Néolithique à Poterie A ou PNA<sup>511</sup>.

Le peuplement du site ne semble pas avoir été continue durant cette longue période. Les fouilles ont permis de distinguer un premier creux dans l'occupation entre la période édomite et la nabatéenne, environ vers la fin du Ier s. avant notre ère. L'installation nabatéenne à Dharieh consiste en une petite bourgade rurale se développant autour d'un premier sanctuaire jusqu'à la toute fin du Ier siècle<sup>512</sup>. Ce dernier "présente un *temenos* à deux grandes cours en enfilade, le temple se trouvant au fond de la seconde"<sup>513</sup>. Cette première

---

<sup>503</sup> Piraud-Fournet, de Sédouy 2012, p. 284.

<sup>504</sup> Villeneuve 1990, p. 367.

<sup>505</sup> Glueck 1933-1934.

<sup>506</sup> MacDonald 1988.

<sup>507</sup> Durand 2011, p. 44.

<sup>508</sup> Villeneuve 1990, p. 368.

<sup>509</sup> Durand 2011, p. 44.

<sup>510</sup> Villeneuve 1990, p. 368.

<sup>511</sup> Bossut, Kafafi 2005, p. 6.

<sup>512</sup> Durand 2011, p. 44.

<sup>513</sup> Waliszewski 2001, p. 96.

phase du sanctuaire n'est plus que peu visible. L'ensemble de la structure est pris dans les éléments postérieurs. Au début du II<sup>e</sup> s., le sanctuaire et son temple est remanié et agrandi. Cette expansion est visible sur l'ensemble du site. Il est potentiellement à mettre en relation avec l'annexion du Royaume Nabatéen par Trajan en 106. Plusieurs bâtiments destinés à l'accueil et en relation avec le sanctuaire viennent compléter ce vaste programme architectural. La seconde phase de construction semble s'expliquer par la mise en place d'un pèlerinage<sup>514</sup>. Le sanctuaire s'agrandit encore dans le courant du III<sup>e</sup> siècle<sup>515</sup>. Par la suite, il semblerait que le site soit abandonné dans le courant du IV<sup>e</sup> s.<sup>516</sup> et ce jusqu'au VI<sup>e</sup> siècle<sup>517</sup>. A partir de cette période, une nouvelle occupation se concentre uniquement dans le nord du sanctuaire, au niveau du temple et de ses abords. Dans le temple est alors installée une petite église. Suite à un tremblement de terre dans le courant du VIII<sup>e</sup> s., le site est une nouvelle fois en partie abandonné. A partir de ce moment, Kh. edh-Dharih n'est plus qu'occupé de manière plus sporadique, certainement sous forme de squat des anciennes structures<sup>518</sup>.

Plusieurs installations agricoles ont été mises au jour sur le site, dont principalement des pressoirs à olives. Les fouilles d'un de ceux-ci a permis de distinguer un contexte de référence pour notre étude. Il s'agit de l'huilerie fouillée dans le secteur V10 (**Pl. 58**). Elle se situe sur une terrasse à l'extrémité sud du village. Elle correspond à une structure de forme rectangulaire - 12,5 m x 7 m. Les fouilles ont permis de mettre en évidence deux principales phases, mais dans les deux, on peut observer des presses symétriques. Dans la première phase, l'huilerie n'est formée que d'une grande salle dont le sol est légèrement plus bas qu'à l'extérieur. Le moulin à huile est alors du type *mola olearia* décrite par les agronomes romains<sup>519</sup>. Lors de la seconde phase, la technique change et l'unique pièce est divisée en deux par un petit mur de 90 cm de hauteur. F. Villeneuve évoque l'hypothèse d'une nouvelle technique de pressage à l'aide de contrepoids et de structures verticales en bois faisant penser à ce qu'on trouve en Italie dès la fin du I<sup>er</sup> s. avant notre ère<sup>520</sup>.

L'assemblage (**Pl. 59**) que nous prenons en compte ici provient de V10A7. La localisation exacte de ce contexte n'est pas connue. Nous avons toutefois toute confiance dans

---

<sup>514</sup> On note notamment l'apparition de bains publics, d'une structure interprétée comme probablement une hôtellerie et un caravansérail (Durand 2011, p. 44).

<sup>515</sup> Communication personnelle de F. Villeneuve.

<sup>516</sup> Il s'agit ici de la principale hypothèse. Il est possible, suite à de nouvelles études du matériel, qu'il n'y ait eu de réel abandon. Toutefois cela reste tout-à-fait hypothétique à l'heure actuelle (Observations personnelles).

<sup>517</sup> Durand 2011, p. 44.

<sup>518</sup> *Ibid.*, p. 44.

<sup>519</sup> Villeneuve 1990, p. 369.

<sup>520</sup> *Ibid.*, p. 369-370.

la qualité de ce dernier. Il contient au total vingt-quatre poteries. Parmi celles-ci, on observe trois exemples de céramique culinaire dont une appartient à un type que nous avons distingué. Il s'agit d'une marmite complète de forme 2C. D'autres céramiques caractéristique de la période romaine en Jordanie sont également présentes telles deux petits *unguentaria* piriformes lisses que N. Khairy date entre la seconde moitié du Ier s. av. J.-C. et le troisième quart du Ier s. ap; J.-C.<sup>521</sup>. Cependant, pour P. Lapp, la production de cette forme ne débute pas avant le Ier s. de notre ère<sup>522</sup>. Deux assiettes-coupes carénées avec de un engobe blanc à l'extérieur de la lèvre ont pu être observées. Cette forme a été trouvée non loin de là dans une autre huilerie du site - huilerie V2 - est a été daté de la période nabatéo-romaine par C. Durand et P. Piraud-Fournet ce qui correspond pour elles à la période comprise entre la fin du Ier s. av. J.-C. et la première moitié du IIe s. de notre ère<sup>523</sup>. Deux autres assiettes-coupes mais avec une petite lèvre verticale et à rainure interne sont aussi présentes. La datation est similaire aux précédentes<sup>524</sup>. Parmi les formes diagnostiques de ce contexte, on note un bol caréné à lèvre à marli. Elle se rencontre notamment à Pétra ez-Zantur<sup>525</sup>. Dans le cadre de l'huilerie V2, elle est datée entre les IIe et IVe siècles<sup>526</sup>. Enfin, on observe la présence d'une amphorette de type *Ampullae Oleariae* datable d'après C. Durant et P. Piraud-Fournet de la fin du Ier s. av. J.-C. à la première moitié du IIe siècle<sup>527</sup>.

Dans la publication de cette huilerie, F. Villeneuve propose comme datation la première moitié du IIe s. de notre ère<sup>528</sup>. La datation de la céramique de ce contexte en particulier semble aller dans ce sens.

---

<sup>521</sup> Khairy 1980, p. 88.

<sup>522</sup> Lapp 1961, p. 97, 112, 122.

<sup>523</sup> Durand, Piraud-Fournet 2013, p. 424. Cette forme est courante. On la rencontre en grand nombre sur le site (observations personnelles) mais également à Pétra ez-Zantur (Schmid 2000, fig. 50, groupe 6).

<sup>524</sup> Durand, Piraud-Fournet 2013, p. 430. Cette forme est également commune et se rencontre aussi couramment à Khirbet edh-Dharih (observations personnelles) et à Pétra notamment (Schmid 2000, fig. 54-56, groupe 7).

<sup>525</sup> Fellman Brogli 1996, p. 269, fig. 844-849. Schmid 1996, p. 209, fig. 704-706.

<sup>526</sup> Durand, Piraud-Fournet 2013, p. 430.

<sup>527</sup> *Ibid.*, p. 426. Un bon parallèle à cette forme a été trouvé à Pétra dans le "Great Temple" (Bestock 1999, p. 245, fig. 5).

<sup>528</sup> Villeneuve 1990, p. 375.

## 2.14. Humeima "The Lower Church", salles 4 et 5 - Contexte 25 :

La ville antique d'Humeima est le site le plus méridional pris en compte pour nos contextes de référence. Il se situe dans la région du désert de Ḥisma, dans le sud de la Jordanie actuelle. Il est à peu près à mi-chemin entre Pétra au nord - environ 40 km - et Aqaba au sud - environ 55 km<sup>529</sup>. Fondée dans le courant du Ier s. av. J.-C., Humeima a été pendant plusieurs siècles, jusqu'au milieu du VIIIe s ap. J.-C., un point stratégique de la région tant sur le plan commercial que militaire. Son nom était Hawara en nabatéen, Auara en grec et Hawarra en latin. Le nom actuel vient de l'arabe al-Humayma<sup>530</sup>. Cette importance est due en partie à sa position sur le tracé de la *Via Nova Traiana*. La *Notitia Dignitatum* la mentionne en effet comme une station sur la voie<sup>531</sup>.

Le site a fait l'objet de recherches approfondies depuis une trentaine d'années et la première visite du site par D. Graf lors de prospection dans le Ḥisma en 1979. Les premiers sondages ont été effectués en 1981. Toutefois, c'est à partir de 1986 que le site a commencé à être étudié de manière intensif avec trois campagnes se concentrant sur le système d'approvisionnement en eau de l'époque nabatéenne. Puis à partir de 1991, le *Humayma Excavation Project* a été mis en place sous la direction de J. P. Oleson jusqu'en 2005, puis de B. Reeves à partir de 2008<sup>532</sup>. De nombreux vestiges ont ainsi été mis au jour correspondant aux différents états de la "ville" entre les nabatéens et le début de la période islamique. Parmi ceux-ci, on note par exemple un fort d'époque romaine construit sous Trajan après l'annexion du royaume nabatéen en 106 av. J.-C. Il a été occupé notamment par un détachement d'auxiliaires de la IIIe Légion *Cyrenaica* et probablement aussi un détachement de la VIe Légion *Ferrata* puis fut abandonné au début du Ve siècle. Pour la période byzantine, les fouilles ont révélé par exemple cinq églises<sup>533</sup>. L'une d'elle - l'église C101 aussi appelée "*The Lower Church*" - est celle dont est issu le contexte qui nous intéresse plus particulièrement (Pl. 60). Elle a été fouillée durant trois saisons de 1991 à 1993. Elle est de plan basilical classique, à trois nefs. Chacune des nefs est terminée à l'est par une abside. Plusieurs pièces ont été découvertes au niveau des murs nord et sud de l'église. Au nord par exemple une pièce a été interprétée comme la sacristie - salle 2. L'entrée semblait se faire par ce même côté, par

---

<sup>529</sup> 'Amr, Schick 2001, p. 107.

<sup>530</sup> Oleson *et al.* 2015, p. 2.

<sup>531</sup> Eadie, Oleson 1986, p. 49.

<sup>532</sup> Oleson *et al.* 2015, p. 2.

<sup>533</sup> Oleson *et al.* 2015, p. 5.

la salle 4 correspondant au narthex<sup>534</sup>. D'autres pièces attenantes à l'église ont été trouvées, mais il n'y avait pas d'accès direct entre celles-ci - deux d'entre elles ont été fouillées<sup>535</sup>. Cette structure adjacente pourrait correspondre aux quartiers d'habitations des membres du clergé en charge de l'église. Cette hypothèse est corroborée par le fait que les travaux ont montré que la construction de cette structure était contemporaine de celle de l'église. Contrairement à la salle 4, la pièce 5 a été complètement fouillée en 1992. Les niveaux ne semblent pas avoir été perturbés.

L'assemblage (**Pl. 61-63**) provient des pièces 4 et 5. Ce contexte est mentionné comme étant scellé par K. 'Amr et R. Schick<sup>536</sup>. Il est composé de dix-neuf poteries qui offrent un large panel représentatif de ce qu'on observe généralement dans le sud du Levant. Malgré le grand nombre d'amphores et de *pithoi*, ce contexte présente une vue d'ensemble de la céramique "utilitaire", pour l'usage quotidien<sup>537</sup>. Plusieurs exemples de céramiques culinaires ont pu être observés dans cet assemblage : huit marmites - dont une de forme 10 -, trois coquelles - deux de forme 2 et un de forme 5 - et un couvercle - de forme 6A. Les amphores sont principalement représentées par des types caractéristiques de la Palestine byzantine. Ainsi, on peut observer une amphore d'Aqaba complète dont on peut situer la datation aux environs des VI<sup>e</sup> et VII<sup>e</sup> siècles<sup>538</sup>. Trois amphores *bag-shaped* 3 ont également été mises au jour dont deux complètes. Elles sont datées par D. Pieri du début du VI<sup>e</sup> s. à la première moitié du VIII<sup>e</sup> siècle<sup>539</sup>. À côté de ces amphores locales, on peut noter la présence d'un col de *Late Roman Amphora* 1B dont la datation se situe entre le VI<sup>e</sup> s. et le milieu du VII<sup>e</sup> siècle<sup>540</sup>. Plusieurs *pithoi* dont certains presque complets sont également présents. Si certains sont uniques à ce site, d'autres peuvent être datés et se révèlent relativement tardifs, entre le

---

<sup>534</sup> Cette salle n'a été fouillée que partiellement ('Amr, Schick 2001, p. 109).

<sup>535</sup> La salle 3 au sud-est et la salle 5 au sud-ouest (*Ibid.*, p. 108).

<sup>536</sup> *Ibid.*, p. 107.

<sup>537</sup> *Ibid.*, p. 109.

<sup>538</sup> La datation de ces amphores est aujourd'hui encore assez mal connue. Si l'on sait qu'elle est présente durant la période byzantine et jusqu'au début de la période islamique, la fourchette chronologique exacte demeure très floue. À Bérénice, cette amphore apparaît comme relativement ancienne, dans un contexte bien stratifié et daté du début du Ve siècle (Hayes 1996, p. 159-161 ; Pedersen 2008, p. 83). D'autres exemples ont été trouvés dans une épave de la mer Rouge, à proximité des côtes érythréennes, que R. Pedersen date du Ve s. ou du VI<sup>e</sup> siècle (*Ibid.*, p. 91). Cette amphore particulière a également été mise en évidence dans les contextes tardifs - "*Upper Period*" - de Qana dans le sud de l'Arabie Saoudite. Selon A. Sedov, celle-ci est à situer entre le Ve s. et le début du VII<sup>e</sup> siècle (Sedov 1992, p. 112). Toutefois, D. Whitcomb la place davantage dans le courant du VII<sup>e</sup> siècle (Whitcomb 2001, p. 299). La présence de cette amphore dans la production des ateliers à Ayla/Aqaba confirme son utilisation dans le courant du VII<sup>e</sup> siècle (Melkawi *et al.* 1994). Trouvées aussi dans les contextes éthiopiens d'Axum, elle y est datée entre les VI<sup>e</sup> et IX<sup>e</sup> siècles (Munro-Hay 1989, p. 314 ; Whitcomb 2001, p. 299).

<sup>539</sup> Pieri 2005, p. 120.

<sup>540</sup> *Ibid.*, p. 71.



VI<sup>e</sup> s. et le VIII<sup>e</sup> siècle<sup>541</sup>. Un seul exemple de sigillée tardive est observé dans cet assemblage. Il s'agit d'une assiette en *Late Roman D Ware* de forme Hayes 9B daté entre 580/600 et la fin du VII<sup>e</sup> siècle<sup>542</sup>. La *Fine Byzantine Ware* tant caractéristique de la période byzantine en Palestine est représentée par un petit *unguentaria* de type JJJ 2A que J. Magness date entre le milieu du VI<sup>e</sup> s. et le début du VIII<sup>e</sup> siècle<sup>543</sup>. Plusieurs formes de ce contexte trouvent également des parallèles concluants avec ce qui a été observé lors des fouilles d'Aqaba et qui sont bien daté du VII<sup>e</sup> siècle : deux fines cruches à filtre et une flasque de pèlerin<sup>544</sup>.

L'assemblage de la "*Lower Church*" d'Humeima peut ainsi être daté du courant du VII<sup>e</sup> siècle. K. 'Amr et R. Sckick propose plus précisément de le dater du milieu du siècle<sup>545</sup>.

### 2.15. Epave "*Iskandil Burnu*" - Contexte 26 :

L'épave d'Iskandil Burnu est un excellent contexte pour la datation de certaines formes de céramiques culinaires. Comme un instantané du navire au moment de son naufrage, cela permet d'avoir un contexte généralement unique<sup>546</sup> avec un seul niveau. Il n'y a alors pas les difficultés liés aux diverses périodes d'occupations. Elle se situe à proximité des côtes sud-ouest de la Turquie, plus précisément au niveau de la pointe de la péninsule de Datça Yarımadası - la plus grande du sud de la Turquie (**Pl. 64**). La région se caractérise par une côte rocheuse au profil accidenté et abrupte. Elle n'offrait aux navires que peu de protection pour le mouillage. Le lieu protégé le plus proche était l'ancien port de Cnide. Plus précisément, l'épave est distante de 50 m au nord-est de la pointe. Elle est posée sur une pente entre 20° et 30°<sup>547</sup>.

L'épave a été découverte lors d'une campagne de prospection sous-marine au niveau des côtes sud-ouest de la Turquie. Les prospections ont été menées de septembre à octobre

---

<sup>541</sup> Il est possible que ces *pithoi* aient continué à être utilisés jusque dans le courant du IX<sup>e</sup> siècle (Observation personnelle).

<sup>542</sup> Hayes 1972, p. 382.

<sup>543</sup> Magness 1993, p. 239.

<sup>544</sup> Melkawi *et al.* 1994, fig. 10 : b, c et j, p. 459.

<sup>545</sup> 'Amr, Schick 2001, p. 115. Toutefois, il nous paraît compliqué de dater l'assemblage avec autant de précision au regard de l'ensemble des formes.

<sup>546</sup> Dans de rares cas toutefois on peut observer une épave en recouvrant une autre plus ancienne.

<sup>547</sup> Lloyd 1984, p. 5.

1981 par l'Institut d'Archéologie Nautique - *Institute of Nautical Archaeology* - en collaboration avec l'Université A&M du Texas<sup>548</sup>. Suite à la découverte, elle a fait l'objet d'une prospection plus approfondie durant un jour et demi sous la direction de D. A. Frey. Son attention s'est alors concentrée sur l'accumulation d'amphores qui avait été repérée. Plusieurs amphores et autres céramiques représentatives de l'ensemble du matériel ont ainsi été prélevées afin d'avoir un bon échantillonnage de la poterie de l'épave<sup>549</sup>. Suite à cela, en 1982, une nouvelle mission a été menée sous la direction de G. Bass. De nouvelles poteries autres que des amphores sont alors remontées. Cette seconde étude a permis de mettre en évidence une zone au centre de l'épave où la céramique culinaire étaient particulièrement nombreuses<sup>550</sup>. Enfin, une troisième dernière courte mission a été effectuée en 1983, mais aucune poterie n'a été remontée<sup>551</sup>. Au total, seize objets ont été remontés de l'épave parmi lesquels principalement des amphores, des cruches et des culinaires.

L'épave n'a jamais fait l'objet d'une fouille complète. Toutefois, certaines informations quant au navire ont pu être dégagées. Au regard des restes de bois et de la concentration de la céramique, M. Lloyd propose de restituer un bateau de long au minimum de 18 m et large de 4 mètres. Cette estimation est tout-à-fait plausible puisque ce n'est pas sans rappeler la taille des épaves de Yassi Ada qui étaient d'environ 20 m de long pour 5 m de large<sup>552</sup>. Au regard de la cargaison, principalement composée d'amphores *bag-shaped* et de Gaza, il semblerait que le navire venait du sud de la Palestine et qu'il soit remonté jusqu'aux côtes turques par cabotage<sup>553</sup>. L'emplacement de l'épave renforce cette idée, la voie maritime privilégiée - et la plus simple en raison des vents et courants - étant de remonter vers le nord depuis le sud de la Palestine vers Chypre et les côtes turques.

L'échantillonnage de la céramique effectuée lors des deux premières visites de l'épave ont permis de mettre au jour un assemblage (**Pl. 65**) bien datable malgré l'absence de céramique fine ou de d'autres marqueurs chronologiques telles que les monnaies. La culinaire est représentée par une marmite - forme 10 - et une coquille dont le couvercle est toujours attaché - coquille forme 2 et couvercle forme 6A. Plusieurs amphores tardives bien connues permettent d'avancer une datation pour ce contexte. On peut ainsi observer la présence d'une amphore *bad-shaped* 3. Ce type d'amphore en forme d'outre est caractéristique de la période

---

<sup>548</sup> *Ibid.*, p. 1.

<sup>549</sup> *Ibid.*, p. 6.

<sup>550</sup> *Ibid.*, p. 7 et 9.

<sup>551</sup> *Ibid.*, p. 10.

<sup>552</sup> *Ibid.*, p. 59-60. Bass, Van Doorninck 1982, p. 29-30.

<sup>553</sup> Lloyd 1984, p. 61, 70 et 74.

byzantine, plus précisément entre les Ve et VIIIe siècle<sup>554</sup>. On note également la partie supérieure d'une amphore *Late Roman* 1B que D. Pieri propose de dater du VIe s. au milieu du VIIe siècle<sup>555</sup>. Deux exemples complets d'amphores dites de Gaza sont également présentes. Elles correspondent à la variante *LRA* 4B datée entre la fin du Ve s. et le début du VIIIe s., dont au moins une est plus précisément une *LRA* 4B2 utilisée dans le courant des VIe et VIIe siècles<sup>556</sup>. A celles-ci s'ajoute une amphore carotte de Beyrouth - BEY 2C - datable de la période comprise entre le milieu du VIe s. et le milieu du VIIe siècle<sup>557</sup>. Une amphore d'Aqaba vient compléter cet ensemble amphorique. Si leur datation est encore un peu floue, on peut évoquer une date tournant autour des VIe et VIIe siècles également<sup>558</sup>.

Au regard de la céramique et plus particulièrement des amphores, nous pouvons confirmer la datation proposée par M. Lloyd entre la fin du VIe s. et le début du VIIe siècle<sup>559</sup>. En plus de la datation, ce contexte trouve son importance dans le fait qu'il s'agit d'un des rares cas recensés aujourd'hui de coquille avec son couvercle encore solidaire. Cela nous prouve qu'il ne s'agit pas du simple matériel de l'équipage, mais bien d'un objet de la cargaison, destinée à être vendu.

---

<sup>554</sup> Pieri 2005, p. 121.

<sup>555</sup> *Ibid.*, p. 71.

<sup>556</sup> *Ibid.*, p. 103.

<sup>557</sup> Pieri 2007, fig. 13, p. 324.

<sup>558</sup> Munro-Hay 1989, p. 314. Sedov 1992, p. 112. Melkawi *et al.* 1994. Whitcomb 2001, p. 299. Pedersen 2008, p. 91.

<sup>559</sup> Lloyd 1984, p. 70.

**Partie 2**

**TYPOLOGIE**



# Méthodologie

## 1. ÉTABLISSEMENT DES DONNEES ET DE LA TYPOLOGIE

La céramique culinaire est une des catégories de poteries les plus fréquemment retrouvées en fouilles après celle destinée au transport et au stockage - amphores, jarres, jarres de stockage. Cette catégorie particulière englobe de très nombreuses formes qui varient beaucoup. Malgré ce caractère fréquent et multiple - ou peut-être en raison de cela - la céramique de cuisson n'a jamais fait l'objet d'un traitement typologique général pour les périodes qui nous intéressent.

L'établissement de la typologie de la céramique culinaire s'est fait à partir de trois types de données. Le premier groupe de données correspond aux poteries que nous avons pu étudier directement. Celles-ci proviennent des fouilles menées sur les sites du Tombeau des Rois, de Saint-Pierre-in-Gallicante et du *Notre-Dame Center* à Jérusalem, de Samarie-Sébaste dans le nord de la Palestine actuelle, de Blakhiyeh dans la région de Gaza, mais aussi sur le

territoire de l'actuelle Jordanie à Kh. ed-Dharih. Dans ce cas, la céramique culinaire a été traitée suivant une méthodologie systématique. Après l'inventaire et le comptage inhérents à l'ensemble de la céramique du site, elle a été photographiée, dessinée et décrite - dimensions<sup>560</sup>, forme et couleur des surfaces interne et externe<sup>561</sup>. Chaque tesson a ensuite été échantillonné afin de connaître et de décrire la pâte<sup>562</sup>. Les échantillons de pâte prélevés ont ensuite été photographiés de manière macroscopique. La grande majorité des données prises en compte dans cette étude provient cependant des publications. Si cela permet d'apporter de nombreux exemples pour les diverses formes, cela pose également le problème de la quantité des données et de leur précision. Dans de nombreux cas, la culinaire n'est présentée que par un dessin<sup>563</sup>. Lorsque la description est plus développée, cela demeure généralement très incomplet. Ainsi, très souvent la description de la pâte n'est que survolée lorsqu'elle est présente. La mention des couleurs est également assez nébuleuses. Toutefois, pour l'ensemble des données issues des publications, nous nous sommes efforcée de systématiser les observations : prise des dimensions - lorsqu'une échelle était présente -, description de la pâte - lorsque celle-ci était mentionnée -, et mention de la datation proposée par l'auteur<sup>564</sup>. La troisième source de données est à mi-chemin entre les deux premières. Il s'agit de la céramique culinaire issue des fouilles de Kh. es-Samra, au nord de la Jordanie. Bien que n'ayant pas eu un accès direct au matériel, nous avons eu tout le loisir d'utiliser et d'examiner les données provenant d'observations déjà existantes. Outre les dessins, il a ainsi été possible d'avoir accès parfois à la description de la pâte la plus détaillée possible et aux commentaires du Père J.-B. Humbert<sup>565</sup>. L'ensemble des données de ainsi récoltées a été entré dans une base de données faite à l'aide de FileMaker Pro®.

Aucune typologie englobant l'ensemble de la céramique de cuisson, pour les périodes qui nous intéressent ici, n'existant jusqu'à présent, nous avons dû proposer une classification particulière. Nous avons cependant pris le parti de nous appuyer ponctuellement sur des classifications de plus petite envergure déjà existantes. Celles-ci sont généralement issues de l'étude de la céramique d'une région ou d'un site. Les études de D. Adan-Bayewitz à partir de

---

<sup>560</sup> Les dimensions prises en compte ici correspondent au diamètre de l'ouverture, au diamètre maximum et à la hauteur lorsque la poterie est archéologiquement complète.

<sup>561</sup> La description de la couleur a été effectuée à l'aide du code des couleurs des sols Munsell afin d'apporter le plus d'objectivité possible à cet exercice au combien subjectif et d'harmoniser les descriptions.

<sup>562</sup> Elle est alors décrite en plusieurs fois : couleur de la section, texture, inclusions ou vacuoles. Elle est observée uniquement de manière macroscopique, à l'aide d'une loupe compte-fils et d'une loupe binoculaire.

<sup>563</sup> Elle n'est parfois que mentionnée, sans plus de détail.

<sup>564</sup> Il a parfois été possible, comme nous l'avons vu plus haut, de proposer une datation plus précise lorsque le contexte de découverte de la culinaire s'y prêtait.

<sup>565</sup> Pour tout cela et pour bien plus encore je tiens tout particulièrement à le remercier de tout cœur.

la production du site de Kefar Hananya<sup>566</sup> et de S. Loffreda à partir de Capharnaüm<sup>567</sup> sont les principaux exemples pour la Galilée. Nous nous sommes tout particulièrement appuyée sur celle de D. Adan-Bayewitz pour certaines formes de marmites, de bouilloires, de casseroles et de plats à cuire. Plusieurs essais de typologie à l'échelle d'un site ont été effectués dont certaines sont relativement importantes. Les principales sont sans aucun doute celle mise en place par B. L. Johnson sur le matériel de Jalame en Galilée pour le début de la période byzantine<sup>568</sup> et celle effectuée par M. Fischer et O. Tal à En-Boqeq pour les périodes hérodienne et romaine<sup>569</sup>. Nous nous sommes également appuyée sur les recherches typochronologiques faites à partir de la céramique trouvée lors des fouilles de Beyrouth, par Y. Waksman et P. Reynolds notamment<sup>570</sup>. Bien que se trouvant hors de notre zone géographique, ces travaux prennent en compte plusieurs formes provenant Palestine - principalement de Galilée - et proposent de voir l'évolution de certaines formes.

A partir des données ainsi récoltées, nous avons pu diviser la typologie en deux grands groupes : les formes fermées et les formes ouvertes. Pour ces deux termes, nous avons pris le parti de ne pas suivre la définition du lexique de H. Balfet, M.-F. Fauvet-Berthelot et S. Monzon<sup>571</sup>. Pour nous, une forme fermée correspond à une poterie dont le diamètre de l'ouverture est inférieur à la hauteur total du vase. Nous entendons au contraire par forme ouverte un récipient dont le diamètre de l'ouverture est supérieur ou égal à la hauteur totale. Dans certains cas, notamment pour les coquelles les plus tardives, la forme générale à tendance à se refermer. Nous avons décidé de ne pas reverser ces cas dans les formes fermées car elles présentent toutes les caractéristiques de la famille des coquelles.

Au sein de ces deux groupes, nous avons distingué plusieurs catégories de céramiques culinaires. Les catégories, ou familles, sont un premier niveau de classification assez large dans lequel s'inscrit ensuite le reste de la typologie. Cette terminologie s'appuie partiellement sur celle d'A. Vokaer<sup>572</sup>. La famille correspond à l'allure générale de la poterie couplée à sa

---

<sup>566</sup> Adan-Bayewitz 1993. L'auteur s'intéressa également à la culinaire de l'ensemble de la Galilée et du Golan.

<sup>567</sup> Loffreda 1974. Loffreda 2008.

<sup>568</sup> Johnson 2008. Nous avons repris certaines des distinctions morphologiques de cette classification au sein de notre étude pour les marmites. D'autres, au contraire, ne nous ont peu ou pas semblé pertinentes.

<sup>569</sup> Fischer, Tal 2000. Cette classification nous a été particulièrement utile pour certaines marmites, casseroles et bouilloires.

<sup>570</sup> Waksman *et al.* 2005. Reynolds, Waksman 2007.

<sup>571</sup> "Un récipient ouvert est un récipient qui ne présente pas de constriction de diamètre et dont le diamètre maximal coïncide avec l'ouverture (sans tenir compte d'un éventuel renflement de la lèvre). Un récipient fermé est un récipient présentant au-dessus du diamètre maximal du corps un diamètre inférieur à celui-ci, coïncidant ou non avec l'ouverture." (Balfet *et al.* 2000, p. 8).

<sup>572</sup> Vokaer 2011, p. 9.



fonction. Nous avons ainsi pu séparer trois familles dans les formes fermées, les marmites, les pots à cuire et les bouilloires, et cinq dans les formes ouvertes, les casseroles, les plats à cuire, les coquelles, les poêles et les couvercles :

**Marmite** : La marmite est un récipient fermé et profond. Elle est destinée à la cuisson des aliments. Elle se caractérise par la présence d'un col plus ou moins haut dont le diamètre est inférieur ou égal à la hauteur totale du récipient. Elle possède au moins deux anses verticales

**Pot à cuire** : Le pot à cuire se rapproche morphologiquement et fonctionnellement de la marmite. La principale différence avec la famille précédente est l'absence de col. Son allure générale est également plus trapue et "gonflée"<sup>573</sup>.

**Bouilloire** : La bouilloire désigne un récipient qui a pour fonction de chauffer les liquides. Elle est morphologiquement très proche des cruches. Elle se caractérise par une large panse souvent sphérique avec un fond bombé, un col étroit et une ouverture de faible diamètre.

**Casserole** : La casserole est un récipient de cuisson peu profond. Elle est caractérisée par une carène plus ou moins anguleuse dans la partie supérieure de la panse ou en son milieu. On note toujours un rétrécissement sous la lèvre avant que celle-ci ne s'évase<sup>574</sup>. Elle possède deux anses verticales allant de la lèvre à la carène.

**Plat à cuire** : Les plats à cuire correspondent à des récipients ouverts dont les parois sont plus ou moins évasées. Le diamètre à l'ouverture est beaucoup plus important que la hauteur<sup>575</sup>. Les moyens de préhensions - tenons ou anses - sont de petite taille.

**Coquelle** : La coquelle est un récipient décrit par H. Balfet, M.-F. Fauvet-Berthelot et S. Monzon comme "un plat creux muni d'anses et d'un couvercle pour la cuisson des

---

<sup>573</sup> Si H. Balfet, M.-F. Fauvet-Berthelot et S. Monzon dans leur lexique font du pot un terme générique regroupant de nombreuses formes et ne font des marmites qu'un pot avec un couvercle (Balfet *et al.* 2000, p. 19, 21), nous avons préféré séparer ces deux termes présentant des différences nettes d'un point de vue morphologique.

<sup>574</sup> Dans quelques cas, un petit col peut être droit.

<sup>575</sup> Nous avons choisi volontairement de ne pas reprendre la condition de la taille du diamètre donnée par H. Balfet, M.-F. Fauvet-Berthelot et S. Monzon qui proposent un diamètre supérieur à 24 cm (Balfet *et al.* 2000, p. 12), ni celle d'A. Vokear qui baisse cette limite à 20 cm (Vokaer 2011, p. 11). Dans notre cas, plusieurs exemples présentent un diamètre plus faible mais appartiennent clairement à des formes de plats à cuire bien connues.

aliments"<sup>576</sup>. Elle se caractérise par une lèvre biseautée vers l'intérieur destinée à recevoir un couvercle et par deux anses horizontales.

**Poêle :** La poêle est une "assiette ou plaque munie d'une queue"<sup>577</sup>. Elle peut être dans certains cas proches des coquelles.

**Couvercle :** Le couvercle est une poterie "de forme conique ou tronconique et muni d'une poignée" dont le diamètre est variable<sup>578</sup>.

Une fois l'établissement de cette première ébauche de classification, les diverses formes des culinaires sont regroupées, suivant les termes d'A. Vokaer, "selon le principe de ressemblance en types structurés correspondant à des numéros"<sup>579</sup>. L'appellation exacte que nous utilisons dans la typologie est le terme "forme". Nous utilisons toutefois indifféremment les termes "forme" et "type" dans le texte. Afin de procéder à ce classement morphologique plus précis, nous avons choisi de prendre en compte plusieurs éléments : l'allure générale, la forme du col et de la lèvre et celle du moyen de préhension<sup>580</sup>. Contrairement à la céramique fine, la culinaire est moins "standardisée" et ne peut donc pas être divisée de manière aussi précises. Par exemple, le diamètre à l'ouverture, qui est un critère pour la classification de la céramique fine, ne peut être pris en compte dans notre cas. On observe de grandes variations dans le diamètre et plus généralement dans les dimensions pour de nombreuses culinaires présentant les mêmes caractéristiques pour les trois éléments que nous venons de citer. En accord avec A. Vokaer pour la *Brittle Ware* et J.-P. Morel pour la céramique vernissée campanienne, nous ne prendrons pas en considération comme éléments de distinction les dimensions des récipients ayant une forme similaire<sup>581</sup>. Cela est d'autant plus vrai qu'il semble exister pour certains types différents modules.

La culinaire a pu être divisée en quarante-sept formes réparties entre les formes fermées - vingt-cinq formes - et ouvertes - vingt-deux formes. Celles-ci sont désignées par un numéro qui se réinitialise pour chaque catégorie- marmites forme 1, pots à cuire forme 1, etc.

---

<sup>576</sup> Balfet *et al.* 2000, p. 12.

<sup>577</sup> *Ibid.*, p. 10.

<sup>578</sup> Vokaer 2011, p. 11.

<sup>579</sup> *Ibid.*, p. 9.

<sup>580</sup> Il s'agit soit de tenons, soit d'anses. Le moyen de préhension peut être unique ou double. Dans de très rares cas pour la céramique culinaire, on peut observer des exemples possédant plus de deux anses, mais aucun ne rentre dans les formes que nous distinguons.

<sup>581</sup> Vokaer 2001, p. 9. Morel 1981, p. 30-32.

Certaines de ces formes ont pu être à leur tour subdivisées en variantes. La variante correspond à une variation récurrente dans la forme qui nous semble intentionnelle de la part du potier. Elles sont mentionnées par une lettre majuscule accolée au numéro - marmites forme 2A.

## 2. NOTICE DE LA TYPOLOGIE

La classification morphologique de la céramique culinaire que nous proposons suit une description méthodique et systématique. Pour chaque type, nous proposons un bref aperçu historiographique de la forme avec notamment la mention de son appartenance à une typologie antérieure, généralement à l'échelle d'un site, lorsqu'elle celle-ci en a déjà fait l'objet. Ensuite, nous procédons à la description de la forme. Pour cela, nous suivons un ordre précis, allant du haut vers le bas, puis les éléments rajoutés. La description se fait alors ainsi : le col et la lèvre, avec des exemples de diamètre, puis la panse - que ce soit au niveau de sa forme ou de son aspect externe et interne -, ensuite le fond lorsque nous possédons au moins un exemple complet. Enfin, nous nous attardons sur le moyen de préhension, anses ou tenons. Pour la description des formes, nous nous sommes appuyé en partie sur la nomenclature pour l'étude des céramiques de J. Cauliez, G. Delaunay et V. Duplan<sup>582</sup>.

Dans un second temps, nous abordons la question de la pâte. Cet aspect de la céramique culinaire est particulier et complexe en raison notamment de la provenance de la majorité des données. Dans les publications, la pâte est souvent peu ou pas traitée. Lorsqu'elle l'est, la description est généralement vague et peu détaillée. Dans plusieurs cas, elle n'est malheureusement pas mentionnée. De ce fait, si nous n'avons pas d'informations concernant l'aspect de la pâte, cette partie n'est pas abordée. Nous avons préféré ne pas utiliser dans le texte de code couleur. La diversité des descriptions et de leurs sources ne permet pas

---

<sup>582</sup> Cauliez *et al.* 2001.

d'harmoniser ainsi les couleurs<sup>583</sup>. Il en est de même pour la composition de la pâte. Les inclusions sont rarement décrites dans les publications.

A la suite de cela, nous nous concentrons sur la répartition spatiale des exemples au sein d'une forme, en prenant en compte les variantes lorsque nous avons pu en distinguer. Les sites sont énoncés systématiquement du nord au sud. Lorsque des exemples proviennent des contextes de référence distingués précédemment, nous le mentionnant. Dans le même temps nous proposons lorsque cela est possible une origine, dans certains cas de manière très précise. Cependant, la plupart du temps, nous ne pouvons évoquer qu'une région d'origine, ou la possibilité d'une origine multiple.

La question de la datation est abordée en dernier. Afin de proposer une fourchette chronologique pour l'utilisation de chaque forme, nous nous basons à la fois sur les contextes de références qui sont eux-mêmes bien datés, et sur la datation évoquée dans les publications.

---

<sup>583</sup> Nous avons nous-même utilisé le codes de couleur des sols Cailleux. Les observations sur les couleurs de la culinaire de Khirbet es-Samra ont été effectuées sans code. Dans les publications, le mode de description de la pâte varie grandement, avec notamment l'utilisation du code couleur Munsell. C'est pourquoi nous avons préféré utiliser ce code dans les tableaux de descriptions des planches.



# Formes fermées

## 1. LES MARMITES

Les marmites sont la catégorie de céramiques culinaires la plus communément rencontrée lors des fouilles dans le sud du Levant pour l'ensemble de périodes prises en compte dans cette étude. Les anglo-saxons la nomment "*cooking pot*". Ce terme général et ouvert est utilisé par les chercheurs anglophones pour désigner non seulement les marmites, mais aussi pour tout autres familles de céramiques de cuisson de forme fermée, telles que les casseroles et les bouilloires. Ce manque de précision peut entraîner des erreurs d'identifications. Catégorie la plus fréquente, elle est retrouvée en grand nombre sur la majorité des sites, sans distinction de leur fonction<sup>584</sup>. Les fouilles des citernes permettent aussi régulièrement d'en découvrir, souvent complètes<sup>585</sup>.

---

<sup>584</sup> On les retrouve bien évidemment sur des sites liés à l'habitat et à la vie quotidienne, mais aussi sur des sites à vocation ecclésiastique comme l'église de Qiryat Ata (Vitto 2008c, fig. 4 : 6, p. 169) ou encore le complexe de la "*Lower Church*" de Humeima ('Amr, Schick 2001, fig. 8 : 15-19, p. 123, fig. 9 : 20-26, p. 124), sans oublier bien

Dans l'ensemble du monde Méditerranéen, pour les périodes antiques, la céramique culinaire comprend un ensemble de formes fermées ayant une fonction similaire de cuisson des aliments dans un milieu liquide, principalement pour bouillir. Si nous avons pris le parti de parler de marmites, elles ont connu plusieurs appellations<sup>586</sup>. Le terme le plus connu est sans doute le mot latin "*olla*". Il correspond à un récipient fermé de grande taille destiné à faire bouillir les aliments. M. Bats, dans son étude sur la céramique d'Olbia, décrit les "*ollae*" comme possédant une panse arrondie ou ovoïde, avec une lèvre qui tend à s'évaser et un fond plat<sup>587</sup>. Dans son œuvre sur les étymologies, Isidore de Séville évoque ce terme qui viendrait du bruit provoqué par l'ébullition de liquide contenu dans "*l'olla*"<sup>588</sup>. Les marmites sud-levantines présentent au contraire systématiquement un fond arrondi, mais ont toutes les autres caractéristiques morphologiques décrites ainsi qu'une fonction similaire. Un autre terme correspond peut-être encore plus aux marmites sud-levantines : la chytra - du grec "*hê chutra*". M. Bats décrit ces récipients ainsi : "un pot, haut, à panse arrondie en une courbe continue se resserrant au niveau d'un col court ou d'un bord légèrement évasé avec une ou deux anses verticales"<sup>589</sup>. Ils existent à Athènes depuis la période archaïque<sup>590</sup> et y sont encore présents durant la période romaine<sup>591</sup>. La morphologie que présente la chytra est très proche de ce qu'on observe pour nos marmites, particulièrement les plus anciennes.

Ces termes, bien que très présents dans le monde méditerranéen, proviennent des traditions gréco-romaines. Un autre mot, "*kedera*", est fréquemment utilisé notamment dans les sources hébraïques et est d'origine locale. Il est employé pour parler des marmites, principalement à panse globulaire. Il vient de la racine *kdr* qui signifie noir ou sombre. Cela

---

sûr les monastères, mais cela semble plus logique puisqu'ils incluent une part de vie quotidienne. Elles sont aussi régulièrement observées dans les fouilles de Synagogue comme on peut le voir par exemple dans celle de Kafr Misr en Galilée (Onn 1994, fig. 14 : 1-5, fig. 15 : 1-2, p. 128). Elles sont également distinguées sur des sites destinés à la production comme les pressoirs - par exemple à Karkara (Frankel 1992, fig. 15, p. 51). Elles sont également très fréquentes dans les contextes funéraires d'époques hérodienne et romaine comme au Tombeau des Rois où elles sont extrêmement nombreuses (Observations personnelles).

<sup>585</sup> Nous pensons par exemple à la citerne du sanctuaire de Khirbet edh-Dharîh fouillée en 2008 dans laquelle plusieurs d'entre elles ont été trouvées (Bertaut *et al.* 2015, fig. 7-10, p. 374-377), mais aussi de celle fouillée à Khirbet Shema' (Meyers *et al.* 1976, p. 105) ou encore une citerne de Béthanie (Saller 1952, fig. 12, p. 136).

<sup>586</sup> Nous ne proposons les principaux termes employés dans les sources antiques pour des formes se rapprochant de celles de marmites que pour information. Nous nous refusons cependant à essayer de calquer ces termes aux formes archéologiques en raison de l'imprécision des descriptions et du fait que toutes les formes reconnues ne correspondent pas forcément aux termes antiques.

<sup>587</sup> Bats 1988, p. 65.

<sup>588</sup> "Le nom de l'*olla* ("marmite") vient de l'ébullition de l'eau qui s'y produit quand on allume du feu en-dessous de façon qu'il en sorte de la vapeur qui s'élève". "*Olla dista pro eo quod ebulliat in ea aqua igne subiecto ut altius uapor emittatur.*" (Isidore de Séville, VII [VIII] : 2, p. 72-73).

<sup>589</sup> Bats 1988, p. 45.

<sup>590</sup> Sparks, Talcott 1970, n°1922-1941, 1946, 1958.

<sup>591</sup> Rodinson 1959, F84.

vient vraisemblablement des traces noirâtres que le feu laisse sur la panse des marmites lors de leur utilisation<sup>592</sup>. La grande majorité des marmites est en effet trouvée avec ces traces si caractéristiques du passage sur le feu. Ce terme est mentionné à de multiples reprises notamment dans la Tosephta pour expliquer que ces marmites pouvaient être empilées les unes sur les autres grâce à leur diamètre à l'ouverture pouvant être assez large<sup>593</sup>. D'après U. Zevulun et Y. Olenik, la "*kedera*" ne devait pas être couverte par un couvercle ou rarement afin de permettre de remuer le contenu pour en éviter l'ébullition<sup>594</sup>.

Les marmites se caractérisent d'une manière générale par une panse "gonflée", sphérique ou ovoïde, durant la période romaine et qui continue durant la période byzantine et le début de la période islamique, bien que l'aspect sphérique tend à disparaître. Ce côté globulaire avec un col dérive directement d'une forme antérieure datant de la période perse. Celle-ci est elle-même issue d'une tradition encore plus ancienne puisqu'elle semble venir d'une forme de marmites non tournées que l'on commence à observer dès la période du Fer IIC. Les marmites hérodiennes et romaines sont dans la continuité directe de celles de la période hellénistique. A. Berlin évoque cette filiation en mettant en avant l'accent sur la continuité de la forme de la panse, en forme de sac -"*sack-shape*" -, du col, court et vertical ou évasé, le fond arrondi et les deux anses verticales là où dans la tradition grecque elles sont horizontales<sup>595</sup>. Une telle continuité dans les formes semblent indiquer à la fois une même technique de façonnage et une utilisation similaire.

### **1.1. Forme 1 :**

Les marmites de forme 1 sont communes dans toute la Palestine antique. Il s'agit d'une des marmites hellénistico-romaines les plus fréquentes dans la région. Cette forme est bien connue et a été de nombreuses fois classée dans des types, de manière plus ou moins convaincante. Comme pour la majorité des céramiques culinaires, elle n'a pas fait l'objet d'une étude en particulier, mais elle entre dans les typologies de certains sites. Le premier à

---

<sup>592</sup> Zevulun, Olenik 1979, p. 32.

<sup>593</sup> *Ibid.*, p. 33.

<sup>594</sup> Zevulun, Olenik 1979, p. 33. Le peu de marmites locales qui laissent voir une lèvre aménagée pour recevoir un couvercle semble aller dans ce sens.

<sup>595</sup> Berlin 1997, p. 84. Pour les anses horizontales sur les marmites de traditions grecques : Sparkes, Talcott 1970, pl. 94 : 1944-1945, 1947-1957 et Edwards 1975, n°656-658, pl. 27-28, 61.



distinguer cette forme est P. Kahane en 1952 à partir des fouilles d'une tombe à Jérusalem, sous le nom de type A. Sa description est assez vague ce qui fait que plusieurs formes peuvent correspondre<sup>596</sup>. Il faut ensuite attendre près de vingt ans pour que S. Loffreda la repère et la distingue comme le type A4 de Capharnaüm<sup>597</sup>. R. Bar-Nathan, dans sa thèse sur la céramique hasmonéenne et hérodienne de Jéricho, décrit également cette forme<sup>598</sup>. En 1996, M. Avissar distingue de nouveau ce type sur le site de Yoqne'am. Celle-ci est la forme 1 des marmites de ce site<sup>599</sup>. Lors des fouilles de Machéronte, en Jordanie, S. Loffreda l'évoque dans son Groupe 40<sup>600</sup>. Cependant, une fois encore le type est large et englobe de nombreuses variations. Enfin, en 2006, cette forme est distinguée correspondant aux types C2 et C3 de Kh. Ka'kul<sup>601</sup> ainsi que le type CP 9 de Kh. Marmita<sup>602</sup>.

### 1.1.1. Forme (Pl. 66-69) :



Saller 1952, fig. 12 : 1, p. 136

Les marmites de forme 1 sont caractéristiques du début de la période romaine. Leur forme générale sphérique est héritée des traditions plus anciennes, perses et hellénistiques<sup>603</sup>. Il ne semble pas y avoir de production fortement standardisée de cette forme. Bien que les principaux éléments soient semblables, la taille peut varier grandement. La hauteur totale des marmites complètes montre qu'elles peuvent aller de 8 cm à 35 cm.

Le col est haut et évasé. Il peut, cependant, être presque droit. Le plus souvent, la lèvre est simple, dans le prolongement du col. Dans les autres cas, elle est parfois épaissie ou aplatie. Le diamètre de l'ouverture se situe principalement entre 9 cm et 12 cm. Quelques marmites plus grandes ont un diamètre pouvant atteindre 18 cm. Une occurrence provenant de Gevat est par exemple un modèle miniature dont le diamètre atteint à peine 5 cm<sup>604</sup>.

<sup>596</sup> Kahane 1952, p. 128.

<sup>597</sup> Loffreda 1974, p. 29-30, fig. 2 : 16-20.

<sup>598</sup> Type 1 (Bar-Nathan 1988, p. 98).

<sup>599</sup> Avissar 1996b, p. 51.

<sup>600</sup> Loffreda 1996, fig. 29.

<sup>601</sup> Seligman 2006, p. 24, 26.

<sup>602</sup> Gershuny 2006, p. 168.

<sup>603</sup> Guz-Zilberstein 1995, p. 298.

<sup>604</sup> Gosker 2015a, fig. 6 : 16.

La transition entre le col et la panse est nette et très prononcée. La panse est sphérique, parfois légèrement ovoïde. Elle peut être côtelée - totalement ou en partie - ou au contraire lisse. Les parois sont relativement fines. Le fond est arrondi et ne se détache pas du reste de la panse. Cet aspect tend à prouver le façonnage de la marmite en une seule fois, contrairement à ce que l'on peut observer pour des formes plus tardives.

Les anses sont également typiques. Elles sont grandes et étirées. Elles sont attachées de la lèvre jusque sur le début de la panse, de manière à former un coude arrondi. La section est aplatie, en ruban.

### ***1.1.2. Pâte (Pl. 70) :***

La pâte de ces marmites sphériques est commune pour l'ensemble des culinaires produites dans l'atelier du Second Temple de Binyanei Ha'uma. Elle se caractérise par une couleur tirant sur le rouge brun en surface. On observe parfois la présence d'un cœur grisâtre. Elle est plutôt fine. Elle contient en moyenne quantité de petites à moyennes inclusions blanches, arrondies ou sub-angulaires, de calcaire. La source de l'argile a pu être identifiée. Il s'agit de la formation de Motza, qui se situe à quelques kilomètres seulement de l'atelier<sup>605</sup>.

### ***1.1.3. Répartition et origine (Pl. 71) :***

Cette marmite ancienne, de tradition hellénistique, est très fréquente. On la rencontre aussi bien en Galilée, à Capharnaüm<sup>606</sup>, Yoqne'am<sup>607</sup>, Gevat<sup>608</sup>, Tell Qiri<sup>609</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>610</sup> et 'Afula<sup>611</sup>, que dans le Néguev à Tel 'Ira<sup>612</sup>. Elle est également présente

---

<sup>605</sup> Berlin 2005, p. 35.

<sup>606</sup> Loffreda 1974, fig. 2 : 16-20.

<sup>607</sup> Avissar 1996b, fig. X.3 : 1-6, 9, p. 52

<sup>608</sup> Gosker 2015a, fig. 6 : 15-16.

<sup>609</sup> Avissar 1987, fig. 1 : 21-22, 25, p. 39.

<sup>610</sup> Calderon 2000a, pl. II : 38-40, p. 94.

<sup>611</sup> Dothan 1955, fig. 9 : 7, p. 58.

<sup>612</sup> Fischer, Tal 1999, fig. 6.129 : 15-16, p. 322.

à Pella<sup>613</sup> pour la Décapole, sur la côte méditerranéenne à Césarée Maritime<sup>614</sup> et Ashdod<sup>615</sup>. Bien que cette première forme soit commune à l'ensemble du sud du Levant, c'est dans la région autour de Jérusalem qu'elle est la plus présente. De nombreux sites à Jérusalem même en ont fourni, à commencer par le site de l'atelier de Binyanei Ha'uma - *The Jerusalem Convention Center* -<sup>616</sup> mais aussi au Tombeau des Rois, Kh. Ka'kul - Pisgat Ze'ev<sup>617</sup>, Ras Abu Ma'aruf - Pisgat Ze'ev<sup>618</sup>, Mont Scopus<sup>619</sup>, Sanhedriyya<sup>620</sup>, Shu'afat Ridge<sup>621</sup>, Rogem Ganim<sup>622</sup>, Har Homa<sup>623</sup>, Muristan<sup>624</sup>, Kh. Sabiha<sup>625</sup>, Sha'ar el Moshe<sup>626</sup>, versant ouest de la vallée du Cédron<sup>627</sup>. On les observe en dehors de cette ville, mais toujours à proximité, comme à Jéricho<sup>628</sup>, Site du Baptême - en Jordanie -<sup>629</sup>, Kh. Marmita<sup>630</sup>, Abu Gosh<sup>631</sup>, Bet Neqofa<sup>632</sup>, Béthanie<sup>633</sup>, Ramat Rahel<sup>634</sup>, jusqu'au niveau de la mer Morte - Qumran<sup>635</sup>, Nahal David<sup>636</sup>, 'Ain ez-Zara<sup>637</sup> et Machéronte<sup>638</sup>.

L'origine de cette forme est bien connue. Au regard de la répartition spatiale avec une très forte présence dans la région hiérosolymitaine, il est évident que leur lieu de production se trouve au moins en partie à Jérusalem ou à proximité. Cette hypothèse est confirmée par les découvertes effectuées dans le courant des années 2000 sur le site de Binyanei Ha'uma. Connu pour être l'atelier de potiers de la Xe Légion *Fretensis*, il s'avère que ce site était déjà utilisé à cet effet avant l'installation militaire et a produit, entre autres formes, les marmites

---

<sup>613</sup> Smith, Day 1989, pl. 44 : 29.

<sup>614</sup> Johnson 2008, n°879.

<sup>615</sup> Fortuna *et al.* 1971, fig. 80 : 3, p. 171.

<sup>616</sup> Arubas, Goldfus 2005, fig. 3, p. 36.

<sup>617</sup> Kogan-Zehavi 1995, fig. 97 : 4, p. 94. Seligman 2006, fig. 19 : 5-7, p. 25.

<sup>618</sup> Rapuano 1999, fig. 1 : 4, 6, p. 172.

<sup>619</sup> De Vincenz 2010, fig. 4 : 7-8, p. 55.

<sup>620</sup> Rahmani 1961, fig. 5 : 9, p. 99.

<sup>621</sup> Wolff 1996, fig. 6 : 2, p. 27.

<sup>622</sup> Greenberg, Cinamon 2011, fig. 26 : 3, p. 98.

<sup>623</sup> Kisilevitz 2015, fig. 32 : 5.

<sup>624</sup> 'Adawi 2009b, fig. 3 : 3-6.

<sup>625</sup> Be'eri 2011, fig. 10 : 3-4.

<sup>626</sup> Nagar 2009, fig. 19 : 3.

<sup>627</sup> Machline, Gadot 2017, fig. 11 : 1, p. 116. Communication personnelle Y. Gadot.

<sup>628</sup> Bar-Nathan 1988, p. 98.

<sup>629</sup> Abu Shmeis, Waheeb 2002, fig. 2 : 16, p. 563.

<sup>630</sup> Gershuny 2006, fig. 27 : 2, p. 164.

<sup>631</sup> 'Adawi 2016, fig. 8 : 1.

<sup>632</sup> Be'eri 2015a, fig. 13 : 2.

<sup>633</sup> Saller 1952, fig. 12 : 1-2, p. 136.

<sup>634</sup> Aharoni 1962, pl. 6 : 15.

<sup>635</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

<sup>636</sup> Avigad 1962, fig. 5 : 15-16, p. 176.

<sup>637</sup> Observations personnelles.

<sup>638</sup> Loffreda 1996, fig. 29. Communication personnelle de J.-B. Humbert.

1<sup>639</sup>. Les nombreuses marmites de ce type trouvées dans la zone de décharge de la vallée du Cédron, à proximité de la Cité de David et de Siloé, avec une pâte similaire vont de ce sens<sup>640</sup>. Il est possible que d'autres ateliers de la région, utilisant une pâte similaire ou très proche, en aient produit, mais nous n'en avons jusqu'à présent aucune preuve.

#### **1.1.4. Datation :**

Les marmites de cette forme apparaissent dans le courant du IIe s. av. J.-C. et semblent utilisées jusqu'au IIe s. ap. J.-C. A Yoqne'am, des exemples sont ainsi datés de 200 à 100 avant notre ère<sup>641</sup>. Il en est de même à Béthanie où elles paraissent être datées des IIe et Ier s. av. J.-C.<sup>642</sup>. Toutefois, c'est durant le Ier s. av. J.-C. et le Ier s. ap. J.-C.<sup>643</sup> qu'elles sont les plus nombreuses. Cela correspond à la période de production de l'atelier de Binyanei Ha'uma avant l'arrivée de la Xe Légion *Fretensis*, c'est-à-dire entre le troisième quart du Ier s. av. J.-C. et la première révolte juive en 70 de notre ère<sup>644</sup>.

## **1.2. Forme 2 :**

Le type 2 n'est pas la forme la plus répandue. Elle est majoritairement confondue avec les marmites typiques de Kefar Hananya. En effet, elles présentent certains points communs avec les marmites de forme 3<sup>645</sup>.

---

<sup>639</sup> Berlin 2005. Communication personnelle de A. Berlin.

<sup>640</sup> D'après J. Magness, A. Berlin et Y. Gadot, parmi les 2600 marmites mentionnées par Y. Shiloh trouvées à cet endroit, un grand nombre sont de cette forme a été produit à Binyanei Ha'uma.

<sup>641</sup> Avissar 1996b, p. 51.

<sup>642</sup> Saller 1952, p. 137.

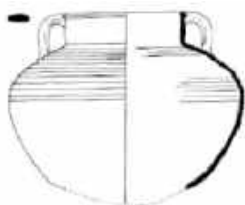
<sup>643</sup> Machline, Gadot 2017, p. 113. Communication personnelle d'A. Berlin.

<sup>644</sup> Berlin 2005, p. 29.

<sup>645</sup> Ce qui correspond en partie à la forme 4C de la typologie de D. Adan-Bayewitz pour la céramique de Kefar Hananya.

### 1.2.1. *Forme (Pl. 72-75) :*

#### Variante A :



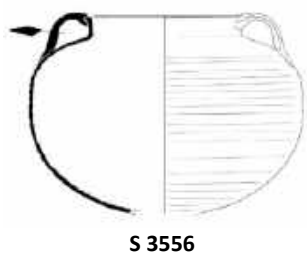
Calderon 2000, pl. II : 32, p. 94

Les marmites de type 2A possèdent un col haut. Il est droit ou légèrement évasé. La lèvre est aplatie, mais elle peut également être triangulaire. Le diamètre de l'ouverture est compris entre 8 cm et 12,5 cm. Toutefois, il est possible que pour de rares exemplaires, celui-ci soit plus grand<sup>646</sup>.

La panse est irrégulière. Elle tend vers une forme sphérique légèrement aplatie. La panse est généralement côtelée au moins en partie. La surface interne est marquée des sillons caractéristiques du façonnage au tour. Les parois sont fines. Le fond est arrondi.

Les anses sont typiques de la période romaine. Elles présentent de grandes similarités avec celles de la forme précédente. Elles vont de la lèvre au début de la panse. Elles sont coudées, mais non anguleuses. Il s'agit d'anses en ruban.

#### Variante B :



La variante B semble être l'évolution de la précédente. Le col est légèrement plus bas. Il est droit et se termine par une lèvre simple, triangulaire ou avec un sillon. L'ouverture du col est plus large. Le diamètre varie entre 12 cm et 14 cm. La panse est plus régulière. Elle est très aplatie ce qui lui donne une forme ovale. Elle est entièrement côtelée. Les anses en ruban font encore

penser à la variante A. Elles sont hautes et dépassent la lèvre.

---

<sup>646</sup> Une marmite de cette variante provenant de Tell Qiri a un diamètre de 17 cm (Avissar 1987, fig. 1 : 26, p. 39).

### Variante C :



S 6746

La troisième variante se caractérise par un col droit. La lèvre est simple. Sa forme peut varier. Elle est soit en bourrelet dans la continuité du col, soit légèrement triangulaire. La panse est entièrement sphérique. On n'observe plus le caractère aplati des deux versions précédentes. Elle est côtelée sur toute sa surface ou uniquement dans sa partie supérieure. Le fond est arrondi, dans la suite de la panse sans rupture.

Les anses diffèrent totalement de celles des formes 2A et B. Elles sont rondes et massives. Elles possèdent souvent une dépression au niveau de l'attache inférieure. Deux types de sections sont possibles, pincées ou non.

#### ***1.2.2. Pâte (Pl. 76) :***

On peut distinguer deux grands groupes de pâtes qui se différencient principalement par leur couleur. Le premier groupe se caractérise par une couleur en section tirant sur le rouge et pouvant aller jusqu'à des teintes brunâtres. Il correspond aux marmites de la variante A, à une grande partie de celles de la variante B et dans de très rares cas à la variante C. Le second groupe se rencontre sur des marmites provenant de sites transjordanien. Elles présentent une pâte de couleur claire allant du beige au jaunâtre. On l'observe exclusivement pour les marmites des deux dernières variantes<sup>647</sup>.

Au-delà de la couleur, il ne semble pas possible pour l'heure de distinguer de différences dans la composition de la pâte. En effet, dans les deux cas, elle contient de nombreuses très petites à grosses inclusions blanches, parfois éclatées en surface, et de petits à moyens grains noirs. Pour les marmites venant de Kh. es-Samra, on observe un grand nombre d'inclusions de quartz - sable - de taille variée. Il est possible cependant que certains grains blancs ou sombres décrits dans les publications correspondent à du quartz, ce minéral

---

<sup>647</sup> Un seul exemple de marmite forme 1B présente ce type de pâte, alors qu'au contraire, on la retrouve pour la majorité de celles de forme 1C.

étant très présent dans la grande majorité des pâtes de culinaires dans tous le Proche-Orient<sup>648</sup>. La texture est généralement assez fine et homogène.

La couleur de la surface est principalement rouge à brun pour les variantes A et B et soit sombre - du brun au gris -, soit plus clair - du rouge au jaune - pour la variante C. Pour cette dernière, il est possible que certaines marmites aient été engobées<sup>649</sup>.

### ***1.2.3. Répartition et origine (Pl. 77) :***

La répartition géographique des occurrences de ces marmites est comprise dans l'ensemble du sud du Levant. Il semble cependant y avoir une différence de distribution entre les différentes variantes. La première n'a été reconnue que dans la partie occidentale, c'est-à-dire actuellement en Israël et en Palestine, sur les sites de Tell Qiri<sup>650</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-‘Aqab<sup>651</sup>, Césarée Maritime<sup>652</sup> et l'Hérodition<sup>653</sup> à proximité de Bethléem. La variante B, quant à elle, semble avoir été utilisée aussi bien à l'ouest qu'à l'est du Jourdain. On les trouve ainsi également à Tell Qiri<sup>654</sup>, mais aussi à Kh. es-Samra<sup>655</sup> et à ‘Ain ez-Zara<sup>656</sup>. Au contraire, les marmites de la troisième variante sont davantage localisées en Jordanie : Kh. es-Samra<sup>657</sup>, Amman<sup>658</sup>, ‘Ain ez-Zara<sup>659</sup>, Kerak<sup>660</sup> et Kh. edh-Dharih<sup>661</sup>. Une de ces marmites a également été observée à l'Hérodition<sup>662</sup>.

L'origine de cette forme, toutes variantes confondues, demeure très floue. Aucune zone particulière ne ressort pour l'instant. Il est toutefois possible, en restant prudent, de proposer une éventuelle zone de production située en Galilée. En effet, la ressemblance de

---

<sup>648</sup> Communication personnelle d'A. Vokaer.

<sup>649</sup> Toutefois, il convient de rester prudent avec ce fait, car il est parfois difficile de différencier un engobe de la surface "naturelle" de certaines marmites.

<sup>650</sup> Avissar 1987, fig. 1 : 26, p. 39.

<sup>651</sup> Calderon 2000a, pl. II : 32, p. 94.

<sup>652</sup> Johnson 2008, n°771, 773, 783.

<sup>653</sup> Bar-Nathan 1981, fig. 9 : 9, p. 125.

<sup>654</sup> Avissar 1987, fig. 1 : 19, p. 39.

<sup>655</sup> Les marmites ont été trouvées au niveau de la *Mansio*.

<sup>656</sup> Clamer 1997, pl. 7 : 11, p. 127.

<sup>657</sup> Elles ont principalement été trouvées au niveau de la *Mansio*.

<sup>658</sup> Northedge 1992, fig. 123 : 4.

<sup>659</sup> Clamer 1997, pl. 18 : 15, p. 149.

<sup>660</sup> Miller 1982, n°358, p. 276.

<sup>661</sup> Bertaut 2013, fig. 38 : 8, p. 68, fig. 39 : 10, p. 69.

<sup>662</sup> Bar-Nathan 1981, fig. 9 : 10, p. 125.

cette forme avec certaines culinaires de Kefar Hananya peut laisser penser une origine proche<sup>663</sup>.

#### ***1.2.4. Datation :***

L'ensemble de la forme est daté de la deuxième moitié du Ier s. av. J.-C. jusque dans le courant du IVe s. ap. J.-C. A travers cette longue période, on distingue une évolution dans la forme. Ainsi, la première variante, la plus ancienne, apparaît durant la deuxième moitié du Ier s. av. J.-C. et est utilisée jusqu'au IIe s. ap. J.-C. Ainsi, l'exemple issu des fouilles de l'Hérodiadion a été daté par R. Bar-Nathan de la fin du Ier s. av. J.-C. à la fin du Ier s. ap. J.-C.<sup>664</sup>. Deux des exemples de Césarée Maritime ont la même datation<sup>665</sup>. A Tell Qiri, bien que la datation soit moins précise, M. Avissar mentionne cette marmite comme étant du début de la période romaine<sup>666</sup>.

La variante B remplace la première dans le courant du IIe s. de notre ère. Elle semble avoir été utilisée jusqu'au IIIe siècle. La datation n'est pas assurée en raison du peu de contextes variés et bien datés. La majorité des marmites de forme 2B vient de la *Mansio* de Kh. es-Samra dont la datation se situe entre 150 et 250<sup>667</sup>.

Enfin, la troisième variante apparaît en même temps que la précédente, ou peu de temps après, aux alentours du milieu du IIe siècle. Elle se rencontre jusqu'à la fin du IVe s. ou le début du Ve siècle. Ceci est confirmé par les marmites de la *Mansio* de Kh. es-Samra pour les plus anciennes<sup>668</sup> et de 'Ain ez-Zara<sup>669</sup> ainsi que d'Amman<sup>670</sup> pour les plus tardives.

---

<sup>663</sup> Cette affirmation est contrebalancée par le fait que peu de ces marmites ont été trouvées en Galilée. Il demeure possible que plusieurs ateliers répartis en Galilée et en Jordanie en aient produit.

<sup>664</sup> Bar-Nathan 1981, p. 60.

<sup>665</sup> Johnson 2008, p. 67.

<sup>666</sup> Avissar 1987, p. 10.

<sup>667</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

<sup>668</sup> Elles sont datées entre 150 et 250 (Communication personnelle de J.-B. Humbert).

<sup>669</sup> La datation se situe entre les IVe et Ve siècles (Clamer 1997, pl. 18 : 15, p. 149).

<sup>670</sup> La datation est entre le milieu ou la fin du IVe s. et le début du Ve siècle (Northedge 1992, p. 140).



### **1.3. Forme 3 :**

Les marmites de cette forme sont connues depuis de nombreuses années. La grande quantité de ces marmites en Galilée fait qu'elles ont souvent été observées et cataloguées dans des typologies ponctuelles à l'échelle d'un site, ou de manière plus étendue. Cette forme semble pour la première fois avoir fait l'objet d'un type à part entière en 1974, par S. Loffreda à partir du matériel des fouilles franciscaines de Capharnaüm. Elle devient ainsi le type A5 du site<sup>671</sup>. Quelques années plus tard, elle est de nouveau distinguée à Kh. Shema'. Elle correspond à la fois au type "*Globular cooking pot*" 1.1 et 1.2<sup>672</sup>. Au début des années 1980, F. Diez-Fernandez classe ces marmites dans ses types T 10.6b et T 11.1 dans son étude sur la céramique commune romaine de Galilée<sup>673</sup>. En 1988, B. L. Johnson mentionne également ces petites marmites sous les formes 12 et 13 du site de Jalame<sup>674</sup>. La principale étude mentionnant cette forme est celle de D. Adan-Bayewitz sur la production de l'atelier de Kefar Hananya. Il distingue quatre principaux types de marmites, parmi lesquels les formes 4B et 4C<sup>675</sup>. Nous nous appuyons sur cette distinction pour les deux variantes des marmites 3. Elle fait de nouveau l'objet d'un type à part entière - type 5 - en 2012 par P. Gendelman pour le site de Horbat Biz'a<sup>676</sup>.

#### **1.3.1. Forme (Pl. 78-83) :**

Les marmites de cette forme sont petites et sphériques. Elles ne semblent pas dépasser 20 cm de hauteur<sup>677</sup>. Deux variantes peuvent être distinguées, la variante B étant une évolution de la A.

---

<sup>671</sup> Loffreda 1974, p. 32.

<sup>672</sup> Meyers *et al.* 1976, p. 193-196.

<sup>673</sup> Diez-Fernandez 1983, p. 120.

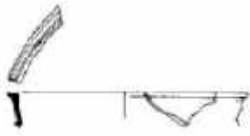
<sup>674</sup> Johnson 1988, p. 197-198.

<sup>675</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 126-130.

<sup>676</sup> Gendelman 2012, p. 35.

<sup>677</sup> La marmite complète la plus grande prise en compte mesure 18 cm. Toutefois, il est possible que certaines soient légèrement plus grandes au regard du diamètre de leur ouverture.

### Variante A :



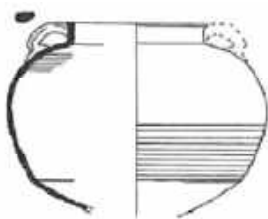
Vitto 2008a, fig. 22 : 6, p. 19

La variante A se caractérise par un col bas. D. Adan-Bayewitz mentionne une hauteur du col allant de 2 cm à 2,2 cm<sup>678</sup>. Cependant, il ne convient pas de généraliser cette observation. Des marmites correspondant en tout point à cette forme possèdent un col plus petit. Il est légèrement évasé dans la majorité des cas, mais peut parfois être droit. La lèvre est plate avec deux sillons prononcés<sup>679</sup>. Le diamètre assez grand. Il est compris entre 10 et 17 cm.

La transition entre le col et la panse est marquée par un faible ressaut ou léger sillon<sup>680</sup>. L'épaule est peu marquée et la panse arrondie, ce qui lui donne une allure sphérique. Elle est souvent plus large que haute. Elle est en partie côtelée, sauf au niveau de l'épaule qui ne l'est que rarement. Les parois sont fines. Le fond est bombé comme souvent pour la céramique destinée à la cuisson.

Les anses sont petites et arrondies. Elles sont attachées directement à partir de la lèvre jusque sur le haut de l'épaule.

### Variante B :



Shalem 1995, fig. 33 : 5, p. 39

Ces marmites sont très proches morphologiquement de celles de la variante précédente. Les principaux éléments distinctifs sont le col et la lèvre. Le col est généralement plus bas et plus droit. La lèvre ne possède pas les sillons propres à la variante A. La forme de la lèvre varie davantage. Elle peut être simple, dans la continuité du col, ou aplatie voire épaissie. Le diamètre est en moyenne plus petit. Il se situe entre 8 cm et 17 cm. Le ressaut ou le sillon marquant la transition entre le col et la panse n'existe plus. La section de l'anse est légèrement écrasée.

<sup>678</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 126.

<sup>679</sup> *Ibid.*, p. 126.

<sup>680</sup> *Ibid.*, p. 126.

### 1.3.2. Pâte :

Plusieurs groupes de pâtes peuvent être observés pour les marmites de forme 3. On constate cependant que les deux variantes présentent globalement les mêmes argiles. Malgré l'évolution de la forme, il semble donc que les mêmes gisements et "recettes" aient été utilisés pour le façonnage, ce qui implique une zone de production inchangée.

Deux principaux groupes ont été bien caractérisés par D. Adan-Bayewitz en 1993 : la pâte caractéristique de l'atelier de Kefar Hananya et celle du Golan. Dans les deux cas, la pâte est majoritairement rouge en section - en grande partie de 2.5 YR 5/8, mais également 2.5 YR 4/8 et 5/6<sup>681</sup> -, rarement grise<sup>682</sup>. Un micro-groupe venant des fouilles de Gamla a une pâte plus souvent grise<sup>683</sup>. Même si la couleur de la surface externe varie davantage que pour la section, elle se situe dans les mêmes teintes : principalement rouge, très rarement grise<sup>684</sup>.

La composition de la pâte est plutôt bien connue. Elle a fait l'objet d'études en lames minces à partir d'exemples provenant de divers sites galiléens, ce qui a permis de différencier de manière plus convaincante les deux principaux groupes de pâte.

- **Groupe Kefar Hananya** : La matrice correspond à environ 60% de la pâte, tandis que le reste est composé à 35% d'inclusions minérales et à 5% de vacuoles. Les inclusions sont principalement constituées de quartz anguleux d'une taille comprise entre 30 et 100 µm. On observe également des grains d'augite, d'hornblende, de plagioclase et de chert<sup>685</sup>.

- **Groupe du Golan** : La composition semble plus variée. Six micro-groupes ont été mis en évidence<sup>686</sup>.

---

<sup>681</sup> *Ibid.*, Table 9, p. 183-187.

<sup>682</sup> *Ibid.*, p. 191-193.

<sup>683</sup> *Ibid.*, p. 192-193. Nous ne nous attarderons pas sur celui-ci, D. Adan-Bayewitz l'incluant dans le groupe de pâte général du Golan (*Ibid.*, Table 10, p. 194).

<sup>684</sup> On note que pour les groupes du Golan, elle tire plus sur le brun-rougeâtre ou le jaune-rougeâtre que pour celui de Kefar Hananya (*Ibid.*, p. 192).

<sup>685</sup> *Ibid.*, p. 195.

<sup>686</sup> Golan IA, Golan IB, Golan II, Gamla I, Gamla II, Susita (*Ibid.*, Table 10, p. 194).

	Echantillons	Couleur de la pâte	Couleur de la surface	Composition
<b>Golan IA</b>	196	Brun-rougeâtre sombre (2.5 YR 2.5/4)	Rouge (2.5 YR 4/8)	Matrice argileuse 60-65% Inclusions 30% Vacuoles 5-10% Les inclusions sont principalement des grains de quartz (50-100 µm) avec occasionnellement de petits et gros grains d'augite, d'iddingsite et de basalte.
	274	Proche de l'échantillon 280		Proche de l'échantillon 280. Il diffère de celui-ci par des fragments de basaltes avec de gros cristaux de plagioclase et d'iddingsite.
<b>Golan IB</b>	280	Rouge (2.5 YR 4/8)		Matrice argileuse 60% Inclusions 30 % Vacuoles 10% Les inclusions sont principalement des grains de quartz (50-100 µm) avec occasionnellement de petits grains d'augite et d'iddingsite. Il est également possible d'observer des grains de quartz plus gros.
<b>Golan II</b>	194	Proche de Gamla I et II	Proche de Gamla I et II	Diffère de Gamla I et II par : Vacuoles environ 20% La matrice est de couleur rouge (2.5 YR 4/6) à rouge sombre (2.5 YR 3/6) et contient de nombreux grains d'oxyde de fer.
<b>Gamla I</b>	368	Brun-rougeâtre sombre (5 YR 3/4)	Rouge (10 R 4/8)	Matrice argileuse 60% Inclusions 30 % Vacuoles 10% Les inclusions sont principalement des grains de quartz (50-100 µm). On observe également des grains d'augite de même taille. Il peut occasionnellement y avoir des grains de basalte.
<b>Gamla II</b>	364	Brun-rougeâtre sombre (5 YR 2.5/4)	Rouge sombre (10 R 3/4)	Diffère du précédent par : Vacuoles 35-40% La matrice est assez opaque en raison d'une forte teneur en fer.
<b>Susita</b>	499	Brun-rougeâtre sombre (5 YR 3/2)	Rouge (10 YR 4/6)	Matrice argileuse 60% Inclusions 30 % Vacuoles 10% Les inclusions sont principalement des grains de quartz (50-100 µm) avec occasionnellement de gros grains d'augite, d'iddingsite et de basalte.

Tableau des micro-groupes du Golan (d'après Adan-Bayewitz 1993, p. 196-197).

### 1.3.3. Répartition et origine (Pl. 84) :

Les marmites de forme 3 sont très présentes dans l'ensemble de la Galilée, et semblent avoir été parfois exportées sur quelques sites plus méridionaux. D. Adan-Bayewitz dans son étude sur la céramique culinaire de Kefar Hananya a déjà mis en avant cette densité de la forme en Galilée et dans le Golan. Ainsi, la variante A se rencontre à Merion, Kefar Hananya, Horvat Hazon, Sepphoris, Kh. Zabdi, Horbat Kanaf, 'Ein Nashut et Gamla<sup>687</sup>, mais aussi à Tell Qiri<sup>688</sup>, Tiberias<sup>689</sup>, Jalame<sup>690</sup>, Ramat Yishay<sup>691</sup>, dans le nord de la Décapole à Tall Zar'a - Gadara<sup>692</sup> et en Samarie - Samarie-Sébeste<sup>693</sup>. La seconde variante, la plus commune, est également fortement présente en Galilée, dans le Golan, et d'une manière générale dans le nord de notre zone d'étude : Baniyas<sup>694</sup>, Meiron<sup>695</sup>, Rama<sup>696</sup>, Horvat Hazon<sup>697</sup>, Jalame<sup>698</sup>, Sepphoris<sup>699</sup>, Tell Qiri<sup>700</sup>, Kursi-Gergesa<sup>701</sup>, Kefar Hananya, Be'er Sheva, Tiberias, Horbat Kanaf, 'Ein Nashut et Gamla<sup>702</sup>, mais aussi Megiddo<sup>703</sup>, Gush Halav<sup>704</sup>, Lohamei Hageta'ot<sup>705</sup>, Peqi'in Hadasha<sup>706</sup>, Carmiel - Kh. Bata<sup>707</sup>, Et-Tabgha<sup>708</sup>, Horbat 'Ammudim<sup>709</sup>, Alonim<sup>710</sup>, Rumana<sup>711</sup>, Kefar Kenna<sup>712</sup>, Yoqne'am<sup>713</sup>, Migdal Ha'emeq<sup>714</sup>, Césarée Maritime<sup>715</sup>, 'Afula<sup>716</sup>, Horbat Biz'a<sup>717</sup>, Horbat Kosit<sup>718</sup>, Bet She'an<sup>719</sup> et Pella<sup>720</sup>. Mais

<sup>687</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 221.

<sup>688</sup> Avissar 1987, fig. 1 : 20, p. 39.

<sup>689</sup> Vitto 2008a, fig. 22 : 3-6, p. 19.

<sup>690</sup> Johnson 1988, fig. 7-40 : 601, 604-605, p. 196.

<sup>691</sup> Atrash, Hanna 2016, fig. 11 : 7.

<sup>692</sup> Vieweger 2002, fig. 17, p. 167.

<sup>693</sup> Observation personnelle.

<sup>694</sup> Berlin 1999, fig. 8 : 4-5, p. 35.

<sup>695</sup> Meyers *et al.* 1976, fig. 21 : 1, 3, p. 96.

<sup>696</sup> Tzaferis 1980, fig. 3 : 27-32, p. 72.

<sup>697</sup> Bahat 1974, fig. 4 : 1, 3, 7-9, p. 166.

<sup>698</sup> Johnson 1988, fig. 7-40 : 600, 602-603, p. 196.

<sup>699</sup> Gal *et al.* 2002, fig. 3 : 2, p. 149.

<sup>700</sup> Avissar 1987, fig. 1 : 19, p. 39.

<sup>701</sup> Tzaferis 1983, fig. 6 : 2, p. 57.

<sup>702</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 122.

<sup>703</sup> Tsuk 1988-1989, fig. 4 : 1, p. 96.

<sup>704</sup> Dalali-Amos 2015, fig. 4 : 9.

<sup>705</sup> Peleg 1991, fig. 11 : 3, p. 141.

<sup>706</sup> Lerer 2014a, fig. 3 : 10.

<sup>707</sup> Yeivin 1992, fig. 24 : 12, p. 125.

<sup>708</sup> Loffreda 1970, fig. 31 : 24, p. 79.

<sup>709</sup> Cinamon, Porat 2015, fig. 6 : 3. Adan-Bayewitz 1982, fig. 1 : 8, p. 17.

<sup>710</sup> Atrash 2015, fig. 10 : 3.

<sup>711</sup> Stepansky 2002, fig. 7 : 5, p. 112.

<sup>712</sup> Alexandre 2015, fig. 10 : 1.

<sup>713</sup> Avissar 1996a, fig. XII.6 : 2-4, p. 72.

<sup>714</sup> Shalem 1995, fig. 33 : 5, p. 39.

<sup>715</sup> Bar-Nathan, Adato 1986, fig. 2 : 12, p. 172. Johnson 2008, n°774, 776, 778-780, 782.

contrairement à d'autres culinaires typiquement "galiléennes", cette seconde variante a également été trouvée sur des sites plus au sud comme Amman<sup>721</sup>, Bethel<sup>722</sup>, Jérusalem - Shu'afat Ridge<sup>723</sup> -, Horbat Gannim<sup>724</sup>, Beit Ummar<sup>725</sup> et même Tel 'Ira<sup>726</sup> dans le nord du Néguev.

Malgré la distribution parfois très large de ces marmites, les principaux ateliers - peut-être les seuls - sont situés en Galilée et dans le Golan. L'atelier le plus connu est celui de Kefar Hananya<sup>727</sup>. Pour la variante A, il semble, d'après les analyses pétrographiques, qu'au moins deux autres ateliers dans le Golan en aient produit<sup>728</sup>. De même, pour la variante B, il apparaît qu'il y ait eu plusieurs ateliers<sup>729</sup>.

#### **1.3.4. Datation :**

De la même façon, que pour la répartition et l'origine, la datation est bien connue. On note une évolution nette dans la forme. La variante A, correspondant à la forme 4B de D. Adan-Bayewitz, avec une lèvre plate à sillon, apparaît au milieu du Ier siècle de notre ère et est produite, au moins à Kefar Hananya, durant un siècle, jusqu'au milieu du IIe siècle<sup>730</sup>. La variante B - forme 4C de D. Adan-Bayewitz - commence à être produite dès le début du IIe s. et continue à l'être jusqu'au milieu du IVe siècle<sup>731</sup>.

---

<sup>716</sup> Dothan 1955, fig. 9 : 5-6, p. 58.

<sup>717</sup> Gendelman 2012, fig. 2 : 3, p. 36.

<sup>718</sup> Massarwa 2004, fig. 2 : 3.

<sup>719</sup> Peleg 1994, fig. 14 : 13, p. 149. Peleg 2004, fig. 27 : 5, 12, p. 68. Har'el 2015a, fig. 5 : 5.

<sup>720</sup> Smith 1973, pl. 45 : 1325.

<sup>721</sup> Olavarri-Goicoechea 1985, fig. 6 : 3.

<sup>722</sup> Kelso 1968, pl. 75 : 3.

<sup>723</sup> Wolff 1996, fig. 6 : 3, p. 27.

<sup>724</sup> Kogan-Zehavi 2016, fig. 5 : 4.

<sup>725</sup> Shabtai, Hizmi 1989-1990, fig. 58 : 7, p. 65.

<sup>726</sup> Fischer, Tal 1999, fig. 6.127 : 7, p. 319.

<sup>727</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 126-130.

<sup>728</sup> *Ibid.*, p. 177.

<sup>729</sup> *Ibid.*, p. 177.

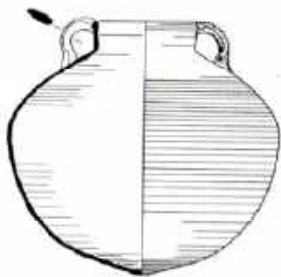
<sup>730</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 128.

<sup>731</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 130.

#### 1.4. Forme 4 :

La forme 4 correspond à des marmites de tradition hérodienne<sup>732</sup>. De ce fait, elles possèdent certaines caractéristiques communes avec celles des marmites de forme 1. Elle s'inscrit dans la continuité des marmites d'époque hellénistique. Comme ces dernières, elles sont communes et relativement bien connues. Plusieurs types englobent cette forme. Elle est ainsi souvent rapprochée du type A de Kahane<sup>733</sup>. S. Loffreda distingue parmi la céramique de Capharnaüm le type A4 qui correspond en partie à ces marmites<sup>734</sup>. A Machéronte, il mentionne également cette forme au sein du groupe 40<sup>735</sup>. Cependant, ces types sont plutôt vagues, et on peut y distinguer plusieurs formes. De manière plus précise, R. Bar-Nathan, en 1988, en fait le type 2c pour les marmites de Jéricho<sup>736</sup>. En 2000, à partir de fouilles effectuées à 'En Boqeq, sur la rive occidentale de la mer Morte, M. Fischer et O. Tal la désignent comme le type CP 2. Ils le divisent également en deux sous-types<sup>737</sup>. Les formes CP 1 à 3 de Kh. Marmita<sup>738</sup> et C3 de Kh. Ka'kul<sup>739</sup> représentent ces marmites.

##### 1.4.1. Forme (Pl. 85-88) :



Clamer 1997, pl. 44 : 16, p. 121

Ce type de marmites possède un col moyennement haut. Il est droit, mais peut dans certains cas être évasé. On constate parfois un épaississement par rapport à la panse. La lèvre est le plus souvent triangulaire. Deux variantes de cette lèvre existent : soit elle possède un sillon large et peu prononcé, soit au contraire, le sillon est très marqué<sup>740</sup>. L'ouverture est de diamètre moyen. Il

<sup>732</sup> Gershuny 2006, p. 168.

<sup>733</sup> Kahane 1952, p. 128.

<sup>734</sup> Loffreda 1974, p. 29-30, fig. 2 : 17, fig. 3 : 7.

<sup>735</sup> Loffreda 1996, fig. 29.

<sup>736</sup> Bar-Nathan 1988, Type 2C.

<sup>737</sup> Fischer, Tal 2000, p. 34. Nous avons préféré ne pas conserver la distinction de ces sous-types dans la mesure où seule la forme de la lèvre diffère légèrement, et où la datation est identique.

<sup>738</sup> Gershuny 2006, p. 168.

<sup>739</sup> Seligman 2006, p. 18.

<sup>740</sup> Cette différence de la lèvre est le principal critère de la différenciation entre les types CP 2a et CP 2b de 'En Boqeq (Fischer, Tal 2000, p. 34).

se situe principalement entre 9 cm et 12 cm.

La panse est sphérique, ce qui lui donne un aspect "gonflé". Le diamètre maximum de la panse est toujours supérieur à la hauteur totale de la marmite. La panse est entièrement côtelée. On observe parfois une plage lisse dans sa partie inférieure. La surface interne est marquée par les sillons caractéristiques résultant du façonnage au tour. Les parois sont fines. Le fond est arrondi et ombiliqué.

Les anses sont rondes. Elles sont attachées à partir de la lèvre et légèrement étirées jusqu'au début de la panse. La section est en ruban.

#### ***1.4.2. Pâte (Pl. 89) :***

La pâte de cette forme est très homogène. La section est d'une couleur variant principalement du rouge au brun sombre<sup>741</sup>. Selon M. Fischer et O. Tal, cette couleur est semblable à celle des marmites nabatéennes trouvées à 'En Boqeq<sup>742</sup>. Occasionnellement, quelques exemples ont une bande grisâtre à cœur. Bien que relativement fine, la pâte a une texture sableuse et légèrement granuleuse. Elle contient d'assez nombreuses inclusions blanches, dont la taille peut varier, et de très petits grains de quartz. Il est possible qu'elle contienne parfois des grains d'oxyde de fer<sup>743</sup> et du mica<sup>744</sup>. On observe également l'existence pour cette forme de la pâte caractéristique de l'atelier datant du Second Temple de Binyanei Ha'uma, dans les environs de Jérusalem<sup>745</sup>.

La couleur de la surface se situe dans les mêmes teintes que la section. Dans certains cas, un d'engobe est mentionné. Cependant, il est possible qu'il ne s'agisse que d'un effet dû à la cuisson des marmites.

---

<sup>741</sup> Cette teinte rouge ou brunâtre est confirmée par les observations de M. Fischer et O. Tal sur les marmites de cette forme de 'En Boqeq (Fischer, Tal 2000, p. 33).

<sup>742</sup> *Ibid.*, p. 33.

<sup>743</sup> Ce type d'inclusions est mentionné dans la description d'une marmite provenant de Pella (Smith, Day 1989, pl. 44 : 32).

<sup>744</sup> Fischer, Tal 2000, p. 33.

<sup>745</sup> Berlin 2005, p. 35.



### 1.4.3. Répartition et origine (Pl. 90) :

La forme 4 est une des plus communes durant la période romaine avec la forme 1. On la rencontre presque dans la totalité du sud du Levant, mais on constate une forte concentration dans la région de Jérusalem et en Judée. Elle est présente notamment sur les sites de Yoqne'am<sup>746</sup>, Tell Qiri<sup>747</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>748</sup>, Césarée Maritime<sup>749</sup>, Pella<sup>750</sup>, Jérusalem - Tombeau des Rois, Kh. Ka'kul - Pisgat Ze'ev<sup>751</sup>, Mont Scopus<sup>752</sup>, Sanhedriyya<sup>753</sup>, 'Ir Gannim<sup>754</sup>, Aqabat el-Khanga *street* (quartier chrétien)<sup>755</sup>, Har Homa<sup>756</sup>, Mont Scopus<sup>757</sup>, Binyanei Ha'uma<sup>758</sup>, *Dominus Flevit*<sup>759</sup>, *French Hill*<sup>760</sup>, Vallée du Cédron<sup>761</sup>, Cité de David<sup>762</sup> -, Kh. Marmita<sup>763</sup>, Waladje<sup>764</sup>, Bet Shemesh<sup>765</sup>, Qumran<sup>766</sup>, Nahal Yarmut<sup>767</sup>, Hérodion<sup>768</sup>, Siyar el-Ghanam<sup>769</sup>, En el-Ghuweir<sup>770</sup>, Machéronte<sup>771</sup>, 'Ain ez-Zara<sup>772</sup>, Nahal David<sup>773</sup>, 'En Gedi<sup>774</sup>, En Boqe<sup>775</sup> et Avdad<sup>776</sup>.

<sup>746</sup> Avissar 1996b, fig. X.3 : 15, p. 52.

<sup>747</sup> Avissar 1987, fig. 1 : 23-24, p. 39.

<sup>748</sup> Calderon 2000a, pl. II : 30, 33, p. 94.

<sup>749</sup> Johnson 2008, n°772, 875-876.

<sup>750</sup> Smith, Day 1989, pl. 44 : 32.

<sup>751</sup> Kogan-Zehavi 1995, fig. 97 : 3, p. 94. Seligman 2006, fig. 19 : 8, p. 25.

<sup>752</sup> De Vincenz 2010, fig. 4 : 4, 6, p. 55.

<sup>753</sup> Rahmani 1961, fig. 5 : 8, 10, p. 99.

<sup>754</sup> Nagar 2009, fig. 14 : 4. Kisilevitz, Oz 2012, fig. 5 : 5-8.

<sup>755</sup> Kagan 2014, fig. 9 : 8.

<sup>756</sup> Kisilevitz 2015, fig. 32 : 4.

<sup>757</sup> Abu Raya, Zissu 2000, fig. 3 : 4, p. 4. De Vincenz 2010, fig. 4 : 6, p. 55.

<sup>758</sup> Machline, Gadot 2017, fig. 11 : 2-4, p. 116.

<sup>759</sup> Bagatti 1969, fig. 31 : 6.

<sup>760</sup> Strange 1975, fig. 13-14.

<sup>761</sup> Machline, Gadot 2017, fig. 11 : 2, p. 116.

<sup>762</sup> De Groot 1995, fig. 79 : 2, p. 76.

<sup>763</sup> Gershuny 2006, fig. 13 : 2-3, 5, p. 153.

<sup>764</sup> Kisilevitz 2012, fig. 4 : 7.

<sup>765</sup> 'Adawi 2015a, fig. 10 : 5.

<sup>766</sup> De Vaux 1954, fig. 2 : 23.

<sup>767</sup> 'Adawi 2015c, fig. 7 : 10.

<sup>768</sup> Bar-Nathan 1981, fig. 9 : 7-8, p. 125.

<sup>769</sup> Corbo 1955, fig. 18 : 2, p. 65.

<sup>770</sup> Bar-Adon 1977, fig. 14 : 4-6.

<sup>771</sup> Communications personnelles de J.-B. Humbert.

<sup>772</sup> Clamer 1997, pl. 4 : 13, 16, p. 121. Observations personnelles.

<sup>773</sup> Avigad 1962, fig. 5 : 15-17, p. 176.

<sup>774</sup> Mazar *et al.* 1966, fig. 26 : 11-13.

<sup>775</sup> Fischer, Tal 2000, fig. 2.4 : 4-16, p. 51, fig. 2.5 : 1-12.

<sup>776</sup> Negev 1986, n°804-805.

Ces marmites ont été produites à Jérusalem. Les travaux effectués sur le site de l'atelier de Benyanei Ha'uma ont montré que la forme 4 a été produite à cet endroit<sup>777</sup> à coté d'autres formes comme la 1. En raison du nombre important de ces marmites dans la région hiérosolymitaine, il est probable que d'autres ateliers en aient produit.

#### **1.4.4. Datation :**

La datation est bien appréhendée principalement grâce à l'atelier de Binyanei Ha'uma. Comme pour la première forme, celle-ci commence à être produite dans le courant du Ier s. av. J.-C. - davantage vers la fin du siècle - et continue à l'être jusqu'à la première révolte juive en 70 de notre ère<sup>778</sup>. D'une manière générale, ces marmites sont présentes dans des contextes allant du milieu du Ier s. av. J.-C. au milieu du IIe s. ap. J.-C. A 'En Boqeq, les marmites datent de la deuxième moitié du Ier s. av. J.-C. à la première moitié du IIe s. ap. J.-C.<sup>779</sup>. Les exemples les plus récents viennent du Mont Scopus et sont datées de 70 à 135<sup>780</sup>.

#### **1.5. Forme 5 :**

Les marmites de forme 5 ne sont pas les plus communes du sud du Levant. Seuls neuf individus ont pu être distingués. B. L. Johnson a cependant pu en faire un type à part dans son étude de la céramique du site de Jalame en Galilée : la forme 14<sup>781</sup>.

---

<sup>777</sup> Machline, Gadot 2017, p. 124.

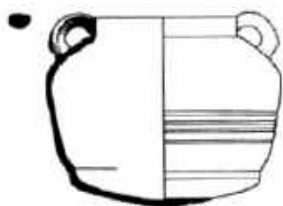
<sup>778</sup> *Ibid.*, p. 124.

<sup>779</sup> Fischer, Tal 2000, p. 34.

<sup>780</sup> De Vincenz 2010, p. 54.

<sup>781</sup> Une marmite seulement compose cette forme (Johnson 1988, p. 198).

### 1.5.1. *Forme (Pl. 91) :*



Meyers *et al.* 1976, fig. 211 : 6,  
p. 96

Ces marmites sont assez petites et trapues. Elles font partie des plus petites marmites du corpus. Leur hauteur totale est comprise entre 6,5 cm et 10 cm.

Le col est bas et droit ou légèrement évasé. Il semble parfois plus épais que les parois de la panse. La lèvre est simple. Elle peut être aplatie, arrondie ou biseautée vers l'extérieur. Le diamètre de l'ouverture varie de 6 cm à 8,5 cm. La transition entre le col et l'épaule est fortement marquée.

L'allure générale trapue des marmites de type 5 est due en grande partie à la forme caractéristique de sa panse. Elle est basse. L'épaule haute et fortement marquée ainsi que la partie inférieure de la panse anguleuse, presque carénée, donnent l'impression d'une marmite quadrangulaire, voire carrée. La panse est lisse, avec dans certains cas une bande côtelée dans sa moitié inférieure. Les parois sont épaisses.

Le fond de ces petites marmite trapues est souvent souligné par une carène. Il est possible que le fond soit façonné à part puis soudé au reste de la panse. Une marmite complète trouvée à Meiron porte clairement des traces d'utilisation de ce façonnage en deux fois<sup>782</sup>. Le fond est le plus souvent légèrement arrondi. Dans de rares cas, il semble y avoir un pied annulaire très petit et peu prononcé<sup>783</sup>.

La forme 5 possède deux anses arrondies. Proportionnellement à la taille de la marmite, elles semblent parfois grandes. Sur certaines d'entre elles présente une dépression au niveau de leur attache inférieure. Cette caractéristique se retrouve également sur les anses d'autres formes de marmites - formes 2, 3 et 9. Il s'agit certainement davantage d'un effet du mode de soudage de l'anse que d'un aspect caractéristique de la forme ou d'un atelier précis. Elles sont attachées directement de la lèvre jusqu'à l'épaule.

---

<sup>782</sup> Meyers *et al.* 1976

<sup>783</sup> Cet élément est extrêmement rare pour la céramique destinée à aller sur le feu.

### **1.5.2. Répartition et origine (Pl. 92) :**

Ces petites marmites trapues se rencontrent principalement en Galilée. Elles ont ainsi été distinguées sur quatre sites de cette région : Meiron<sup>784</sup>, Rama - au niveau des thermes -<sup>785</sup>, Huqoq<sup>786</sup> et Jalame<sup>787</sup>. Elles demeurent néanmoins peu nombreuses. A Jalame, alors que plusieurs formes de marmites sont présentes en très grand nombre, celles de forme 5 ne sont représentées que par un seul exemple<sup>788</sup>. L'origine de ces marmites est, semble-t-il, à situer en Galilée en raison de sa répartition très restreinte

### **1.5.3. Datation :**

Elles sont caractéristiques de la fin de la période romaine. Elles apparaissent au IIe s. - peut-être dès le Ier s. - et sont présentes dans les contextes jusqu'à la fin du IVe siècle. L'exemple le plus ancien est celui provenant de Huqoq, dont la datation se situe entre le Ier et le IIe siècle<sup>789</sup>. Les marmites de Meiron sont datées de manière relativement peu précise de la fin de la période romaine<sup>790</sup>. Cela est confirmé à Jalame où l'unique exemple de cette forme est daté entre 351 et 383<sup>791</sup>.

## **1.6. Forme 6 :**

Les marmites de forme 6 sont connues depuis de nombreuses années. Elles correspondent à deux types distingués à partir du matériel de Césarée Maritime et de Jalame.

---

<sup>784</sup> Meyers *et al.* 1976, fig. 21 : 2, 4-6, p. 96.

<sup>785</sup> Tzaferis 1980, fig. 3 : 25-26, p. 72.

<sup>786</sup> Ravani 1951, fig. 3 : 4, p. 126.

<sup>787</sup> Johnson 1988, fig. 7-41 : 606, p. 197.

<sup>788</sup> *Ibid.*, fig. 7-41 : 606, p. 197.

<sup>789</sup> Ravani 1951, p. 124.

<sup>790</sup> Meyers *et al.* 1976, p. 94-95.

<sup>791</sup> Johnson 1988, p. 98.

En 1975, J. Riley en fait le type 2A des marmites du site côtier<sup>792</sup>. Elles se réfèrent également à la forme 22 de B. L. Johnson<sup>793</sup>.

### 1.6.1. Forme (Pl. 93-96) :

#### Variante A :



Johnson 2008, n°784

Ces marmites trapues ont une forme particulière bien reconnaissable. On constate l'existence de deux modules. La forme standard mesure une vingtaine de centimètres. Le petit module est d'une taille inférieure à 15 cm<sup>794</sup>. Seules les dimensions diffèrent. La forme est identique pour les deux modules.

La forme 6 se caractérise par un col court et renflé<sup>795</sup>. Il est légèrement évasé. La lèvre est épaissie, arrondie ou plate. Le diamètre est assez grand par rapport à la taille de la marmite. Il se situe entre environ 11,5 cm et 23 cm. On peut observer des diamètres d'environ 7 cm pour les plus petites.

La transition entre le col et la panse est très marquée par un renflement interne, probablement pour y recevoir un couvercle<sup>796</sup>. La panse est piriforme, avec un diamètre maximum situé très bas, supérieur à la hauteur de la marmite. Elle est le plus souvent lisse, mais des exemples provenant de Balâta prouvent qu'il est possible qu'elles aient été au moins en partie côtelée. La partie inférieure de la panse présente une dépression parfois fortement prononcée. Deux formes fonds existent : bombé ou en pointe.

Les deux anses sont rondes et attachées du début de la lèvre au début de la panse, voire à mi-panse. Leur section varie entre deux formes, légèrement aplatie ou en simple colombin. Une marmite miniature issue des fouilles de Salamine de Chypre ne possède cependant qu'une anse<sup>797</sup>.

<sup>792</sup> "Closed Cooking Pot" type A2 (Riley 1975, p. 41).

<sup>793</sup> Johnson 1988, p. 198.

<sup>794</sup> Deux marmites complètes de ce sous-module mesurent 9 cm et 13 cm (Diederichs 1980, n°160-170, p. 45).

<sup>795</sup> *Ibid.*, p. 45.

<sup>796</sup> Johnson 2008, p. 68.

<sup>797</sup> Diederichs 1980, pl. 15 : 168, p. 91.

## Variante B :



Gendelman 2012, fig. 2 : 2, p.  
36

La deuxième variante correspond aux marmites dont la forme générale est semblable à la précédente, mais dont la forme du col et de la lèvre varie grandement, sans qu'il soit possible de distinguer des séries.

### *1.6.2. Pâte (Pl. 97) :*

Ces petites marmites piriformes présentent une pâte qui semble assez homogène. La couleur en section est comprise entre le orange-rougeâtre et le brun. Dans de rares cas, elle peut être en partie grisâtre. Au regard de la composition de la pâte, et surtout des principales inclusions visibles, deux groupes distincts semblent exister.

Le premier concerne principalement l'ensemble des marmites provenant de Balâta et décrites par R. J. Bull et E. F. Campbell. Elle est fine et très cuite avec un son métallique au toucher. Quelques rares inclusions blanches sont visibles. Parfois, on ne distingue aucune inclusions à l'œil nu<sup>798</sup>.

La seconde est un peu plus grossière. Elle contient de nombreuses petites inclusions de quartz. Elle se caractérise également par un grand nombre de grains blancs - souvent petits - et de temps à autre des grains sombres.

La couleur de la surface est rouge ou brun. Elle peut tendre également vers le gris par endroit en raison des passages répétés sur le feu.

---

<sup>798</sup> Bull, Campbell 1968, p. 19.

### 1.6.3. Répartition et origine (Pl. 98) :

La distribution de cette forme, aussi bien pour la variante A que pour la B, se concentre dans la partie nord de notre zone d'étude, notamment en Galilée, mais aussi sur la côte méditerranéenne, et dans de rares cas sur quelques sites plus au sud. La variante A est présente sur les sites de Jalame<sup>799</sup>, Qiryat Tiv'on<sup>800</sup>, Ramat Yishay<sup>801</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>802</sup>, 'Afula<sup>803</sup>, Césarée Maritime<sup>804</sup>, Kh. Ibreiktas<sup>805</sup>, 'Ein el-Sha'ara<sup>806</sup>, Pella<sup>807</sup> et Balâta<sup>808</sup>. On rencontre également ces marmites à Chypre, par exemple à Salamine<sup>809</sup> ou encore au niveau des tombes de Kambi Vasa<sup>810</sup>. La seconde variante peut également être observée dans la même zone, sauf à Chypre : Shavei Zion<sup>811</sup>, Jalame<sup>812</sup>, 'Afula<sup>813</sup>, Césarée Maritime<sup>814</sup>, Bet She'an<sup>815</sup>, Horbat Biz'a<sup>816</sup>, au Tombeau des Rois à Jérusalem, mais aussi au Mont Nébo<sup>817</sup>.

L'origine de cette forme n'est pas assurée, les ateliers n'étant pas encore connus. Il semblerait, cependant, que ces marmites soient produites dans le nord de la Palestine antique, peut-être en Galilée. En effet, la grande majorité de celles-ci provient de cette zone. Bien qu'on en trouve également à Chypre, une telle origine ne paraît que peu vraisemblable, non seulement en raison du faible nombre d'exemples chypriotes, mais également à cause des variations observées dans la seconde variante. Plus on se rapproche de la zone de production, plus les variations peuvent être nombreuses<sup>818</sup>.

---

<sup>799</sup> Johnson 1988, fig. 7-42 : 615-618, p. 199.

<sup>800</sup> Vitto 2011, fig. 21 : 5, p. 42.

<sup>801</sup> Atrash, Hanna 2016, fig. 11 : 8.

<sup>802</sup> Calderon 2000a, pl. II : 37, p. 94.

<sup>803</sup> Dothan 1955, fig. 9 : 9, p. 58.

<sup>804</sup> Johnson 2008, n°784-788, 802-803, 832, 834, 838. Bar-Nathan, Adato 1986, fig. 3 : 116, p. 173.

<sup>805</sup> Kletter, Rapuano 1998, fig. 2 : 6-7, p. 46.

<sup>806</sup> Kayesar 2013, fig. 2 : 9, p. 48.

<sup>807</sup> Smith 1973, pl. 43 : 1326.

<sup>808</sup> Bull, Campbell 1968, fig. 11 : 1-7, p. 33.

<sup>809</sup> Diederichs 1980, pl. 15 : 168-170.

<sup>810</sup> Du Plat, Taylor 1940-1948, fig. 13.

<sup>811</sup> Prausnitz 1967, fig. 15 : 3.

<sup>812</sup> Johnson 1988, fig. 7-41 : 613-614, p. 197.

<sup>813</sup> Dothan 1955, fig. 9 : 8, p. 58.

<sup>814</sup> Johnson 2008, n°964.

<sup>815</sup> Peleg 2004, fig. 27 : 11, p. 68.

<sup>816</sup> Gendelman 2012, fig. 2 : 2, p. 36.

<sup>817</sup> Bagatti 1985, fig. 1 : 6.

<sup>818</sup> Communication personnelle d'A. Vokaer.

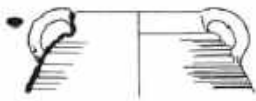
#### **1.6.4. Datation :**

Les marmites de forme 6, des deux variantes, sont caractéristiques de la fin de la période romaine et du début de la période byzantine. On les rencontre principalement durant les III<sup>e</sup> et IV<sup>e</sup> siècles. Les exemples venant de Jalame sont datés au plus tard de la deuxième moitié du IV<sup>e</sup> siècle, dont au moins une avant 351<sup>819</sup>. A Césarée Maritime, B. L. Johnson propose cette même fourchette chronologique<sup>820</sup>. Il n'est pas exclu qu'elles aient pu apparaître dès le courant du II<sup>e</sup> s. - peut-être à la fin de ce siècle - et qu'elles aient duré un peu plus longtemps, jusque dans le courant du Ve siècle<sup>821</sup>.

#### **1.7. Forme 7 :**

Les marmites de type 7 sont peu connues. Elles n'ont jamais été distinguées en tant qu'une forme particulière.

##### **1.7.1. Forme (Pl. 99) :**



Peleg 2004, fig. 27 : 14, p. 68

Les marmites de cette forme ont un col bas. Il est droit ou légèrement évasé. La lèvre est majoritairement épaissie et aplatie dans sa partie supérieure ce qui lui donne un aspect triangulaire. Le diamètre de l'ouverture varie beaucoup, entre 9 cm et 20 cm.

Le départ de la panse est souligné par un ressaut parfois saillant. Le corps est ovoïde. Il est entièrement côtelé. On peut toutefois observer sur certains exemples une bande lisse juste en dessous du ressaut. Les parois sont fines. On observe sur la surface interne des sillons, stigmates caractéristiques du façonnage au tour. Bien qu'aucun exemplaire complet

---

<sup>819</sup> Johnson 1988, p. 198.

<sup>820</sup> Johnson 2008, p. 68.

<sup>821</sup> A Bet Shean, une marmite est ainsi datée jusqu'au début du Ve siècle (Peleg 2004, p. 68). La plus tardive est celle venant de Khibet Ibreiktas qui se situe entre 363 et 502 (Kletter, Rapuano 1998, p. 46).



n'ait été identifié, il est très probable que le fond soit arrondi comme pour la grande majorité de la culinaire.

Les anses sont arrondies. Leur sommet dépasse le niveau de la lèvre. Leur section est aplatie. Elles sont attachées à la lèvre et à la partie supérieure de la panse, soit directement sous le ressaut, soit légèrement plus bas.

### **1.7.2. Pâte (Pl. 100) :**

La pâte des marmites de forme 7 se divisent en deux types. La pâte la plus fréquente est ferrugineuse. Elle se caractérise donc par une couleur tournant autour du rouge et du brun. Elle contient quelques inclusions dont la taille peut varier. De nombreux petits à moyens grains de quartz lui donnent une texture assez sableuse. La surface est rouge.

La deuxième pâte observée est, au contraire, plus calcaire. Elle est beaucoup plus claire en section. Elle contient de nombreuses petites à moyennes inclusions de quartz. Elle se particularise par un nombre important de petits à gros grains sombres et d'autres rougeâtres - peut-être des oxydes de fer -, ainsi que quelques moyennes à grosses inclusions blanches. Dans ce cas, les marmites ont une surface tendant vers le gris.

Si la première catégorie de pâte correspond aux marmites trouvées à l'ouest du Jourdain, la seconde se rencontre uniquement sur celles venant des régions à l'est de celui-ci. On observe ces pâtes calcaires, utilisées pour les culinaires, de manière préférentielle sur les sites trans-jordaniens<sup>822</sup>.

---

<sup>822</sup> Observations personnelles à partir du matériel des sites de 'Ain ez-Zara, Kh. edh-Dharieh et Kh. es-Samra.

### **1.7.3. Répartition et origine (Pl. 101) :**

Ces marmites sont peu nombreuses. On les observe sur cinq sites : Bet She'an<sup>823</sup>, Bethel<sup>824</sup>, le Tombeau des Rois et Ras Abu Ma'aruf<sup>825</sup> à Jérusalem et 'Ain ez-Zara<sup>826</sup>. Leur répartition assez dispersée et surtout le faible nombre des occurrences ne permettent pas de déterminer une zone d'origine.

### **1.7.4. Datation :**

Si leur origine n'est pas connue, leur datation est plus assurée. D'une manière générale, elle se situe à la fin de la période romaine. On peut ainsi avancer une fourchette chronologique comprise entre les IIIe et IVe siècles. Les marmites provenant de Bet She'an vont dans ce sens. Elles sont datées par M. Peleg de la deuxième moitié du IIIe s. à la première moitié du IVe siècle<sup>827</sup>. Il est possible que cette forme perdure jusque dans le courant du Ve siècle<sup>828</sup>.

## **1.8 Forme 8 :**

Les marmites de la forme 8 sont relativement bien connues. Leur distinction en tant que forme à part est toutefois rare. En tant que telles, elles ont été reconnues une première fois par M. Hartal, N. Hudson et A. Berlin à partir du matériel de l'atelier de Kh. el-Hawarit. Ils les ont divisées en deux types à partir de bords : "*Flat-Rim Cooking Pot*" - FRCP - et "*Plain-Rim Cooking Pot*" - PRCP<sup>829</sup>. Nous avons pris le parti de voir dans la différence de forme de la

---

<sup>823</sup> Peleg 2004, fig. 27 : 14-16, 18, p.68. D'après M. Peleg, cette forme est également présente à Sheschem et à Césarée Maritime (*Ibid.*, p. 67-68).

<sup>824</sup> Kelso 1968, pl. 75 : 1-2.

<sup>825</sup> Rapuano 1999, fig. 1 : 3, p. 172.

<sup>826</sup> Observations personnelles.

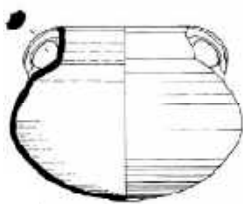
<sup>827</sup> Peleg 2004, p. 67-68.

<sup>828</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

<sup>829</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 135-137.

lèvre uniquement une variation locale de la marmite qui n'impacte pas sa morphologie dans son ensemble. En 2017, c'est au tour de F. Renel d'en faire un type distinct lors de son étude de la céramique de Sahr al-Leja, en Syrie du sud. Cette forme devient alors son type 3 des marmites du site<sup>830</sup>. Avant ces deux distinctions, elles ont été mentionnées, à tort, comme appartenant au type 4C de Kefar Hananya<sup>831</sup> ou encore au type Diez-Fernandez 11.1 des "Cooking Pots"<sup>832</sup>. Il semblerait que B. L. Johnson en 1988, sur le site de Jalame, ait en partie vu cette forme et l'ait classé dans sa forme 1<sup>833</sup>. Ces marmites présentent quelques points morphologiques rappelant celles de forme 9 comme le col et les anses. Il pourrait être possible qu'il y ait existé une filiation entre ces deux formes, la 8 étant plus ancienne que la 9.

### 1.8.1. Forme (Pl. 102-105) :



Johnson 2008, n°774.

La forme 8 des marmites se caractérise par un col tronconique ou parfois droit. Il est moyennement haut<sup>834</sup>. Sur ce col on peut observer dans certains cas la présence d'une marque en forme de "zig-zag" ou de N inversé incisée avant cuisson. Il est probable qu'on soit en présence d'une trace de potier<sup>835</sup>. La lèvre peut prendre plusieurs forme : bifide - un sillon séparant la lèvre en deux parties -, en bourrelet simple - arrondie - ou aplatie. Le diamètre à l'ouverture varie principalement entre 10 cm et 17 cm. On observe toutefois un groupe de plus petits modules de moins de 10 cm de diamètre.

La panse est "gonflée" et large. Elle semble être légèrement aplatie dans la plupart des cas. Les quelques exemples complets que nous possédons montrent que la panse est plus large que haute. Il semble qu'elle pouvait atteindre près de 30 cm à son point le plus large. Elle est entièrement côtelée sauf sur une plage dans sa partie inférieure qui demeure lisse. Le fond est de nouveau côtelé. Les parois sont fines. Le fond est bombé.

<sup>830</sup> Il nomme cette forme : "Marmite à panse globulaire et fond convexe, dotée d'un col droit court" (Renel 2017, p. 362).

<sup>831</sup> Johnson 2008, n°781, p. 68.

<sup>832</sup> *Ibid.*, n°774, p. 67.

<sup>833</sup> Johnson 1988, p. 188.

<sup>834</sup> Il est par exemple plus haut que celui des marmites de forme 3, caractéristique de l'atelier de Kefar Hananya, et provenant d'une région proche.

<sup>835</sup> Cette marque est particulièrement présente sur les marmites trouvées à Khirbat el-Hawarit (Hartal *et al.* 2008, fig. 3 : 7-11, p. 136 et p. 135).

Ces marmites possèdent deux anses. Elles sont comme souvent attachées de la lèvre à l'épaule. Elles sont massives et arrondies. Leur section est légèrement aplatie avec une côte sur le dessus.

### **1.8.2. Pâte :**

L'ensemble des marmites de cette forme présente une pâte similaire. elle est caractéristique de l'atelier de Kh. el-Hawarit. Elle est fine, plus que celles du Golan pourtant géographiquement proche. Elle est principalement utilisée pour la céramique culinaire, mais également, dans une moindre mesure, pour des cruches, des bols et des lampes. Elle est très dure et donne un son métallique lorsqu'on la frappe avec l'ongle. Sa texture est légèrement crayeuse. Elle contient de nombreux très petites à petites inclusions blanches ainsi que de moyens grains rouges et noirs. Il semblerait qu'il y ait eu du dégraissant végétal si l'on en croit les descriptions faites par M. Hartal, N. Hudson et A. Berlin qui mentionnent la présence de longues vacuoles. La section de la pâte présente une fine bande grise qui peut être absente quand la paroi est très fine. Autour de cette bande, la couleur varie de l'orange claire au rouge-orangé plus foncé. La couleur de la surface externe se situe dans la gamme des différentes teintes de rouge. On observe régulièrement des marmites aux parois noires ou gris-bleu résultant d'une surcuisson<sup>836</sup>.

### **1.8.3. Répartition et origine (Pl. 106) :**

La forme 8 est une des formes de marmites caractéristiques du la Galilée et du Golan. D'une manière générale elle est très présente dans le nord et le nord-est de notre zone d'étude et même au-delà. Elle se rencontre à Damas<sup>837</sup> et à Sahr el-Leja<sup>838</sup> au nord est. F. Renel note toutefois qu'elle est absente des contextes "de la partie méridionale de la Syrie du sud"<sup>839</sup>. En

---

<sup>836</sup> Hartal *et al.*, 2008, p. 134.

<sup>837</sup> Des marmites de ce type ont été distinguées au niveau de la nécropole d'Al-Mouchtared (Renel 2017, p. 362 ; Saliby 1982, fig. 6, p. 308).

<sup>838</sup> Renel 2017, fig. 34.13 : 1-3.

<sup>839</sup> *Ibid.*, p. 362.

Galilée et dans le Golan, on les rencontre sur de nombreux sites tels que Kh. el-Hawarit<sup>840</sup>, Har Sena'im<sup>841</sup>, Kh. Namra<sup>842</sup>, Baniyas<sup>843</sup>, Horvat 'Omrit<sup>844</sup>, Tel Qedesh<sup>845</sup>, Gush Halav<sup>846</sup>, Qasrin<sup>847</sup>, Dabiyye<sup>848</sup>, Bab el-Hawa<sup>849</sup>, Horbat Qastra<sup>850</sup>, Kursi-Gergesa<sup>851</sup>, Jalame<sup>852</sup>, Bet She'arim<sup>853</sup>, 'Afula<sup>854</sup>, Césarée Maritime<sup>855</sup> et 'Ein el-Sha'ara<sup>856</sup>. On peut noter la présence d'un exemple de cette forme à 'Ain ez-Zara<sup>857</sup>, très au sud de sa zone d'utilisation habituelle.

L'origine de cette forme est bien connue. Elle fait partie du répertoire de production de l'atelier de Kh. el-Hawarit. Cet atelier, principal centre de production, a utilisé une pâte particulière qui semble correspondre au moins à la très grande majorité des exemples de cette forme. Le fait que l'on ait retrouvé à Sahr al-Leja un col de marmite avec la marque caractéristique en N inversé<sup>858</sup> de cet atelier semble aller dans le sens de l'atelier unique qui aurait diffusé ses marmites jusqu'en Syrie du Sud.

#### **1.8.4. Datation :**

Les marmites de la forme 8 sont relativement anciennes. Leur fourchette chronologique d'utilisation se situe à cheval entre la fin de la période romaine et le début de la période byzantine. L'atelier de Kh. el-Hawarit semble les produire entre le début du IIIe s. et le milieu du Ve siècle<sup>859</sup>. Cette datation est confirmée par les observations de F. Renel à Sahr al-Leja qui propose avec précaution de situer les exemples du site dans le courant du IVe s.

---

<sup>840</sup> Hartal *et al.* 2008, fig. 3 : 1-17, p. 136, fig. 4 : 1-10, p. 137.

<sup>841</sup> Dar 1993, pl. 3 : 6, 20, 22, 24, 28, 30.

<sup>842</sup> Hartal *et al.* 2005, fig. 48 : 1-10.

<sup>843</sup> Berlin 1999, fig. 12 : 2-3, p. 39.

<sup>844</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 135.

<sup>845</sup> *Ibid.*, p. 135.

<sup>846</sup> Meyer *et al.* 1978, fig. 17 : 6. Meyers *et al.* 1990, D.4.

<sup>847</sup> Killebrew 1991, p. 67.

<sup>848</sup> Killebrew 1991, fig. 1 : 15, p. 69, fig. 2 : 16-17, p. 70.

<sup>849</sup> Hartal *et al.* 2005, fig. 126 : 9-13.

<sup>850</sup> Van den brink *et al.* 2013, fig. 16 : 11, p. 87.

<sup>851</sup> Tzaferis 2014, fig. 13 : 5, p. 185.

<sup>852</sup> Johnson 1988, fig. 7-34 : 527, p. 188.

<sup>853</sup> Vitto 1996, fig. 24 : 10, p. 133.

<sup>854</sup> Dothan 1955, fig. 9 : 4, p. 58.

<sup>855</sup> Johnson 2008, n°774, 781, 870.

<sup>856</sup> Kayesar 2013, fig. 2 : 10-11, p. 48.

<sup>857</sup> Clamer 1997, pl. 18 : 7, p. 149.

<sup>858</sup> Renel 2017, fig. 34.13 : 3, p. 384.

<sup>859</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 133.

car trouvés en association avec des sigillées *African Red Slip* Hayes 50<sup>860</sup>. A Damas, elles sont datées du début du IIIe s.<sup>861</sup> pour les plus anciennes et du début du Ve s.<sup>862</sup> pour les plus récentes. Cette datation est confirmée par de nombreuses autres marmites comme à 'Ein el-Sha'ara où l'une d'entre elles est datée des IIe et IIIe s.<sup>863</sup>, ou encore à Césarée Maritime où l'un des trois exemples est daté entre le début du IIe s. et le milieu du IVe siècle<sup>864</sup>. La datation la plus tardive est proposée par A. Killebrew, de la fin du IVe s. au début du Ve siècle<sup>865</sup>.

### **1.9. Forme 9 :**

Cette forme est une des plus courantes dans le sud du Levant. Elle est présente sur de nombreux sites. Toutefois, elle n'a que peu fait l'objet d'une étude typologique. Elle correspond à la forme 1 de Jalame, site sur lequel elle est commune<sup>866</sup>. Au début des années 1990, D. Adan-Bayewitz décrit les exemples les plus anciens sous la forme 4E2 de la production du village galiléen de Kefar Hananya<sup>867</sup>. Enfin, elle apparaît à Qiryat Ata comme étant le type 2 du site<sup>868</sup>.

#### **1.9.1. Forme (Pl. 107-109) :**

Les marmites de forme 9 font partie des plus grandes. Elles peuvent ainsi atteindre plus de 25 cm de hauteur. Malgré leur taille, elles ont une allure plutôt trapue. On peut distinguer trois principales variantes.

---

<sup>860</sup> Renel 2017, p. 362.

<sup>861</sup> Saliby 1982, fig. 6, p. 308. Renel 2017, p. 362.

<sup>862</sup> Trégliá, Berthier 2010, fig. 4 : 20-21, fig. 7 : 35-36. Renel 2017, p. 362.

<sup>863</sup> Kayesar 2013, p. 47.

<sup>864</sup> Johnson 2008, p. 68. La seconde marmite est à notre sens mal datée - entre la deuxième moitié du Ier s. av. J.-C. et la fin du Ier s. ap. J.-C. - et mal identifiée (Johnson 2008, p. 67).

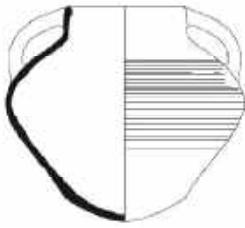
<sup>865</sup> Killebrew 1991, p. 67.

<sup>866</sup> B. L. Johnson en dénombre pas moins de deux cents (Johnson 1988, p. 188).

<sup>867</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 132-135.

<sup>868</sup> Elle correspond une nouvelle fois aux marmites les plus anciennes (Vitto 2008b, p. 135).

### Variante A :



Harding 1951a, fig. 3 : 46, p. 14

Cette première variante se caractérise par un col tronconique, parfois droit. La lèvre est simple, dans le prolongement du col. Elle peut être également biseautée vers l'intérieur, ou plus simplement épaissie. Le diamètre de l'ouverture est majoritairement compris entre 11 cm et 16 cm.

La transition entre le col et l'épaule est généralement peu brusque. La panse est ovoïde avec une épaule assez marquée et "gonflée", mais non anguleuse. L'impression trapue de cette forme est due au fait que le diamètre maximum - qui correspond à l'épaule - est le plus souvent supérieur à la hauteur. Les parois peuvent être fines, ou au contraire assez épaisses.

Le fond est bombé. On observe généralement un petit ressaut ou un épaississement de la panse dans sa partie basse, montrant la zone de soudure du fond façonné à part.

Les anses sont relativement grandes, de forme rectangulaire arrondie. Elles sont attachées directement au niveau de la lèvre jusque sur le dessus de l'épaule. Elles sont légèrement écrasées et nervurées en section.

### Variante B :



McNicoll, Hennessy 1980, pl. XXII : 5, p. 239

Cette seconde variante est très proche de la précédente. La principale différence est au niveau de la panse, qui est non côtelée. Elle peut être décorée à peinture. Le reste de la forme présente les mêmes éléments comme le col tronconique ou droit, et les anses particulières, mais elle est plus anguleuse.

### Variante C :



Rapuano 2012, fig. 1 : 4, p. 22

La variante C correspond à des marmites de petits modules. Elles possèdent les mêmes caractéristiques que les marmites 9A et B, mais ont un diamètre à l'ouverture inférieur à 10 cm. Toutefois, n'ayant pas d'exemple complets, il est difficile de connaître les mesures complètes de celles-ci.

#### **1.9.2. Pâte :**

La pâte de ces marmites est plutôt mal connue<sup>869</sup>. Il n'est pas possible de distinguer des différences entre les trois variantes en raison du manque de données pour cette forme. Il apparaît, cependant, que la section est en majorité de couleur rouge à brun. Quelques exemples présentent une pâte grise. Elle semble grossière et bien cuite. Les quelques descriptions que nous avons font mention d'inclusions blanches de calcaire et de nombreux petits à gros grains de quartz. Deux types de pâtes sont relativement bien connus, mais cela n'en exclut pas l'existence d'autres. Ils nous sont connus grâce aux travaux effectués au niveau des fours du théâtre nord de Jérash, et plus précisément du four à cuisson oxydante. Le premier groupe de pâte - "*Ware I*" - se caractérise par une couleur interne et externe allant du rouge au rouge pâle. La pâte possède une texture granuleuse, mais reste fine et homogène. Comme pour la pâte II - "*Ware II*" -, les inclusions sont composées de fins grains de quartz et de calcaire roulés, non-anguleux. Ils sont répartis de manière uniforme dans la pâte et sont également visibles en surface<sup>870</sup>.

---

<sup>869</sup> Nous n'avons pas eu un accès direct à des exemples de cette forme.

<sup>870</sup> Schaefer 1986, p. 429.



### 1.9.3. Répartition et origine (Pl. 110) :

Ces marmites sont relativement nombreuses. On les observe sur beaucoup de sites, principalement dans la moitié nord de notre zone d'étude. Elles n'ont été trouvées que sur un seul site plus au sud que Jérusalem : El-Qabu, pour la variante C. Elles sont très présentes en Galilée et dans la Décapole, pour la variante A : Qiryat Ata<sup>871</sup>, Jalame<sup>872</sup>, Tiberias<sup>873</sup>, Kursi-Gergesa<sup>874</sup>, Sandala<sup>875</sup>, Mesillot<sup>876</sup>, Bet She'an<sup>877</sup>, Jérash<sup>878</sup>, Pella<sup>879</sup>, Wadi el-Yabis<sup>880</sup>. En moins grande quantité, elles ont également été distinguées à Amman<sup>881</sup>, à Umm ar-Rasas<sup>882</sup> et à Kh. es-Samra. La deuxième variante a été observée à Pella<sup>883</sup>, Bet She'an<sup>884</sup> et Umm ar-Rasas<sup>885</sup>. Enfin, la variante C a une répartition assez semblable à la première mais en plus faible nombre : Kh. es-Samra, Amman<sup>886</sup>, El-Qabu<sup>887</sup>. Ces marmites, surtout celles de la variante A, ont pu être exportées jusque dans le bassin occidental de la Méditerranée, où elle a été reconnue à Marseille, dans les fouilles de la Bourse<sup>888</sup>.

L'origine de cette forme est globalement assez floue. Les marmites les plus anciennes de la variante A - correspondant à la forme 4E2 de D. Adan-Bayewitz - ont été, au moins en partie, produites par l'atelier de Kefar Hananya<sup>889</sup>. Pour le reste de la forme, il est complexe de connaître exactement les lieux de production. Le seul atelier connu de manière certaine est à Jérash, et plus précisément au niveau du théâtre nord. J. Schaefer a identifié ces marmites comme ayant été cuites dans le four à cuisson oxydante<sup>890</sup>.

---

<sup>871</sup> Vitto 2008b, fig. 6 : 4, p. 138.

<sup>872</sup> Johnson 1988, fig. 7-34 : 528-530, p. 188.

<sup>873</sup> Johnson 2000, fig. 16 : 98, p. 68.

<sup>874</sup> Tzaferis 1983, fig. 6 : 1, 6-7, p. 57.

<sup>875</sup> Mokary 2012, fig. 2 : 7.

<sup>876</sup> Porat 2006, fig. 5 : 7-8, p. 184.

<sup>877</sup> Bar-Nathan 2011, fig. 11.22 : 1, p. 261.

<sup>878</sup> Schaefer 1986, fig. 13 : 3, p. 436.

<sup>879</sup> McNicoll *et al.* 1982, pl. 140 : 1, p. 161. McNicoll *et al.* 1986, fig. 5 : 15, p. 179.

<sup>880</sup> Mabry *et al.* 1988, fig. 13 : 87, p. 295.

<sup>881</sup> Harding 1951a, fig. 3 : 46, p. 14.

<sup>882</sup> Alliata 1994, 114, p. 286.

<sup>883</sup> McNicoll, Hennessy 1980, pl. XXII : 5, p. 239. McNicoll *et al.* 1982, pl. 147 : 11, p. 175. McNicoll *et al.* 1986, fig. 8 : 6, p. 185.

<sup>884</sup> Bar-Nathan 2011, fig. 11.22 : 2, p. 261.

<sup>885</sup> Alliata 1994, 101, p. 285.

<sup>886</sup> Northedge 1992, fig. 160 : 6.

<sup>887</sup> Rapuano 2012, fig. 1 : 4, p. 22.

<sup>888</sup> Cœur-Mezzoud 1998, fig. 130 : 205, p. 160.

<sup>889</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 133.

<sup>890</sup> Schaefer 1986, fig. 13 : 3, p. 436.

#### **1.9.4. Datation :**

Ces marmites assez trapues, qui parfois présentent un décor, sont relativement tardives. Elles sont en grande partie caractéristiques de la fin de la période byzantine et de la période omeyyade, bien que leur origine soit plus ancienne. Ainsi, la première variante se rencontre majoritairement entre les VIIe et VIIIe siècles. Par exemple, à Pella, au niveau de la "North Dependency", une marmite de type 9A est bien datée de la deuxième moitié du VIIe s. à la première moitié du VIIIe siècle<sup>891</sup>. Une datation tout-à-fait similaire a été avancée par P. Porat<sup>892</sup>. Il en est de même à Amman pour un exemple trouvé dans la Citadelle<sup>893</sup>. Toutefois, on observe des marmites plus anciennes, précurseurs de cette forme, dès la fin du IIIe s. ou le début du IVe siècle. Elles sont alors, comme nous l'avons déjà évoqué, souvent plus anguleuses, au profil moins fluide. C'est par exemple le cas avec une marmite trouvée à Mesillot datée de la moitié du IIIe s. jusqu'au Ve siècle<sup>894</sup> ou encore à Qiryat Ata entre le IVe et le début du Ve siècle<sup>895</sup>. A Kefar Hananya, cette forme antérieure à la variante A a une même datation<sup>896</sup>. La seconde variante, type 9B, est également tardive. A Bet She'an, une de ces marmites, qui possède un décor, est mentionnée comme datant de cette période<sup>897</sup>. Cette datation est confirmée par l'atelier du théâtre nord de Jérash, qui en a produit, dont on sait qu'il a été en activité durant la première moitié du VIIIe siècle<sup>898</sup>. La dernière variante, correspondant aux petits modules, est contemporaine des deux précédentes.

#### **1.10. Forme 10 :**

Les marmites de la forme 10 font partie des plus communes durant la période byzantine. Malgré ce caractère fréquent, elle n'a jamais fait l'objet d'une typologie, si ce n'est à

---

<sup>891</sup> Contexte n° 11.

<sup>892</sup> Il évoque une fourchette chronologique comprise entre la fin du VIIe s. et le début du VIIIe siècle (Porat 2006, p. 185).

<sup>893</sup> Il est alors daté du début de la période omeyyade (Harding 1951a, fig. 3 : 46, p. 14.).

<sup>894</sup> Porat 2006, p. 185.

<sup>895</sup> Vitto 2008b, p. 135.

<sup>896</sup> Adan-Bayewitz 1983, p. 135.

<sup>897</sup> Bar-Nathan 2011, p. 260.

<sup>898</sup> Schaefer 1986, p. 411.

Horbat Biz'a où elle correspond à la forme 6<sup>899</sup>. Son allure générale caractéristique de la période byzantine a fait qu'elle a pu être confondue avec d'autres formes de la période. P. Gendelman l'a ainsi identifiée à tort avec la forme 16 de Jalame<sup>900</sup>.

### 1.10.1. Forme (Pl. 10) :



S 1874

Ces marmites sont relativement grandes. Les plus grandes peuvent atteindre presque 30 cm de hauteur. On observe toutefois l'existence d'un petit module<sup>901</sup>. Elle se caractérise par un col moyennement haut et très souvent bombé. Il est droit ou légèrement évasé. La lèvre est souvent épaissie. Elle peut être simple et arrondie ou en bourrelet aplati formant comme un bec vers l'extérieur. Le diamètre à l'ouverture est d'une dizaine de centimètres. Les plus grands atteignent 16 cm.

La transition entre le col et la panse est parfois marquée par un ressaut aigu. La panse est ovoïde. Son diamètre maximal est souvent un peu plus grand que la hauteur totale de la marmite. On note une dépression plus ou moins marquée dans la partie inférieure de la panse<sup>902</sup>. La panse peut être entièrement côtelée, bien que parfois sa partie inférieure soit lisse. Le fond est bombé.

Les deux anses de ces marmites vont de la lèvre à l'épaule. Elles sont grandes proportionnellement à leur taille. Elles sont arrondies et dépassent la ligne de la lèvre. On observe une dépression au niveau de leur attache inférieure. La section est aplatie.

---

<sup>899</sup> Gendelman 2012, p. 39.

<sup>900</sup> *Ibid.*, p. 39.

<sup>901</sup> Nous n'avons jusqu'à présent qu'un exemple de ce modèle miniature, provenant des fouilles de Kh. es-Samra. Il n'excède pas 10 cm de hauteur, pour un diamètre à l'ouverture de 8 cm et un diamètre maximal de la panse de 12 cm. Si ce n'est sa taille, cette petite marmite a une forme en tout point identique aux grands modèles (Inédit : n° inventaire S 1901).

<sup>902</sup> Cette dépression est due au mode de façonnage en plusieurs temps de cette marmite, ainsi que nous le verrons dans un autre chapitre.

### **1.10.2. Pâte :**

La pâte semble pouvoir varier. Elle est toutefois majoritairement rouge à brune en section. Quelques exemples présentent une pâte tirant davantage sur le jaune. D'autres marmites sont décrites comme grises voire noires à cœur, ce qui pourraient correspondre davantage à des marmites brûlées qu'à une pâte différente. Les marmites de cette forme ont une surface dont la couleur va du rouge clair au brun-rougeâtre. Dans quelques cas, elle est décrite comme étant sombre, tirant sur le gris et le noir. Il s'agit plus probablement de traces laissées par les passages répétés sur le feu. Il semble qu'elles puissent être plus claires, un exemple présentant une surface blanche. On peut distinguer au moins deux groupes de pâtes : rouge et grise. Cette division est particulièrement visible dans le matériel issu des fouilles de Kh. es-Samra. On observe ce phénomène aussi bien pour le module de base que pour les miniatures.

La pâte demeure assez floue. Elle apparaît généralement comme moyennement grossière. Elle semble granuleuse avec de nombreuses inclusions de quartz et des grains blancs. D'après les exemples que nous avons pu observer directement, elle ne semble pas ou peu feuilletée, mais elle est bien granuleuse.

### **1.10.3. Répartition et origine (Pl. 115) :**

Les marmites de forme 10 sont présentes dans une grande zone du sud du Levant, aussi bien à l'est qu'à l'ouest du Jourdain. On les rencontre ainsi au niveau de Dor dans l'épave "Dor 2006"<sup>903</sup>, à Horbat Biz'a<sup>904</sup>, Pella<sup>905</sup>, Kh. es-Samra, Naplouse - au niveau du "Puits de Jacob"<sup>906</sup>, Kh. el-Ni'ana<sup>907</sup>, 'Iraq el-Emir<sup>908</sup>, Mont Nébo<sup>909</sup>, Siyar el-Ghanam<sup>910</sup>, 'Ain ez-

---

<sup>903</sup> Barkan *et al.* 2013, fig. 8, p. 123.

<sup>904</sup> Gendelman 2012, fig. 3 : 10, p. 38.

<sup>905</sup> Smith 1973, pl. 44 : 1247. Smith, Day 1989, pl. 51 : 14.

<sup>906</sup> Bagatti 1966, fig. 17 : 1, p. 157.

<sup>907</sup> De Vincenz, Sion 2007, fig. 2 : 12, p. 23.

<sup>908</sup> Brown 1979, fig. 1 : 15-18, p. 23.

<sup>909</sup> Saller 1967, fig. 4 : 3, p. 35. Bagatti 1985, fig. 14 : 14. Piccirillo, Alliata 1990, fig. 2 : 1, 2, 2a, 5-6, 10-11, p. 418, fig. 7 : 2, p. 422. Desideri 2012, fig. 22 : 9000, p. 310.

<sup>910</sup> Corbo 1955, fig. 18 : 1, p. 65.

Zara<sup>911</sup>, Umm er-Rasas<sup>912</sup>, Deir 'Ain 'Abata<sup>913</sup> et à Kh. edh-Dharrah<sup>914</sup>. La présence d'une marmite complète dans l'épave "Dor 2006" permet d'émettre l'hypothèse d'une importation via les voies maritimes, au moins en Méditerranée orientale<sup>915</sup>. L'origine de cette forme n'est pas connue.

#### ***1.10.4. Datation :***

Les marmites de formes 10 sont en usage durant la période byzantine. Il s'agit d'une des formes caractéristiques de cette période. Cependant la datation précise demeure plutôt compliquée. Les exemplaires les plus anciens sont ceux provenant des fouilles d'Ain ez-Zara, l'antique Callirhoé. C. Clamer propose de les dater du IV<sup>e</sup> ou du V<sup>e</sup> siècle<sup>916</sup>. A Horbat Biz'a, P. Gendelman date cette forme à tort entre 351 et 381, d'après l'attribution du type à la forme 16 de Jalame<sup>917</sup>. Un col trouvé à Kh. al-Ni'ana est quant à lui datable du V<sup>e</sup> siècle<sup>918</sup>. Une marmite complète est datée de manière légèrement plus tardive par B. Bagatti entre les IV<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> siècles<sup>919</sup>. Un grand nombre d'exemples apparaissent comme plus tardifs, dans le courant du VI<sup>e</sup> s. jusque dans la première moitié du VII<sup>e</sup> siècle. La marmite la mieux datée est celle trouvée dans l'épave "Dor 2006" que l'on peut placer chronologiquement de la seconde moitié du VI<sup>e</sup> s. au premier quart du VII<sup>e</sup> siècle<sup>920</sup>. Une partie des exemples venant du Mont Nébo et de Pella sont également datés globalement entre le milieu du VI<sup>e</sup> s. et la première moitié du VII<sup>e</sup> siècle<sup>921</sup>. La période d'utilisation de cette forme est grande. Toutefois, une date d'apparition dans le courant du IV<sup>e</sup> siècle semble trop ancienne et peu probable au regard de la datation des l'ensemble de ces marmites. Nous proposons donc une datation comprise entre le courant du V<sup>e</sup> s. et la première moitié du VII<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>911</sup> Clamer 1997, pl. 18 : 9-12, 18, p. 149.

<sup>912</sup> Alliata 1994, 3, 13, p. 279, 38, p. 281.

<sup>913</sup> Grey, Politis 2012, fig. 394-397, p. 201.

<sup>914</sup> Bertaut 2013, fig. 44 : 1, p. 74. Observations personnelles.

<sup>915</sup> Cette forme ne semble cependant pas avoir encore été distinguée en dehors du sud du Levant. Il est possible qu'il ne s'agisse ici que de la vaisselle quotidienne des marins.

<sup>916</sup> Clamer 1987, pl. 18 : 9-12, 18, p. 149.

<sup>917</sup> Gendelman 2012, p. 39.

<sup>918</sup> De Vincenz, Sion 2007, p. 24.

<sup>919</sup> Bagatti 1966, p. 156.

<sup>920</sup> Contexte n° 7.

<sup>921</sup> Au Mont Nébo, ils sont datés de la fin du VI<sup>e</sup> s. (Piccirillo, Alliata 1990, p. 421) et à Pella un exemple est daté du VI<sup>e</sup> s. au début du VII<sup>e</sup> siècle (Smith, Day 1989, pl. 51).

## **1.11. Forme 11 :**

Ces marmites font partie de celles pour lesquelles nous n'avons que peu d'informations. Leur caractère assez banal a fait qu'elles n'ont, jusqu'à présent, pas été distinguées comme étant une forme particulière.

### **1.11.1. Forme (Pl. 116-117) :**



Alliata 1990, fig. 4 : 43, p. 253

Les marmites de cette forme sont assez grandes. Bien qu'aucun exemple complet n'ait pu être observé, certaines ont clairement une taille supérieure à 20 cm. Elles se caractérisent par un col très évasé et arrondi à l'intérieur. La lèvre est simple, généralement peu travaillée, parfois légèrement triangulaire. L'ouverture est d'un diamètre compris entre 10 cm et 16 cm.

Le passage du col à la panse n'est pas en rupture, mais en courbe. La panse est plutôt de forme ovoïde. Dans la majorité des cas, l'épaule n'est que très peu marquée. La panse est côtelée, occasionnellement juste dans sa partie supérieure, voire pas du tout. Les stries dues au tournage sont visibles sur la surface interne. Le diamètre maximum se situe autour d'une vingtaine de centimètres. La forme du fond n'est pas connue. Toutefois, il est plus que probable qu'il soit bombé, comme pour une grande partie des marmites.

Deux grandes anses constituent le moyen de préhension de cette marmite. De section aplatie, elles sont attachées de la lèvre jusqu'au dessus du diamètre maximum de la panse. Elles sont étirées et dépassent parfois la hauteur de la lèvre. Elles forment ainsi le plus souvent un coude arrondi.

A côté de cette forme standard, on observe un exemple qui semble être plus ancien. Cette marmite présente les caractéristiques de cette dernière telles que le col évasé et les grandes anses plates. On observe cependant que la transition entre le col et la panse est plus marquée, en rupture nette.

### **1.11.2. Pâte :**

La pâte de ces marmites au col très évasé est d'une couleur que se situe principalement autour des teintes rougeâtres. On constate toutefois quelques exemples gris à cœur. Il est probable que plusieurs pâtes aient existé pour la forme 10. Toutefois, elle contient des inclusions blanches de calcaire. Une marmite provenant de Pella est décrite comme contenant également des inclusions de chert<sup>922</sup>.

### **1.11.3. Répartition et origine (Pl. 118) :**

Les marmites de cette forme se rencontrent dans l'ensemble de sud du Levant, aussi bien à l'ouest du Jourdain qu'à l'est. Elles sont présentes à Horbat Rozez<sup>923</sup>, Jérusalem - Shikune Nuisseiba<sup>924</sup> - et Horvat Karkur 'Illit<sup>925</sup> pour la zone occidentale et à Pella<sup>926</sup>, Kh. Faris<sup>927</sup>, Iraq el-'Emir<sup>928</sup>, Mont Nébo<sup>929</sup>, Madaba<sup>930</sup> et dans le Wadi 'Ayoun Mousa<sup>931</sup> pour la partie orientale. Il n'est pas possible de distinguer une région particulière pour leur origine. Au regard de la répartition assez homogène et des différences de pâtes, il est possible d'émettre l'hypothèse de divers ateliers, potentiellement dispersés.

### **1.11.4. Datation :**

La datation est peu précise. On peut avancer une fourchette chronologique comprise entre la fin du Ve s. et le début du VIIIe siècle. L'exemple le plus ancien provient des fouilles de Horbat Rozez. Il est daté par E. Yannai de la deuxième moitié du Ve s. jusque dans le

---

<sup>922</sup> Smith, Day 1989, pl. 51 : 7.

<sup>923</sup> Yannai 2010, fig. 19 : 3, p. 129.

<sup>924</sup> Mizrachi 2008, fig. 15 : 8.

<sup>925</sup> Figueras 004, fig. 46 : 11, p. 198.

<sup>926</sup> McNicoll *et al.* 1982, pl. 147 : 14, p. 175.

<sup>927</sup> McQuitty, Falkner 1993, fig. 18 : 10, p. 55.

<sup>928</sup> Dentzer *et al.* 1982, fig. 8 : 22, p. 313.

<sup>929</sup> Bagatti 1985, fig. 11 : 1, fig. 12 : 2.

<sup>930</sup> Acconci, Gabrieli 1994, fig. 32 : 63-64, p. 451.

<sup>931</sup> Alliata 1990, fig. 4 : 43, p. 253.

courant du VI<sup>e</sup> siècle<sup>932</sup>. Au Mont Nébo, les deux marmites de forme 10 appartiennent à un niveau dont la datation se situe entre 531 et le début du VII<sup>e</sup> siècle<sup>933</sup>. Les autres sont datées jusque dans le courant du VIII<sup>e</sup> siècle<sup>934</sup>.

### **1.12. Forme 12 :**

La forme 12 regroupe tout un ensemble de marmites de forme similaire particulièrement bien connue dans l'ensemble du bassin méditerranéen. Elle a été mise en lumière comme un type à part au tout début des années 1990, à partir d'exemples trouvés dans le sud de la France. L'équipe CATHMA en fait ainsi son type 11<sup>935</sup>. En France, elle a également été repérée lors des fouilles de l'Alcazar à Marseille sous l'appellation "Alcazar forme 1"<sup>936</sup>. Très présente en Méditerranée orientale, cette marmite a été bien étudiée dans le cadre des fouilles de Beyrouth. Ainsi, Y. Waksman, P. Reynolds, S. Bien et J.-C. Trégliat en ont fait le type PO 3.11<sup>937</sup>. Deux ans plus tard, P. Reynolds et Y. Waksman nomment cette forme "*Cooking Pot 4.1*"<sup>938</sup>. Elle a souvent été interprétée comme étant typiquement chypriote en raison de plusieurs exemples mis au jour sur l'île<sup>939</sup>. Il s'avère toutefois que la question est plus complexe, et qu'elle est au moins en partie produite dans le sud du Levant.

#### **1.12.1. Forme (Pl. 119-121) :**



**Reynolds, Waksman 2007, fig. 40, p. 74**

Les marmites CATHMA 11 sont décrites sobrement comme étant des "marmites globulaires cannelées"<sup>940</sup>. Ces

quelques mots illustrent parfaitement l'allure générale de la forme

<sup>932</sup> Yannai 2010, p. 128.

<sup>933</sup> Bagatti 1985, p. 264.

<sup>934</sup> McQuitty, Falkner 1993, p. 53. Mizrahi 2008. McNicoll *et al.* 1982, p. 174.

<sup>935</sup> CATHMA 1991, fig. 29, p. 39, 40.

<sup>936</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 63.

<sup>937</sup> Waksman *et al.* 2005, fig. 1-3, p. 322.

<sup>938</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 37-45, p. 74.

<sup>939</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 312.

<sup>940</sup> CATHMA 1991, p. 40.



12. Elles sont de tailles moyennes. Les quelques exemplaires complets ont une hauteur maximum oscillant entre 17 cm et 25,5 cm.

Un des aspects les plus caractéristiques de ces marmites est le col. Il est concave avec un profil en S. On peut observer de légères variations dans la forme du S. Généralement celui-ci est arrondi, mais il peut arriver qu'ils soit plus anguleux. La forme *Cooking pot* 4.2 de P. Reynolds et Y. Waksman semble faire partie de cette variante<sup>941</sup>. La lèvre est rentrante et arrondie. Elle est souvent épaissie par rapport au reste du col. Le diamètre de l'ouverture varie beaucoup. Les plus petits exemplaires ont un diamètre d'environ 8 cm, tandis que pour les plus grands il peut atteindre un peu plus de 20 cm<sup>942</sup>.

Les rares marmites complètes ou presque complètes de cette forme montrent une panse sphérique. Elle peut être soit entièrement côtelée, soit uniquement dans sa partie supérieure. Les parois sont minces. Le fond est bombé.

Les anses sont verticales - et non horizontales comme le laisse supposer la description de la forme CATHMA 11<sup>943</sup> - et grandes. Leur taille correspond environ à la moitié de la hauteur de la marmite. Il s'agit d'anses en ruban, à section aplatie. Elles sont attachées de la lèvre à la panse, juste au dessus du diamètre maximum.

### ***1.12.2. Pâte :***

Plusieurs groupes de pâte semblent pouvoir être observés pour les marmites de cette forme. Parmi ceux-ci, un en particulier est bien connu. En effet, des recherches approfondies sur certaines formes de culinaires effectuées depuis de nombreuses années ont abouti au début des années 2000 à la distinction d'une pâte particulière et très caractéristique dite de l'Atelier X - *Workshop X*<sup>944</sup>. Certaines de ces marmites ont été produites par cet atelier et avec cette pâte.

Elle est de couleur rosâtre en section. Elle est composée d'argile non-calcaire, et homogène. De texture granuleuse, elle est composée de sables de petite taille. Plus

---

<sup>941</sup> Toutefois, comme nous l'avons mentionné, nous préférons ne pas mettre à part cette forme.

<sup>942</sup> On notera une marmite de 22 cm de diamètre à l'ouverture.

<sup>943</sup> L'exemplaire décrit pour cette forme n'a pas conservé ses anses (CATHMA 1991, p. 40).

<sup>944</sup> Waksman *et al.* 2003, groupe 1.

précisément, les principales inclusions sont de trois types. On observe ainsi de nombreux grains de quartz, aussi bien monocristallins que polycristallins, ainsi que des carbonates de calcium de taille variée. Cependant, les inclusions les plus révélatrices de cette pâte sont des grains allant du rouge au brun et riche en fer. Il s'agit probablement d'oxydes de fer<sup>945</sup>. Le caractère ferrugineux de la pâte est souligné généralement par la présence d'une fine pellicule rouge de fer autour de certains grains de quartz<sup>946</sup>. En lames minces, de nombreuses inclusions secondaires peuvent être observées : cherts subangulaires, clinopyroxènes, rares plagioclases altérés et fragments basaltiques<sup>947</sup>.

Deux autres pâtes au minimum peuvent être distinguées pour ces marmites, mais il est vraisemblable que de nombreuses autres pourraient être observées. En effet, plusieurs exemples provenant principalement de Galilée présentent une pâte rouge voire brune, plus foncée que celle de l'atelier X. Nous manquons malheureusement d'informations quant à sa composition mais il semblerait qu'elle contienne principalement des inclusions blanches<sup>948</sup>. Les marmites de cette forme provenant des montagnes libanaises possèdent, selon D. Pieri, une pâte complètement grise<sup>949</sup>, qui tranche beaucoup avec ce que l'on observe dans notre zone d'étude.

### ***1.12.3. Répartition et origine (Pl. 122-123) :***

Ces marmites à col si particulier sont très communes dans l'ensemble du Levant. Dans notre zone d'étude, on les rencontre préférentiellement au niveau de la Galilée. Elles sont présentes à Kh. Dan'ila<sup>950</sup>, à El-Makr<sup>951</sup>, à Nahf<sup>952</sup>, à Bet She'an<sup>953</sup> et à Qiryat Ata<sup>954</sup>. Légèrement plus au sud, sur la côte méditerranéenne, à Césarée Maritime, plusieurs exemples ont été mis au jour<sup>955</sup>. Cependant, elle est également présente, bien qu'en plus faible quantité,

---

<sup>945</sup> Vokaer 2007, p. 703. Vokaer 2011, p. 48. Vokaer 2010-2011, p. 215.

<sup>946</sup> Ce phénomène est bien visible à la loupe binoculaire.

<sup>947</sup> Vokaer 2010-2011, p. 215.

<sup>948</sup> Johnson 2008, n°931-932. Smithline 2008, fig. 5 : 10, p. 93. Vitto 2008c, fig. 4 : 6, p. 170.

<sup>949</sup> Communication personnelle.

<sup>950</sup> Frankel, Getzov 2014, fig. 19 : 4, p. 56.

<sup>951</sup> Abu Raya 2015, fig. 5 : 5.

<sup>952</sup> Smithline 2008, fig. 5 : 10, p. 93.

<sup>953</sup> Bar-Nathan 2011b, fig. 11.22 : 3, p. 261

<sup>954</sup> Vitto 2008c, fig. 4 : 6, p. 169.

<sup>955</sup> Adan-Bayewitz 1986, fig. 4 : 3-4, p. 127. Johnson 2008, n° 932-931, 972.

dans les régions plus méridionales, à proximité ou au niveau du Néguev. On en rencontre une à Ashqelon, dans la grande fosse recouvrant les zones B et C<sup>956</sup>. Enfin, les fouilles effectuées à Tel 'Ira, dans le nord du désert du Néguev, en ont également livré un exemple<sup>957</sup>.

La forme 12 est présente en Méditerranée orientale. Elle est fréquemment distinguée au Liban, à Beyrouth<sup>958</sup> et à Khalde<sup>959</sup>. Elle semble également abondante dans les montagnes libanaises avec une pâte qui diffère fortement<sup>960</sup>. Quoique moins nombreuses, elles sont aussi observées en Syrie, par exemple à Apamée<sup>961</sup> ou encore Dibsî Faraj<sup>962</sup>. Plusieurs de ces marmites ont été découvertes à Chypre, à Dhiorios<sup>963</sup>, Salamine<sup>964</sup> et Paphos<sup>965</sup>, ainsi qu'en Cilicie, à la fois à Anemurium<sup>966</sup> et à Elaiussa Sebaste<sup>967</sup>. D'après A. Vokaer, elles sont très fréquentes en Asie Mineure<sup>968</sup>.

À côté de cette répartition très importante dans les régions orientales, on constate une aire de diffusion encore plus large. En effet, cette forme a été distinguée à plusieurs reprises en Occident. Des fouilles dans le sud de la France en ont livré depuis de nombreuses années, principalement à Marseille - au niveau de l'Alcazar<sup>969</sup> et de la Place Jules Verne<sup>970</sup> - mais aussi dans l'*oppidum* de Saint-Blaise<sup>971</sup>. On note également des occurrences à Tarragone<sup>972</sup> et à Carthage<sup>973</sup>.

S'il ne fait aucun doute que les marmites de forme 12 trouvées dans le bassin occidental de la Méditerranée ont une origine proche-orientale, il est plus délicat de préciser avec certitude la localisation des ateliers. La taille conséquente de leur zone de répartition et les différences notables de la pâte sont la preuve de l'existence de divers ateliers, très certainement répartis entre la Galilée et le Liban actuel. Le mieux connu de par sa production et la composition de son argile est l'atelier X - *Workshop X*. Son emplacement précis demeure

---

<sup>956</sup> Nahshoni 1999, fig. 5 : 12, p. 106.

<sup>957</sup> Fischer, Tal 1999, fig. 6.135 : 19, p. 330.

<sup>958</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 45, p. 74. Vokaer 2010-2011, p. 219.

<sup>959</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 40-44, p. 74. Vokaer 2010-2011, fig. 54, p. 232.

<sup>960</sup> Communication personnelle de D. Pieri.

<sup>961</sup> *Ibid.*, fig. 52, p. 232.

<sup>962</sup> *Ibid.*, fig. 53, p. 232.

<sup>963</sup> Catling 1972, fig. 27-28.

<sup>964</sup> Diederichs 1980, pl. 15 : 165, p. 91.

<sup>965</sup> Hayes 2003, fig. 23.

<sup>966</sup> Williams 1989, fig. 37.

<sup>967</sup> Ferrazzoli, Ricci 2007, fig. 8 : 22.

<sup>968</sup> Communication personnelle.

<sup>969</sup> Bien 2005. Waksman *et al.* 2005, fig. 3 : 2, p. 322.

<sup>970</sup> Cœur-Mezzoud 1996, fig. 69 : 326.

<sup>971</sup> Démians d'Archimbaud 1994, fig. 70 : 48.

<sup>972</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 312.

<sup>973</sup> Hayes 1978, fig. 15 : 50.

inconnu bien que l'on soupçonne qu'il se situe en Galilée<sup>974</sup>. C'est de cet atelier que viennent les exemples du sud de la France<sup>975</sup>, de Syrie du Nord et certains du Liban<sup>976</sup>. L'existence de ces marmites dans les montagnes libanaises avec une pâte grise qui tranche fortement avec ce que l'on observe habituellement indique une production locale. Il en est de même pour Beyrouth<sup>977</sup>. Longtemps pensées comme uniquement originaires de Chypre, il semblerait qu'il y ait peut-être eu une production sur l'île mais qu'elle ait été secondaire<sup>978</sup>.

Bien que certains ateliers aient produit de nombreuses marmites de cette forme dont certaines ont été exportées sur de grandes distances, il semble que des productions plus réduites, destinées à un usage local, aient également existé.

#### ***1.12.4. Datation :***

La fourchette chronologique de ces marmites est bien connue. Elles sont assez tardives. On les rencontre entre le VI<sup>e</sup> s. et la fin du VII<sup>e</sup> siècle, voire jusqu'au début du VIII<sup>e</sup> siècle. Cette datation est confirmée par un exemple trouvé à Saint-Blaise dans un niveau du début du VI<sup>e</sup> siècle<sup>979</sup>. A Ashqelon, une de ces marmites provient d'un contexte qui semble dater de la seconde moitié du VII<sup>e</sup> s. à la première moitié du VIII<sup>e</sup> siècle<sup>980</sup>. A Beyrouth et dans la production de l'Atelier X, elles apparaissent à la fin du VI<sup>e</sup> s. et diffèrent grandement de ce qui se faisait auparavant. De même, les exemples chypriotes de Dhiorios n'apparaissent que dans le courant du VII<sup>e</sup> siècle<sup>981</sup>.

---

<sup>974</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 61.

<sup>975</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 312.

<sup>976</sup> Vokaer 2010-2011, p. 219.

<sup>977</sup> *Ibid.*, p. 219.

<sup>978</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 63.

<sup>979</sup> CATHMA 1991, p. 40.

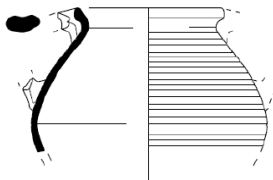
<sup>980</sup> Nahshoni 1999, p. 229.

<sup>981</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 63.

### 1.13. *Forme 13* :

Les marmites de cette forme correspondent au type 2A des culinaires de Césarée Maritime mis en évidence par D. Adan-Bayewitz<sup>982</sup>. Elles ont également été identifiées sous le type 4A de la typologie de J. Magness pour la céramique de Jérusalem<sup>983</sup>. L'identification de la forme 13 est délicate. En effet, certains aspects morphologiques, comme la lèvre, sont assez communs chez les marmites sud-levantines. Sans une partie de la panse, il n'est pas aisé de la distinguer.

#### 1.13.1. *Forme (Pl. 124)* :



Van den Brink *et al.* 2013, fig. 16 : 9, p. 87

Le col de ces marmites est bas et évasé. Dans certains cas, il ne se détache que très peu de la panse. La lèvre est épaissie dans sa partie externe. Elle triangulaire en section, forme très commune pour les lèvres de marmites en raison de la facilité à la créer lors du façonnage. Le diamètre de l'ouverture varie entre 11 cm et 14 cm.

La panse est arrondie, sans être complètement sphérique. L'épaule n'est pas marquée. Le diamètre maximum se situe à mi-hauteur. La panse est côtelée, peut-être entièrement. La forme du fond n'est pas connue<sup>984</sup>.

Les anses sont grandes proportionnellement à la taille de la marmite. Elles sont rondes et à section épaisse et massive. Elles sont attachées directement à la lèvre et au-dessus du diamètre maximum de la panse.

<sup>982</sup> Adan-Bayewitz 1986, p. 107.

<sup>983</sup> Magness 1993, p. 219.

<sup>984</sup> Nous pouvons toutefois émettre l'hypothèse d'un fond bombé typique.

### **1.13.2. Pâte :**

En raison du faible de nombre de marmites composant cette forme, la pâte est relativement mal connue. Elle semble assez grossière et sableuse avec de nombreuses inclusions blanches calcaires, ainsi que probablement des grains de quartz. La couleur en section varie du rouge au brun-rougeâtre.

### **1.13.3. Répartition et origine (Pl. 125) :**

Bien que n'ayant que peu d'exemples de marmites de cette forme, on observe une distribution géographique particulière. Mis à part trois marmites trouvées au nord de la mer Morte, au niveau du site du Baptême du côté jordanien<sup>985</sup>, et à Jérusalem - Cité de David<sup>986</sup>, elles ont toutes été distinguées dans le nord de la Palestine, à proximité de la côte méditerranéenne sur les sites de Césarée Maritime<sup>987</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>988</sup>, Dor<sup>989</sup> et Horbat Qastra<sup>990</sup>, ainsi que dans la Décapole à Pella<sup>991</sup>. Cette répartition spatiale tend à montrer une origine dans le nord de la Palestine, peut-être dans une zone comprise entre Césarée Maritime et le mont Carmel.

### **1.13.4. Datation :**

Le faible nombre connu de ces marmites ne permet pas d'émettre une datation catégorique et définitive. Toutefois, il apparaît qu'elles se rencontrent dans des contextes des VI<sup>e</sup> et VII<sup>e</sup> siècles. Il est possible qu'elle remonte jusqu'au milieu du Ve siècle. Cette datation est confirmée par la présence d'une marmite dans un contexte sûr de Pella, au niveau des

---

<sup>985</sup> Abu Shmeis, Waheeb 2002, fig. 13 : 2, 5, p. 575.

<sup>986</sup> Magness 1992a, fig. 12 : 11.

<sup>987</sup> Adan-Bayewitz 1986, fig. 3 : 25, p. 125.

<sup>988</sup> Calderon 2000a, pl. XXII : 39, p. 139.

<sup>989</sup> Gibson *et al.* 1999, fig. 36 : 4, p. 107.

<sup>990</sup> Van den Brink *et al.* 2013, fig. 16 : 9, p. 87.

<sup>991</sup> Smith, Day 1989, pl. 53 : 1.

bains. Le *locus* 105 en révèle ainsi un exemple à côté d'amphore de *Late Roman* 1A et *Bag-Shaped* 2 et 3, et d'une imitation d'*African Red Slip* et qu'on peut dater du milieu du Ve s. au VIe siècle<sup>992</sup>. A Horbat Qastra, au niveau de la *Cave* 1071, une autre marmite de cette forme provient d'un contexte dont la datation du VIIe s. est assurée<sup>993</sup>. Enfin une marmite provenant de Césarée Maritime permet de confirmer cette datation<sup>994</sup>.

### 1.14. *Forme 14* :

Peu nombreuses, ces marmites n'ont jamais fait l'objet d'une classification typologique. Malgré leur rareté, deux variantes peuvent être distinguées.

#### 1.14.1. *Forme (Pl. 126-127)* :

##### Variante A :



Yannai 2010, fig. 9 : 4, p. 129

Les marmites de cette première variante se caractérisent par un col droit ou tronconique légèrement bombé. La lèvre est tournée vers l'extérieur, aplatie, épaissie ou arrondie. Le diamètre semble pouvoir varier beaucoup, entre 10 cm et 18 cm.

Le passage du col à la panse est bien marqué. Aucune marmite n'est complète, ce qui nous empêche de connaître de manière certaine la forme de la panse. L'épaule est large et "gonflée". Une marmite provenant du site de Horbat Rozez montre un ressaut juste sous les anses, là où la partie supérieure a été soudée à la partie inférieure. Ce ressaut est assez similaire à ce qu'on observe sur certaines amphores *bag-shaped* 2<sup>995</sup>. Les autres marmites de

<sup>992</sup> Contexte n°10.

<sup>993</sup> Contexte n°6.

<sup>994</sup> D. Adan-Bayewitz la date précisément entre 630 et 660 (Adan-Bayewitz 1986, p. 121).

<sup>995</sup> Pieri 2005, fig. 77 : 2, p. 118.

la variante A ne semblent pas présenter cet élément saillant, mais il reste probable qu'elles aient malgré tout été façonnées en deux temps. La surface interne présente les stries typiques du tournage. La panse est côtelée au moins dans sa partie supérieure.

Les anses, légèrement aplaties en section, sont grandes et massives. Elles apparaissent comme étirées. L'attache supérieure est directement située au niveau de la lèvre, tandis que l'inférieure est sur l'épaule, au dessus du diamètre maximum de la panse.

#### Variante B :



Avissar 1996a, fig. XII. : 10, p. 72

La variante B est proche de la précédente. Contrairement à celle-ci, le col est absent, ce qui la rapproche des pots à cuire. La lèvre est évasée et fortement épaissie. La panse présente une plage lisse dans sa partie médiane comme on peut le deviner à partir d'une marmite de ce type provenant du grand assemblage d'époque byzantine de Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>996</sup>. Le fond se détache clairement de la panse par une carène basse. Il est légèrement bombé. Les anses sont identiques à la variante A.

#### ***1.14.2. Pâte :***

Comme pour les marmites précédentes, nos connaissances sur la pâte de cette forme sont très lacunaires. Elle apparaît rouge-brunâtre en section. Deux types de pâte semblent pouvoir être distingués : une pâte fine, sans inclusion, et une autre, au contraire, plus grossière contenant de nombreuses inclusions blanches<sup>997</sup>.

<sup>996</sup> Calderon 2000a, pl. XXII : 37, p. 139.

<sup>997</sup> Il convient cependant de prendre ces informations avec prudence en raison du manque de données.



### **1.14.3. Répartition et origine (Pl. 128) :**

Les marmites de forme 14 sont peu nombreuses. On les rencontre cependant sur une vaste zone allant de la Galilée au nord du Néguev. La première variante a pu être observée sur les sites de Ramat Hanadiv - Mansur el-‘Aqab<sup>998</sup>, Horbat Rozez<sup>999</sup>, Césarée Maritime<sup>1000</sup>, Kh. Jannaba Et-Tahta<sup>1001</sup> et Tel ‘Ira<sup>1002</sup>. La variante B n'est présente que sur deux sites : Ramat Hanadiv - Mansur el-‘Aqab<sup>1003</sup> et Yoqne‘am<sup>1004</sup>. Du fait de la faible fréquence de ces marmites ressemblant à des jarres, la zone d'origine est très nébuleuse. Aucun indice ne permet pour l'instant de donner ne serait-ce qu'une zone approximative.

### **1.14.4. Datation :**

La datation de ces grandes marmites semble se situer à la fin de la période byzantine et au début de l'omeyyade, c'est-à-dire entre les VI<sup>e</sup> et VII<sup>e</sup> siècles, peut-être jusqu'au début du VIII<sup>e</sup> siècle. La datation est similaire pour les deux variantes. Malgré le faible nombre d'occurrence, quelques unes proviennent de contextes bien datés tels que la grande fosse de Ramat Hanadiv - Mansur el-‘Aqab qui se situe entre la deuxième moitié du VI<sup>e</sup> s. et la première moitié du VII<sup>e</sup> s.<sup>1005</sup>, et le *locus* 3006 à Horbat Rozez - dans le courant du VI<sup>e</sup> siècle<sup>1006</sup>. A Kh. Jannaba et-Tahta, R. Avner propose une fourchette chronologique large, comprise entre les V<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> siècles<sup>1007</sup>.

---

<sup>998</sup> Calderon 2000a, pl. XXII : 36, p. 139.

<sup>999</sup> Yannai 2010, fig. 9 : 4, p. 129.

<sup>1000</sup> Magness 1994, fig. 1 : 10, p. 141.

<sup>1001</sup> Avner 1995, fig. 126 : 10, p. 116.

<sup>1002</sup> Fischer, Tal 1999, fig. 6.135 : 22, p. 330.

<sup>1003</sup> Calderon 2000a, pl. VII : 36, p. 107, pl. XXII : 37, p. 139.

<sup>1004</sup> Avissar 1996a, fig. XII.6 : 10, p. 72.

<sup>1005</sup> Contexte n°8.

<sup>1006</sup> Contexte n° 9.

<sup>1007</sup> Avner 1995, p. 117.

### 1.15. Forme 15 :

Les marmites de forme 15 sont connues depuis des années. Présentes principalement dans le nord de la Palestine, elles ont été pour la première fois intégrée à une typologie par B. L. Johnson dans son étude de la céramique du site galiléen de Jalame en 1988 comme constituant la forme 26<sup>1008</sup>. Peu de temps après, en 1991, l'association CATHMA la distingue également à travers le matériel céramique des fouilles du sud de la France. Cette forme est ainsi connue en Occident sous l'appellation CATHMA 29<sup>1009</sup>. Dans le courant des années 2000, P. Reynolds et Y. Waksman mentionnent également cette forme à partir de la céramique culinaire provenant des fouilles de Beyrouth - sites BEY 006, 007, et 043. Elle est alors considérée comme les sous-types - *Cooking pot* 3.1 et 3.2 - d'une forme présente depuis la Galilée jusqu'à la Syrie du Nord et faisant partie de la production de l'Atelier X<sup>1010</sup>. Le troisième sous-type de cette forme ne semble pas être présent dans notre zone d'étude. Toutefois, les deux variantes de P. Reynolds et Y. Waksman sont extrêmement proche morphologiquement et leur datation semble identique. Pour cela, nous avons préféré ne pas conserver cette séparation. A. Vokaer, dans ses travaux récents sur la production de l'Atelier X, mentionne également ces marmites en reprenant les typologies CATHMA et de Beyrouth<sup>1011</sup>.

#### 1.15.1. Forme (Pl. 129-132) :



Johnson 1988, fig. 7-42 : 622, p. 199

Les marmites de type 15 ont une allure générale qui diffère de ce qui se fait habituellement dans le sud du Levant. Cette forme semble être un mélange des traditions potières galiléennes et de d'autres venant de régions plus au nord telles que la Syrie. Il est également possible d'y voir une tradition

<sup>1008</sup> Johnson 1988, p. 200.

<sup>1009</sup> CATHMA 1991, p. 40-41, fig. 30, p. 39.

<sup>1010</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 22-25, p. 71, fig. 26-28, p. 72.

<sup>1011</sup> Vokaer 2010-2011, fig. 43, p. 231, fig. 48, p. 232.

proche de celle des amphores *bag-shaped* 2 dont les anses sont proches de ces marmites. Plusieurs marmites complètes nous permettent d'appréhender au mieux leur forme dans son ensemble.

La forme 15 possède un col relativement bas. Celui-ci peut être toutefois absent dans de rares cas. La lèvre est épaisse et massive. Elle est presque quadrangulaire en section. L'extérieur de la lèvre forme parfois un petit "bec". L'aspect massif du bord est caractéristique des récipients de cuisson galiléens. Plusieurs types possèdent ainsi cet aspect particulier - pots à cuire formes 2, 4 et 5 -, tandis qu'aucun autre provenant du reste de la zone palestino-jordanienne ne présente un tel aspect massif. Le diamètre à l'ouverture varie de 10 à 18 cm<sup>1012</sup>. Au niveau de la transition entre le col et la panse, on note la présence quasi systématique d'un ressaut parfois très prononcé. Les rares exemplaires sans col sont malgré cela pourvu de ce ressaut.

La panse est décrite comme "globulaire" à la fois par B. L. Johnson<sup>1013</sup> et par les chercheurs de l'association CATHMA<sup>1014</sup>. La panse est certes massive, ventrue et plutôt arrondie, mais il convient mieux de la décrire comme étant ovoïde, dont la moitié supérieure est galbée. Le diamètre maximum de la panse se situe généralement au milieu de celle-ci et semble atteindre une vingtaine de centimètres<sup>1015</sup>. Elle est côtelée. Seule la partie basse de la panse est lisse.

Le fond est classique pour les marmites palestiniennes. Il est arrondi. La marmite ne pouvait donc pas tenir sans support. La marmite complète de Ramat Hanadiv présente un fond légèrement ombiliqué. La dépression que l'on observe dans la partie inférieure de la panse ainsi que l'arrêt du côtelage pourraient indiquer que le fond a été façonné à part et rajouté par la suite.

---

<sup>1012</sup> Il est probable que parmi les plus petits diamètres, certains appartiennent à un petit module, comme on peut le penser avec une petite marmite provenant de Césarée Maritime (Johnson 2008, n°880).

<sup>1013</sup> Johnson 1988, p. 200.

<sup>1014</sup> CATHMA 1991, p. 40.

<sup>1015</sup> Deux marmites complètes de cette forme par exemple présentent un diamètre maximum de 24 cm, ce qui leur donne un aspect trapu en raison de leur hauteur qui ne semble guère dépasser 22 cm. On note cependant un petit exemplaire avec un diamètre maximum de 14,5 cm et un plus grand dont le diamètre maximum atteint 28 cm.

Les anses sont grandes par rapport à la taille de la marmite. Elles ont un profil très arrondi et une section aplatie et cannelée<sup>1016</sup>. L'attache supérieure se situe juste en-dessous du ressaut, tandis que l'inférieure est sur la panse, au niveau du diamètre maximum.

Une marmite provenant des fouilles de Césarée Maritime et datée du Ier siècle de notre ère<sup>1017</sup> présente des caractéristiques assez proches. Au bas du col, on distingue très nettement le ressaut caractéristique des marmites de type 15. Les anses sont également grandes et arrondies avec une section aplatie et cannelée. Elles sont situées également entre le ressaut et la panse, à son diamètre le plus grand. Peut-être avons-nous là une inspiration, voire un prototype romain, de cette forme ?

### ***1.15.2. Pâte :***

La pâte de ces marmites si particulières est bien connue. Elle est caractéristique de la production de l'atelier X. Elle est rosâtre à cœur et contient plusieurs nombreuses inclusions de quartz et des carbonates de calcium. Elle est riche en fer et en présente les aspect types : des grains rouges, très probablement des oxydes de fer, et une fine pellicule de fer autour des quartz<sup>1018</sup>.

### ***1.15.3. Répartition et origine (Pl. 133-134) :***

Cette forme est bien documentée et sa large distribution spatiale est également bien appréhendée. On la rencontre principalement en Galilée et niveau du nord de la côte méditerranéenne israélienne. Elle a été reconnue à Shavei Zion dans le *Locus* 106<sup>1019</sup>, Horbat Midrasa<sup>1020</sup>, Horbat Qastra<sup>1021</sup>, Tel Keisan<sup>1022</sup>, Jalame<sup>1023</sup>, Kafr Sulam<sup>1024</sup>, Ramat Hanadiv -

---

<sup>1016</sup> CATHMA 1991, p. 41.

<sup>1017</sup> Johnson 2008, p. 935.

<sup>1018</sup> Vokaer 2007, p. 703. Vokaer 2011, p. 48. Vokaer 2010-2011, p. 215.

<sup>1019</sup> Prausnitz 1967, fig. 15 : 1. Contexte n°2.

<sup>1020</sup> Feig 2016b, fig. 7 : 16.

<sup>1021</sup> Van den Brink *et al.* 2013, fig. 16 : 10, p. 87.

<sup>1022</sup> Florimont 1984, pl. 16.

<sup>1023</sup> Johnson 1988, fig. 7-42 : 622, p. 199.

Mansur el-‘Aqab dont certaines au niveau de la fosse<sup>1025</sup>, Césarée Maritime<sup>1026</sup>, Bet She‘an<sup>1027</sup> et Rishon Le-Ziyyon<sup>1028</sup>. L'exemple le plus au sud de notre zone d'étude a été trouvé à Jérusalem, au Tombeau des Rois. La présence d'une marmite autant au sud est exceptionnelle, mais pas anormale en raison du statut de Jérusalem qui devait drainer la population.

La forme 15 est une de celles qui a connu la plus grande diffusion. Mis à part le sud du Levant, on la trouve également plus au nord, au Liban, à Beyrouth et à Khalde<sup>1029</sup>, jusqu'en Syrie du Nord à Apamée, Alep<sup>1030</sup> et Ras Ibn Hani<sup>1031</sup>. Elle a été exportée en Méditerranée occidentale. Elle a ainsi été distinguée dans le sud de la France, à Olbia<sup>1032</sup>, Sète, Marseille et Saint-Blaise<sup>1033</sup>.

L'origine de ces marmites se situe en Galilée, mais n'est pas localisée avec plus de précision. En effet, elles font partie du répertoire de la production de l'Atelier X - Workshop X. Bien que la composition de l'argile soit connue, l'emplacement de l'atelier demeure encore flou. La Galilée est la zone la plus probable<sup>1034</sup>. Il semble que cette forme soit exclusivement une production de cet atelier et qu'il n'y ait pas eu d'autres lieux de production.

#### ***1.15.4. Datation :***

Grâce aux études effectuées depuis le début des années 2000, la datation est bien appréhendée. Les marmites 15 apparaissent à la toute fin du Ve s. et durent jusqu'à la fin du VIIe siècle. P. Reynolds et Y. Waksman en mentionnent dès la fin du Ve s. dans le matériel des fouilles de Beyrouth<sup>1035</sup>. Cette datation est confirmée par les exemples provenant de la fosse de Ramat Hanadiv - Mansur el-‘Aqab avec de nombreuses amphores tardives et de

---

<sup>1024</sup> Gal, Hana 2002, fig. 2 : 9, p. 85.

<sup>1025</sup> Calderon 2000a, pl. VII : 34-35, p. 107, pl. XXII : 40-42, p. 139. Contexte n°8.

<sup>1026</sup> Johnson 2008, n°790, 880, 974.

<sup>1027</sup> Avshalom-Gorni 2000, fig. 9 : 11, p. 54.

<sup>1028</sup> Haddad 2013, fig. 16 : 8.

<sup>1029</sup> Reynold, Waksman 2007, fig. 23-25, p. 71, fig. 26-29, p. 72.

<sup>1030</sup> Vokaer 2010-2011, p. 218.

<sup>1031</sup> CATHMA 1991, p. 41. Touma 1984, fig. 2631 : 42-58.

<sup>1032</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 312.

<sup>1033</sup> CATHMA 1991, p. 41.

<sup>1034</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 61.

<sup>1035</sup> *Ibid.*, p. 68.

sigillées orientales et datés de la deuxième moitié du VIe s. à la première moitié du VIIe<sup>1036</sup>. La marmite trouvée à Shavei Zion est légèrement plus tardive. Son contexte, bien daté, la place dans la deuxième moitié du VIIe siècle<sup>1037</sup>.

### ***1.16. Marmites indéterminés (Pl. 135-139) :***

Les marmites sont les culinaires les plus couramment rencontrées dans le matériel archéologique. Quinze types ont pu être mis en évidence comme nous venons de le voir. Parmi ceux-ci, on note l'existence de grandes séries avec de nombreux exemples. Toutefois, les marmites sud-levantines ne se résument pas uniquement à ces formes. A côté de celles-ci, il existe un nombre très important de ces récipients que l'on ne peut classer dans aucun type. Il s'agit majoritairement de fragments, mais aussi d'exemplaires complets. La plupart des "indéterminés" sont des fragments de bords. A ceux-ci, il faut rajouter trente-six marmites complètes, ou quasi-complètes<sup>1038</sup>.

Les marmites "indéterminées" proviennent d'un nombre important de sites sur l'ensemble de notre zone d'étude. Malgré leur caractère diversifié et le fait qu'elles n'appartiennent à aucun de nos types, on peut remarquer sur ces dernières des éléments morphologiques assez proches de ce que l'on observe dans le cadre de certaines formes. Des marmites complètes "indéterminées" présentent la panse sphérique caractéristique des marmites anciennes, d'époque romaine, dans la tradition hellénistique, que l'on a par exemple pour les marmites des formes 1 et 4. Certaines semblent s'inscrire directement dans cette lignée (n°1-2, 13). Les anses en ruban rappellent cette tradition. De même, d'autres marmites plus tardives, d'époque byzantine, ont des similarités avec les formes contemporaines. On note ainsi que la panse est moins sphérique. Elle est plus anguleuse et se rapproche de ce qu'on peut voir avec certains pots à cuire (n°34-35).

Les marmites fragmentaires, de par leur état de conservation, s'avèrent parfois complexes à rapprocher d'un type en particulier. La raison de cette difficulté est simple.

---

<sup>1036</sup> Contexte n°8.

<sup>1037</sup> Contexte n° 2.

<sup>1038</sup> Pour simplifier la lecture de notre travail, nous avons fait le choix de ne proposer en illustration que les exemples complets d'indéterminés - pour toutes les catégories -, les très nombreux fragments sont répertoriés en annexes en lien avec leur référence bibliographique.

Hormis de rares cas, c'est l'ensemble de plusieurs caractéristiques qui permet la distinction d'une forme. La plupart des tessons de marmites sont des lèvres. Les lèvres ne sont pas toujours un critère discriminant. En effet, certaines sont très simples, formées par un épaississement de la lèvre. D'autres se rencontrent dans plusieurs types. C'est notamment le cas des lèvres triangulaires simples. On les rencontre très fréquemment comme à 'Ain ez-Zara, ou encore à Jérusalem - *Notre-Dame Center* et Tombeau des Rois<sup>1039</sup>. Dans d'autre cas, les fragments présentent des caractéristiques particulières, uniques et très variées<sup>1040</sup>. Il semble également exister des marmites miniatures de forme particulière. Si certaines pourraient éventuellement être rapprochées des marmites de formes 1 ou 4 (n°4-5, 10), d'autres apparaissent comme singulières (n°9, 18).

## 2. LES POTS A CUIRE

Le pot à cuire est très proche de la marmite. Pour cela, ils ne sont généralement pas dissociés. La famille des pots destinés à la cuisson est évoqué dans le monde anglophone également sous le terme "*cooking pot*". Il se distingue toutefois de la marmite par l'absence de col. La lèvre est directement dans la continuité de la panse. Elle est aplatie, et bien que sa forme puisse changer d'un type à l'autre, elle permet toujours d'accueillir un couvercle. Même si ces pots n'ont jusqu'à présent pas été trouvés directement avec leur couvercle, il ne fait aucun doute que contrairement aux marmites ils étaient utilisés avec un couvercles.

N'ayant pas ou peu été distingués comme famille à part de celle des marmites, aucune recherche sur leur origine, ni sur leur appellation dans les sources antique n'a réellement été effectuée. On pourrait les rapprocher toutefois de l'*olla*. Si pour M. Bats, l'*olla* correspond à un récipient possédant un col, Isidore de Séville ne mentionne pas cette caractéristique. Dans son édition du texte d'Apicius - index -, J. André la décrit comme un récipient en céramique

---

<sup>1039</sup> Observations personnelles.

<sup>1040</sup> Parmi les nombreux exemples, on peut citer le cas d'un fragment à Yoqne'am (Avisar 1996a, fig. XII. 6 : 1, p. 72).

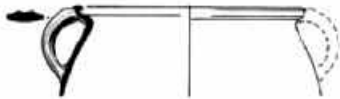
fait pour cuire de grosses quantités d'aliments<sup>1041</sup>. Il n'est bien sûr pas opportun de penser que l'alimentation était la même en Occident, dont traite Apicius, et dans le sud du Levant. Toutefois, l'existence de récipients de relativement grande capacité y est indéniable. Les pots à cuire de notre étude présentent une panse plus "gonflée" que celle des marmites et un diamètre à l'ouverture plus large, ce qui pourrait permettre la cuisson d'aliments plus imposants.

Les pots de cuisson ne semblent pas avoir été utilisés dans l'ensemble du sud du Levant. Hormis la première forme qui est présente dans une large zone, les autres, à quelques rares exemptions près, se concentrent en Galilée et jusqu'au Liban actuel - mais en plus petite quantité. Il est possible que cela corresponde à un phénomène d'une tradition potière ou d'une population. Il est possible que nous ayons là une forme liée à une population particulière comme la communauté juive qui était encore importante en Galilée durant la période byzantine. Toutefois, cela demeure hypothétique faute de preuve<sup>1042</sup>.

## 2.1. *Forme 1* :

Les pots destinés à la cuisson de cette forme sont communs dans le sud du Levant. D'après Y. Rapuano, ils s'agit d'un développement de certaines casseroles à panse carénée telles que celles qu'on rencontre en Galilée<sup>1043</sup> - forme 3A de notre étude.

### 2.1.1. *Forme (Pl. 140-141)* :



Klein, Klein 2015, fig. 7 : 1

La première forme des pots à cuire se caractérise par l'aspect particulier de la lèvre. Elle est fortement évasée,

<sup>1041</sup> Apicius, *L'art culinaire*. J.-Y. Guillaumin, dans la note 289 de son édition du texte d'Isidore de Séville, la décrit ainsi : "L'olla est une marmite en terre où l'on fait bouillir de grosses pièce de viande : grue ou canard, poulet, estomac de porc farci, cochon de lait, seiches farcies." (Isidore de Séville, *Etymologies*, p. 72).

<sup>1042</sup> Les sources talmudiques ne semblent pas évoquer cette forme, mais uniquement la *kedera* qui selon la Mishnah devait être le seul récipient utilisé pour bouillir les aliments (*Kelim* 3, 1-2). Il pourrait être possible qu'en réalité ce terme englobe davantage de formes que les seules marmites.

<sup>1043</sup> Adan-Bayewitz 1993, pl. 3A, p. 112.



presque horizontale. Elle se termine en remontant légèrement, formant parfois un crochet. La forme atypique de la lèvre permettait de supporter facilement un couvercle. Le diamètre de l'ouverture varie beaucoup, mais est assez grand - entre 11,5 cm et 26 cm.

Le manque d'exemples complets de cette forme fait qu'il est impossible pour l'instant de connaître la forme globale de la panse. Il est toutefois possible d'émettre une hypothèse. La partie de la panse, relativement droite et peu "gonflée", peut laisser supposer une forme piriforme, avec une partie inférieure arrondie, peut-être proche de celle des marmites de type 6. Elle est entièrement lisse.

Les anses sont arrondies bien que légèrement tassées. Leur section aplatie, en bandeau, est caractéristique des anses de la culinaire d'époque romaine. Elles vont, de manière classique, de la lèvre à la partie supérieure de la panse.

### ***2.1.2. Pâte (Pl. 142) :***

Plusieurs argiles ont été utilisées pour le façonnage de ces pots de cuisson de forme 1. Deux pâtes différentes ont pu être distinguées à partir des exemples observés, mais il est possible que d'autres aient également pu être exploitées. Un premier groupe de pâte se caractérise par une texture granuleuse et feuilletée. Elle contient de très nombreuses inclusions de quartz arrondis dont la taille peut varier. A côté de ceux-ci, on observe quelques rares gros grains rougeâtres. Le second groupe possède une argile plus fine et non feuilletée. On observe des inclusions de quartz plus petites et moins nombreuses. Quelques moyens à gros grains blancs sont également visibles. La couleur de la section tourne généralement autour du brun-rougeâtre ou du rouge avec une bande grisâtre à cœur, indépendamment du type de pâte. La couleur en surface, en dehors des traces dues à l'utilisation, est brun ou rouge.

### ***2.1.3. Répartition et origine (Pl. 143) :***

La zone de répartition de cette première forme des pots à cuire est large. Ces derniers ne se concentrent pas dans une unique région, mais se rencontrent dans une zone comprise

entre le sud de la Galilée et le Néguev. Des occurrences peuvent être observées sur les sites de Ramat Hanadiv - Mansur el-‘Aqab<sup>1044</sup>, Horbat ‘Eleq<sup>1045</sup>, Césarée Maritime<sup>1046</sup>, Pella<sup>1047</sup>, dans le Wadi el-Yabis<sup>1048</sup>, Kh. es-Samra - au niveau de la *Mansio* -, Kh. Khallat Qays<sup>1049</sup>, Horbat Hermeshit<sup>1050</sup>, Bethel<sup>1051</sup>, Jérusalem - Tombeau des Rois, Kh. el-Mughram<sup>1052</sup>, Ras Abu Ma‘aruf - Pisgat Ze‘ev -<sup>1053</sup>, Har Homa<sup>1054</sup> -, ‘Ain ez-Zara, Machéronte<sup>1055</sup>, dans le Nahal Hever<sup>1056</sup> et à Tel ‘Ira<sup>1057</sup>. L'origine de cette forme n'est pas connue.

#### 2.1.4. Datation :

Les pots de cuisson de cette forme sont caractéristiques de la période romaine. On les observe dès le Ier s. de notre ère. Il est possible qu'ils soient apparus à la fin de la période hellénistique comme le montre l'exemple de Ras Abu Ma‘aruf<sup>1058</sup>. On les rencontre jusque dans le courant du IIIe siècle. A Kh. es-Samra, un de ces pots provient de la *Mansio* dont le contexte global est daté de 150 à 250<sup>1059</sup>. De même, les deux pots de Kh. el-Mughram - Shu‘afat, Jérusalem - se situent dans une fourchette chronologique comprise entre la fin du Ier s. et le courant du IIIe siècle<sup>1060</sup>.

<sup>1044</sup> Calderon 2000a, pl. III : 48-50, p. 96.

<sup>1045</sup> Silberstein 2000, pl. VI : 6.

<sup>1046</sup> Johnson 2008, n°887-888, 936.

<sup>1047</sup> Smith, Day 1989, pl. 45 : 10.

<sup>1048</sup> Mabry *et al.* 1988, fig. 13 : 83, p. 295.

<sup>1049</sup> Klein, Klein 2015, fig. 7 : 1.

<sup>1050</sup> Greenhut 1998, fig. 39 : 3.

<sup>1051</sup> Kelso 1968, pl. 75 : 6.

<sup>1052</sup> Rapuano 2013b, fig. 1 : 5-6, p. 116.

<sup>1053</sup> Rapuano 1999, fig. 1 : 7-8, p. 172 .

<sup>1054</sup> Kisilevitz 2015, fig. 17 : 3.

<sup>1055</sup> Loffreda 1996, fig. 34 : 3, 5.

<sup>1056</sup> Aharoni 1961, fig. 10 : 12.

<sup>1057</sup> Fischer, Tal 1999, fig. 6.127 : 2, p. 319.

<sup>1058</sup> Y. Rapuano le date de cette période ou du tout début de la période romaine (Rapuano 1999, p. 173).

<sup>1059</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

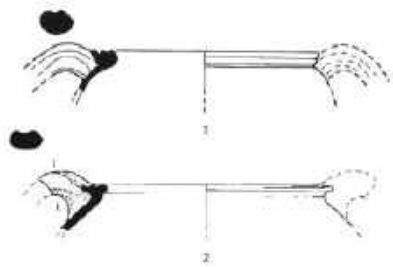
<sup>1060</sup> Rapuano 2013b, p. 115.

## 2.2. *Forme 2* :

La deuxième forme des pots destinés à la cuisson est commune et fréquente. Cependant, malgré ce caractère courant, seule B. L. Johnson la prend en compte dans sa typologie de la céramique de Jalame. Elle la distingue au sein de trois types : la forme 9, la forme 10 et la 11<sup>1061</sup>. En s'appuyant en partie sur cette première distinction, nous avons divisé cette forme en trois variantes.

### 2.2.1. *Forme (Pl. 144-147)* :

#### Variante A :



1. Vitto 1996, fig. 24 : 11, p. 133

2. Smithline 2008, fig. 5 : 9, p. 93

Les pots à cuire de cette variantes se caractérisent par une lèvre parfois très massive. Elle est horizontale, dans quelques cas légèrement tombante. Elle présente deux sillons souvent fortement marqués sur sa partie supérieure. Le diamètre se situe entre 11,4 cm et 21 cm.

La panse est "gonflée". La partie haute laisse supposer une forme arrondie, peut-être tendant vers un corps sphérique, ou ovoïde si la partie basse se rétrécit<sup>1062</sup>. Elle est côtelée, du moins dans sa partie supérieure. Le côtelage commence un ou deux centimètres sous la lèvre. Les parois semblent assez fines.

Les anses sont grandes et en oreilles. Elles sont massives et faiblement moulurées. Comme habituellement pour les marmites et pots de cette région, elles sont attachées directement à la lèvre et descendent sur la panse, probablement juste au dessus du diamètre maximum de celle-ci.

<sup>1061</sup> Johnson 1988, p. 192, 195.

<sup>1062</sup> Nous n'avons malheureusement pu observer aucun exemple complet.

### Variante B :



Calderon 2000a, pl. XXII : 45, p. 139

Pour cette variante, la lèvre est toujours massive, mais ne possède qu'un large sillon créant une sorte de gouttière. Elle se détache moins de la panse qui est moins "gonflée". Les parois sont plus droites. Contrairement à la variante précédente, la panse peut être soit côtelée soit lisse. Les anses sont encore grandes, mais ne remontent pas autant.

### Variante C :



Johnson 1988, fig. 7-39 :  
590, p. 194

La troisième et dernière variante de la forme 2 possède une lèvre proche de la précédente si ce n'est qu'elle est plus aplatie. Elle conserve toutefois la gouttière caractéristique. La panse est côtelée dans la majorité des cas. Les anses sont plus petites que pour les variantes A et B, mais demeurent arrondies.

### **2.2.2. Pâte (Pl. 148) :**

La pâte semble similaire pour toutes les variantes. D'après B. L. Johnson, elle peut être soit fine soit plus grossière. Dans les deux cas, elle contient des inclusions blanches et noires<sup>1063</sup>. Des exemples venant de Césarée Maritime et de Pella ont une pâte contenant de nombreuses très petites à grosses inclusions de quartz<sup>1064</sup>. Il est cependant possible que les inclusions blanches et sombres soient plutôt du quartz, du moins en partie.

La couleur de la pâte en section est principalement rougeâtre ou brun-rougeâtre tendant parfois vers des teintes légèrement plus sombres. On note que pour les pots de la

<sup>1063</sup> Johnson 1988, p. 195.

<sup>1064</sup> Johnson 2008, n°791, p. 69, n° 889, p. 75. McNicoll *et al.* 1986, fig. 5 : 16, p. 181.

variante A, la moitié environ présente une partie grisâtre<sup>1065</sup>. Les surfaces ne sont que peu décrites. Les quelques informations que nous possédons tendent à indiquer une couleur rouge sombre à brun sombre, parfois gris-rougeâtre. On note également que certains pots à cuire des variantes A et B présentent la pâte caractéristique de l'Atelier X<sup>1066</sup>.

### 2.2.3. Répartition et origine (Pl. 149) :

La forme 2 des pots à cuire a une répartition limitée. Elle est circonscrite à la Galilée et à ses zones limitrophes, notamment la zone côtière au niveau de Césarée Maritime et la Décapole. La première variante, qui est la plus courante, est ainsi présente, parfois en très grande quantité, à Nahf<sup>1067</sup>, Tel Keisan<sup>1068</sup>, Jalame<sup>1069</sup>, Bet-Lehem Ha-Gelilit<sup>1070</sup>, Bet She'arim<sup>1071</sup>, Yoqne'am<sup>1072</sup> et Césarée Maritime<sup>1073</sup>. La variante B a également été trouvée à Tel Keisan<sup>1074</sup> et Césarée Maritime<sup>1075</sup>, mais aussi sur les sites de Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>1076</sup>, Qannir<sup>1077</sup>, Bet She'an<sup>1078</sup> et Pella<sup>1079</sup>. Enfin, la dernière variante a pu être observée à Pequi'in Hadasha<sup>1080</sup>, Jalame<sup>1081</sup>, Césarée Maritime<sup>1082</sup> et Bet She'an<sup>1083</sup>.

L'origine précise de cette forme est mal connue. Il semble toutefois qu'elle se situe dans le nord de notre zone d'étude, entre la côte méditerranéenne et la Galilée occidentale. Grâce aux exemples trouvés à Tell Keisan, on sait que les variantes A et B ont été au moins en partie produites par l'Atelier X, dont la localisation exacte n'est pas encore connue.

<sup>1065</sup> La présence d'une bande grise en section est peut-être uniquement due au passage répétés des pots sur le feu. De même, certains exemples d'autres variantes ont une pâte entièrement grise, voire gris-verdâtre, sûrement en raison d'une sur-cuisson (Johnson 2008, n°889, p. 75).

<sup>1066</sup> Pour une description en détail de la composition de cette pâte voir celle des marmites de forme 12.

<sup>1067</sup> Smithline 2008, fig. 5 : 9, p. 93.

<sup>1068</sup> Florimont 1984, pl. 15 : 3, 3a, 3c.

<sup>1069</sup> Johnson 1988, fig. 7-38 : 571-573, p. 193, fig. 7-39 : 574-584, 586, p. 194.

<sup>1070</sup> Atrash, Porat 2015, fig. 4 : 2.

<sup>1071</sup> Vitto 1996, fig. 24 : 11, p. 133.

<sup>1072</sup> Avissar 1996a, fig. XII.6 : 6-7, p. 72.

<sup>1073</sup> Johnson 2008, n°849, 866.

<sup>1074</sup> Florimont 1984, pl. 15 : 4a, 6, 7, 8, 8a.

<sup>1075</sup> Johnson 2008, n°889.

<sup>1076</sup> Calderon 2000a, pl. XXII : 45, p. 139.

<sup>1077</sup> Kirzner 2016, fig. 5 : 4.

<sup>1078</sup> Har'el 2015b, fig. 13 : 2.

<sup>1079</sup> Smith 1973, pl. 43 : 1251. McNicoll *et al.* 1986, fig. 5 : 16, p. 179.

<sup>1080</sup> Lerer 2014a, fig. 3 : 8.

<sup>1081</sup> Johnson 1988, fig. 7-39 : 585, 587-590, p. 194, fig. 7.40 : 598, p. 196, fig. 7-42 : 628, p. 199.

<sup>1082</sup> Johnson 2008, n°973.

<sup>1083</sup> Peleg 1994, fig. 13 : 2, p. 147.

#### **2.2.4. Datation :**

L'ensemble de la forme est caractéristique de la période byzantine. Les trois variantes recouvrent toute cette période. La première variante, la plus ancienne, apparaît dans le courant du IV<sup>e</sup> s., jusqu'au début du Ve siècle. Cette datation est confirmée par l'exemple de Nahf, daté du IV<sup>e</sup> au Ve siècle<sup>1084</sup>, mais surtout par ceux provenant des fouilles de Jalame, bien datés entre 351 et 383<sup>1085</sup>. La datation de la variante B est plus incertaine. Moins fréquente que la précédente, les datations proposées sont variées. Parfois datés des III<sup>e</sup> et IV<sup>e</sup> siècles comme à Qannir<sup>1086</sup>, ces pots sont également mentionnés comme étant plus tardifs, entre le VI<sup>e</sup> s. et le VII<sup>e</sup> siècle. C'est notamment le cas à Pella<sup>1087</sup> et surtout à Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab, où un exemple a été trouvé dans la grande fosse contenant de nombreuses formes connues et datées de la deuxième moitié du VI<sup>e</sup> s. à la première moitié du VII<sup>e</sup> siècle<sup>1088</sup>. Il en est de même pour la troisième variante, bien que la fourchette chronologique soit moins large. Peu d'exemples sont bien datés. Il est toutefois possible d'émettre l'hypothèse d'une datation située entre les IV<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> siècles<sup>1089</sup>.

#### **2.3. Forme 3 :**

Les pots de cette forme sont relativement peu nombreux. Ils ont toutefois fait l'objet de plusieurs classements typologiques. A la fin des années 1980, B. L. Johnson les inclus dans sa forme 10<sup>1090</sup>. Cette attribution n'est que peu satisfaisante en raison de différences morphologiques trop importante, notamment au niveau de la lèvre. Quelques années plus tard, cette forme semble avoir été en partie distinguée dans le sud de la France sous l'appellation imprécise de CATHMA 13. Ce type est très large, englobant des formes variées, décrite

---

<sup>1084</sup> Smithline 2008, p. 92.

<sup>1085</sup> Johnson 1988, p. 192, 195.

<sup>1086</sup> Kirzner 2016.

<sup>1087</sup> Smith 1973, p. 219.

<sup>1088</sup> Contexte n° 8.

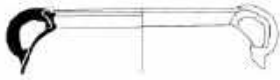
<sup>1089</sup> A Peqi'in Hadahsa, un de ces pots est daté du IV<sup>e</sup> s. (Lerer 2014a) tandis qu'à Césarée Maritime la datation est du VI<sup>e</sup> siècle (Johnson 2008, p. 82).

<sup>1090</sup> Johnson 1988, p. 195.

globalement comme de "petites marmites globulaires"<sup>1091</sup>. Enfin, P. Reynolds et Y. Waksman, en se basant sur le matériel issu des fouilles de Beyrouth, se sont également penchés sur ces pots et en ont discerné l'évolution avec la forme *Cooking Pot 1*<sup>1092</sup>.

### 2.3.1. Forme (Pl. 150-151) :

#### Variante A :



Reynolds, Waksman 22007,  
fig. 11, p. 70

La variante A se situe entre la marmite et le pot à cuire. Elle possède un petit col légèrement évasé terminé par une lèvre aplatie avec un ressaut interne. La transition entre le col et l'épaule est fortement marquée. La panse semble "gonflée", qui tend à s'arrondir. Elle peut être lisse ou côtelée. Plusieurs formes d'anses sont possibles : petites et arrondies ou plus grandes et étirées.

#### Variante B :



Johnson 1988, fig. 7-39 : 596, p.  
194

Les pots à cuire de forme 3B présentent une lèvre légèrement surélevée, mais pas suffisamment pour pouvoir parler d'un col. Elle est très évasée. Elle est plate, horizontale ou remontant légèrement. L'extrémité de la lèvre est fine, presque pointue. On note un ressaut interne fortement prononcé. Le diamètre varie entre 10 cm et 25 cm.

La panse semble être ovoïde. Toutefois, en l'absence d'exemple complet, il n'est pas possible de l'affirmer de manière certaine. Elle est côtelée, au moins dans sa partie supérieure. Les parois peuvent-être parfois très fines.

<sup>1091</sup> CATHMA 1991, p. 41.

<sup>1092</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 11-17, p. 70.

Les anses, à section légèrement aplatie, sont arrondies. Elles sont situées de la lèvre à la panse.

#### Variante C :



Johnson 1988, fig. 7-39 : 595, p. 194

La seconde variante ne diffère de la première que par la forme de la lèvre. Elle ne se détache pas de la panse. La lèvre est droite, horizontale ou pointant légèrement vers le haut.

#### **2.3.2. Pâte (Pl. 152) :**

On ne distingue pas de différences de pâte entre les variantes. P. Reynolds et Y. Waksman ont identifié cette pâte sous l'appellation CW 34. Elle est très proche de celle utilisée pour la production de l'atelier X<sup>1093</sup>. Suite à des analyses chimiques, une partie des échantillons de CW 34 s'est avérée être dans le même groupe que ceux de l'atelier X. Cette pâte est rose pâle ou rose orangé. Elle contient des petits grains brun-rouge. La surface est alors caractéristique avec une couleur rosâtre ou rougeâtre qui peut être confondue avec un engobe<sup>1094</sup>.

Une seconde peut être potentiellement distinguée par la couleur de la section. En effet, les pots de cette forme venant des fouilles de Jalame et de Césarée Maritime ont une cassure rouge - 2.5 YR 5/6 et 2.5 YR 5/8<sup>1095</sup> - différente de ce qui est décrit pour CW 34.

---

<sup>1093</sup> Pour une description en détail de la composition de cette pâte voir la description de celle des marmites de forme 12.

<sup>1094</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 59.

<sup>1095</sup> Johnson 1988, n° 591-597, p. 195. Johnson 2008, n°956, p. 81.



### 2.3.3. Répartition et origine (Pl. 153-155) :

Cette forme de pots destinés à la cuisson est assez peu fréquente. On les rencontre toutefois en majorité dans le nord de notre zone d'étude. La variante A a été observée à Tell Keisan, au niveau de la fosse byzantine, mais principalement à Beyrouth, où elle a été reconnue par P. Reynolds et Y. Waksman<sup>1096</sup>. Plus nombreuse, la seconde variante est présente à Beyrouth<sup>1097</sup>, Jalame<sup>1098</sup>, Césarée Maritime<sup>1099</sup>, Bet She'an<sup>1100</sup> et Pella<sup>1101</sup>. Les pots 3C semblent avoir une distribution plus large. Si on les observe également à Beyrouth<sup>1102</sup>, Jalame<sup>1103</sup>, Césarée Maritime<sup>1104</sup> et Pella<sup>1105</sup>, ils sont également présents dans le Néguev à Tel 'Ira<sup>1106</sup>. Cette vaste zone s'explique peut-être par le caractère extrêmement simple de la lèvre, qui peut être façonnée dans de nombreux ateliers. Il s'agit d'une des formes de lèvre les plus simples.

La localisation précise des zones de production de cette forme n'est pas connue. Deux ateliers ont toutefois pu être mis en évidence : l'atelier X - *Workshop X* - et un autre, inconnu, correspondant à la pâte CW 34. Le premier est certainement situé en Galilée occidentale<sup>1107</sup>. Le second est peut-être à situer au Liban, dans la Beqaa, la pâte étant typique du site de Kamed al Loz<sup>1108</sup>.

### 2.3.4. Datation :

Les pots de cette forme connaissent une évolution entre la variante A et la B. A Beyrouth, P. Reynolds et Y. Waksman la distinguent entre 100 et 480 ap. J.-C.<sup>1109</sup>. D'après le

---

<sup>1096</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 11, p. 70.

<sup>1097</sup> *Ibid.*, fig. 12-13, p. 70.

<sup>1098</sup> Johnson 1988, fig. 7-39 : 591-592, 596, p. 194.

<sup>1099</sup> Johnson 2008, n°956.

<sup>1100</sup> Peleg 2004, fig. 27 : 9, p. 68.

<sup>1101</sup> Smith, Day 1989, pl. 52 : 13.

<sup>1102</sup> Bonifay 1996. Reynolds, Waksman 2007, fig. 14, p. 70.

<sup>1103</sup> Johnson 1988, fig. 7-39 : 593-595, p. 194, fig. 7-40 : 597, p. 196.

<sup>1104</sup> Dever 1994, fig. 1 : 12-13, p. 141. Johnson 2008, n°848.

<sup>1105</sup> McNicoll *et al.* 1982, pl. 138 : 5, p. 157.

<sup>1106</sup> Fischer, Tal 1999, fig. 6.135 : 16, p. 330.

<sup>1107</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 61.

<sup>1108</sup> *Ibid.*, p. 59.

<sup>1109</sup> *Ibid.*, p. 62

matériel de ces fouilles, la première variante daterait du courant du II<sup>e</sup> siècle, tandis que la seconde aurait été utilisée à partir du début du III<sup>e</sup> s., et la troisième vers les IV<sup>e</sup> et V<sup>e</sup> siècles<sup>1110</sup>. Il apparaît cependant que les variantes B et C ont duré plus longtemps que ce qu'il a été observé à Beyrouth. La forme 3B est encore présente dans des contextes de la seconde moitié du IV<sup>e</sup>. C'est le cas, par exemple, à Jalame où ces pots sont datés de 351 à 383<sup>1111</sup> et à Bet She'an, entre le milieu du IV<sup>e</sup> s. et le début du V<sup>e</sup> siècle<sup>1112</sup>. La troisième variante coexiste avec la B durant le IV<sup>e</sup> siècle<sup>1113</sup>. Il est possible qu'elle ait continué à être utilisé jusque dans le courant du VI<sup>e</sup> siècle<sup>1114</sup>.

#### **2.4. Forme 4 :**

Les pots de cette forme sont relativement communs. Le premier classement typologique de ces pots est dû à B. L. Johnson dans son étude sur la céramique de l'atelier de verrier de Jalame, en Galilée. Ils correspondent ainsi au type 4 de Jalame. C'est la forme de culinaire la plus nombreuse sur le site avec 360 occurrences<sup>1115</sup>. En 2012, P. Gendelman en fait la forme 7 des céramiques de cuisson de Horbat Biz'a<sup>1116</sup>.

##### **2.4.1. Forme (Pl. 156-158) :**

Le type 4 des pots à cuire s'insère dans la tradition des formes galiléennes de la période byzantine. On retrouve les mêmes éléments tels que l'allure trapue et la lèvre massive formant un "bloc". Trois variantes peuvent être distinguées.

---

<sup>1110</sup> *Ibid.*, fig 11-16, p. 70.

<sup>1111</sup> Johnson 1988, p. 195.

<sup>1112</sup> Peleg 2004, p. 68.

<sup>1113</sup> A Jalame, les pots 3C sont également datés de 351 à 383 (Johnson 1988, p. 195).

<sup>1114</sup> Un exemple de Césarée Maritime est ainsi daté du VI<sup>e</sup> s. (Johnson 2008, p. 73). A Tel 'Ira, la datation proposée se situe entre le V<sup>e</sup> s. et VII<sup>e</sup> siècle (Fischer, Tal 1999, p. 308).

<sup>1115</sup> Johnson 1988, p. 360.

<sup>1116</sup> Gendelman 2012, p. 39.

### Variant A :



Johnson 1988, fig. 7-35 : 542, p. 189

La lèvre est une des caractéristique principale de cette forme. Elle est légèrement évasée et de section triangulaire. Vue de l'extérieur, elle forme un bandeau très prononcé qui se détache fortement du début de la panse. On distingue parfois une gouttière peu marquée à l'intérieur de la lèvre. L'aspect particulier de la lèvre ainsi que cette gouttière interne permettait de soutenir un couvercle lors de la cuisson. L'ouverture est de taille moyenne. Le diamètre varie de 6 cm environ à 16 cm.

La panse est large et trapue, comme "gonflée". Le diamètre maximum est bas, généralement à mi-hauteur. Elle semble entièrement côtelée<sup>1117</sup>. Les parois sont fines.

Les deux anses sont grandes et étirées vers l'extérieur. Elles sont attachées au niveau de la lèvre jusque sur la panse, juste au dessus du diamètre le plus grand. Bien que n'ayant pas d'informations sur leur section, elles semblent assez massives.

### Variante B :



Johnson 1988, fig. 7-36 : 553, p. 191

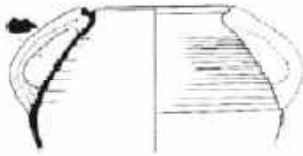
La variante B correspond à la deuxième variante de la forme 4 du site de Jalame<sup>1118</sup>. Elle est très proche morphologiquement de la précédente. Le principal élément qui diffère est la lèvre. On distingue toujours le bandeau caractéristique de cette forme, mais la lèvre présente un net sillon à l'intérieur, parfois profond. Le diamètre de l'ouverture est similaire à la variante A<sup>1119</sup>.

<sup>1117</sup> N'ayant pas d'exemplaires entiers pour cette variante, nous ne pouvons que supposer un côtelage complet de la panse bien que cela semble très probable.

<sup>1118</sup> Johnson 1988, p. 190.

<sup>1119</sup> Le diamètre des pots de cette étude varie de 11 cm à 20 cm.

### Variante C :



Yannai 2010, fig. 9 : 8, p. 129

La troisième variante correspond à la forme 7 des céramiques culinaires de P. Gendelman pour le site de Horbat Biz'a. Il la décrit comme ayant une ouverture large avec la lèvre tournée vers l'extérieur et une gouttière destinée à recevoir un couvercle<sup>1120</sup>. Elle ne diffère des précédentes que par la forme de la lèvre. Le bandeau tend à disparaître. La lèvre est soit arrondie soit plus saillante vers l'extérieur.

#### **2.4.2. Pâte :**

On distingue deux pâtes différentes pour ces pots à cuire. La différence d'argile n'est pas liée aux variantes. Le premier groupe de pâtes se caractérise par un aspect grossier, avec souvent des inclusions blanches et plus rarement des grains noirs<sup>1121</sup>. Au contraire, le second présente une pâte fine contenant peu ou pas d'inclusions visibles<sup>1122</sup>. Dans les deux cas, la section a une couleur très homogène tournant autour du rouge ou du brun-rougeâtre.

#### **2.4.3. Répartition et origine (Pl. 159) :**

Ces pots à cuire trapus et à lèvre à gouttière sont communs dans le sud-ouest de la Galilée et au niveau de la côte méditerranéenne. Quelques exemples, dans l'ensemble des trois variantes, ont toutefois été reconnus ailleurs dans le sud du Levant. La première variante est ainsi présente sur les sites de Jalame<sup>1123</sup>, Dor<sup>1124</sup> et Nein<sup>1125</sup>, mais également à Umm ar-

<sup>1120</sup> Gendelman 2012, p. 39.

<sup>1121</sup> Johnson 1988, p. 190.

<sup>1122</sup> C'est notamment le cas des pots de cette forme trouvés à Horbat Rozez (Yannai 2010, p. 128).

<sup>1123</sup> Johnson 1988, fig. 7-35 : 533, 536, 538-542, p. 189, fig. 7-36 : 543-547, 549, p. 190, fig. 7-37 : 556, p. 191.

<sup>1124</sup> Gibson *et al.* 1999, fig. 39 : 1, p. 110.

<sup>1125</sup> Oshri 2000a, fig. 57 : 6, p. 41.

Rasas<sup>1126</sup>, situé bien plus au sud-est. Le type 4B est connu sur les sites de Jalame<sup>1127</sup>, Horbat Rozez<sup>1128</sup> et Kh. Marmita<sup>1129</sup>, non loin de Jérusalem. La troisième variante se rencontre sur davantage de sites : Jalame<sup>1130</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-‘Aqab<sup>1131</sup>, Horbat Rozez<sup>1132</sup>, Césarée Maritime<sup>1133</sup>, Horbat Biz‘a<sup>1134</sup> et Jérshah<sup>1135</sup>, dans la Décapole.

Les ateliers ayant produits ce type n'ont malheureusement pas encore été mis au jour. Une zone probable d'origine peut être distinguée au regard de sa répartition particulière et de ses éléments morphologiques. Sa présence principalement dans le nord de notre zone d'étude, la forme trapue de la panse et surtout la lèvre particulièrement massive caractéristiques des formes galiléennes incitent à penser à une origine du sud-est de la Galilée, peut-être également dans la région de Césarée Maritime.

#### **2.4.4. Datation :**

L'ensemble de cette forme couvre une fourchette chronologique comprise entre le IV<sup>e</sup> s. et le courant du VI<sup>e</sup> siècle. La première variante, la plus ancienne, est datée des IV<sup>e</sup> et V<sup>e</sup> siècles. Cette datation est cependant à prendre avec prudence en raison du peu de sites ayant fourni ces pots à cuire. A Jalame, ils sont tous datés entre 351 et 383<sup>1136</sup>. L'exemplaire provenant de Dor est légèrement plus récent, entre 375 et 550<sup>1137</sup>. Les variantes B et C sont contemporaines. Elles apparaissent à partir du milieu du IV<sup>e</sup> siècle et durent jusqu'à la fin du VI<sup>e</sup> s., potentiellement jusqu'au début siècle suivant. Les exemples les plus anciens ont été mis au jour à Jalame, dans des contextes de la deuxième moitié du IV<sup>e</sup> siècle<sup>1138</sup>, aussi bien pour la forme 4B que la 4C. A Horbat Rozez, deux de ces pots - variantes B et C - ont été trouvés dans le *Locus* 3006 qui est datable du VI<sup>e</sup> s., peut-être même de la première moitié du

---

<sup>1126</sup> Bujard 1995, fig. 9 : 3, p. 249.

<sup>1127</sup> Johnson 1988, fig. 7-36 : 548, 550-551, p. 190, fig. 7-37 : 552-555, 557-558, p. 191.

<sup>1128</sup> Yannai 2010, fig. 9 : 6, 11, p. 129.

<sup>1129</sup> Gershuny 2006, fig. 13 : 6, p. 153.

<sup>1130</sup> Johnson 1988, fig. 7-35 : 534-535, p. 189.

<sup>1131</sup> Calderon 2000a, pl. XXII : 38, p. 139.

<sup>1132</sup> Yannai 2010, fig. 9 : 5, 7-8, 13, p. 129.

<sup>1133</sup> Johnson 2008, n°795.

<sup>1134</sup> Gendelman 2012, fig. 3 : 11, p. 38.

<sup>1135</sup> Piazza 1983-1984, fig. H : 59, p. 130.

<sup>1136</sup> Johnson 1988, p. 190.

<sup>1137</sup> Gibson *et al.* 1999, p. 106.

<sup>1138</sup> Johnson 1988, p. 190.

VIe siècle<sup>1139</sup>. Le site de Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab, au nord de Césarée Maritime, présente au niveau de sa grande fosse byzantine toute une association de céramiques, aussi bien fines que communes, de la deuxième moitié du VIe s. à la première moitié du VIIe si., parmi laquelle un pot de cuisson forme 4C<sup>1140</sup>. Il s'agit ici d'une des datation les plus récentes pour ce type<sup>1141</sup>.

## 2.5. *Forme 5* :

Les pots de forme 5 bien que fréquents n'ont été intégrés que peu de fois dans une typologie. C'est en 1988 que B. L. Johnson les distingue pour la première fois au sein de la poterie culinaire de Jalame, sous la forme 7<sup>1142</sup>. R. Amir, dans le courant des années 2000, en fait la forme 2 des marmites - "*Closed Cooking Pots*" - du site de Shiqmona<sup>1143</sup>.

### 2.5.1. *Forme (Pl. 160-162)* :

#### Variante A :



Smith 1973, pl. 42 : 1295

La première variante possède une lèvre massive. Elle forme un bandeau externe qui se détache peu de la panse. La forme particulière est obtenue par le pliage de la lèvre sur elle-même, vers l'extérieur. Cette caractéristique est commune à quelques *pithoi* d'époque byzantine<sup>1144</sup>. Le diamètre de l'ouverture se situe principalement entre 12 cm et 15 cm, mais peut dans de rares cas atteindre plus de 20 cm.

---

<sup>1139</sup> Contexte n°9.

<sup>1140</sup> Contexte n° 8.

<sup>1141</sup> Une telle datation apparaît toutefois comme étant rare. D'une manière générale, il convient de conserver un certain recul quant à ces datations. En raison du faible nombre de sites et du manque de diversité de contextes bien définis au niveau desquels ces pots ont été reconnus, il n'est pas possible d'être catégorique sur ce sujet.

<sup>1142</sup> Johnson 1988, p. 192.

<sup>1143</sup> Amir 2006, p. 153.

<sup>1144</sup> *Pithoi* A2 et A3 (Vié 2013, pl. 26-28, p. 144-147).

La panse est arrondie et semble assez trapue. Sa forme globale n'est pas connue, mais il est probable qu'elle soit sphérique ou ovoïde. Elle est principalement lisse, mais peut être occasionnellement. Les parois sont généralement assez fines.

Les anses sont grandes et rondes. Elles sont attachées directement au niveau de la lèvre jusque sur la partie supérieure de la panse. Souvent, elles remontent au dessus de la lèvre. La section est aplatie.

#### Variante B :



Calderon 2000, pl. XXII : 34, p. 139

saillantes.

La variante B s'apparente davantage que la précédente aux marmites. En effet, on constate majoritairement un col très bas. Cependant, la lèvre est toujours massive. Le bandeau se transforme et l'extérieur de la lèvre se creuse en un sillon formant deux pointes

La panse n'est plus aussi arrondie. Elle semble ovoïde avec une épaule plus prononcée, en rupture avec la partie supérieure. Cette rupture laisse penser que le façonnage s'est effectué en deux fois. La panse est côtelée.

#### **2.5.2. Pâte :**

La pâte de la variante 1 est grossière. Elle contient des inclusions blanches, parfois nombreuses, et principalement des grains de quartz de petite taille. La couleur de la section ne peut être connue de manière certaine en raison du trop faible nombre de descriptions dans les publications. Il semblerait toutefois qu'elle soit brune, tirant sur le rouge et le jaune. Une pâte en particulier a pu être reconnue principalement à Bet She'an : la pâte Qz2. D'une manière générale, cette argile est ferrugineuse et contient du quartz. Elle se caractérise aussi par la présence d'inclusions de schiste ferrugineux et des oolithes. Ceux-ci ont une structure concentrique composée de fines bandes, et mesurent environ 200  $\mu\text{m}$ . Toutefois, la majorité

des éléments non-plastiques est composé de siltite - ou *siltstone* - et surtout de quartz arrondis. Ces minéraux se rencontrent notamment dans les formations du Crétacé inférieur<sup>1145</sup>.

L'argile utilisée pour la seconde variante se caractérise par la présence d'inclusions blanches. Il est possible qu'il s'agisse de la même pâte que celle que nous venons de décrire, mais qu'en raison de descriptions trop rapides, la présence de quartz n'ait pas été mentionnée, ou qu'une partie des grains blancs correspond en réalité à du quartz. La couleur de la pâte brun ou brun rougeâtre tend à confirmer cette hypothèse.

### **2.5.3. Répartition et origine (Pl. 163) :**

Les pots à cuire de cette forme font partie des culinaires - marmites et pots - caractéristiques de la Galilée et de ses environs, avec leur lèvre massive. De ce fait, on ne les rencontre que dans le nord de notre zone d'étude. Le site le plus méridional dans lequel cette forme a été reconnue est Ibthan<sup>1146</sup> - pour la variante B. La première variante est la plus commune. Elle est présente sur des sites tels que Shiqmona<sup>1147</sup>, Horbat Qastra<sup>1148</sup>, Horbat Damon<sup>1149</sup>, Yoqne'am<sup>1150</sup>, Horbat Rozez<sup>1151</sup>, 'Afula<sup>1152</sup>, Kafr Sulam<sup>1153</sup>, Bet She'an<sup>1154</sup>, dans le Wadi el-Yabis<sup>1155</sup> et en grand nombre à Pella<sup>1156</sup>. La variante B est moins fréquente. Elle a, cependant, été reconnue à Jalame<sup>1157</sup>, à Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab dont certains au niveau de la grande fosse<sup>1158</sup>, en plus d'Ibthan.

S'il est certain que l'origine de cette forme se situe dans les régions septentrionales, vers la Galilée ou la Décapole, la localisation précise des zones de production n'est pas

---

<sup>1145</sup> Cohen-Weinberger, Goren 2011, p. 219.

<sup>1146</sup> Masarwa 2014a, fig. 7 : 6.

<sup>1147</sup> Amir 2006, fig. 4 : 9, p. 151.

<sup>1148</sup> Van den Brink *et al.* 2013, fig. 16 : 7, p. 87.

<sup>1149</sup> Mahamid 2009, fig. 5 : 9-10.

<sup>1150</sup> Avissar 1996a, fig. XII.6 : 8-9, p. 72.

<sup>1151</sup> Yannai 2010, fig. 9 : 9, p. 129.

<sup>1152</sup> Feig 2016a, fig. 20 : 10-12.

<sup>1153</sup> Gal, Hana 2002, fig. 2 : 6, p. 85.

<sup>1154</sup> Bar-Nathan 2011b, fig. 11.22 : 6-9, 11, p. 261.

<sup>1155</sup> Mabry *et al.* 1988, fig. 13 : 82, p. 295.

<sup>1156</sup> Smith 1973, pl. 30 : 1118, pl. 43 : 1242, 1246, 1249, 1295. McNicoll, Hennessy 1980, pl. XX : 9, p. 237. McNicoll *et al.* 1982, pl. 138 : 6, 8, p. 157, pl. 147 : 5, p. 175. McNicoll *et al.* 1986, fig. 4 : 11, p. 178. Smith, Day 1989, pl. 51 : 13.

<sup>1157</sup> Johnson 1988, fig. 7-38 : 566, p. 193.

<sup>1158</sup> Calderon 2000a, pl. VII : 31, p. 107, pl. XXII : 34-35, p. 139.



connue, ou du moins non assurée. Une partie des pots de cuisson trouvés à Pella - ceux du groupe de pâte Qz2 - proviennent d'une zone où des formations du Crétacé inférieur sont exposées. La Jordanie présente ce genre de formations géologiques<sup>1159</sup>. Il est également possible qu'il y ait eu une production locale de cette forme à Pella, à partir d'une matière première provenant par exemple de l'est de la Samarie ou de toutes autres régions où affleurent ce type de formation comme la Jordanie. Une production à Pella est possible à partir d'argile importée d'après A. Cohen-Weinberger et Y. Goren car un des pots présente une pâte avec des inclusions de basalte<sup>1160</sup>.

#### **2.5.4. Datation :**

Les pot de cuisson de type 5 sont relativement tardifs. Les deux variantes ont une datation similaire. Cette forme apparaît dès le courant du VI<sup>e</sup> siècle et est observée jusqu'au VIII<sup>e</sup> siècle - probablement pas plus tard que le milieu du siècle. La période durant laquelle elle est la plus fréquente est, cependant, comprise entre la fin du VI<sup>e</sup> s. et le courant du VII<sup>e</sup> siècle. L'exemple issu de la grande fosse de Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab a pu être ainsi daté de la seconde moitié du VI<sup>e</sup> s. à la première moitié du VII<sup>e</sup> siècle<sup>1161</sup>. De même, à Horbat Qastra un de ces pots vient d'un contexte - *Locus* 102 - que l'on peut dater du courant du VII<sup>e</sup> s., voire de la première moitié de ce siècle<sup>1162</sup>. A 'Afula, par exemple, ces pot à cuire sont également datés du VII<sup>e</sup> siècle<sup>1163</sup>.

#### **2.6. Pots à cuire indéterminés (Pl. 164) :**

Les pots destinés à la cuisson font partie des culinaires les moins communes dans le sud du Levant pour les périodes qui nous intéressent. De ce fait, seuls soixante de ces récipients peuvent être classés dans la catégorie des "indéterminés". A l'instar de ce que nous

---

<sup>1159</sup> Cohen-Weinberger, Goran 2011, p. 219.

<sup>1160</sup> *Ibid.*, p. 222.

<sup>1161</sup> Contexte n° 8.

<sup>1162</sup> Contexte n° 5.

<sup>1163</sup> Feig 2016a.

avons pu constater pour les marmites, il s'agit principalement de bords, avec quelques exemples complets. Ces derniers se placent cependant dans la tradition des pots à cuire. Ils présentent une panse non-sphérique et assez trapue. Les deux anses verticales vont de la lèvre à l'épaule et sont grandes par rapport à la taille du récipient. Ceux-ci sont au moins en parti côtelés. Les bords de ces culinaires peuvent varier grandement, d'une lèvre très simple en bourrelet étiré<sup>1164</sup> à une lèvre épaisse<sup>1165</sup>.

### 3. LES BOUILLOIRES

Les bouilloires, dont l'usage premier n'a somme toute pas changé jusqu'à nos jours, ont pour fonction de faire chauffer l'eau. Pour M. Joguïn, l'eau ainsi chauffée servait principalement à laver les ustensiles et à débarrasser la viande de son sang. Il évoque également la possibilité de les utiliser pour des infusions<sup>1166</sup>. Cette famille de la céramique culinaire a notamment été mentionnée dans les textes rabbiniques. Deux termes principaux correspondent aux bouilloires : *Kumkum* et *Yora*. Le mot *kumkum* vient directement du grec *koumkoumion*. Dans le Talmud, il est décrit comme un récipient conçu pour faire bouillir l'eau<sup>1167</sup>. U. Zevulun et Y. Olenik l'illustrent notamment avec un exemple complet de bouilloire à filtre de forme 5B<sup>1168</sup>. Le terme *yora* ne semble pas avoir de correspondance avec le grec. Il apparaît pour la première fois dans la Mishnah. Au moins deux modules sont décrits : un grand et un petit. Tandis que les bouilloires du petit module pouvaient être utilisées directement sur le fourneau quotidien, ou *kira*, les grandes devaient être maintenues par deux pierres sur le feu<sup>1169</sup>.

---

<sup>1164</sup> Peleg, Reich 1992, fig. 13 : 8, p. 146.

<sup>1165</sup> Johnson 2008, n°891.

<sup>1166</sup> Joguïn 2001, p. 643.

<sup>1167</sup> Zevulun, Olenik, p. 36.

<sup>1168</sup> *Ibid.*, n°177, p. 70. Tenter de faire un rapprochement entre les termes présents dans les sources antiques et les formes retrouvées archéologiquement est complexe et peut être une périlleuse tentation. Le cas des ces bouilloires est d'autant plus difficile qu'il ne semble pas y avoir dans les textes talmudiques une véritable description. Il est possible que le terme *kumkum* regroupe plusieurs formes.

<sup>1169</sup> Zevulun, Olenik 1979, p. 35. Talmud de Babylone, *Shabbat*, 102 : 2.

Les bouilloires en céramique sont relativement peu nombreuses au regard du reste de la céramique culinaire. Nous n'avons pu mettre en évidence que quelques formes. Le caractère rare de ces récipient est lié au fait que la majorité des bouilloires était en métal, ainsi qu'on peut le voir au travers de nombreux exemples comme à Umm al-Walid<sup>1170</sup>.

### **3.1. Forme 1 :**

Les bouilloires de formes 1 sont communes dans le sud du levant durant le début de la période romaine. La principale étude de cette forme, bien que rapide, a été effectuée en 2000 par M. Fischer et O. Tal à partir du matériel issu des fouilles de 'En Boqeq. Elle correspond aux types JG3 et JG4<sup>1171</sup>. En suivant cette distinction, la forme 1 se divise en deux variantes. La seconde variante se réfère également au type 21.1 de P. W. Lapp<sup>1172</sup>.

#### **3.1.1. Forme (Pl. 165-166) :**

##### Variante A :



Fischer, Tal 2000,  
fig. 2.8 : 4, p. 59

La première variante se caractérise par un col peu élevé. Il se ressert à mi-hauteur et est ensuite évasé. La lèvre est triangulaire, avec un sillon plus ou moins prononcé à l'extérieur. L'ouverture est petite. Son diamètre n'excède pas 9 cm.

La panse est large et sphérique. Sa partie médiane est légèrement côtelée. Les parois sont fines. Le fond est arrondi, parfois ombiliqué.

Ces bouilloires ne possèdent qu'une anse. Elle est étirée de la lèvre au début de la panse, dans certains cas directement au niveau de la transition entre le col et la panse.

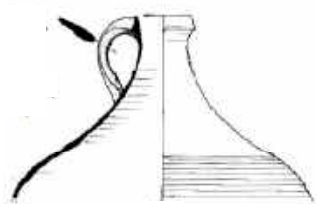
---

<sup>1170</sup> Deux grandes bouilloires en bronze y ont en effet été trouvées aux côtés de nombreuses céramiques culinaires (Joguin 2001, p. 643).

<sup>1171</sup> Fischer, Tal 2000, p. 38.

<sup>1172</sup> Lapp 1961. Fischer, Tal 2000, p. 38.

### Variante B :



Clamer 1997, pl. 8 : 22, p. 129.

Cette seconde variante présente un col plus haut et moins resserré en son milieu. La partie supérieure est également évasés, cependant on constate souvent une encoche parfois large s'évasant davantage, probablement destinée à recevoir un couvercle. La lèvre est en bandeau triangulaire. Le diamètre de l'ouverture est plus petit que pour la première variate, il ne dépasse pas 5 cm. La panse semble être côtelée à partir de l'épaule.

#### **3.1.2. Pâte :**

La pâte de ces bouilloires à panse sphérique est principalement connue grâce aux observations effectuées par M. Fischer et O. Tal au travers du matériel des fouilles de 'En Boqeq et par celles faites à partir de la production de l'atelier de Binyanei Ha'uma. Deux groupes de pâtes peuvent être observés. Dans les deux cas, il ne semble pas y avoir de distinction entre les variantes. La couleur du premier groupe peut varier grandement, oscillant ainsi du brun clair au jaune crème à une teinte plus sombre pouvant aller jusqu'au brun-grisâtre. Elle est cuite à haute température. Elle se distingue par une texture sableuse avec de nombreuses inclusions de quartz ainsi que des grains denses, de taille petite à moyenne. On note également quelques petites inclusions de mica et du dégraissant végétal<sup>1173</sup>. Le second groupe est caractéristique de l'atelier de Binyanei Ha'uma. Les bouilloires ont une surface extérieure de couleur rouge-brun. En section, on observe très souvent une fine bande gris clair<sup>1174</sup>. La pâte est fine malgré la présence de petites à moyennes inclusions arrondies de calcaire. Des analyses plus poussées ont été effectuées - par activation neutronique - et ont permis d'identifier l'origine précise de l'argile utilisée. Il s'agit d'argile de Motza dont un affleurement a été localisé à environ 3 km du site<sup>1175</sup>.

<sup>1173</sup> Fischer, Tall 2000, p. 37.

<sup>1174</sup> Dans certains cas, lorsque les parois sont très fines, cette bande grise peut être absente (Berlin 2005, p. 35).

<sup>1175</sup> *Ibid.*, p. 35

### 3.1.3. Répartition et origine (Pl. 167) :

Les bouilloires de cette première sont caractéristiques du sud du Levant. Très fréquentes sur les sites hérodiens et romains, on les rencontre le plus souvent en Judée. Elles peuvent également être observées au-delà de cette région centrale. Les deux variantes ont une distribution assez proche. Les bouilloires 1A ont été distinguées sur les sites d'Alonim<sup>1176</sup>, Kh. es-Samra, 'Ein Mazruq - à Abu Gosh -<sup>1177</sup>, Jérusalem - Binyanei Ha'uma<sup>1178</sup>, 'Ir Ganim<sup>1179</sup>- Ramat Rahel<sup>1180</sup>, 'Ein el-Ghuweir<sup>1181</sup>, Machéronte<sup>1182</sup>, En Boqeq<sup>1183</sup> et Aroer<sup>1184</sup>. La seconde variante semble légèrement plus répandue. On la rencontre notamment sur les sites de Ramat Hanadiv-Mansur el-'Aqab<sup>1185</sup>, Jatt<sup>1186</sup>, Kh. Khallat Qays<sup>1187</sup>, Jéricho<sup>1188</sup>, Jérusalem - Binyanei Ha'uma<sup>1189</sup> et *Armenian Garden*<sup>1190</sup>- Ramat Rahel<sup>1191</sup>, Qumran<sup>1192</sup>, Herodium<sup>1193</sup>, 'Ain ez-Zara<sup>1194</sup>, Machéronte<sup>1195</sup>, Tel 'Ira<sup>1196</sup> et En Boqeq<sup>1197</sup>.

Ces bouilloires sont caractéristiques de la Judée et de la région hiérosolymitaine. Leur répartition est principalement centrée sur cette zone. De plus, on connaît très précisément au moins un de leurs lieux de production avec l'atelier de Binyanei Ha'uma dans la banlieue de Jérusalem. A. Berlin mentionne très clairement cette forme comme appartenant au répertoire de la production de l'atelier, au côtés des marmites de formes 1 et 4, et des casseroles de forme 1. Il est également fort probable qu'elles aient été produites dans d'autres centres de la région au regard des différences observées dans la pâte.

---

<sup>1176</sup> Atrash 2015, fig. 10 : 8.

<sup>1177</sup> Ein Mor 2015, fig. 5 : 3.

<sup>1178</sup> Berlin 2005, fig. 6 : 5-8

<sup>1179</sup> Kisilevitz, Oz 2012, fig. 5 : 9.

<sup>1180</sup> Aharoni 1962, fig. 6 : 23.

<sup>1181</sup> Bar-Adon 1977, fig. 12-14.

<sup>1182</sup> Communication personnelle de J.B. Humbert.

<sup>1183</sup> Fischer, Tal 2000, fig. 2.8 : 4-9, p. 59.

<sup>1184</sup> Hershkovitz 1992, fig. 13 : 4.

<sup>1185</sup> Calderon 2000a, pl. III : 42, 44, p. 96.

<sup>1186</sup> Abu Hamid 2010, fig. 6 : 14.

<sup>1187</sup> Klein, Klein 2015, fig. 7 : 4.

<sup>1188</sup> Fischer, Tal 2000, p. 38.

<sup>1189</sup> Berlin 2005, fig. 6 : 1-4

<sup>1190</sup> Tushingham 1985, fig. 25 : 8, p. 377.

<sup>1191</sup> Aharoni 1962, fig. 20 : 16.

<sup>1192</sup> de Vaux 1954, fig. 4 : 12.

<sup>1193</sup> Netzer 1981, p. 58, pl. 4 : 10, 10 : 9.

<sup>1194</sup> Clamer 1997, pl. 1 : 22, p. 115, 8 : 22-22a, p. 129.

<sup>1195</sup> Communication personnelle de J.B. Humbert.

<sup>1196</sup> Fischer, Tal 1999, fig. 6.129 : 20, p. 322.

<sup>1197</sup> Fischer, Tal 2000, fig. 2.8 : 10-18, p. 59.

### 3.1.4. Datation :

La datation de cette forme nous est bien connue. Les deux variantes sont contemporaines. M. Fischer et O. Tal proposent de dater ces bouilloires entre le Ier s. av. J.-C. et la première moitié du IIe s. ap. J.-C.<sup>1198</sup>. Cette fourchette chronologique nous semble exacte. Cette datation est confirmée par la datation de plusieurs autres exemples pour la première variante. A 'Ir Gannim, une de ces bouilloires est ainsi datée du courant du Ier siècle<sup>1199</sup>. De même, à 'Ein Mazruq, cette forme est datée de la fin de la première partie de la période romaine<sup>1200</sup>. Pour ce qui est de la seconde variante, la datation est également confirmée par plusieurs exemples dont celui issu des fouilles de Kh. Khallat Qays que les auteurs datent du Ier s. au début du IIe siècle<sup>1201</sup> et un autre à Jatt daté plus largement de la fin du Ier s. jusque dans le courant du IIIe siècle<sup>1202</sup>. Toutefois, c'est entre le Ier s. av. J.-C. et le Ier s. ap. J.-C. que ces bouilloires sont les plus fréquentes. La production de cette forme à Binyanei Ha'uma s'ancre dans ce phénomène. En effet, sa période de production est comprise entre la fin du Ier s. av. J.-C. et 70 ap. J.-C. environ<sup>1203</sup>.

### 3.2. Forme 2 :

Les bouilloires de type 2 ne sont pas les plus fréquentes. Ce caractère relativement peu commun fait que peu d'études ont été effectuées sur cette forme. De fait, nous manquons d'informations aussi bien quant à leur pâte, qu'à leur distribution générale ou encore et surtout pour ce qui est de leur datation. A Kh. el-Hawarit cependant, elle correspond au deux formes nommées : "*Banded Rim Jugs*" et "*Flanged Rim Jugs*"<sup>1204</sup>. Il est possible de distinguer deux variantes.

---

<sup>1198</sup> La démonstration des auteurs à partir d'exemples de nombreux sites nous paraît très pertinente (Fischer, Tal 2000, p. 38).

<sup>1199</sup> Kisilevitz, Oz 2012.

<sup>1200</sup> Ein Mor 2015.

<sup>1201</sup> Klein, Klein 2015.

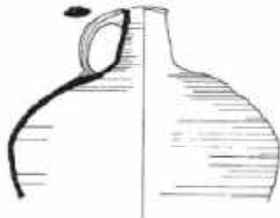
<sup>1202</sup> Abu Hamid 2010.

<sup>1203</sup> Berlin 2005, p. 39.

<sup>1204</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 140-141.

### 3.2.1. *Forme (Pl. 168) :*

#### Variante A :



Zias 1980, fig. 4 : 2, p. 63.

Les exemples correspondant à la variante A de la forme 4 se caractérisent par un col moyennement haut. Il est le plus souvent tronconique, plus large à sa base qu'à l'ouverture. La lèvre est alors simple, parfois en bourrelet épaissi. Elle tend à s'évaser légèrement. L'ouverture est d'un faible diamètre, tournant principalement entre 3

et 4 cm.

La panse est large et trapue<sup>1205</sup>. Elle est "gonflée" sans pour autant être totalement sphérique. Il semble que les parois soient fines<sup>1206</sup>. La panse est entièrement côtelée, depuis le bas du col jusqu'au niveau du fond. Ce dernier est arrondi.

Ces bouilloires ne possèdent qu'une anse. L'attache supérieure se situe sur la lèvre, tandis que l'inférieure est au niveau du haut de la panse. Elle est assez grande et a une section légèrement aplatie et moulurée.

#### Variante B :



Hartal *et al.* 2008, fig. 7 : 11, p. 140.

La seconde variante est assez proche de la première<sup>1207</sup>. La principale différence se situe au niveau de la lèvre. Elle est alors soulignée par une collerette, créée par un sillon plus ou moins marqué. Le diamètre de l'ouverture est légèrement plus grand, allant jusqu'à 5 cm<sup>1208</sup>.

<sup>1205</sup> La bouilloire provenant du site de 'Ar'ara présente un diamètre maximal au niveau de la panse de 23 cm alors que son ouverture ne mesure que 3,5 cm (Zias 1980, fig. 4 : 2, p. 63).

<sup>1206</sup> Le manque d'exemples présentant une partie suffisante de la panse pour observer cette spécificité ne nous permet pas d'être catégorique quant à cette affirmation.

<sup>1207</sup> Toutefois, aucune bouilloire complète de cette variante n'a été trouvée - du moins publiée - ce qui nous oblige à rester prudent sur ce sujet.

<sup>1208</sup> Un col provenant de Kh. edh-Dharieh est un cas unique puisque son diamètre à l'ouverture est de 9 cm.

### 3.2.2. Pâte :

La pâte de ces bouilloires n'est que très peu connue. Nous n'avons aucune information pour la variante A. Pour la seconde variante, nous possédons davantage de données, bien que cela reste très limité. La couleur de la section varie principalement autour de teintes rougeâtres, de rose à brun. Une bouilloire de Kh. el-Hawarit présente une section grise<sup>1209</sup>, ce qui semble davantage être lié à un mauvais cuisson qu'à une argile différente. La couleur de la surface, externe et interne, varie probablement entre le rouge brun et le brun foncé. La pâte de certaines d'entre elles provenant de Kh. el-Hawarit - et produites dans cet atelier - présentent la pâte caractéristique des culinaires de ce site. Elle est d'une texture légèrement crayeuse, cuite de façon à ce qu'elle donne un son métallique lorsqu'elle est frappée avec l'ongle. On observe de nombreuses petites et quelques moyennes inclusions blanches, rouges et noires. A côté de ces grains, on distingue des vacuoles de deux formes : longues et étroites, et ovoïdes<sup>1210</sup>. Il pourrait s'agir ici de preuves de la présence d'un dégraissant végétal.

### 3.2.3. Répartition et origine (Pl. 169) :

Les bouilloires de cette forme ne sont pas les plus fréquentes. Il est toutefois possible de distinguer une zone préférentielle de distribution au niveau de la Galilée et du Golan. Ainsi, la variante A est présente sur les sites de Rama<sup>1211</sup>, Bet She'arim<sup>1212</sup>, 'Ar'ara<sup>1213</sup> et Jatt<sup>1214</sup>. La seconde variante est plus commune. On la rencontre sur un plus grand nombre de sites comme Kh. el-Hawarit<sup>1215</sup>, Kh. Namra<sup>1216</sup>, Horvat 'Omrit<sup>1217</sup>, Bab el-Hawa<sup>1218</sup>, Bet She'arim<sup>1219</sup>, Kh. es-Samra - *Mansio* -<sup>1220</sup> et Kh. edh-Dharieh.

---

<sup>1209</sup> Hartal *et al.* 2008, fig. 7 : 11, p. 140.

<sup>1210</sup> *Ibid.*, p. 134.

<sup>1211</sup> Tzaferis 1980, fig. 3 : 9, p. 72.

<sup>1212</sup> Avigad 1955, fig. 3 : 21, p. 210.

<sup>1213</sup> Zias 1980, fig. 4 : 2, p. 63.

<sup>1214</sup> Abu Hamid 2010, fig. 6 : 13.

<sup>1215</sup> Hartal *et al.* 2008, fig. 7, p. 140.

<sup>1216</sup> Hartal 2005, fig. 49 : 13-14.

<sup>1217</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 141.

<sup>1218</sup> Hartal 2005, fig. 133 : 9-11.

<sup>1219</sup> Avigad 1955, fig. 3 : 20, p. 210.

<sup>1220</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.



Malgré leur relative rareté, leur origine est connue, du moins pour la variante 4B. Ces bouilloires à col tronconique et collerette font partie du répertoire morphologique produit par l'atelier de Kh. el-Hawarit sur les pentes du Mont Hermon. Si la zone de production est certaine pour cette variante, il n'en est pas de même pour la première. En effet, elle ne semble pas avoir été produite dans le même atelier. Il est toutefois vraisemblable, au regard de sa distribution, qu'elle ait pour origine la Galilée<sup>1221</sup>.

### **3.2.4. Datation :**

La question de la datation de ces bouilloires demeure assez problématique en raison du faible nombre d'occurrences observées, notamment pour la première variante<sup>1222</sup>. Au contraire, celle de la variante B peut être mieux appréhendée, ou du moins de manière plus sûre. L'atelier de Kh. el-Hawarit a été utilisé du début du IIIe s. au milieu du Ve siècle<sup>1223</sup>. Les bouilloires 2B ont donc été produites durant cette période. Cette datation semble confirmée par un exemple provenant d'une citerne de Bet She'arim - datée du IIIe s. au IVe s. -<sup>1224</sup>. A Khibet es-Samra, elles sont un peu plus anciennes, entre 150 et 250<sup>1225</sup>.

### **3.3. Forme 3 :**

La troisième forme des bouilloires a été bien étudiée par D. Adan-Bayewitz. Elle correspond de ce fait à la forme 5A de Kefar Hananya<sup>1226</sup>. Avant cette étude, elle avait déjà été remarquée par S. Loffreda, à partir du matériel des fouilles de Capharnaüm, qui en a fait

---

<sup>1221</sup> En raison du faible nombre d'exemples de la variante A, il convient de rester prudent sur ce point.

<sup>1222</sup> On peut mentionner une fourchette chronologique très large comprise entre les Ier et IVe siècles. A Jatt, elle est datée de la fin du Ier s. au IIIe s. (Abu Hamid 2010) tandis qu'à Bet She'arim elle est plus tardive, du IIIe s. au IVe siècle (Avigad 1955, p. 209).

<sup>1223</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 133.

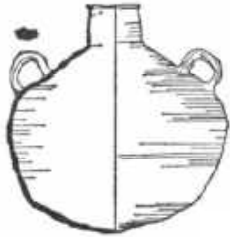
<sup>1224</sup> Avigad 1955, p. 209.

<sup>1225</sup> Les deux exemples que nous possédons de ce site proviennent de la *Mansio* (Communication personnelle de J.-B. Humbert).

<sup>1226</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 135-139.

dans un premier temps sa forme A7<sup>1227</sup> puis, plus tard, son type PENT 9<sup>1228</sup>. Quelques années plus tard, c'est au tour de F. Diez-Fernandez de la distinguer sous les types 12.1 et 12.2<sup>1229</sup>.

### 3.3.1 *Forme (Pl. 170) :*



Bahat 1974, fig. 4 : 11, p. 166.

Les bouilloires de cette forme diffèrent grandement des précédentes. Leur allure générale peut faire penser à des jarres ou des amphores. Elles présentent un col assez haut et droit. La lèvre est épaissie et aplatie. Le diamètre à l'ouverture varie entre 4,5 cm et 6 cm<sup>1230</sup>.

La panse est sphérique et très large. Le diamètre maximum se situe à mi-panse. Les parois sont relativement fines et entièrement côtelées. Dans sa partie inférieure, la transition avec le fond est anguleuse ce qui semble indiquer un façonnage en deux temps où le fond est rajouté. Celui-ci est arrondi avec souvent une très légère pointe au centre.

Contrairement à la grande majorité des bouilloires, celles-ci possèdent deux anses. Elles ne se situent pas sur le col mais sont en oreille au niveau de l'épaule. Leur section est aplatie avec une côte centrale. Elles font penser à celles des amphores *bag-shaped 2* du nord de la Palestine.

### 3.3.2. *Pâte :*

La pâte est classique de l'atelier de Kefar Hananya décrite par D. Adan-Bayewitz dans son étude sur la production. Elle est majoritairement de couleur rouge en section, mais peut avoir occasionnellement un cœur grisâtre. Elle est composée pour environ un tiers d'inclusions minérales, dont principalement des grains de quartz anguleux, accompagnés de

<sup>1227</sup> Loffreda 1974, p. 32.

<sup>1228</sup> Loffreda 2008, p. 183.

<sup>1229</sup> Diez-Fernandez 1983, p. 123-124.

<sup>1230</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 135.

grains d'augite, d'homblende, de plagioclase et de chert<sup>1231</sup>. Contrairement aux marmites et aux plats à cuire, ces bouilloires ne semblent pas avoir été produites ailleurs qu'à Kefar Hananya, dans les ateliers dits concurrents.

### **3.3.3. Répartition et origine (Pl. 171) :**

Les bouilloires de forme 3 ne sont pas les plus fréquentes. Elles n'ont été trouvées qu'en faible nombre dans quelques sites seulement. Elles se concentrent uniquement en Galilée. Elles ont été distinguées à En-Nabrataïn<sup>1232</sup>, Meiron<sup>1233</sup>, Kefar Hananya<sup>1234</sup>, Capharnaüm<sup>1235</sup>, Horvat Hazon<sup>1236</sup> et Sepphoris<sup>1237</sup>. L'origine de cette forme est bien connue. Il s'agit d'une des formes produites par l'atelier de Kefar Hananya<sup>1238</sup>.

### **3.3.4. Datation :**

La datation de ces bouilloires assez particulières est aujourd'hui bien établie grâce notamment au travail effectué par D. Adan-Bayewitz à Kefar Hananya. Cette forme est produite à partir du début du IIe s. et continue à l'être jusque à la fin du IIIe s., voire le début du IVe siècle<sup>1239</sup>. Cette datation est confirmée par l'exemple complet trouvé à Horbat Hazon dont le contexte est daté du courant du IIe siècle<sup>1240</sup>.

---

<sup>1231</sup> La pâte de l'atelier de Kefar Hananya a été plus longuement décrite dans le cadre des marmites de forme 3.

<sup>1232</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 8, p. 182.

<sup>1233</sup> *Ibid.*, table 11, p. 221.

<sup>1234</sup> *Ibid.*, p. 135-139.

<sup>1235</sup> Loffreda 1974, p. 32. Loffreda 2008, p. 183.

<sup>1236</sup> Bahat 1974, fig. 4 : 11, p. 166.

<sup>1237</sup> Adan-bayewitz 1993, table 11, p. 182.

<sup>1238</sup> *Ibid.*, p. 135-139.

<sup>1239</sup> Adan-Bayewitz 1986, p. 139.

<sup>1240</sup> Contexte n°3.

### 3.4. *Forme 4* :

La forme 4 des bouilloires n'est également pas des plus fréquentes. Elle est parfois assimilée, à tort, aux marmites. Ainsi, D. Adan-Bayewitz la mentionne comme faisant partie de son type 4 des marmites - "*Closed Cooking Pot type 4*"<sup>1241</sup>.

#### 3.4.1. *Forme (Pl. 172)* :



Adan-Bayewitz 1986,  
fig. 4 : 5, p. 127

Ce type de bouilloires se caractérise principalement par un col haut et droit, voire légèrement évasé. Celui-ci se termine par une lèvre simple, en bourrelet, parfois soulignée à l'extérieur. L'ouverture est large contrairement à ce que l'on observe dans la majorité des cas pour cette catégorie de culinaires. Il peut atteindre 10 cm<sup>1242</sup>.

La panse est sphérique mais assez petite par rapport à la taille du col. Elle est entièrement côtelée.

Ces bouilloires ne possèdent qu'une anse. Celle-ci est grande. Elle est attachée directement au niveau de la lèvre, ou juste en dessous, et elle s'étire jusque sur le haut de la panse. Elle a une section aplatie.

#### 3.4.2. *Pâte* :

Nous ne possédons que très peu d'informations sur la pâte de ces bouilloires. Il semblerait toutefois qu'elle soit plutôt grossière et granuleuse, potentiellement avec des inclusions blanches. Nous pouvons également émettre l'hypothèse de la présence de grains de quartz, bien qu'il n'en soit pas fait mention dans les descriptions. Cela pourrait correspondre

<sup>1241</sup> Adan-Bayewitz 1986, fig. 4 : 5, p. 127, p. 108.

<sup>1242</sup> C'est ce que l'on constate pour l'exemple de Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab (Calderon 2000a, pl. XXII : 46, p. 139).

au caractère granuleux et grossier de la pâte. De plus, comme nous le voyons dans la grande majorité des pâtes de culinaires du sud du Levant, le quartz est un des éléments les plus couramment observés.

### ***3.4.3. Répartition et origine (Pl. 173) :***

La répartition géographique des bouilloires de cette forme est assez large, bien que peu de sites en ont fourni. On en retrouve aussi bien dans la partie septentrionale de la côte de la Palestine historique qu'à l'est du Jourdain. Elles sont ainsi présentes à Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>1243</sup>, Césarée Maritime<sup>1244</sup>, Amman<sup>1245</sup> et dans le Monastère de Kaino dans le Wadi 'Ayoun Mousa<sup>1246</sup>. Leur origine n'est pas connue.

### ***3.4.4. Datation :***

La datation de cette forme n'est pas assurée. Elle semble être tardive, de la fin de la période byzantine. A Césarée Maritime, elle est datée entre 630 et 660<sup>1247</sup>. Dans le Wadi 'Ayoun Mousa, elle est légèrement plus ancienne, datant du VIe siècle<sup>1248</sup>.

## ***3.5. Forme 5 :***

Parmi l'ensemble des bouilloires du sud du Levant, une forme en particulier est caractéristique de la période de byzantine. Il s'agit de ces bouilloires à panse sphérique et à filtre, parfois également appelées cruches à filtre ou gargoulette. De par leur côté emblématique, elles ont fait l'objet de plusieurs études notamment celles de Y. Waksman et P.

---

<sup>1243</sup> Calderon 2000a, pl. XXII : 46, p. 139.

<sup>1244</sup> Adan-Bayewitz 1986, fig. 4 : 5, p. 127.

<sup>1245</sup> Harding 1950, pl. XXVI : 6.

<sup>1246</sup> Piccirillo 1984, fig. 9 : 17, p. 31.

<sup>1247</sup> Adan-Bayewitz 1986, p. 121.

<sup>1248</sup> Piccirillo 1984, p. 317.

Reynolds<sup>1249</sup>, mais aussi d'A. Vokaer<sup>1250</sup>. La première classification de cette forme date du début des années 1990 et est à mettre au crédit de l'association CATHMA qui en fait le type 15 : "Bouilloires à bec tubulaire"<sup>1251</sup>. Comme beaucoup de céramiques culinaires proche-orientales distinguées dans le sud de la France par l'association, ces bouilloires-cruches ont été de nouveau étudiées dans les années 2000. Elles correspondent aux types PO 2.15 de Y. Waksman, P. Reynolds, S. Bien et J.-C. Trégliat<sup>1252</sup> et 1.1 et 1.2 - "*Pierced-neck jug*" - de P. Reynolds et Y. Waksman<sup>1253</sup>. Au sein de cette forme réunissant les bouilloires à filtre plusieurs variantes peuvent être distinguées.

### 3.5.1. *Forme (Pl. 174-178) :*

#### Variante A :



Vokaer 2010-2011, fig. 4, p. 226.

Les bouilloires de cette première variante se caractérisent par un col

moyennement haut et assez étroit. La lèvre est légèrement évasée et forme un bec vers l'extérieur créant un bandeau bien visible. Le diamètre de l'ouverture varie entre 4 et 5,5 cm. Le filtre se situe à la base du col. Il est percé de plusieurs trous<sup>1254</sup>. Le filtre est un élément qui se rencontre également sur des cruches qui ne sont pas destinées à être des bouilloires. Il n'est pas rare de rencontrer des fragments du filtre dans une pâte qui n'est pas caractéristique des culinaires. Bien que le filtre soit un élément important de cette forme, il ne permet pas à lui seul de distinguer une bouilloire de forme 5.

La forme de la panse n'est pas certaine, aucun exemplaire complet n'ayant été retrouvé jusqu'à présent. Il est toutefois très probable qu'elle soit semblable à ce qu'on observe pour la variante suivante : plutôt sphérique et entièrement côtelée. Aucune anse n'a été conservée.

<sup>1249</sup> Waksman *et al.* 2005. Reynolds, Waksman 2007.

<sup>1250</sup> Vokaer 2010-2011. Vokaer 2013.

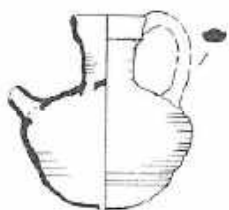
<sup>1251</sup> CATHMA 1991, p. 37.

<sup>1252</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 313.

<sup>1253</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 75-79, p. 78.

<sup>1254</sup> Le nombre de trous semble pouvoir varier. Un exemple venant de Beyrouth en montre cinq.

### Variante B :



**Barkan et al. 2013, fig. 12, p. 128.**

La variante B est la plus commune. Plusieurs exemples complets ont pu être mis au jour, ce qui nous permet de connaître l'ensemble de la forme, contrairement aux bouilloires 6A.

La lèvre est caractéristique. Elle est fine et allongée. Elle est parfois décrite comme étant en baïonnette<sup>1255</sup>. A la base de celle-ci, on observe une carène, souvent très anguleuse. Le diamètre de l'ouverture varie, et peut atteindre plus de 10 cm<sup>1256</sup>. Le col est également haut et est évasé. Il peut être légèrement côtelée. On observe la présence du filtre typique de cette forme à l'intérieur, au niveau de la transition col/panse. Il est systématiquement percé de trois trous.

La panse tend à être sphérique. L'épaule est généralement plus "gonflée" que le reste de la panse. Sur ce renflement est fixé un court bec verseur. La panse est presque entièrement côtelée. Seule la zone à proximité du fond est lisse. Les parois sont fines. Le fond est toujours convexe.

Le moyen de préhension est constitué d'une unique anse. Celle-ci est grande et étirée. Elle va de la lèvre à l'épaule. Elle est aplatie et légèrement moulurée. Elle dépasse vers le haut la ligne virtuelle de l'ouverture.

### Variante C :



**Vokaer 2010-2011, fig. 22, p. 228.**

Les bouilloires de cette troisième variante sont plus rares que les précédentes. Elles présentent de grandes similitudes avec celles de forme 5B, notamment au niveau du col et de la panse. L'allure générale en est très proche. Toutefois, elles diffèrent sur certains points tels que la lèvre et l'anse. Pour ces deux aspects, elles empruntent des éléments aux bouilloires

<sup>1255</sup> Waksman et al. 2005, p. 313.

<sup>1256</sup> Un col de cette forme trouvé à Beyrouth (BEY 006) présente un diamètre à l'ouverture de 11,5 cm environ (Reynolds, Waksman et al. 2007, fig. 77, p. 78).

en métal.

La lèvre est pincée à l'extérieur, ce qui crée une sorte d'anneau. Le haut de la lèvre est rentrant. L'autre élément caractéristique de cette variante est l'anse. Si elle est également aplatie et légèrement moulurée, elle est d'une forme plus complexe. Elle est coudée et possède un anneau sur sa partie supérieure. Celui-ci a pour fonction de maintenir un petit couvercle pouvant fermer la bouilloire, et s'appuyant sur le pli de la lèvre. Le couvercle en question est attaché à l'anneau par une petite anse. Il peut être simple - une petite coupelle - ou plus travaillé, avec un tenon sommital comme on l'observe sur l'exemplaire complet d'Elauissa Sebaste.

Un exemple unique provenant des fouilles de l'Ophel à Jérusalem<sup>1257</sup> présente des points morphologiquement très proches avec les bouilloires 5C. Cet *unicum* est composé de deux parties. La première consiste en une bouilloire classique de variante C, mais avec un fond concave. La seconde partie correspond à un "tube" sur un pied annulaire. Ce "tube" est percé d'une multitude de trous ainsi qu'une ouverture plus large et quadrangulaire. Il s'agit certainement d'un moyen pour introduire des braises afin que le liquide à l'intérieur de la bouilloire reste chaud.

### 3.5.2. Pâte (Pl. 179) :

La pâte de ces bouilloires à filtre est au moins en partie bien connue. Les travaux effectués sur cette forme ont montré que la majorité a une pâte correspondant à celle de l'Atelier X. Elle se caractérise principalement par une couleur rosâtre en section, de nombreuses inclusions de quartz, de carbonates de calcium et d'oxyde de fer<sup>1258</sup>.

Il est possible que d'autres argiles aient pu être utilisées. Bien qu'il semble que la grande majorité des bouilloires trouvées dans notre zone d'étude soit caractéristique de l'Atelier X, certains exemples - de variante C -, notamment venant de Chypre, montrent une pâte locale<sup>1259</sup>.

---

<sup>1257</sup> Mazar, Peleg 2003, pl. I.16 : 31, p. 99.

<sup>1258</sup> Vokaer 2007, p. 703. Vokaer 2011, p. 48. Vokaer 2010-2011, p. 215. La pâte de l'Atelier X a été plus longuement décrite dans le cadre des marmites de forme 11.

<sup>1259</sup> Ferrazzoli, Ricci 2007, p. 42. Vokaer 2010-2011, p. 216.



### 3.5.3. Répartition et origine (Pl. 180-183) :

Les bouilloires de cette forme connaissent une répartition sur une zone très large, comprenant une grande partie du Proche-Orient, de l'Égypte à la Turquie actuelles. La première variante est la moins courante. On la rencontre uniquement à Shiqmona<sup>1260</sup> pour les régions sud-levantines. Elle a cependant été observée plus au nord, à Beyrouth<sup>1261</sup> et à Apamée<sup>1262</sup>. Au contraire, la deuxième variante est commune. Il s'agit même d'une des formes les plus caractéristiques des culinaires de la fin de la période byzantine du sud du Levant. On la rencontre fréquemment dans la région au nord de Césarée Maritime, y compris sur ce site<sup>1263</sup>. On l'observe ainsi à Shavei Zion<sup>1264</sup>, Shiqmona<sup>1265</sup>, Jalame<sup>1266</sup>, dans l'épave de Dor 2006<sup>1267</sup> et à Ramat Hanadiv<sup>1268</sup>. Elle a également été distinguée plus au sud, bien qu'en plus faible quantité, près de Jéricho, au niveau du site du Baptême - Béthanie -<sup>1269</sup>, dans les fouilles du Quartier Juif à Jérusalem<sup>1270</sup>. Cette variante a également fait l'objet d'une distribution à grande échelle. Elle est très présente dans tout le Proche-Orient. Elle a été distinguée en Égypte, au niveau des Kellia<sup>1271</sup> et dans le Sinaï<sup>1272</sup>, mais aussi au Liban - à Beyrouth<sup>1273</sup> et Tell 'Arqa<sup>1274</sup> -, en Syrie, plus précisément à Ras Ibn Hani<sup>1275</sup>, Apamée<sup>1276</sup>, Hama<sup>1277</sup>, Andarin<sup>1278</sup>, Resafa<sup>1279</sup> et Halabiyya<sup>1280</sup>, et à Chypre - Dhiorios<sup>1281</sup>. Sa zone de

---

<sup>1260</sup> Calderon 2010, fig. 9 : 88, p. 200.

<sup>1261</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 75, p. 78.

<sup>1262</sup> Vokaer 2010-2011, fig. 4-5, p. 226.

<sup>1263</sup> Magness 1992b, fig. 68 : 8.

<sup>1264</sup> Prausnitz 1967, fig. 15 : 10.

<sup>1265</sup> Amir 2006, fig. 4 : 11, p. 151. Calderon 2010, fig. 9 : 87, p. 200, fig. 12 : 123, p. 204.

<sup>1266</sup> Johnson 1988, fig. 7-45 : 670, p. 204.

<sup>1267</sup> Barkan *et al.* 2013, fig. 12, p. 128.

<sup>1268</sup> Calderon 2000a, pl. VIII : 51-52, p. 109, pl. XXIV : 63-65, p. 145.

<sup>1269</sup> Abu Shmeis, Waheeb 2002, fig. 9 : 13, p. 571.

<sup>1270</sup> Magness 2006, fig. 7.1 : 18, p. 190.

<sup>1271</sup> Egloff 1977, pl. 71 : 3-5.

<sup>1272</sup> Calderon 2000b, fig. 5 : 62-64.

<sup>1273</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 77-79, p. 78.

<sup>1274</sup> Thalmann 1978, pl. 38 : 6-7, p. 121. Thalmann 1980, fig. 37 : 8.

<sup>1275</sup> Bounni *et al.* 1981, p. 225-226. Touma 1984, fig. 47.

<sup>1276</sup> Vokaer 2010-2011, fig. 7-10, p. 226.

<sup>1277</sup> Christensen, Johansen 1971, fig. 19, p. 187.

<sup>1278</sup> Vokaer 2010-2011, fig. 11, p. 226.

<sup>1279</sup> Konrad 1992, fig. 9 : 9.

<sup>1280</sup> Orssaud 1991, fig. 122 : 26-27.

<sup>1281</sup> Catling 1972, fig. 5, pl. 41.

distribution s'étend jusqu'en Méditerranée occidentale puisqu'on la trouve à Marseille<sup>1282</sup> et sur le site de l'*oppidum* de Saint-Blaise<sup>1283</sup>. Les bouilloires de forme 5C sont moins communes, mais apparaissent comme ayant été exportées sur de grandes distances, au moins dans la partie nord du Proche-Orient notamment à Apamée en Syrie<sup>1284</sup>, Salamine à Chypre<sup>1285</sup> et Elaiussa Sebaste en Turquie<sup>1286</sup>. Dans le sud du Levant, cette variante n'a été observée qu'à Horbat Qastra, l'antique Porphyréon<sup>1287</sup> et à Jérusalem<sup>1288</sup>, mais il s'agit là de l'*unicum* dont la partie supérieure présente toutes les caractéristiques de cette forme.

A côté de ces trois variantes, de nombreux fragments de bouilloires à filtre de forme indéterminée ont été mis au jour dans des zones similaires. Ainsi, on en trouve à Horvat Hazon<sup>1289</sup>, Shiqmona<sup>1290</sup>, Horbat Qastra<sup>1291</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>1292</sup>, Césarée Maritime<sup>1293</sup>, Kh. el-Ni'ana<sup>1294</sup>, Madaba<sup>1295</sup>, Be'er Sheva<sup>1296</sup> et Kh. edh-Dharrah<sup>1297</sup>. Mais aussi sur des sites plus éloignés tels qu'Apamée<sup>1298</sup>, Carthage<sup>1299</sup>, Marseille<sup>1300</sup> et l'*oppidum* de Saint-Blaise<sup>1301</sup>.

L'origine de cette forme est bien connue, du moins en grande partie. Cette forme, pour l'ensemble des trois variantes, est une des plus emblématiques du répertoire morphologique de l'Atelier X. L'emplacement présumé de cet atelier, localisé dans l'ouest de la Galilée<sup>1302</sup>, correspond à la répartition préférentielle de ce type : la zone galiléenne jusqu'à Césarée Maritime. Toutefois, il est fort probable que d'autres ateliers aient pu en produire. Dans certains cas, une origine chypriote est avancée<sup>1303</sup>. L'importance et l'exportation de la

<sup>1282</sup> Bien 2005. Waksman *et al.* 2005, p. 313.

<sup>1283</sup> Démians d'Archimbaud 1994, fig. 70 : 51.

<sup>1284</sup> Vokaer 2010-2011, fig. 18-20, p. 227.

<sup>1285</sup> Diederichs 1980, pl. 24 : 309, p. 100.

<sup>1286</sup> Ferrazzoli, Ricci 2007, fig. 8 : 24.

<sup>1287</sup> Van den Brink *et al.* 2013, fig. 18 : 3, p. 93.

<sup>1288</sup> Mazar, Peleg 2003, pl. I.16 : 31, p. 99.

<sup>1289</sup> Bahat 1974, fig. 4 : 17, p. 166.

<sup>1290</sup> Calderon 2010, fig. 3 : 38-39, p. 188.

<sup>1291</sup> Van den Brink *et al.* 2013, fig. 18 : 2, p. 93.

<sup>1292</sup> Calderon 2000a, pl. VIII : 52, 54, p. 109.

<sup>1293</sup> Peleg, Reich 1992, fig. 14 : 15, p. 149.

<sup>1294</sup> De Vincenz, Sion 2007, fig. 5 : 4, p. 29.

<sup>1295</sup> Acconci, Gabrieli 1994, fig. 25 : 1, p. 440.

<sup>1296</sup> Fatakin 2000, fig. 9 : 10, p. 269.

<sup>1297</sup> Observations personnelles.

<sup>1298</sup> Communication personnelle d'A. Vokaer.

<sup>1299</sup> Hayes 1976, fig. 15 : 44, 48.

<sup>1300</sup> CATHMA 1991, p. 37.

<sup>1301</sup> *Ibid.*, p. 37.

<sup>1302</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 61.

<sup>1303</sup> Les bouilloires de forme 5C provenant d'Elaiussa Sebaste sont considérées comme étant d'origine chypriote (Ferrazzoli, Ricci 2007, p. 42. Vokaer 2010-2011, p. 216).

production de l'atelier X, et notamment de ces bouilloires à filtre, laisse penser à l'existence possible d'un phénomène de copie d'une forme ayant un certain succès dans des ateliers plus restreints, à diffusion plus locale. Il ne serait donc pas étonnant de rencontrer ces bouilloires dans des pâtes locales.

#### **3.5.4. Datation :**

Les bouilloires de cette forme, avec ce filtre si particulier, sont une des formes caractéristiques de la période byzantine. Le type 5, d'une manière générale, est présent durant toute cette période, jusqu'à l'époque omeyyade. Les trois variantes se répartissent au sein de cette période, et l'on peut y voir une certaine évolution.

La variante A est la plus ancienne. Elle est datée principalement à partir des exemples provenant des fouilles de Beyrouth. P. Reynolds et Y. Waksman la datent ainsi de la fin du IV<sup>e</sup> s. ou le début du V<sup>e</sup> siècle<sup>1304</sup>. Ceci est confirmé par les observations d'A. Vokaer à partir du matériel d'Apamée, bien qu'elles soient moins précises. On les retrouve alors dans des niveaux contenant du matériel allant du IV<sup>e</sup> au VII<sup>e</sup> siècles<sup>1305</sup>.

Entre ces bouilloires et celles des variantes B et C, on constate un trou dans la datation. En effet, ces deux dernières - datées de façon similaire - semblent apparaître dans le courant du VI<sup>e</sup> siècle. Ce vide laissé par la première variante n'est peut-être qu'artificiel, dû davantage à un manque de données, qu'à un réel "trou". Les bouilloires 5B et C se rencontrent ainsi au moins jusqu'à la fin du VII<sup>e</sup> siècle. A Beyrouth, les trois exemplaires de forme 5B sont datés de 551 environ pour l'un et de la fin du VI<sup>e</sup> s. pour les deux autres<sup>1306</sup>. Les datations des bouilloires trouvées dans le sud du Levant vont également dans ce sens. Ainsi, la bouilloire complète provenant de l'épave "Dor 2006" peut être bien datée de la deuxième moitié du VI<sup>e</sup> s. au premier quart du VII<sup>e</sup> siècle<sup>1307</sup>. De même, au niveau de la grande fosse - "Pit" - de Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab, elles sont datées de la deuxième moitié du VI<sup>e</sup> s. à la première moitié du VII<sup>e</sup> s.<sup>1308</sup>, tandis qu'à Shiqmona, une d'entre elles est à situer dans

---

<sup>1304</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 64, fig. 75, p. 78.

<sup>1305</sup> Vokaer 2010-2011, p. 216.

<sup>1306</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 77-79, p. 78.

<sup>1307</sup> Contexte n° 7.

<sup>1308</sup> Contexte n° 8.

la première moitié du VIIe siècle<sup>1309</sup>. Il en va de même pour celles de la variante C. Bien que moins fréquentes, la datation semble identique à la précédente. L'*unicum* trouvé dans les fouilles de l'Ophel à Jérusalem et présentant de grandes similitudes avec ces bouilloires est datable de la fin du VIe siècle<sup>1310</sup>. A Elaiussa Sebaste, en Cilicie, elles sont datées des VIe et VIIe siècles<sup>1311</sup>. Pour Apamée, A. Vokaer évoque la présence d'une de ces bouilloires dans un contexte ne dépassant guère la première moitié du VIIe siècle<sup>1312</sup>.

### **3.6. Bouilloires indéterminés (Pl. 184) :**

Les bouilloires sont un cas à part. Contrairement aux autres catégories de céramiques culinaires, il peut être difficile de les distinguer de simples cruches. C'est principalement le cas au travers des publications. En effet, les bouilloires sont morphologiquement très proches des cruches. Il est même certain qu'elles aient pu avoir la même fonction de service.

Morphologiquement, les bouilloires "indéterminées" gardent une panse de forme arrondie, souvent assez large. On retrouve aussi souvent un col assez étroit, permettant de mieux garder la chaleur. Elles sont également en très grande majorité côtelée, comme l'ensemble de la céramique culinaire. Les différences principales se situent au niveau de la forme du col et de la lèvre. Certaines de ces bouilloires ont un col pincé, d'autres sont plus simples, droits. On note ainsi une multitude de formes. Cette observation est cependant à nuancer en raison du faible nombre de bouilloires que nous connaissons par rapport à d'autres catégories de céramiques de cuisson. Il est possible, qu'avec de nouvelles données, nous puissions distinguer de nouvelles formes.

---

<sup>1309</sup> Contexte n° 4.

<sup>1310</sup> Contexte n° 18.

<sup>1311</sup> Vokaer 2010-2011, p. 216.

<sup>1312</sup> *Ibid.*, p. 217.



# Formes ouvertes

## 1. LES CASSEROLES

Les casseroles correspondent à des récipients moins profonds que les marmites avec une carène plus ou moins prononcée et un col qui s'évase après un rétrécissement. Leur diamètre à l'ouverture est large. Cette famille de culinaires se rapproche fortement du terme grec caccabé - *hê kakkabê* - transposé directement en latin pour donner *caccabus*. Ce terme désigne un récipient parfois traduit par chaudron. Selon J. André dans l'index de son édition de *L'Art culinaire*, il s'agit d'un récipient destiné à la cuisson des sauces, mais également d'autres plats tels que les lentilles, les bouillies et le fameux minutal mentionné par Apicius<sup>1313</sup>. Isidore de Séville évoque l'origine du nom latin comme étant due au son produit lors de la cuisson, mais ne sait qui des latins ou des grecs l'ont utilisé les premiers :

" *Caccabus* ("chaudron") et *cucuma* ("coquemar") sont des mots qui viennent du bruit produit quand ils chauffent. Leur noms sont communs au grec et au

---

<sup>1313</sup> Apicius, *L'Art culinaire*.

latin ; quant à savoir si se sont les Latins qui ont emprunté ces mots aux Grecs, ou l'inverse, la chose est incertaine."<sup>1314</sup>

Nous avons donc ici une origine onomatopéique que M. Bats propose d'éventuellement retenir si l'on applique cela d'abord sur le terme grec à partir duquel le mot latin a été directement copié<sup>1315</sup>. Il semblerait toutefois que l'étymologie de ce mot soit plus ancienne et plus orientale. Il apparaît qu'il serait emprunté au sémitique et plus précisément à l'akkadien *kukkub(b)u*<sup>1316</sup>.

Pour A. Berlin, les casseroles en général ont une origine grecque. Certaines d'entre elles sont produites régulièrement en Grèce depuis le troisième quart du Ve siècle avant notre ère. Elles possèdent alors une large panse arrondie avec un col légèrement évasé et un rebord interne pour recevoir un couvercle. Cette forme semble avoir subsisté pendant plusieurs siècles avant d'être remplacée à la période hellénistique par une casserole aux parois courbées et à la lèvre évasée. Elle ne semble toutefois pas être connue dans le Levant avant la fin de cette période, où elles apparaissent surtout sur des sites avec un peuplement gréco-macédonien ou sur la côte où pouvait s'exercer l'influence grecque<sup>1317</sup>.

### **1.1. Forme 1 :**

La forme 1 correspond à des casseroles dont la tradition remonte à la période du Second Temple<sup>1318</sup>. Caractéristique du début de la période romaine en Palestine, elle est très fréquente sur de nombreux sites. De part ce caractère commun, elle a été observée et reconnue comme une forme à part entière depuis longtemps. Déjà en 1952, P. Kahane distingue cette forme et en fait le type B de culinaires issues de tombes de Jérusalem<sup>1319</sup>. Peu de temps après cette première ébauche de typologie, P. W. Lapp se penche également sur cette forme et en fait son type 72.2<sup>1320</sup>. On retrouve cette forme dans le groupe 44 de Machéronte<sup>1321</sup>. Les

---

<sup>1314</sup> "Caccabus et cucuma a sono feruoris cognominantur. Haec in Graecis et Latinis communia nomina habent; sed utrum Latini a Graecis an Graeci a Latinis haec uocabula mutuassent incertum est" (Isidore de Séville, VII [VIII] : 3, p. 73).

<sup>1315</sup> Bats 1988, p. 69.

<sup>1316</sup> Masson 1967, p. 83-85.

<sup>1317</sup> Berlin 1997, p. 94.

<sup>1318</sup> Bar-Nathan, Eisenstadt 2013, p. 30.

<sup>1319</sup> Il la sépare des marmites qui correspondent à son type A (Kahane 1952, p. 128, 130-131, pl. 7 : E).

<sup>1320</sup> Lapp 1961, Type 72.2.

<sup>1321</sup> Loffreda 1996, 79, 204.

fouilles du site de 'En Boqeq en ont fourni quelques exemples, suffisamment pour que M. Fischer et O. Tal la distingue comme le premier type des casseroles judéennes<sup>1322</sup>. Les casseroles de cette forme apparaissent aussi à Masada et sont classées dans le type M-CS1A2<sup>1323</sup>. R. Bar-Nathan, avec I. Eisenstadt, la reconnaît de nouveau à partir du matériel des fouilles des niveaux romains de Jéricho et la divise en trois variantes<sup>1324</sup>. Si cette forme est connue depuis longtemps comme étant destinée à la cuisson, il demeure que dans certains cas elle est considérée à tort comme des jarres<sup>1325</sup>.

### 1.1.1. Forme (Pl. 185-187) :

#### Variante A :



Fischer, Tal 2000, fig. 2.4 : 1, p. 51

Les casseroles de type 1 possèdent un petit col bas. Il est principalement droit, mais peut être évasé ou dans de rares cas légèrement rentrant. La lèvre est simple : arrondie ou

triangulaire avec un biseau à l'extérieur<sup>1326</sup>. L'ouverture est plus large que pour les marmites. Le diamètre se situe généralement en dessous de 30 cm. Il semblerait qu'un petit module existe puisqu'un exemple a un diamètre de 8 cm seulement<sup>1327</sup>.

La principale caractéristique de cette forme est l'épaule carénée. Le dessus de l'épaule est relativement étroit et tend à être horizontal. On observe parfois deux larges sillons peu profonds sur cette zone. La carène est marquée, avec un angle presque droit. C'est à ce niveau que le diamètre de la casserole est le plus grand<sup>1328</sup>. La panse est profonde. La parois externe est lisse. La surface interne présente les stigmates typiques du façonnage au tour. Le fond est bombé.

<sup>1322</sup> Type CS1 (Fischer, Tal 2000, p. 33-34).

<sup>1323</sup> Bar-Nathan 2006, p. 165-166, pl. 30 : 56).

<sup>1324</sup> Type J-CS3 (Bar-Nathan, Eisenstadt 2013, p. 30-31).

<sup>1325</sup> C'est par exemple le cas de J. B. Hennessy pour une casserole de Sébaste (Hennessy 1970b, pl. 7 : 27, p. 8-9).

<sup>1326</sup> Il s'agit ici des deux principales formes de la lèvre. On observe cependant parfois un sillon sur celle-ci, mais cela est plutôt rare (Bar-Nathan, Eisenstadt 2013, pl. 1.24 : 628, p. 79).

<sup>1327</sup> Abu Raya, Zissu 2000, fig. 8 : 2, p. 10.

<sup>1328</sup> Il peut atteindre plus de 30 cm.



Elle possède deux petites anses rondes. Elles sont attachées directement à la lèvre et vont jusque sur la carène. Elles tendent à dépasser légèrement en hauteur la ligne de la lèvre. La section est fine, en ruban.

#### Variante B :



Johnson 2008, n°805

La seconde variante de ces casseroles à carène se différencie de la première par une panse moins profonde et une carène plus prononcée. Hormis ces deux particularités, la forme est très proche de la précédente.

#### ***1.1.2. Pâte (Pl. 188) :***

La pâte des casseroles de cette première forme est assez homogène. Elle est fine par rapport à ce qu'on observe ordinairement pour la céramique culinaire. Elle est dense et légèrement granuleuse. Elle contient de petites à moyennes inclusions blanches anguleuses, potentiellement des grains de quartz. A côté de ces grains blanchâtres, on distingue généralement de petites, ou très petites, inclusions sombres - grisâtres ou noires - et occasionnellement jaunâtres.

Deux types de sections semblent exister pour cette forme. Elle peut être d'une couleur allant du brun au rouge<sup>1329</sup> ou présenter une bande grise. La couleur en surface, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur, semble très homogène. Elle varie du brun pâle au rouge.

---

<sup>1329</sup> Cependant, en raison du manque d'homogénéité dans les descriptions, il ne s'agit ici que d'une indication donnée à partir d'observations personnelles et de descriptions suffisamment détaillées dans les publications.

### 1.1.3. Répartition et origine (Pl. 189) :

Ces casseroles carénées sont présentes sur une aire géographique assez vaste. Cependant, c'est en Judée et dans la proximité de Jérusalem qu'elles sont les plus fréquentes, aussi bien pour la variante A que pour la variante B. La première, correspondant aux casseroles les plus profondes, est la plus commune. On la rencontre à Césarée Maritime<sup>1330</sup>, Horbat Nashe<sup>1331</sup>, Samarie-Sébaste<sup>1332</sup>, Jéricho<sup>1333</sup>, 'Iraq el-Emir<sup>1334</sup>, Jérusalem - Binyanei Ha'uma<sup>1335</sup>, vallée du Cédron<sup>1336</sup>, *Dominus Flevit*<sup>1337</sup>, *Notre-Dame Center*, Tombeau des Rois, Rogén Ganim<sup>1338</sup>, Mont Scopus<sup>1339</sup>, Aqabat el-Khanga Street<sup>1340</sup>, Talpiyot<sup>1341</sup> -, Hérodition<sup>1342</sup>, 'En el-Ghuweir<sup>1343</sup>, Machéronte<sup>1344</sup>, 'Ain ez-Zara<sup>1345</sup> et 'En Boqeq<sup>1346</sup>. La seconde variante semble moins fréquente. Elle est présente sur les sites de Césarée Maritime<sup>1347</sup>, Jérusalem - Quartier Juif<sup>1348</sup>, 'Ir Gannim<sup>1349</sup> et Kh. 'Addassa<sup>1350</sup>-, Machéronte<sup>1351</sup> et 'Ain ez-Zara<sup>1352</sup>.

L'origine de ces deux variantes est connue au moins en partie. Une origine hiérosolymitaine de ces casseroles carénées est une certitude. La forte concentration de cette forme à Jérusalem tend à le confirmer. Les travaux effectués à Binyanei Ha'uma montrent définitivement qu'elles ont été produites dans la région de Jérusalem. Seul le premier atelier, antérieur à l'installation de la Xe Légion *Fretensis*, a produit cette forme particulière de casseroles. La production ne semble démarrer qu'au cours de la phase 3 et continue jusqu'à la

---

<sup>1330</sup> Johnson 2008, n°798-801.

<sup>1331</sup> Mettens 2004, fig. 3 : 2.

<sup>1332</sup> Hennessy 1970b, fig. 7 : 27, p. 8.

<sup>1333</sup> Baramki 1955, pl. 23 : A171. Pritchard 1952, pl. 58 : 35.

<sup>1334</sup> Dentzer *et al.* 1982, fig. 7 : 10, p. 312.

<sup>1335</sup> Berlin 2005, fig. 7, p. 40

<sup>1336</sup> Machline, Gadot 2017, fig. 11 : 8-9, p. 116.

<sup>1337</sup> Bagatti, Milik 1958, fig. 31 : 7-8.

<sup>1338</sup> Greenberg, Cinamon 2011, fig. 26 : 1, p. 98.

<sup>1339</sup> Abu Raya, Zissu 2000, fig. 8 : 1-2, p. 10. De Vincenz 2010, fig. 4 : 9, p. 55.

<sup>1340</sup> Kagan 2014, fig. 9 : 6-7.

<sup>1341</sup> 'Adawi 2009a, fig. 3 : 5.

<sup>1342</sup> Netzer 1981, pl. 5 : 12-14.

<sup>1343</sup> Bar-Adon 1977, fig. 14 : 14.

<sup>1344</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

<sup>1345</sup> Clamer 1997, pl. 4 : 12, p. 121.

<sup>1346</sup> Fischer, Tal 2000, fig. 2.4 : 1, p. 51.

<sup>1347</sup> Johnson 2008, n°804-806.

<sup>1348</sup> Magness 2006, fig. 7.1 : 16, p. 190.

<sup>1349</sup> Nagar 2009, fig. 14 : 3.

<sup>1350</sup> 'Adawi 2015b, fig. 4 : 9.

<sup>1351</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

<sup>1352</sup> Clamer 1997, pl. 3 : 7, p. 119.

fin de l'occupation - phase 4<sup>1353</sup>. Quelques ratés de cuisson ont ainsi pu être mis en évidence sur le site même de l'atelier, et plusieurs autres dans le voisinage immédiat, notamment sur le site de l'Hotel Hilton, fouillés par M. Avi-Yonah dans les années 1950<sup>1354</sup>.

#### **1.1.4. Datation :**

Les deux variantes sont contemporaines. De par son caractère commun et la bonne connaissance d'au moins un atelier en ayant produit, la datation de cette forme est assurée. On l'observe ainsi entre la deuxième moitié du Ier s. av. J.-C et la première moitié du IIe s. ap. J.-C. Les exemples provenant des fouilles de la "*Aqabar el-Khanga Street*" - dans le quartier chrétien de la Vieille Ville de Jérusalem - sont par exemple datés à partir de la fin du Ier s. avant notre ère<sup>1355</sup>. Il en va de même pour certaines casseroles de Césarée Maritime<sup>1356</sup>. Cette fourchette chronologique correspond également à celle évoquée par M. Fischer et O. Tal, c'est-à-dire du Ier s. av. J.-C. à la première moitié du IIe de notre ère<sup>1357</sup>. C'est toutefois à partir du Ier s. ap. J.-C. qu'elles deviennent prépondérantes dans le Sud du Levant. Le premier atelier de Binyanei Ha'uma, avant l'installation de la Xe Légion *Fretensis*, commence à produire dans sa troisième phase, c'est-à-dire au début du Ier s. ap. J.-C.<sup>1358</sup>. Dans les fouilles d'une tombe du Mont Scopus, elles sont par exemple datée de la période entre les deux grandes révoltes juives, soit entre 70 et 135 environ<sup>1359</sup>. J. Magness mentionne une datation assez proche pour une casseroles trouvée dans les fouilles du Quartier Juif - du Ier au IIe s. de notre ère<sup>1360</sup>.

Bien que produite de manière assurée dans la région de Jérusalem, il semble que cette forme est une origine bien plus lointaine. La forme 1 est très proche morphologiquement de plusieurs casseroles en bronze d'époque romaine, dont plusieurs ont été trouvées à Pompéi. Les principales caractéristiques des casseroles sud-levantines sont présentent sur les exemples en métal : la forme générale profonde ou non, et surtout la carène. Il paraît très probable que

---

<sup>1353</sup> Berlin 2005, fig. 2, p. 32.

<sup>1354</sup> *Ibid.*, p. 39.

<sup>1355</sup> Kagan 2004.

<sup>1356</sup> Johnson 2008, p. 70.

<sup>1357</sup> Fischer, Tal 2000, p. 34.

<sup>1358</sup> Berlin 2005, fig. 2, p. 32.

<sup>1359</sup> De Vincenz 2010, p.

<sup>1360</sup> Magness 2006.

cette forme soit arrivée dans le sud du Levant avec l'armée romaine. Une arrivée dès les conquêtes pompéiennes est possible. Une hypothèse légèrement plus tardive est plus plausible. Dans ce cas, elle serait introduite sous Hérode le Grand à la fin du Ier siècle av. J.-C., toujours sous l'influence culturelle romaine. Une arrivée vers le tournant de notre ère concorde avec le début de sa production, notamment à Binyanei Ha'uma, au début du Ier s. ap. J.-C.<sup>1361</sup>.

## **1.2. Forme 2 :**

La forme 2 des casseroles est une des moins communes. Seuls quelques rares exemplaires ont été mis au jour. Elle a cependant été reconnue par R. Calderon en 2000 sur le site de Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab comme le type 1A des casseroles<sup>1362</sup>.

### **1.2.1. Forme (Pl. 190) :**



Calderon 2000a, pl. III : 47, p. 96

La forme ressemble en certains points à la forme 1B mais elle est plus profonde et plus "gonflée". La lèvre est tournée vers l'extérieur, généralement montante. Le diamètre de l'ouverture se situe entre 12 cm et 25 cm environ.

La panse est profonde. On observe une carène large à mi-hauteur de la panse. Cet élément lui donne une allure massive et trapue. La panse est lisse.

Ces casseroles présentent deux anses rondes attachées de la lèvre à la carène. La section est ovale.

---

<sup>1361</sup> Berlin 2005, fig. 2, p. 32.

<sup>1362</sup> Calderon 2000a, p. 95.

### **1.2.2. Pâte :**

Le caractère peu fréquent de cette forme et le manque de bonnes descriptions font que la pâte est mal connue. Il semblerait qu'elle contienne de nombreuses très petites à petites inclusions<sup>1363</sup>, qui sont blanches pour une casserole provenant de Ramat Hanadiv - Mansur al-Aqab<sup>1364</sup>. Il en est de même avec la couleur en surface qui semble varier du brun au rouge<sup>1365</sup>.

### **1.2.3. Répartition et origine (Pl. 191) :**

Casserolles peu communes, elles n'ont été reconnues jusqu'à présent que sur trois sites galiléens : Alonim<sup>1366</sup>, Tell Qiri<sup>1367</sup> et Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>1368</sup>. L'origine de cette forme est donc à chercher en Galilée. Les similarités morphologiques avec les casseroles de forme 3B peuvent suggérer une production dans les mêmes ateliers, hormis pour celui de Kefar Hananya dont le répertoire est connu et ne comprend pas la forme 2. Il s'agit peut-être d'une des formes produites dans les ateliers concurrents de Kefar Hananya que mentionnent D. Adan-Bayewitz<sup>1369</sup>.

### **1.2.4. Datation :**

La datation est peu assurée. Cette forme apparaît comme datant du début de la période romaine - "*Early Roman*"<sup>1370</sup> -. Elle semble avoir été encore utilisée au IIe siècle comme on le constate avec les deux casseroles venant d'Alonim<sup>1371</sup>.

---

<sup>1363</sup> Johnson 2008, n°883.

<sup>1364</sup> Calderon 2000a, pl. III : 46, p. 96.

<sup>1365</sup> Nous ne possédons malheureusement que trois descriptions de la couleur de la surface externe (Calderon 2000a, pl.III : 46-47, p. 96 ; Johnson 2008, n°883).

<sup>1366</sup> Atrash 2015, fig. 8 : 3.

<sup>1367</sup> Avissar 1987, fig. 1 : 13, 18, p. 39.

<sup>1368</sup> Calderon 2000a, pl. III : 46-47, p. 96.

<sup>1369</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 155-164.

<sup>1370</sup> Avissar 1987, p. 10.

<sup>1371</sup> Atrash 2015.

### 1.3. Forme 3 :

Les casseroles de cette troisième forme sont nombreuses. De part leur fréquence sur les sites, elles ont été observées et distinguées depuis longtemps. Comme pour beaucoup de formes galiléennes, elles ont fait l'objet d'un premier essai typologique par S. Loffreda à partir du matériel de Capharnaüm. Celui-ci les classe en deux types : A16 et A17<sup>1372</sup>. Elles correspondent également aux bols à lèvre évasée - "*Everted lip bowls*" - de type 1 et 2 de Kh. Shema<sup>1373</sup>. F. Diez-Fernandez s'est également penché sur ces casseroles. Elles sont ainsi connues sous les types T14.1 et T14.2<sup>1374</sup>. Mais c'est D. Adan-Bayewitz, à partir de Kefar Hananya, qui a fait l'étude la plus complète de cette forme<sup>1375</sup>.

#### 1.3.1. Forme (Pl. 192-197) :

##### Variante A :



Wachsmann 1990, fig. 11 : 1, p. 91

La première variante de ces casseroles galiléennes a une lèvre fine et étirée. Elle est évasée et en nette rupture par rapport à la panse. Elle peut être soit légèrement montante, soit horizontale. L'extrémité est souvent épaissie. Le diamètre de l'ouverture varie beaucoup. Il peut aller jusqu'à une trentaine de centimètres.

L'épaule est généralement bien marquée. Elle est arrondie. La panse est profonde. Elle est lisse avec toutefois un léger côtelage dans sa partie basse. On observe sur la surface interne les sillons caractéristiques du tournage. Les parois sont fines. Le fond est bombé.

<sup>1372</sup> Loffreda 1974, p. 40, 42. Ces types correspondent respectivement à nos variantes B et A.

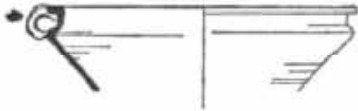
<sup>1373</sup> Meyers *et al.* 1976, p. 180-181, 185-188. Le type 1 renvoie à notre variante B et le 2 à la A.

<sup>1374</sup> Diez-Fernandez 1983, p. 124-125.

<sup>1375</sup> Il s'agit de la forme 3 - A et B (Adan-Bayewitz 1993, p. 111-124).

Deux petites anses rondes sont attachées de la lèvre à l'épaule. La section est très plate, parfois en ruban.

#### Variante B :



Bahat 1974, fig. 4 : 5, p. 166

La seconde variante est moins profonde et en moyenne plus large que la précédente. Certaines casseroles peuvent atteindre plus de quarante centimètres de diamètre à l'ouverture<sup>1376</sup>. L'épaule est fortement marquée par une carène.

#### **1.3.2. Pâte :**

La pâte de ces casseroles, aussi bien pour la variante A que pour la B, correspond à ce qu'a observé D. Adan-Bayewitz pour les céramiques culinaires produites à Kefar Hananya et dans le Golan<sup>1377</sup>. Ces deux grands groupes semblent être les principaux. D'autres types de pâtes ont également pu servir pour le façonnage de ces dernières. En effet, pour un exemple de forme 3A venant de Pella, elle est décrite comme contenant occasionnellement des inclusions végétales<sup>1378</sup>. De même, il est probable que les casseroles 3B de Kh. es-Samra aient également eu une pâte différente<sup>1379</sup> car le site est éloigné de la Galilée et du Golan, donc loin de la zone de distribution de l'atelier de Kefar Hananya.

---

<sup>1376</sup> Le diamètre dépasse souvent les 30 cm (*Ibid.*, p. 119).

<sup>1377</sup> Pour une description en détail de la composition des pâtes de Kefar Hananya et du Golan voir la description de celle des marmites de forme 3.

<sup>1378</sup> Smith, Day 1989, pl. 44 : 33.

<sup>1379</sup> Nous n'avons malheureusement pas pu observer directement la pâte. Cependant, d'après les descriptions faites par J.-B. Humbert, elle contient de nombreuses inclusions noires et de quartz, ainsi que des grains blancs parfois éclatés en surface et dans un cas d'assez nombreux micas (Communication personnelle).

### 1.3.3. Répartition et origine (Pl. 198) :

Les deux variantes sont uniquement présentes dans le nord de notre zone d'étude. Elles sont majoritaires en Galilée et dans le Golan mais peuvent se rencontrer dans le nord de la Jordanie jusqu'à Kh. es-Samra. On observe ainsi la variante A sur les sites de Tel Anafa<sup>1380</sup>, Kh. Zabdi<sup>1381</sup>, 'Ein Nashut<sup>1382</sup>, En-Nabratein<sup>1383</sup>, Meiron<sup>1384</sup>, Kefar Hananya<sup>1385</sup>, Gamla<sup>1386</sup>, Capharnaüm<sup>1387</sup>, Horbat Hazon<sup>1388</sup>, Horbat Kanaf<sup>1389</sup>, Yodefath<sup>1390</sup>, dans une épave du lac de Tibériade<sup>1391</sup>, mais aussi à Migdal Ha'emeq<sup>1392</sup>, Tiberias<sup>1393</sup>, Susita-Hippos<sup>1394</sup>, Sepphoris<sup>1395</sup>, Bet She'arim<sup>1396</sup>, Tel Jezreel<sup>1397</sup>, Césarée Maritime<sup>1398</sup> et Pella<sup>1399</sup>. Les casseroles de la variante B sont, quant à elles, présentes à Kh. Zabdi<sup>1400</sup>, 'Ein Nashut<sup>1401</sup>, Gush Halav<sup>1402</sup>, Meiron<sup>1403</sup>, Kefar Hananya<sup>1404</sup>, Capharnaüm<sup>1405</sup>, Horbat Hazon<sup>1406</sup>, Rumana<sup>1407</sup>, Sepphoris<sup>1408</sup>, Jalame<sup>1409</sup>, Tiberias<sup>1410</sup>, Alonim<sup>1411</sup>, Kefar Kenna<sup>1412</sup>, Yoqne'am<sup>1413</sup>, Gevat<sup>1414</sup>, Nein<sup>1415</sup>, Wadi Arab<sup>1416</sup>, Césarée Maritime<sup>1417</sup>, Bet She'an<sup>1418</sup> et Kh. es-Samra.

<sup>1380</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 8, p. 182.

<sup>1381</sup> *Ibid.*, table 11, p. 221.

<sup>1382</sup> *Ibid.*, table 11, p. 221.

<sup>1383</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 8, p. 182.

<sup>1384</sup> Meyers *et al.*, 1981a, pl. 8.11 : 11-13. Adan-Bayewitz 1993, p. 113, table 11, p. 221.

<sup>1385</sup> *Ibid.*, pl. 3A : 1-6, p. 112, 7-12, p. 113.

<sup>1386</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 118.

<sup>1387</sup> Loffreda 1974, p. 42. Corbo 1982, p. 339. Loffreda 1982, fig. 1 : 15-43, fig. 3 : 1-14. Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 221.

<sup>1388</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 113, table 11, p. 221.

<sup>1389</sup> *Ibid.*, table 11, p. 221.

<sup>1390</sup> *Ibid.*, table 11, p. 221.

<sup>1391</sup> Wachsmann 1990, fig. 11 : 1, p. 91.

<sup>1392</sup> Shalem 1995, fig. 33 : 3, p. 39.

<sup>1393</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 113, table 11, p. 221.

<sup>1394</sup> *Ibid.*, table 8, p. 182.

<sup>1395</sup> *Ibid.*, p. 113, table 11, p. 221. Atrash 2016, fig. 4 : 1-2.

<sup>1396</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 221.

<sup>1397</sup> Grey 1994, fig. 2 : 2, p. 52.

<sup>1398</sup> Johnson 2008, n°808, 813.

<sup>1399</sup> Smith, Day 1989, pl. 44 : 33.

<sup>1400</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 221.

<sup>1401</sup> *Ibid.*, table 11, p. 221.

<sup>1402</sup> Dalali-Amos 2015, fig. 4 : 7-8.

<sup>1403</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 221.

<sup>1404</sup> *Ibid.*, 1993, pl. 3B : 1-8, p. 120, pl. 3B : 9-14, p. 121, pl. 3B : 15-18, p. 122.

<sup>1405</sup> Loffreda 1974, p. 40. Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 221.

<sup>1406</sup> Bahat 1974, fig. 4 : 5-6, p. 166. Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 221.

<sup>1407</sup> Stepansky 2002, fig. 7 : 6-9, p. 112.

<sup>1408</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 221. Gal *et al.* 2002, fig. 3 : 1, p. 149.

<sup>1409</sup> *Ibid.*, table 11, p. 221.

<sup>1410</sup> *Ibid.*, table 11, p. 221.

<sup>1411</sup> Atrash 2015, fig. 8 : 2.



Grâce à D. Adan-Bayewitz, les zones de production sont bien connues, parfois même de manière très précise. Elles sont identiques pour les variantes A et B. Le site de Kefar Hananya est le centre de production le mieux appréhendé pour cette forme<sup>1419</sup>. Cependant, d'autres ateliers en ont produit mais ne sont pas localisés de manière précise. Les analyses effectuées sur les pâtes ont montré l'existence de plusieurs ateliers dans le Golan - Groupes IA et IB - notamment sur des échantillons venant de 'Ein Nashut, Dabiya et *Golan Watchtower*<sup>1420</sup>.

De même, la distribution de cette forme a été bien étudiée, principalement pour la production de Kefar Hananya qui a approvisionné toute la région de ses culinaires dont ces casseroles. Les exemples trouvés les plus au sud l'ont été sur les sites de Césarée Maritime<sup>1421</sup>, Bet She'an<sup>1422</sup> et Pella<sup>1423</sup>. Il est également intéressant de noter la présence de trois exemples de la seconde variante à Kh. es-Samra au niveau de la *Mansio*. La pâte de ceux-ci semble être très différente de ce qu'on trouve en Galilée. Il y a donc visiblement un autre atelier ayant produit cette forme, probablement ailleurs qu'en Galilée ou que dans le Golan, peut-être dans le nord de la Jordanie actuelle.

#### **1.3.4. Datation :**

On observe une évolution dans la forme. La première variante est la plus ancienne. Elle est très bien datées par D. Adan-Bayewitz du milieu du Ier siècle av. J.-C. jusqu'au milieu du IIe siècle de notre ère<sup>1424</sup>. La variante B supplante petit à petit la A à partir du début du début du IIe siècle. Elle est alors, pour les IIe et IIIe siècles, la forme dominante en Galilée.

---

<sup>1412</sup> Alexandre 2015, fig. 10 : 3.

<sup>1413</sup> Ben-Tor *et al.* 1996, fig. XII.6 : 14, p. 72.

<sup>1414</sup> Gosker 2015a, fig. 6 : 14.

<sup>1415</sup> Oshri 2000a, fig. 57 : 4, p. 41.

<sup>1416</sup> Handbury-Tenison 1984, fig. 16 : 23, p. 416.

<sup>1417</sup> Johnson 2008, n°814-816, 885.

<sup>1418</sup> Peleg 1994, fig. 14 : 12, p. 149. Peleg 2004, fig. 27 : 3, p. 68. Har'el 2012, fig. 5 : 4. Har'el 2015a, fig. 5 : 2.

<sup>1419</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 111-119.

<sup>1420</sup> *Ibid.*, p. 176.

<sup>1421</sup> Les deux variantes ont été observées sur ce site (Johnson 2008, n°808, 813-816, 885).

<sup>1422</sup> Seules des casseroles de variante B ont été trouvées à Bet She'an (Peleg 1994, fig. 14 : 12, p. 149. Peleg 2004, fig. 27 : 3, p. 68. Har'el 2012, fig. 5 : 4. Har'el 2015a, fig. 5 : 2).

<sup>1423</sup> Smith, Day 1989, pl. 44 : 33

<sup>1424</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 119.

Elle sera quant à elle produite jusqu'à la fin du IV<sup>e</sup> siècle<sup>1425</sup>. Les trois casseroles 3B de Samra correspondent à cette datation proposée puisqu'elles sont datées de 150 à 250<sup>1426</sup>.

#### ***1.4. Casseroles indéterminés (Pl. 199) :***

Les casseroles sont peu nombreuses dans le sud du Levant. Elles sont utilisées durant la période romaine et semblent disparaître à la fin de la période romaine. Nous ne possédons pas d'exemples dit "indéterminés" complets. Seules quelques lèvres n'entrant pas dans notre typologie ont été observées. La plupart des cas présentent une lèvre fortement évasée en rupture avec la panse. Elles semblent généralement peu profondes et possèdent des anses verticales.

## **2. LES PLATS A CUIRE**

Les plats destinés à aller sur le feu sont moins fréquents que le reste de la céramique culinaire, hormis les bouilloires. Il s'agit d'une forme ouverte qui se caractérise par un large diamètre à l'ouverture et une faible profondeur. De part cette morphologie très plate, ces récipients ont une fonction bien différente de celles des formes fermées. Ils permettent une cuisson plus vive que ces dernières. Ils pouvaient servir à faire revenir des aliments comme les légumes. On peut le voir notamment dans l'œuvre du pseudo-Apicius qui mentionne la *patina*<sup>1427</sup>. Bien qu'il s'agisse d'une forme de tradition italique, l'allure générale se rapproche fortement de celle de nos plats à cuire. Il est donc fort probable que l'on puisse leur attribuer une fonction assez similaire. Leur forme particulière était également propice à la friture des viandes ou poissons. On peut également les rapprocher de l'*orlo bifida* romaine. Pour U.

---

<sup>1425</sup> *Ibid.*, p. 124.

<sup>1426</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

<sup>1427</sup> Apicius, *L'art culinaire*, III, II : 5.

Olenik et Y. Zevulun, ces plats destinés à la cuisson pourraient s'apparenter à des "poêles frire" et au *teganon* mentionné dans les écrits talmudiques<sup>1428</sup>.

## **2.1. Forme 1 :**

Les plats à cuire de cette première forme sont les plus communs et les mieux connus. La bonne connaissance de ce type est principalement due aux travaux de D. Adan-Bayewitz sur la production du site de Kefar Hananya. Il distingue cinq variantes - 1A à 1E<sup>1429</sup> - que nous reprenons dans la présente étude. Cependant, ces culinaires avaient déjà fait l'objet de plusieurs distinctions typologiques. Dès 1974, à partir du matériel de Capharnaüm S. Loffreda proposait un premier classement morphologique en en faisant ses types A11 à A15<sup>1430</sup>. Deux ans plus tard, les plats de forme 1 ont de nouveau été mis en lumière à Kh. Shema' sous de nombreux types<sup>1431</sup>. C'est à ce moment qu'est introduit le terme de bols galiléens - "*Galilean bowls*" - pour les désigner<sup>1432</sup>. Cette terminologie sera reprise presque systématiquement pour qualifier ces plats de cuisson. Enfin, F. Díez-Fernández s'est également penché sur cette forme dans son étude sur la céramique commune romaine de Galilée<sup>1433</sup>.

### **2.1.1. Forme (Pl. 200-211) :**

Au sein de ce groupe de plats à cuire, cinq variantes peuvent être distinguées, s'étendant sur presque quatre siècles. Bien que l'on puisse observer certains changements, il s'agit toujours de plats pouvant atteindre un diamètre important, parfois supérieur à 30 cm. Toutefois, on constate une grande amplitude dans les diamètres puisque les plus petits n'atteignent qu'une quinzaine de centimètres.

---

<sup>1428</sup> Il s'agissait principalement de récipients en métal mais qui pouvaient également être en céramique (Zevulun, Olenik 1979, p. 37).

<sup>1429</sup> Variante A (Adan-Bayewitz 1993, p. 87-109).

<sup>1430</sup> Loffreda 1974, p. 36-40. Dès 1969, S. Loffreda publie la céramique de Capharnaüm avec un essai de typologie pour diverses formes, dont les plats à cuire, mais elle est reprise et modifiée en 1974 (Loffreda 1969 ; Loffreda 1974 ; Adan-Bayewitz 1993, p. 87).

<sup>1431</sup> Types 1.1, 2.1, 1.2, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1 et 4.2 (Meyers *et al.* 1976, p. 172-175).

<sup>1432</sup> *Ibid.*, p. 170-180.

<sup>1433</sup> Les plats à cuire de forme 1 correspondent ainsi aux types T 15.1a, 15.2a, 15.1c, 15.2c et 15.3 à 15.6 (Diez-Fernandez 1983, p. 126-129).

Variante A (Pl. 200-201) :



Johnson 2008, n°804

La première variante se caractérise par une lèvre se détachant peu de la panse. Elle possède un unique sillon<sup>1434</sup>, sur le dessus de celle-ci ou sur sa partie extérieure, plus ou moins prononcé. Il est possible que cet élément ait été inspiré par la forme de culinaire originaire d'Italie dite "*orlo bifido*" dont on a des exemples dans le sud du Levant<sup>1435</sup>.

La panse est basse et légèrement évasée. Elle est lisse. La surface interne est marquée des stries révélatrices du façonnage au tour. Les parois peuvent être assez épaisses. Le fond est plat ce qui permettait de le poser sans avoir besoin d'un support<sup>1436</sup>.

Cette forme possède deux petites anses verticales et rondes. L'attache supérieure se situe directement au niveau de la lèvre.

Variante B (Pl. 201-204) :



Bahat 1974, fig. 4 : 4, p. 166

Cette variante est très proche de la précédente. Seule la lèvre diffère, avec deux sillons et non un seul. Un exemple complet provenant de Horvat Hazon montre une panse côtelée<sup>1437</sup>.

Variante C (Pl. 204-205) :



Avigad 1955, fig. 3 : 9, p. 210

Les pots à cuire de cette troisième variante ont une lèvre épaisse, presque quadrangulaire. Elle présente un

<sup>1434</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 88.

<sup>1435</sup> Johnson 2008, n°903.

<sup>1436</sup> Il semblerait d'après D. Adan-Bayewitz qu'ils aient pu être utilisés pour le service de table et non uniquement pour la cuisson (Adan-Bayewitz 1993, p. 88). Le fond plat est donc plus pratique pour cette utilisation.

<sup>1437</sup> Bahat 1974, fig. 4 : 4, p. 166.

sillon à l'extérieur. La panse est évasée. La panse est plus profonde que pour les variantes précédentes. Le fond est arrondi. Le mode de préhension consiste en deux petits tenons percés, voire de petites anses, attachés sur la lèvre<sup>1438</sup>.

#### Variante D (Pl. 201-207) :



Adan-Bayewitz 1993, pl. 1D : 2, p. 100

La variante D diffère de la précédente uniquement par le traitement de l'extérieur de la lèvre. Celle-ci possède deux sillons une la lèvre quadrangulaire<sup>1439</sup>.

#### Variante E (Pl. 208-211) :



Alexandre 2015, fig. 10 : 2

La dernière variante est également morphologiquement très proche des formes 1C et 1D. La lèvre, bien que toujours épaissie, est simple, sans sillon, soit arrondie soit carrée<sup>1440</sup>.

#### **2.1.2. Pâte :**

La pâte de ces plats destinés à la cuisson est une des mieux connues et documentées. Deux grands groupes ont pu être distingués par D. Adan-Bayewitz à partir du matériel provenant des fouilles de Kefar Hananya et de divers sites galiléens. Ils correspondent aux deux types de pâtes décrites précédemment pour les marmites de forme 3 : le groupe Kefar Hananya et le groupe Golan. Ces différentes argiles sont attestées pour l'ensemble des variantes.

<sup>1438</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 98.

<sup>1439</sup> *Ibid.*, p. 100.

<sup>1440</sup> *Ibid.*, p. 103.

### 2.1.3. Répartition et origine (Pl. 212-216) :

Les plats de ce type sont très fréquents dans l'ensemble de la Galilée, mais aussi dans le Golan et au niveau de la Décapole. Ce caractère particulièrement commun a fait qu'ils sont depuis longtemps connus sous le terme anglophone de "*Galilean bowls*". Leur répartition, pour l'ensemble des variantes, a été mise en lumière grâce à l'étude de D. Adan-Bayewitz<sup>1441</sup>. On constate une forte densité de sites qui en ont fourni à proximité du village antique de Kefar Hananya. La première variante est la moins répandue (**Pl. 212**). On la trouve essentiellement à Baniyas<sup>1442</sup>, Meiron, Kefar Hananya, Capharnaüm, Gamla, Be'er Sheva<sup>1443</sup>, Susita-Hippos<sup>1444</sup>, Horbat 'Ammudim<sup>1445</sup>, Magdala<sup>1446</sup>, Dor<sup>1447</sup>, Yoqne'am<sup>1448</sup>, Césarée Maritime<sup>1449</sup>, Bet She'an<sup>1450</sup> et Pella<sup>1451</sup>. Plus nombreux, les plats de la variante B se rencontrent sur un grand nombre de sites (**Pl. 213**) tels que Gush Halav<sup>1452</sup>, Ahihud<sup>1453</sup>, Horvat Hazon<sup>1454</sup>, Ein Nashut, Meiron, Dabiyye, Kefar Hananya, Et-Tabgha, Capharnaüm, *Golan Watchtower*, Magdala, Bet She'arim, Rama, Hammat Tiberias, Sepphoris, Kh. Zabdi, Horbat Kanaf<sup>1455</sup>, Susita-Hippos<sup>1456</sup>, Jalame<sup>1457</sup>, Yoqne'am<sup>1458</sup>, Kafr Misr<sup>1459</sup>, Césarée Maritime<sup>1460</sup> et Pella<sup>1461</sup>. La troisième variante est également présente sur beaucoup de sites (**Pl. 214**). On peut ainsi citer Gush Halav<sup>1462</sup>, En Nabratein<sup>1463</sup>, Ein Nashut, Dabiyye, *Golan*

<sup>1441</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 87-109.

<sup>1442</sup> Berlin 1999, fig. 8 : 6-7, p. 35.

<sup>1443</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 221.

<sup>1444</sup> Adan-Bayewitz 1993, pl. G1A, p. 173.

<sup>1445</sup> Adan-Bayewitz 1982, fig. 1 : 1. Levine 1982, 6-7.

<sup>1446</sup> Loffreda 1976, fig. 9 : 9. Corbo 1976, p. 371.

<sup>1447</sup> Gibson *et al.* 1999, fig. 38 : 6, p. 109.

<sup>1448</sup> Ben-Tor *et al.* 1996, fig. XII.4 : 1-3, p. 70.

<sup>1449</sup> Johnson 2008, n°809-810.

<sup>1450</sup> Peleg 1994, fig. 14 : 3, p. 149.

<sup>1451</sup> Smith, Day 1989, pl. 44 : 4, pl. 45 : 7.

<sup>1452</sup> Dalali-Amos 2015, fig. 4 : 2.

<sup>1453</sup> Abu Raya, Gosker 2015, fig. 5 : 1.

<sup>1454</sup> Bahat 1974, fig. 4 : 4, p. 166.

<sup>1455</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 221.

<sup>1456</sup> *Ibid.*, pl. G1B, p. 173.

<sup>1457</sup> Johnson 1988, fig. 7-21 : 354-361, p. 169.

<sup>1458</sup> Ben-Tor *et al.* 1996, fig. XII.4 : 4, p. 70.

<sup>1459</sup> Onn 1994, fig. 14 : 2-5, p. 128.

<sup>1460</sup> Johnson 2008, n°811-812.

<sup>1461</sup> Smith, Day 1989, pl. 44 : 8. Da Costa *et al.* 2002, fig. 9 : 7, p. 513.

<sup>1462</sup> Dalali-Amos 2015, fig. 4 : 6.

<sup>1463</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 99.

*Watchtower*,<sup>1464</sup> Meiron, Kefar Hananya, Susita-Hippos<sup>1465</sup>, Horvat Hazon<sup>1466</sup>, Et-Tabgha<sup>1467</sup>, Horbat ‘Ammudim<sup>1468</sup>, Magdala<sup>1469</sup>, Jalame<sup>1470</sup>, Bet She‘arim<sup>1471</sup>, Yoqne‘am<sup>1472</sup>, Tall Zar'a-Gadara<sup>1473</sup>, Migdal Ha‘emeq<sup>1474</sup> et Bet She‘an<sup>1475</sup>. Relativement peu nombreux, les exemples de la variante 1D sont néanmoins présents sur beaucoup de sites (**Pl. 215**) : Gush Halav<sup>1476</sup>, Ahihud<sup>1477</sup>, Sepphoris<sup>1478</sup>, Meiron, Kefar Hananya, Rama, Capharnaüm, Horbat Kanaf, ‘Ein-Nashut<sup>1479</sup>, Et-Tabgha<sup>1480</sup>, *Golan Watchtower*, Dabiyye, Susita-Hippos<sup>1481</sup>, Jalame<sup>1482</sup>, Bet She‘arim<sup>1483</sup>, Yoqne‘am<sup>1484</sup>, dans le Wadi Arab<sup>1485</sup> et à Bet She‘an<sup>1486</sup>. Enfin, la dernière variante est la plus commune (**Pl. 216**). Dans son étude, D. Adan-Bayewitz montre qu’il s’agit de la variante la plus présente dans presque la totalité des contextes qu’il a pu observer. Certains de ceux-ci en ont ainsi fourni plusieurs centaines. A Jalame, par exemple, plus de 700 occurrences ont été mises en lumière<sup>1487</sup>. Hormis à Jalame, la variante E a été signalée à Gush Halav<sup>1488</sup>, Dabiyye, ‘Ein-Nashut, *Golan Watchtower*<sup>1489</sup>, Meiron, Kefar Hananya, Rama, Capharnaüm, Hammath Tiberias, Horbat Kanaf<sup>1490</sup>, Et-Tabgha<sup>1491</sup>, Horbat ‘Ammudim<sup>1492</sup>, Kefar Kenna<sup>1493</sup>, Yoqne‘am<sup>1494</sup>, Tel Jezreel<sup>1495</sup>, Kafr Misr<sup>1496</sup>, Césarée Maritime<sup>1497</sup>, Mesillot<sup>1498</sup> et Bet She‘an<sup>1499</sup>.

<sup>1464</sup> *Ibid.*, p. 174.

<sup>1465</sup> *Ibid.*, table 11, p. 221.

<sup>1466</sup> Bahat 1974, fig. 4 : 2, p. 166.

<sup>1467</sup> Loffreda 1970, fig. 30 : 4, p. 78, fig. 31 : 12-13, p. 79.

<sup>1468</sup> Cinamon, Porat 2015, fig. 6 : 2.

<sup>1469</sup> Corbo 1976, p. 371. Loffreda 1976, fig. 3 : 13-14, fig. 9 : 10-12.

<sup>1470</sup> Johnson 1988, fig. 7-20 : 349-350, 352, p. 168, fig. 7-21 : 362, p. 169, fig. 7-22 : 364, p. 170.

<sup>1471</sup> Avigad 1955, fig. 3 : 9-11, p. 210.

<sup>1472</sup> Ben-Tor *et al.* 1996, fig. XII.4 : 6, p. 70.

<sup>1473</sup> Vieweger 2002, fig. 17, p. 167.

<sup>1474</sup> Shalem 1995, fig. 33 : 2, p. 39.

<sup>1475</sup> Har'el 2015a, fig. 5 : 3.

<sup>1476</sup> Dalali-Amos 2015, fig. 4 : 3-4.

<sup>1477</sup> Abu Raya, Gosker 2015, fig. 5 : 2.

<sup>1478</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 221. Atrash 2016, fig. 10 : 3.

<sup>1479</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 221.

<sup>1480</sup> Loffreda 1970, fig. 30 : 1, 3, p. 78, fig. 31 : 14, p. 79.

<sup>1481</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 174.

<sup>1482</sup> Johnson 1988, fig. 7-21 : 363, p. 169, fig. 7-22 : 365-372, p. 170.

<sup>1483</sup> Adan-Bayewitz 1993, pl. 1D : 1-2, p. 100.

<sup>1484</sup> Ben-Tor *et al.* 1996, fig. XII.4 : 5, p. 70.

<sup>1485</sup> Handbury-Tenison 1984, fig. 16 : 24, p. 416.

<sup>1486</sup> Har'el 2012, fig. 5 : 5.

<sup>1487</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 221. Johnson 1988, fig. 7-23 : 373-383, p. 171, fig. 7-24 : 384-391, p. 172.

<sup>1488</sup> Dalali-Amos 2015, fig. 4 : 5.

<sup>1489</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 75.

<sup>1490</sup> *Ibid.*, table 11, p. 221.

<sup>1491</sup> Loffreda 1970, fig. 30 : 2, p. 78.

<sup>1492</sup> Adan-Bayewitz 1982, fig. 1 : 4, p. 17.

<sup>1493</sup> Alexandre 2015, fig. 10 : 2.

<sup>1494</sup> Ben-Tor *et al.* 1996, fig. XII.4 : 7, p. 70.

L'origine de ce type est bien connue. Il est principalement produit dans le village de potiers de Kefar Hananya. La grande majorité des exemples, toutes variantes confondues, provient de ce grand atelier. D. Adan-Bayewitz, au début des années 1990, a bien montré le répertoire morphologique de Kefar Hananya, dont ces plats à cuire sont la principale forme ouverte<sup>1500</sup>. A côté de cette grosse production, plusieurs petits ateliers en ont également produit. Si on ne connaît pas leur localisation exacte, des analyses poussées des pâtes ont permis de distinguer plusieurs groupes de production<sup>1501</sup>. Ceux-ci semblent avoir été situés dans le Golan, voire dans le Hauran<sup>1502</sup>. La forme des plats de cuisson produits dans ces petits ateliers secondaires est identique à celle de Kefar Hananya. Il semblerait qu'on soit ainsi en présence d'un phénomène de "mode", c'est-à-dire de copie d'une catégorie de céramique connue et très demandée.

#### **2.1.4. Datation :**

L'ensemble de ce type a été produit et utilisé sur un temps relativement long de quatre siècles environ, entre la fin du Ier s. de notre ère et le début du Ve siècle. Durant cette période, on observe une évolution de cette forme par ses cinq variantes. La première est la plus ancienne. Les plus anciennes occurrences datent de la seconde moitié du Ier s. ap. J.-C., notamment à Gamla<sup>1503</sup> et à Capharnaüm<sup>1504</sup>. On rencontre la variante 1A jusqu'à la fin du IIIe s., où sa production semble s'arrêter<sup>1505</sup>. La deuxième variante est en partie contemporaine de la première. Elle apparaît à la fin du Ier s. ou au début du IIe siècle. Toutefois c'est dans le courant des IIe et IIIe siècles qu'elle devient très fréquente. De ce fait, D. Adan-Bayewitz note

---

<sup>1495</sup> Grey 1994, fig. 2 : 1, p. 52.

<sup>1496</sup> Onn 1994, fig. 14 : 1, p. 128.

<sup>1497</sup> Bar-Nathan, Adato 1986, fig. 2 : 18, p. 172.

<sup>1498</sup> Porat 2006, fig. 5 : 1-2, p. 184.

<sup>1499</sup> Har'el 2012, fig. 5 : 6.

<sup>1500</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 87-109.

<sup>1501</sup> *Ibid.*, p. 165-181.

<sup>1502</sup> Vokaer 2011, p. 137. L'atelier de Kefar Hananya inonde les sites galiléens de culinaires. Au contraire, sa production semble moins présente dans le Golan. Elle ne représente que 10% à 20% des culinaires dans cette zone. Celle-ci partage le "marché" avec six groupes de pâtes locales : Golan IA, Golan IB, Golan II, Gamla I, Gamla II et Susita (Adan-Bayewitz 1993, p. 165-166).

<sup>1503</sup> *Ibid.*, p. 88.

<sup>1504</sup> Plus précisément, la forme 1A a été trouvée dans l'*insula* I, dans le niveau d'occupation sous la couche C de "l'*ambiente*" 31 (Loffreda 1982, p. 411, 413, 416-417 ; Adan-Bayewitz 1993, p. 89).

<sup>1505</sup> *Ibid.*, p. 91.



qu'elle est souvent trouvée en association avec la variante précédente<sup>1506</sup>. Elle prend ensuite le relais jusqu'au milieu du IV<sup>e</sup> s., moment auquel sa production semble cesser<sup>1507</sup>. Les deux variantes suivantes, 1C et 1D, sont contemporaines, et ont été produites un temps avec la précédente. En effet, elles apparaissent au plus tôt vers le milieu du III<sup>e</sup> s., comme dans l'*insula* V de Capharnaüm<sup>1508</sup>. Elles sont toutefois produites jusqu'à la fin du IV<sup>e</sup> siècle<sup>1509</sup>. La dernière variante, la plus récente, apparaît également au milieu du III<sup>e</sup> siècle. Les exemples les plus anciens les mieux datés proviennent de contextes du milieu ou de la fin de ce siècle, principalement à Capharnaüm et à Horbat 'Ammudim<sup>1510</sup>. Cette variante se rencontre encore dans la première moitié du Ve siècle. Cependant, il semble qu'à cette période, elle ne soit déjà plus produite. Il s'agirait alors d'une présence résiduelle, cette variante étant, comme nous l'avons déjà mentionné, celle qui a été produite en plus grande quantité<sup>1511</sup>.

## 2.2. *Forme 2* :

La forme 2 des plats à cuire est moins connue et les occurrences moins nombreuses que pour la forme précédente. Jusqu'à présent aucune étude ne s'est penchée sur celle-ci. Deux variantes ont pu être distinguées.

---

<sup>1506</sup> *Ibid.*, p. 91-92. C'est par exemple le cas à Capharnaüm (Loffreda 1974, p. 125), Meiron (Meyers *et al.* 1981, p. 125, 245), Horbat 'Ammudim (Adan-Bayewitz 1982, fig. 1 : 1-2, p. 17), Magdala (Loffreda 1976, fig. 1 : 2, 5-6, p. 339) ou encore Horbat Hazon (Bahat 1974, fig. 4 : 2, 4, p. 166).

<sup>1507</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 97.

<sup>1508</sup> Il est intéressant de noter qu'on observe également la présence de la variante 1E dans le même niveau (*Ibid.*, p. 99).

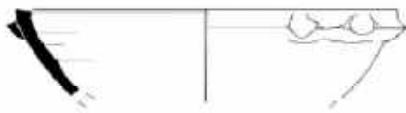
<sup>1509</sup> *Ibid.*, p. 100, 103).

<sup>1510</sup> *Ibid.*, p. 105-107. Adan-Bayewitz 1982, fig. 1 : 3.

<sup>1511</sup> *Ibid.*, p. 108-109.

### 2.2.1. *Forme (Pl. 217-218) :*

#### Variante A (Pl. 217) :



s 5698

Ces plats à cuire possèdent une lèvre biseautée vers l'intérieur. Celle-ci peut être parfois horizontale. En

cela, elle ressemble à la lèvre caractéristique des coquelles. Ce rapprochement morphologique peut indiquer deux choses : un mode de façonnage similaire et une filiation dans la forme. La lèvre biseautée semble révéler que ces plats ont été façonnés avec un couvercle qui a par la suite été séparé à l'aide d'un fil. Souvent, la lèvre est fortement marquée à l'intérieur, tandis qu'à l'extérieur elle est dans la continuité de la panse. Le diamètre maximum est au niveau de la lèvre. Il est compris entre 17 cm et 27 cm. Cependant, la majorité des exemplaires ont un diamètre qui se situe entre 20 cm et 22 cm.

Bien que n'ayant pas d'exemplaire complet, il est possible de restituer la forme de la panse. Elle est arrondie, presque hémisphérique. Les parois sont généralement épaisses et présentent à l'intérieur les marqueurs propres à l'utilisation du tour. La panse est lisse.

Le moyen de préhension n'est pas une anse mais des petits tenons. Il semblerait que ces plats en aient eu deux<sup>1512</sup>. Il s'agit de tenons composés d'un boudin d'argile avec des impressions digitées le séparant ainsi en deux. Nous pouvons supposer que les tenons ne devaient pas être destinés à la prise en main, mais plus certainement à soulever le plat à l'aide d'ustensiles.

#### Variante B (Pl. 218) :



s 4070

Cette variante est proche de la première. Elle diffère par la forme de la panse. Elle est moins arrondie.

<sup>1512</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

Les parois sont droites et évasées. On observe une carène plus ou moins prononcée à l'approche du fond. La panse peut être côtelée dans sa partie inférieure<sup>1513</sup>.

Le tenon est également légèrement différent. Il est plus large. Il est possible que ce ne soit plus un simple tenon, mais que le boudin d'argile fasse le tour de la panse. Le manque d'exemplaire complet ne permet pas de confirmer ou d'infirmier cette hypothèse.

### **2.2.2. Pâte (Pl. 219-220) :**

Les deux variantes ne présentent pas de grandes différences. La pâte est relativement calcaire, ce qui lui donne une couleur claire en section. Elle varie en majorité du jaunâtre au rose. Elle est assez compacte. Elle contient de petites à grosses inclusions de quartz arrondis. On observe également quelques moyens à gros grains rouges, probablement des oxydes de fer. D'occasionnelles inclusions blanches et noires sont également visibles.

La couleur de la surface est plus foncée que celle de la section. Elle se situe entre le jaune et le brun, et parfois le grisâtre. Plusieurs exemples semblent posséder un engobe externe<sup>1514</sup>.

### **2.2.3. Répartition et origine (Pl. 221) :**

La distribution des plats à cuire de forme 2 est caractéristique et assez similaire pour les deux variantes. Ils sont trouvés presque exclusivement sur le territoire de la Jordanie actuelle, dont sur les sites de Kh. es-Samra<sup>1515</sup> et 'Ain ez-Zara<sup>1516</sup> pour les variantes A et B, Amman<sup>1517</sup>, Madaba<sup>1518</sup> uniquement pour la A et le plateau de Kerak<sup>1519</sup> pour la B. Pour cette

---

<sup>1513</sup> Un plat à cuire presque complet de cette forme provenant des fouilles de Kh. es-Samra présente cette caractéristique.

<sup>1514</sup> N'ayant pas pu observer directement les plats à cuire décrits comme engobés, il est possible qu'il s'agisse en réalité d'un effet dû à la cuisson comme on l'observe par exemple pour les culinaires en pâte CW 34 de P. Reynolds et Y. Waksman (Reynolds, Waksman 2007, p. 59).

<sup>1515</sup> Ils proviennent principalement de la *Mansio*.

<sup>1516</sup> Clamer 1997, pl. 19 : 6-7, p. 151. Observations personnelles.

<sup>1517</sup> Olavarri-Goicoechea 1985, fig. 6 : 15.

<sup>1518</sup> Alliata 1986, fig. 10 : 65-66.

dernière, on la rencontre jusqu'à Jérusalem, où un exemple a été mis au jour à Ras Abu Ma'aruf à Pisgat Ze'ev<sup>1520</sup>.

Il semble vraisemblable au regard de cette distribution particulière et de la pâte que ces plats de cuisson aient été produits dans les régions à l'est du Jourdain. Cependant, il n'est pas possible en l'état de nos connaissances de préciser davantage leur origine.

#### **2.2.4. Datation :**

Les deux variantes ont une datation similaire. Celle-ci, contrairement à son origine précise, est bien connue. Elles apparaissent au IIe siècle et sont utilisées jusqu'à la fin du IIIe s. ou le début du IVe siècle. Les plats de la *Mansio* de Kh. es-Samra sont datés entre 150 et 250<sup>1521</sup>. A 'Ain ez-Zara, ils sont légèrement plus tardifs. C. Clamer les date du IIIe s. au IVe siècle<sup>1522</sup>. Sur les autres sites, la datation est plus floue. On mentionne ainsi parfois une datation nabatéo-romaine<sup>1523</sup> ou encore de la fin de la période romaine<sup>1524</sup>.

#### **2.3. Plats à cuire indéterminés (Pl. 222) :**

Les plats à cuire font partie des formes les moins courantes de la céramique culinaire sud-levantine. De ce fait, les "indéterminés" sont peu nombreux. Aucun exemplaire complet n'a été mis au jour. Seuls quelques fragments de lèvres peuvent être observés. On constate une grande diversité de forme. On note également, l'existence d'importations de plats à cuire en Palestine comme on peut le voir à Césarée Maritime<sup>1525</sup>.

---

<sup>1519</sup> Miller 1982, n°360, p. 26.

<sup>1520</sup> Rapuano 1999, fig. 6 : 8, p. 178.

<sup>1521</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

<sup>1522</sup> Clamer 1997, p. 87.

<sup>1523</sup> Alliata 1986, p. 329.

<sup>1524</sup> Olavarri-Goicoechea 1985, p. 11.

<sup>1525</sup> Johnson 2008, n°949.

### 3. LES COQUELLES

Les coquelles sont une famille particulière de la céramique culinaire. Elles sont caractéristiques du Proche-Orient pour la période byzantine. On ne note pas de culinaires similaires originaires du reste du bassin méditerranéen. Le terme "coquelle" est encore peu utilisé. Il est mentionné par H. Balfet, M.-F. Fauvet-Berthelot et S. Monzon dans leur lexique de la céramique<sup>1526</sup>. Toutefois, leur définition est vague et peut englober de plusieurs culinaires. C. Florimont utilise ce terme en 1984 d'une façon similaire à la notre, dans son étude de la céramique provenant d'une fosse byzantine de Tell Keisan<sup>1527</sup>. Les termes employés pour nommer cette famille sont flous et non fixés, ce qui illustre parfaitement le manque de considération de la céramique culinaire. Outre l'appellation "coquelle", on note une multitude de termes. En français, on note principalement deux appellations : casserole et marmite à lèvre coupée/biseautée. Les termes anglophones sont plus flou : "*open cooking pot*", "*cooking bowl*", "*casserole*". On constate toutefois un pont entre le français et l'anglais avec l'expression "*sliced-rim casserole*" mentionnant la lèvre particulière.

Plusieurs termes antiques peuvent être rapprochés des coquelles, tout en gardant une certaine distance de sécurité. Les textes hébraïques mentionnent deux termes que l'on pourrait rapprocher des plats à cuire sud-levantins : *ilpas* et *lifsa/lefes*. Selon D. Adan-Bayewitz, ces termes dérivent du même mot grec *lopas*, qui désignait surtout une forme proche des casseroles<sup>1528</sup>. Sous cette appellation sont regroupées des coquelles de plusieurs profondeurs. Il semble qu'il ait également pu en exister de plusieurs modules, dont un petit qui est mentionné dans la Mishnah comme étant utilisé pour cuire les œufs<sup>1529</sup>. Les moins profondes correspondraient selon U. Zevulun et Y. Olenik à l'*ilpas* et servaient à faire revenir les aliments préalablement cuits dans les marmites. Une variante de ce terme - *ilpas satum* - désigne des coquelles plus profondes. Contrairement aux autres termes antiques qui sont à prendre avec précautions lorsque l'on souhaite les faire correspondre avec des formes archéologiquement documentées, l'*ilpas satum* semble indubitablement correspondre aux

---

<sup>1526</sup> Balfet *et al.* 2000, p. 12, 16.

<sup>1527</sup> Florimont 1984, pl. 12.

<sup>1528</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 34. Liddel *et al.* 1940, p. 1061.

<sup>1529</sup> Zevulun, Olenik 1979, p. 34. Mishnah, *Kelim* 5 : 2 ; *Shabbath* 8 :5.

coquelles. Ce terme s'applique selon les textes talmudiques aux récipients de cuisson produits et vendus avec leur couvercle encore attaché<sup>1530</sup>.

Morphologiquement, les coquelles se caractérisent par une lèvre biseautée et deux anses horizontales. La présence du biseau est pour nous obligatoire pour distinguer cette famille. Il peut être plus ou moins prononcé, et parfois presque horizontal. Cette particularité de la lèvre est due au façonnage de la coquelle. Celle-ci est montée et façonnée - au tour ou de manière mixte avec colombins et tour - d'un seul tenant avec son couvercle. Il n'est séparé qu'une fois l'ensemble terminée. C'est de cette séparation à cru et très certainement au couteau que vient le biseau de la lèvre. Le couvercle est ensuite ré-attaché à la coquelle pour le séchage et la cuisson afin que le retrait soit homogène et qu'il demeure parfaitement adapté à cette dernière<sup>1531</sup>. Les anses sont le deuxième point caractéristique des coquelles. Elles sont systématiquement deux et horizontales, tous types confondus. Des prototypes datant de la période romaine ont été trouvés notamment à Jéricho<sup>1532</sup>. Leur allure générale est similaire à certaines coquelles peu profondes. La lèvre tend à devenir un biseau bien que ce ne soit pas encore de manière très nette. Les moyens de préhension varient des petits tenons aux petites anses horizontales. Un autre prototype provenant de Pétra Ez-Zantur<sup>1533</sup> montre au contraire déjà une lèvre biseautée mais encore deux petites anses verticales.

La morphologie des coquelles peut varier grandement mais conserve ces deux points principaux. La profondeur est sujette à de grandes variations. On rencontre ainsi des formes très basses, proche des plats à cuire, et d'autres plus profondes. Leur évolution tend à un approfondissement de celles-ci. Ainsi les coquelles du début de la période islamique sont profondes et commencent à se refermer légèrement. Elles sont souvent entièrement côtelées<sup>1534</sup> avec un fond plat ou légèrement bombé.

Les coquelles sont caractéristiques de la période byzantine. Elles sont très nombreuses dans l'ensemble du Proche-Orient, et plus précisément dans le sud du Levant. Avec les

---

<sup>1530</sup> Cette caractéristique a provoqué des débats parmi les autorités religieuses mentionnées dans le Talmud pour savoir s'il était permis de détacher le couvercle durant le shabbat et les jours saints. Cette caractéristique semble toutefois être commune aux récipients mentionnés sous le terme *ilpas* puisque le Rabbi Shimeon bar Yokhai utilise pour expliquer la création dans un même temps du ciel et de la terre l'image de l'*ilpas* et de son couvercle façonnés en une seule fois (Zevulun, Olenik 1979, p. 34).

<sup>1531</sup> La question du façonnage des coquelles, et par conséquent de leur couvercle, est abordé plus en détail par la suite.

<sup>1532</sup> Bar-Nathan, Eisenstadt 2013, pl. 1.25 : 631-632, 743-744.

<sup>1533</sup> Gerber, Fellmann Brogli 1995, fig. 5 : 10, p. 652.

<sup>1534</sup> Les exemples les plus anciens ont des parois lisses. C'est notamment le cas des coquelles de forme 1.

marmites, il s'agit de la famille de culinaires la plus fréquemment rencontrée lors des fouilles. Malgré leur caractère commun, elles n'ont jusqu'à présent pas fait l'objet d'une étude approfondie de leurs diverses formes. De ce fait, elles sont souvent regroupées en un seul et même groupe assez vague comme on peut le voir dans l'étude de J. Magness sur la céramique de Jérusalem. Dans sa forme 1 des casseroles on observe de nombreuses formes différentes<sup>1535</sup>. S'ajoute à cela le problème inhérent à ce flou typologique qu'est le manque de datations précises. J. Magness propose ainsi une fourchette chronologique allant de la fin du III<sup>e</sup> s. ou du début du IV<sup>e</sup> s. jusqu'au VIII<sup>e</sup> ou IX<sup>e</sup> siècle<sup>1536</sup>. Le problème majeur est que cette proposition plus que large est encore aujourd'hui reprise dans de nombreuses publications.

En Occident, les coquelles sont également connues, bien que moins fréquentes. Elles ont fait l'objet d'un certain commerce, profitant certainement de l'engouement de l'Occident pour tout ce qui avait trait à la Méditerranée orientale, dans le sillon des amphores et des produits qu'elles contenaient. Elles sont distinguées depuis de nombreuses années notamment dans le sud de la France. L'association CATHMA en a fait son type 4 dans son étude sur les céramiques d'importation trouvées dans le midi de la Gaule pour l'Antiquité tardive. Le type est ainsi décrit : "casseroles à bord coupé, fond bombé et anses horizontales"<sup>1537</sup>. Le lien entre coquelles et couvercles est reconnu, de même que l'origine orientale bien que cela demeure flou. Une nouvelle fois, le type présente des exemples de forme très disparate<sup>1538</sup>. L'origine orientale est déjà évoquée mais sans plus de précisions sinon qu'elles sont nombreuses en Palestine, en Egypte et à Chypre<sup>1539</sup>.

### **3.1. Forme 1 :**

Les coquelles de cette première forme sont fréquentes sur les sites du sud du Levant. Comme pour l'ensemble de cette catégorie de céramique culinaire, elles ont été classées dans

---

<sup>1535</sup> Magness 1993, p. 211-213.

<sup>1536</sup> *Ibid.*, p. 211.

<sup>1537</sup> CATHMA 1991, p. 34-35.

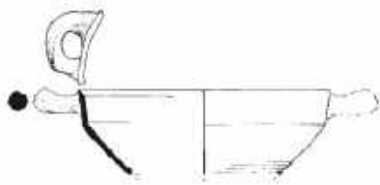
<sup>1538</sup> Toutefois, dans le cas des CATHMA 4, le manque de précision du type peut se comprendre plus aisément par le plus faible nombre d'occurrences que dans le sud du Levant.

<sup>1539</sup> CATHMA 1991, p. 34.

des types très vagues, tels que le type CATHMA 4a<sup>1540</sup>, à partir du matériel trouvé dans le sud de la France, ou encore la forme 1 des casseroles de J. Magness<sup>1541</sup>. P. Reynolds et Y. Waksman, malgré des essais typologiques convaincants pour les autres formes, ne se concentrent que très peu sur les coquelles, les traitant dans un même groupe sous l'appellation "Sliced-rim casseroles"<sup>1542</sup>. Cependant, en 1988, elles ont fait l'objet d'une classification plus pointilleuse par B. L. Johnson, sous la forme 1 des casseroles du site de Jalame<sup>1543</sup>.

### 3.1.1. Forme (Pl. 223-226) :

#### Variante A (Pl. 223-224) :



Hartal *et al.* 2008, fig. 5 : 7, p. 138

La variante A des coquelles de cette forme présente la lèvre biseautée caractéristique à cette catégorie de culinaires. Elle est large et marquée à l'intérieur par un sillon dû à la séparation au fil de couvercle à la fin du façonnage. Elle est parfois légèrement concave. Le diamètre est moyen.

Il se situe principalement entre 13 cm<sup>1544</sup> et 23 cm.

La particularité de cette forme s'observe au niveau de la panse - profonde. Elle possède une carène située dans la moitié supérieure de la panse<sup>1545</sup>. Au-dessus de celle-ci, les parois sont verticales ou légèrement évasées. Au niveau de la partie inférieure, sous la carène, les parois sont très inclinées, et peu arrondies. La panse est côtelée uniquement à proximité du fond. On observe systématiquement les stries du tournage sur la surface interne. Les parois sont épaisses. Le fond est étroit et bombé.

<sup>1540</sup> CATHMA 1991, fig. 16, p. 35.

<sup>1541</sup> Magness 1993, p. 211-213.

<sup>1542</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 52, 54-55, p. 76.

<sup>1543</sup> Johnson 1988, p. 200.

<sup>1544</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 139.

<sup>1545</sup> On observe cependant qu'elle peut être positionnée plus bas dans de rares cas. Ces variations sont des variations de potiers. Ce phénomène est bien illustré par les exemples venant de l'atelier de Kh. el-Hawarit. Ils sont produits sur le site selon un même modèle, mais présentent cette fluctuation dans la forme (*Ibid.*, fig. 5, p. 138).



Les deux anses horizontales sont attachées sur ou proche de la lèvre. Elles sont moulurées. Elles tendent à remonter doucement, mais ne dépassent que très rarement la ligne de la lèvre.

Variante B (Pl. 225) :



Johnson 2008, n°824

Les coquelles de la variante B se différencient de la précédente par l'emplacement de la carène. Celle-ci marque la transition entre la panse et le fond. La partie supérieure est évasée. Elle est lisse et conserve parfois le côtelage au niveau du fond. Ces coquelles sont moins profondes que celles du sous-type A.

Variante C (Pl. 226) :



Calderon 2000, pl. XXIII : 50, p. 141

La dernière variante a une lèvre plate ou légèrement tournée vers l'extérieur, mais sans biseau. La panse est divisée par une carène marquée par un ressaut externe. Les parois s'épaississent jusqu'à la lèvre. La panse est très peu profonde et entièrement lisse. Le fond est bombé. Les anses sont larges proportionnellement à la taille de la coquille. Elles tendent à être arrondies.

**3.1.2. Pâte :**

Plusieurs pâtes sont observables pour l'ensemble de ces coquelles à carène. Si celle de la forme 1A (Pl. 227) est bien connue, il n'en va pas de même avec les autres variantes. La première bénéficie du fait qu'elle a été reconnue à Beyrouth par P. Reynolds et Y. Waksman. Suite à leur étude deux groupes d'argiles différentes ont été mises en évidence : la CW 34 et les pâtes classiques de Beyrouth pour les culinaires. La pâte CW 34 a déjà été décrite pour la forme 3 des pots de cuisson. Elle se caractérise par une couleur pâle, rosâtre ou orange-rose

avec de petites inclusions rouge-brun<sup>1546</sup>. Les pâtes de Beyrouth sont plus foncées. Ce groupe a une couleur qui varie généralement de rouge sombre à brun-rouge pâle. La pâte contient alors des inclusions de quartz dont la quantité peut fluctuer et de chaux. La texture va de fine et compacte - qui tend à se rapprocher de ce qu'on observe pour l'Atelier X - à grossière et sableuse, en fonction de la quantité d'inclusions de quartz<sup>1547</sup>. Ils distinguent également une pâte dite locale, donc provenant de la région de Beyrouth. Elle est alors d'une couleur allant du rouge foncé au brun-rouge pâle. Elle peut tirer jusque vers le jaunâtre dans de rares cas. Elle contient des grains de quartz et de chaux, dont la quantité peut varier. Elle tend à se rapprocher de celle caractéristique de l'Atelier X<sup>1548</sup>.

Une autre pâte de la variante A est également bien documentée, celle de l'atelier de Kh. el-Hawarit en Galilée. Il s'agit plus précisément de celle utilisée pour la céramique culinaire - "*Khirbat el-Hawarit Cooking Ware*". Elle se distingue de celle du Golan par une texture beaucoup plus fine. Elle est bien cuite et émet un son métallique au touché. Elle contient de nombreuses très petites à moyennes inclusions noires, rouges et blanches. Une des caractéristiques principales est la présence de petites vacuoles allongées, ovoïdes<sup>1549</sup>. Celles-ci correspondent très certainement à des inclusions végétales qui ont brûlé lors de la cuisson. La section présente souvent un cœur grisâtre<sup>1550</sup> et se situe sinon dans les teintes orangées<sup>1551</sup>.

La pâte des autres variantes et celle de certaines coquelles 1A est moins connue. Elle est principalement rouge à brunâtre en section et en surface. Elle contient de nombreuses inclusions blanches, dont certaines sont probablement en réalité des grains de quartz. Les lacunes dans les descriptions de la pâte de ces coquelles n'appartenant à aucun des groupes d'argiles que nous venons de mentionner font qu'il n'est pas possible d'en distinguer davantage. Pour autant, il est probable qu'il y ait eu d'autres pâtes utilisées.

---

<sup>1546</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 59.

<sup>1547</sup> *Ibid.*, p. 61.

<sup>1548</sup> *Ibid.*, p. 61.

<sup>1549</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 134.

<sup>1550</sup> Hormis lorsque les parois sont fines (*Ibid.*, p. 134).

<sup>1551</sup> *Ibid.*, p. 134.

### 3.1.3. Répartition et origine (Pl. 228) :

Ces coquelles à carène très caractéristique se rencontrent préférentiellement dans le nord de notre zone d'étude, dans les régions de la Galilée et du Golan. La première variante est la plus commune. Elle a ainsi pu être identifiée à Har Sena'im<sup>1552</sup>, Kh. el-Hawarit<sup>1553</sup>, Baniyas<sup>1554</sup>, Bab el-Hawa<sup>1555</sup>, Kh. Namra<sup>1556</sup>, Horbat Midrasa<sup>1557</sup>, Horbat Qastra<sup>1558</sup>, Jalame<sup>1559</sup>, Bet She'arim<sup>1560</sup>, Césarée Maritime<sup>1561</sup>, mais aussi à Pella<sup>1562</sup> et jusqu'à 'Ain ez-Zara<sup>1563</sup>. Elles ont également été bien observées à Beyrouth<sup>1564</sup>. Moins fréquentes, les coquelles de forme 1B sont également présentes dans la même zone entre les environs du Mont Carmel et de Césarée Maritime. On les retrouve par exemples à Shiqmona<sup>1565</sup>, Jalame<sup>1566</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>1567</sup>, Horbat Rozez<sup>1568</sup>, Césarée Maritime<sup>1569</sup>, Bethel<sup>1570</sup>, Jéricho<sup>1571</sup>, Aroer<sup>1572</sup> et jusqu'à Shivta dans le désert du Néguev<sup>1573</sup>. Toutefois, elles ne semblent pas ou peu observées dans le nord du Golan. La troisième variante est plus rare que les deux précédentes. Elle n'a pu être mise en évidence que sur trois sites Nahf<sup>1574</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>1575</sup>, et Kh. 'Ara<sup>1576</sup>.

L'origine de cette forme est au moins en partie connue. Si, d'une manière générale, il paraît évident au regard de sa répartition qu'elle est à chercher dans le nord de la région sud-levantine, seul un atelier a pu être bien localisé, quand deux autres ont été mis en évidence par

---

<sup>1552</sup> Dar 1993, pl. 3, fig. 31.

<sup>1553</sup> Hartal *et al.* 2008, fig. 5 : 1-8, 10-12, p. 138

<sup>1554</sup> Berlin 1999, fig. 12 : 7-8, p. 39.

<sup>1555</sup> Hartal 2005, fig. 129 : 4-8.

<sup>1556</sup> *Ibid.*, fig. 48 : 11-15.

<sup>1557</sup> Feig 2016b, fig. 7 : 12.

<sup>1558</sup> Van den Brink *et al.* 2013, fig. 16 : 2, p. 87.

<sup>1559</sup> Johnson 1988, fig. 7-43 : 632, p. 201.

<sup>1560</sup> Vitto 1996, fig. 24 : 6, p. 133.

<sup>1561</sup> Johnson 2008, n°818.

<sup>1562</sup> Smith 1973, pl. 45 : 1284.

<sup>1563</sup> Clamer 1997, pl. 19 : 9, p. 151.

<sup>1564</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 52, 54-55, p. 76.

<sup>1565</sup> Elgavish 1977, pl. IV : 21.

<sup>1566</sup> Johnson 1988, fig. 7-43 : 630, p. 201.

<sup>1567</sup> Calderon 2000a, pl. III : 53, p. 96.

<sup>1568</sup> Yannai 2010, fig. 18 : 9-11, p. 127-128.

<sup>1569</sup> Johnson 2008, n°819, 823-824.

<sup>1570</sup> Kelso 1968, pl. 75 : 8.

<sup>1571</sup> Calderon 2000a, p. 97.

<sup>1572</sup> Hershkovitz 1992, fig. 4 : 13.

<sup>1573</sup> Crowfoot 1936, pl. IV : 7, p. 26.

<sup>1574</sup> Smithline 2008, fig. 8 : 5, p. 97.

<sup>1575</sup> Calderon 2000a, pl. XXIII : 50, p. 141.

<sup>1576</sup> Massarwa 2010, fig. 2 : 5.

l'étude de la pâte. Ces trois ateliers plus ou moins bien localisés ne semblent, pour l'instant, ne concerner que la variante A de ces coquelles carénées. Elles sont ainsi produites notamment dans l'atelier de Kh. el-Hawarit<sup>1577</sup>, à côté par exemple des bouilloires de types 2B. Le fait que dans cette variante plusieurs exemples présentent la pâte CW 34 indique également une origine dans la plaine de la Beqaa, plus précisément à Kamed al-Loz ou à proximité<sup>1578</sup>. Enfin, on peut aussi supposer l'existence d'une production dans la région de Beyrouth d'après la distinction d'une pâte locale.

Toutefois, si l'on peut avancer plusieurs lieux de productions pour la première variante, la question de l'origine est plus délicate pour les variantes B et C. Nous ne connaissons pas d'atelier pour ces dernières. Une origine assez proche géographiquement est le plus probable.

#### **3.1.4. Datation :**

La datation de ces coquelles est relativement bien connue, du moins pour certaines variantes dont la première. En effet, la variante A est datée de manière assurée entre le début du IIIe s. et le courant du Ve siècle. Cela correspond à la période d'activité de l'atelier de Kh. el-Hawarit<sup>1579</sup>. Les exemples issus des fouilles de Baniyas sont datés de la même période<sup>1580</sup>. A Jalame, B. Johnson évoque une datation comprise dans la seconde moitié du IVe s. - plus précisément entre 351 et 383<sup>1581</sup>. Un fragment d'une de ces coquelles, trouvé plus au sud à 'Ain ez-Zara, se situe également dans cette fourchette chronologique, aux environs des IVe et Ve siècles<sup>1582</sup>.

La seconde variante de cette forme est plus complexe à dater. La difficulté vient à la fois du manque de données inhérent à l'étude de la céramique culinaire, et au fait que cette forme présente des similitudes assez troublantes avec quelques prototypes des coquelles. En effet, des "proto-coquelles" trouvées à Jéricho apparaissent dans le courant du Ier siècle de

---

<sup>1577</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 137-139.

<sup>1578</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 59.

<sup>1579</sup> Cet atelier a été en activité entre le début du IIIe s. et le milieu du Ve siècle (Hartal *et al.* 2008, p. 133).

<sup>1580</sup> Berlin 1999, p. 36.

<sup>1581</sup> Johnson 1988, p. 200.

<sup>1582</sup> Clamer 1997, pl. 19 : 9, p. 151.

notre ère<sup>1583</sup>. Toutefois, on constate un vide chronologique entre ces prototypes et la variante B de notre forme. Les quelques coquelles bien datées sont à situer durant les IV<sup>e</sup> et V<sup>e</sup> siècles. A Jalame, un exemple est daté entre 351 et 383<sup>1584</sup>. A Horbat Rozez, elle semble même légèrement plus tardive : entre la deuxième moitié du V<sup>e</sup> s. et le VI<sup>e</sup> siècle<sup>1585</sup>.

La datation de la variante C de cette forme est mal assurée en raison du faible nombre d'occurrences. Il semble néanmoins qu'elle soit plus tardive que pour les deux précédentes. Une de ces coquelles provient de la fosse de Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab. Grâce à la forte concentration de formes principalement d'amphores et de sigillées orientales tardives, ce contexte est bien daté entre la deuxième moitié du VI<sup>e</sup> s. et la première moitié du VII<sup>e</sup> siècle<sup>1586</sup>. Cette fourchette chronologique assez tardive correspond à ce qui a pu être observé pour l'exemple provenant de Kh. 'Ara - période omeyyade<sup>1587</sup> - et de manière moins précise à Nahf - entre le IV<sup>e</sup> s. et le début de la période islamique<sup>1588</sup>.

### **3.2. Forme 2 :**

La forme 2 regroupe une des variantes de coquelles les plus communes dans le sud du Levant. Présente sur de nombreux sites aussi bien palestiniens que transjordanien, elle fait sans aucun doute partie des quelques formes ayant connu l'exportation.

Malgré la nature commune de cette forme, elle n'a été que très peu associée à un type en particulier. A la fin des années 1980, B. L. Johnson la distingue pour la première fois comme un type à part, et en fait sa forme 3 des casseroles du site de Jalame<sup>1589</sup>. Au début de la décennie suivante, cette forme a été observée par les chercheurs de l'association "Céramique Antiquité Tardive Haut Moyen-Age" à partir de sites du sud de la France. Les coquelles de forme 2 sont placées sous le type CATHMA 4 aux côtés de coquelles d'autres formes. L'appellation CATHMA 4 regroupe les coquelles, d'une manière assez générale<sup>1590</sup>. En 1993, J. Magness, dans son étude sur la céramique hiérosolymitaine, la classe dans sa

---

<sup>1583</sup> Sous-type J-FP1A (Bar-Nathan, Eisenstadt 2013, p. 32).

<sup>1584</sup> Johnson 1988, p. 200.

<sup>1585</sup> Yannai 2010, p.128 .

<sup>1586</sup> Contexte n°8.

<sup>1587</sup> Massarwa 2010.

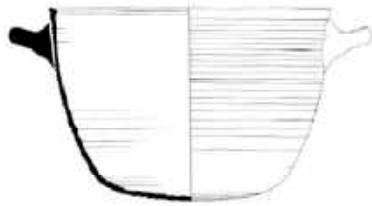
<sup>1588</sup> Smithline 2008, p. 97.

<sup>1589</sup> Johnson 1988, p. 200.

<sup>1590</sup> CATHMA 1991, fig. 16, p. 35.

forme 1 des casseroles<sup>1591</sup>. Cependant, une fois encore, ce type est très général et contient de nombreuses coquelles parfois très différentes les unes des autres.

### 3.2.1. *Forme (Pl. 229-232) :*



s xxx2

Ce type se caractérise par une allure générale très profonde et assez large.

Les coquelles de formes 2 présentent une lèvre biseautée généralement peu marquée. Contrairement à certaines formes, on ne constate pas, ou que très rarement, un sillon interne soulignant le biseau de la lèvre. Dans la majorité des cas, ce biseau vers l'intérieur est net. Quelques exemplaires possèdent une lèvre plate. A l'extérieur, la lèvre est marquée par un petit bandeau lisse, non côtelé. Celui-ci semble cependant parfois absent. La coquille étant alors côtelée jusqu'à la lèvre<sup>1592</sup>. Le diamètre de l'ouverture varie entre 18 cm et 26 cm.

La panse est profonde. Elle est le plus souvent entièrement côtelée. On observe parfois une petite plage lisse dans sa partie inférieure, juste au dessus de l'attache du fond. Les parois sont assez fines. Leur épaisseur est très homogène pour l'ensemble de la coquille, où le fond n'est pas plus épaissi que le reste de la panse. Les parois sont plus droites que pour les autres formes de coquelles.

Le fond de cette forme est légèrement arrondi, presque plat. Cette caractéristique permettait à la coquille d'être posée directement sur une surface sans avoir besoin de recourir à un socle. Le fond est entièrement côtelé, même lorsque la partie inférieure de la panse présente une plage lisse.

Comme pour l'ensemble des coquelles, les anses sont horizontales. Elles ne sont pas directement attachées à la lèvre, mais légèrement au-dessous de celle-ci, au niveau du bas du bandeau. Elles sont droites, bien que parfois elles puissent remonter très légèrement. D'une

---

<sup>1591</sup> Magness 1993, p. 211-213.

<sup>1592</sup> Une coquille provenant des fouilles de Shavei Zion ne possède pas ce bandeau (Prausnitz 1967, fig. 15 : 5).

manière générale, elles ne remontent jamais au-delà du niveau de leurs attaches. Elles sont peu massives. La section de l'anse est plutôt arrondie et peut être légèrement moulurée. On ne constate pas d'homogénéisation dans la forme de cette section.

Une coquille de ce type provenant de l'épave d'Iskandil Burnu<sup>1593</sup> a été mise au jour avec son couvercle encore attaché (**Pl. 232**). Ce dernier appartient à la forme 6A de cette présente étude. Ainsi, nous pouvons affirmer que ces deux formes sont liées. Toutefois, il est possible que les coquilles de forme 2 aient également été façonnées avec des couvercles de formes différentes<sup>1594</sup>.

Une version plus tardive de cette forme semble exister. Une coquille provenant de Kh. 'Ara illustre cette évolution<sup>1595</sup>. Elle est profonde et d'allure générale plus cylindrique. La panse tend à se refermer légèrement au niveau de l'ouverture. La lèvre est toujours biseautée. Les parois sont plus épaisses et moins homogènes. Les anses, placées plus bas sur la panse, remontent d'avantage, au-delà de leurs attaches.

### **3.2.2. Pâte (Pl. 233) :**

La pâte de ces coquilles est toujours assez grossière et sableuse. Elle contient systématiquement de nombreuses inclusions de quartz. Plusieurs pâtes peuvent toutefois être distinguées<sup>1596</sup>. L'une est très feuilletée, avec des vacuoles allongées et fines qui soulignent cet aspect feuilleté. Elle contient presque exclusivement des grains de quartz arrondis de taille variée. Elle est rouge en section.

La seconde est feuilletée, bien que de manière moins importante que la précédente. Elle contient de très nombreuses petites à moyennes inclusions de quartz arrondis. On observe également quelques grains blancs calcaires et parfois de rares inclusions rouges. La section est rouge ou brun-rouge.

---

<sup>1593</sup> Lloyd 1984, fig. 16, p. 49.

<sup>1594</sup> En effet, certaines formes de couvercles correspondent à plusieurs formes de coquilles. Nous pouvons donc supposer que l'affirmation inverse puisse également être probable.

<sup>1595</sup> Massarwa 2010a, fig. 2 : 7.

<sup>1596</sup> Cette distinction n'a été effectuée qu'à partir d'observations personnelles sur un petit nombre de coquilles. Les descriptions des exemples de cette forme effectuées dans les publications sont très lacunaires, ce qui empêche toute généralisation. Il est donc possible que d'autres pâtes puissent être observées.

Une troisième pâte peut également se rencontrer. Elle est plus dense et compacte que les deux précédentes. Elle est très sableuse et contient de très nombreux grains de quartz de taille variée. Ceux-ci se caractérisent par une forme anguleuse. Quelques grosses inclusions grises et de très petits grains rouges sont également visibles. La section est grise<sup>1597</sup>.

Le caractère commun de cette forme dans une grande partie du sud du Levant fait qu'il est probable que de nombreux ateliers en aient produits. Cela induit une diversité des pâtes. Potentiellement, d'autres types de pâtes pourraient être observés.

### **3.2.3. Répartition et origine (Pl. 234) :**

La forme 2 correspond aux coquelles les plus répandues dans le sud du Levant. Elle a été reconnue sur de nombreux sites. On la rencontre en Galilée et sur la côte à ce niveau, à Shavei Zion<sup>1598</sup>, Shiqmona<sup>1599</sup> et Jalame<sup>1600</sup>, mais aussi dans la Décapole à Pella<sup>1601</sup>, et davantage à l'est, jusqu'à Kh. es-Samra. Ces coquelles sont également très présentes plus au sud, puisqu'on les observe à Givat Ehud<sup>1602</sup>, Kh. el-Ni'ana<sup>1603</sup>, Jérusalem - *Notre-Dame Center*, Tombeau des Rois, Ras Abu Ma'aruf-Pisgat Ze'ev<sup>1604</sup>, Ramat Rahel<sup>1605</sup>, Kh. ed-Deir<sup>1606</sup>, Ashqelon<sup>1607</sup>, Blakhiyeh, Horbat Avi Zera<sup>1608</sup>, Horvat Karkur 'Illit<sup>1609</sup>, Tel 'Ira<sup>1610</sup>, Es-Safi<sup>1611</sup> et Kh. edh-Dharieh.

Si ces coquelles sont communes, elles font également partie de celles qui ont été largement exportées dans tous le bassin Méditerranéen. Une de ces culinaires à lèvres biseautées a été découverte dans l'épave turque d'Iskandil Burnu, au large de Cnide<sup>1612</sup>. Il est

---

<sup>1597</sup> Il ne s'agit peut-être ici que d'un effet de cuisson.

<sup>1598</sup> Prausnitz 1967, fig. 15 : 5.

<sup>1599</sup> Amir 2006, fig. 4 : 6, p. 151.

<sup>1600</sup> Johnson 1988, fig. 7-43 : 636, p. 201.

<sup>1601</sup> Smith 1973, pl. 69 : 481. Smith 1981, fig. 2 : 2, p. 321.

<sup>1602</sup> Hizmi 1992, fig. 3, p. 292.

<sup>1603</sup> De Vincenz, Sion 2007, fig. 2 : 1, p. 23.

<sup>1604</sup> Rapuano 1999, fig. 6 : 90, p. 178.

<sup>1605</sup> Aharoni 1962, pl. 3 : 19, pl. 17 : 14.

<sup>1606</sup> Calderon 1999, pl. 2 : 4, p. 139.

<sup>1607</sup> Tahal 1994, fig. 155 : 3, p. 146.

<sup>1608</sup> Lifshits 2016, fig. 7 : 6.

<sup>1609</sup> Figueras 2004, fig. 45 : 7, 10, p. 197.

<sup>1610</sup> Fischer, Tal 1999, fig. 6.135 : 25, p. 330, fig. 6.137 : 10-11, p. 332, fig. 6.147 : 7, p. 343.

<sup>1611</sup> Rast, Schaub 1974, fig. 6 : 161, p. 40.

<sup>1612</sup> Lloyd 1984, Illustration 16, p. 49.



certain qu'il ne s'agit pas uniquement du matériel utilitaire des marins. En effet, elle a été retrouvée avec son couvercle encore accroché, ce qui signifie qu'elle n'a pas été utilisée. On retrouve cette forme dans le sud de la France sous l'appellation CATHMA 4<sup>1613</sup>.

La large répartition de cette forme dans le sud du Levant ainsi que la diversité observée dans les pâtes laissent penser qu'il n'y a pas eu un unique atelier à la produire, mais au contraire un certain nombre répartis dans toute la région. La grande concentration d'occurrences à l'ouest du Jourdain, alors qu'à l'est seuls quelques sites en ont révélé, indique une production palestinienne. Il semblerait également qu'il y ait eu au moins un atelier à Blakhiyeh où a été observé un dépotoir de culinaires dont cette forme<sup>1614</sup>.

### **3.2.4. Datation :**

Les coquelles de forme 2 ont été produites et utilisées pendant une longue période, correspondant plus ou moins à la période byzantine. Les exemples les plus anciens apparaissent dès la fin du IV<sup>e</sup> siècle<sup>1615</sup>. Cependant, la majorité est datée entre les VI<sup>e</sup> et VII<sup>e</sup> siècles. La coquille complète trouvée dans la "cuisine publique" dans l'Ophel est à situer de la fin du VI<sup>e</sup> siècle<sup>1616</sup>. A Khibet ed-Deir<sup>1617</sup>, au Tombeau des Rois - US 04 -<sup>1618</sup> et à Horbat Karkur 'Illit<sup>1619</sup>, la fourchette chronologique se situe entre ces deux siècles.

### **3.3. Forme 3 :**

Les coquelles de cette forme font partie des plus fréquentes. Malgré ce caractère très commun, elles n'ont fait l'objet que de peu d'études typologiques. Elles sont traitées, comme pour l'ensemble des coquelles, de manière peu précise et classées généralement dans un seul et même type, sans prendre en compte les variations de formes pourtant parfois très

---

<sup>1613</sup> CATHMA 1991, p. 34-35.

<sup>1614</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

<sup>1615</sup> C'est notamment le cas à Jalame où elle est datée de 383 au début du V<sup>e</sup> siècle (Johnson 1988, p. 200).

<sup>1616</sup> Contexte n°18.

<sup>1617</sup> Du milieu du VI<sup>e</sup> s. jusque dans le courant du VII<sup>e</sup> siècle (Contexte n°20).

<sup>1618</sup> Du milieu du VI<sup>e</sup> s. au milieu du VII<sup>e</sup> siècle (Contexte n°16).

<sup>1619</sup> De la fin du VI<sup>e</sup> S. à la première moitié du VII<sup>e</sup> siècle (Contexte n°21).

importantes. Ainsi, en 1991, à partir du matériel issu de fouilles dans le sud de la France, elles ont été attribuées au type CATHMA 4a<sup>1620</sup>. De la même manière, J. Magness les distingue dans son type 1 des casseroles de Jérusalem<sup>1621</sup>. Plus tard, en 2007, P. Reynolds et Y. Waksman distinguent de nouveau ces coquelles sous l'appellation "*Sliced-rim casseroles*"<sup>1622</sup>. Toutefois, cela demeure relativement vague, les deux exemples donnés correspondant à la forme 3 n'étant pas cités dans la description. Malgré ce manque d'approfondissement persistant, nous pouvons discerner quatre variantes.

### 3.3.1. *Forme (Pl. 235-242) :*

#### Variante A (Pl. 235) :



Johnson 2008, n°820

Ces coquelles possèdent une petite lèvre biseautée vers l'intérieur ou horizontale. Celle-ci est dans la continuité de la panse, sans réel épaissement. Elle est soulignée par un léger sillon à l'extérieur. On observe parfois un petit ressaut à l'intérieur dû au mouvement induit par la découpe au fil du couvercle à la fin du façonnage. Le diamètre varie entre une quinzaine de centimètres et 30 cm environ.

La panse est l'élément caractéristique. Elle est moyennement profonde. Elle est de forme hémisphérique. Elle est entièrement côtelée. Dans de rares cas, on observe une fine plage lisse juste en dessous de la lèvre. La surface interne laisse voir les stigmates du tournage. Les parois sont fines. Parfois, une légère dépression est visible dans la partie basse de la panse, à proximité du fond<sup>1623</sup>. Celui-ci est arrondi.

Les deux anses horizontales sont généralement droites et ne remontent que très légèrement. Elles sont larges et aplaties en section. Leurs attaches sont situées sous la lèvre.

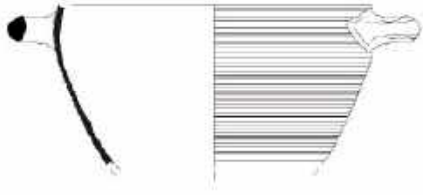
<sup>1620</sup> CATHMA 1991, p. 34-35.

<sup>1621</sup> La coquelle n°13 qu'elle présente dans son étude correspond à la variante B de notre forme (Magness 1993, p. 211-213).

<sup>1622</sup> Reynolds 2007, fig. 60-61, p. 76.

<sup>1623</sup> Peut-être est-ce là le signe d'un façonnage de ces coquelles en deux temps, avec le fond tourné à part ? Toutefois, on n'observe pas cet aspect particulier sur tous les exemples.

Variante B (Pl. 236-238) :



dans **DH04S10A120.01** sa partir supérieure. Les anses, bien que remontant toujours assez peu<sup>1624</sup>, sont plus fines et de section plus ronde.

Les coquelles de cette seconde variante sont plus profondes que celles de la précédente. La panse est semi-ovoïde. Elle est soit entièrement côtelée, soit uniquement

Variante C (Pl. 238-239) :

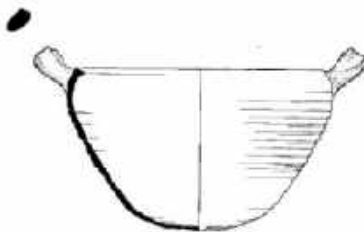


Calderon 2000, pl. XXIII : 48, p. 141

arrondie et se referme légèrement. Elle est côtelée, mais peut, dans de rares cas, être lisse. Les anses, plutôt rondes en section, remontent nettement au-delà du niveau de la lèvre.

La variante C est plus "gonflée" que les formes A et B. En effet, la partie supérieure, à proximité de la lèvre, est

Variante D (Pl. 239-242) :



Porat 2006, fig. 6 : 3, p. 186

épais que la panse. On observe toujours soit une dépression soit au contraire une zone plus épaisse à proximité du fond. Cet élément systématique pour cette variante signifie que les coquelles ont été façonnées en deux temps, le fond à part puis soudé à la partie supérieure.

Les coquelles de forme 3D ont une lèvre biseautée très marquée à l'intérieur, formant ainsi un "bec". De forme semi ovoïde, elle ressemble à la variante B. Cependant, la panse est plus arrondie dans la partie supérieure. Elle est côtelée dans sa totalité ou uniquement dans sa partie médiane. Le fond est bombé, et souvent ombiliqué. Il est plus

<sup>1624</sup> Elles ne dépassent la ligne de la lèvre que très rarement.

Les anses sont situées directement sur la lèvre. Elles remontent fortement au-delà du bord. Deux formes de section sont visibles. Elle peut être plutôt ronde et simple, ou massive, avec un petit sillon résultant du pliage du colombin sur lui-même.

### 3.3.2. Pâte (Pl. 243) :

La pâte de ces casseroles est relativement bien connue. Des exemples des variantes A et B ont pu être observés directement<sup>1625</sup>. Cependant, il n'est pas possible en l'état des recherches de distinguer de différences majeures entre les variantes<sup>1626</sup>. Elle peut être granuleuse ou, dans la majorité des cas, très feuilletée<sup>1627</sup>. Elle contient systématiquement de nombreuses inclusions de quartz arrondis dont la taille varie de petite à grosse. A côté de celle-ci, elle présente des grains blancs calcaires. De petites inclusions secondaires sont parfois visibles, comme du chert dans une coquille de Pella<sup>1628</sup>.

En outre, une des différences principales qu'on peut constater dans les pâtes est la présence ou l'absence de dégraissant végétal. Dans le cas d'un exemple provenant de Blakhiyeh, on observe les traces en négatif caractéristiques de la présence de ce type de dégraissant (**Pl. 313**).

D'une manière générale, la couleur de la section est assez homogène. Elle est principalement rouge à brune, parfois tirant davantage sur le gris. La surface est souvent plus foncée que la section. Elle tourne autour du brun-rougeâtre, avec des zones plus sombres liées à l'utilisation de ces culinaires.

Plusieurs pâtes déjà reconnues ont pu être mises en évidence pour certaines de ces coquelles, principalement de la variante B. On retrouve ainsi des exemples qui présentent la pâte caractéristique de l'atelier X. Elle est alors de couleur rosâtre et très ferrugineuse. Elle contient des inclusions de quartz, souvent avec une fine pellicule rougeâtre de fer autour, et de carbonates de calcaire<sup>1629</sup>. De la même manière, certaines de ces coquelles ont été produites

---

<sup>1625</sup> Observation à la loupe binoculaire à partir de coquelles de Kh. edh-Dharih, de Blakhiyeh et de Saint-Pierre-en-Gallicante.

<sup>1626</sup> Il conviendra par la suite d'approfondir cet aspect avec, entre autre, l'étude de lames minces.

<sup>1627</sup> Une seule coquille que nous avons observée ne présente pas une texture feuilletée.

<sup>1628</sup> Smith, Day 1989, pl. 63 : 13.

<sup>1629</sup> Vokaer 2007, p. 703. Vokaer 2011, p. 48. Vokaer 2010-2011, p. 215.

dans l'atelier du théâtre nord de Jérash, et cuites dans le four à cuisson oxydante. Elles présentent donc la pâte de cet atelier. Deux pâtes sont possibles : "*Ware I*" et "*Ware II*"<sup>1630</sup>.

### 3.3.3. Répartition et origine (Pl. 244-245) :

La forme 3 des coquelles est une des plus couramment observées dans l'ensemble du sud du Levant. Les quatre variantes sont assez bien réparties sur toute cette zone. Elle connaît une distribution à une échelle plus grande que notre zone d'étude. D'une manière générale, toutes variantes confondues, elle semble plutôt fréquente dans la région galiléenne et dans ses environs. Les coquelles de la première variante se rencontrent principalement sur les sites de Shavei Zion<sup>1631</sup>, Ramat Yishay<sup>1632</sup>, Césarée Maritime<sup>1633</sup>, Tel 'Afar<sup>1634</sup>, Bet She'an<sup>1635</sup>, Kh. el-Mefjer<sup>1636</sup>, Horvat Karkur 'Illit<sup>1637</sup> et à Kh. edh-Dharieh. Plusieurs exemples ont également été mis au jour en Syrie du nord, à Apamée<sup>1638</sup>.

La seconde variante est la plus commune. Elle est présente sur de nombreux sites dans l'ensemble du sud du Levant. On l'observe par exemple à Gadara<sup>1639</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>1640</sup>, Césarée Maritime<sup>1641</sup>, Jérash<sup>1642</sup>, Mahoza D-Yamnini<sup>1643</sup>, Kh. el-Kursi<sup>1644</sup>, Béthanie - site du Baptême<sup>1645</sup>, Ramat Rahel<sup>1646</sup>, Madaba<sup>1647</sup>, Ed-Deir<sup>1648</sup>, Blakhiyeh, Horvat Karkur 'Illit<sup>1649</sup>, Tel 'Ira<sup>1650</sup>, Kh. edh-Dharieh et dans le Wadi 'Ayoun

---

<sup>1630</sup> Schaefer 1986, p. 429.

<sup>1631</sup> Prausnitz 1967, fig. 15 : 9.

<sup>1632</sup> Oshri 2000b, fig. 48 : 7, 10, p. 35.

<sup>1633</sup> Johnson 2008, n°820-821.

<sup>1634</sup> Peilstöcker 2009, fig. 6 : 5, p. 106.

<sup>1635</sup> Bar-Nathan 2011b, fig. 11.17 : 6, p. 255.

<sup>1636</sup> Baramki 1942, fig. 13 : 3-4, p. 97.

<sup>1637</sup> Figueras 2004, fig. 45 : 4, p. 197.

<sup>1638</sup> Vokaer 2010-2011, fig. 30, p. 229.

<sup>1639</sup> Holm-Nielsen *et al.* 1986, fig. 4 : 12, p. 230.

<sup>1640</sup> Calderon 2000a, pl. XXIII : 47, p. 141.

<sup>1641</sup> Johnson 2008, n°825.

<sup>1642</sup> Schaefer 1986, fig. 13 : 1-2, p. 436.

<sup>1643</sup> Vitto 1988, fig. 17 : 3, p. 123.

<sup>1644</sup> 'Amr 1988, fig. 22 : 9-10.

<sup>1645</sup> Abu Shmeis, Waheeb 2002, fig. 13 : 3, p. 575.

<sup>1646</sup> Aharoni 1962, pl. 3 : 18.

<sup>1647</sup> Alliaia 1986, fig. 8 : 15. Harrison *et al.* 2003, fig. 11 : 5, p. 144.

<sup>1648</sup> Calderon 1999, pl. 2 : 5, p. 139.

<sup>1649</sup> Figueras 2004, fig. 45 : 8-9, p. 197.

<sup>1650</sup> Fischer, Tal 1999, fig. 6.137 : 12-13, p. 332, fig. 6.147 : 9, p. 343..

Mousa<sup>1651</sup>. Comme pour la précédente, elle est présente ailleurs dans le Proche-Orient, notamment au Liban, à Khalde<sup>1652</sup> et à Beyrouth<sup>1653</sup>.

Au contraire, les coquelles 3C ne semblent pas avoir connu une distribution aussi importante. Elles sont moins nombreuses et ont donc été reconnues sur un plus petit nombre de sites. On la rencontre toutefois à Horbat Damon<sup>1654</sup>, Yavne‘el<sup>1655</sup>, Yoqne‘am<sup>1656</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-‘Aqab<sup>1657</sup>, Nein<sup>1658</sup>, Wadi Arab<sup>1659</sup>, Qasr al-Hallabat<sup>1660</sup>, Mont Nébo<sup>1661</sup> et Umm ar-Rasas<sup>1662</sup>.

La variante 3D est celle qui semble avoir été exportée le plus loin, jusque dans le bassin occidental de la Méditerranée, à La Ciotat par exemple<sup>1663</sup>. Ces coquelles sont les plus fréquentes de la forme. Elles sont présentes sur de nombreux sites sud-levantins tels que Kursi-Gergesa<sup>1664</sup>, Jalame<sup>1665</sup>, Bet She‘arim<sup>1666</sup>, Sandala<sup>1667</sup>, Mesillot<sup>1668</sup>, Pella<sup>1669</sup>, Jérash<sup>1670</sup>, Amman<sup>1671</sup>, Kh. el-Mefjer<sup>1672</sup>, Ed-Deir<sup>1673</sup> et Umm ar-Rasas<sup>1674</sup>. Il ne semble pas qu'elles soient présentes plus au sud que ces derniers sites ; on en observe pas dans le Néguev par exemple<sup>1675</sup>.

Malgré le caractère fréquent de cette forme, son origine demeure assez floue. Pour une partie de cette forme, nous pouvons avancer une origine dans le nord de notre zone d'étude, aux environs de la Galilée et de la Décapole. Si d'une manière générale, on constate une

---

<sup>1651</sup> Alliaa 1990, fig. 4 : 61, p. 253.

<sup>1652</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 60, p. 76.

<sup>1653</sup> *Ibid.*, fig. 61, p. 76.

<sup>1654</sup> Mahamid 2009, fig. 5 : 8.

<sup>1655</sup> Hanna 2009, fig. 2 : 4.

<sup>1656</sup> Avissar 1996a, fig. XII.6 : 13, p. 72.

<sup>1657</sup> Calderon 2000a, pl. XXIII : 48, p. 141.

<sup>1658</sup> Oshri 2000a, fig. 57 : 5, p. 41.

<sup>1659</sup> Hanbury-Tenison 1984, fig. 16 : 22, p. 416.

<sup>1660</sup> Ghayib 2003, fig. 10 : k-l, p. 72.

<sup>1661</sup> Desideri 2012, fig. 25 : 9096, p. 311.

<sup>1662</sup> Alliaa 1994, 115, p. 286.

<sup>1663</sup> Vasselin 2003, fig. 13 : 4, p. 100.

<sup>1664</sup> Tzaferis 1983, fig. 6 : 9, 11-12, p. 57. Tzaferis 2014, fig. 13 : 4, p. 185.

<sup>1665</sup> Johnson 1988, fig. 7-43 : 637, p. 201.

<sup>1666</sup> Vitto 1996, fig. 24 : 5, p. 133.

<sup>1667</sup> Mokary 2012, fig. 2 : 5.

<sup>1668</sup> Porat 2006, fig. 6 : 2-4, p. 186.

<sup>1669</sup> Smith 1973, pl. 45 : 1281. McNicoll, Hennessy 1980, pl. XXIII : 3, p. 240. McNicoll *et al.* 1982a, pl. 140 : 7, p. 167. McNicoll *et al.* 1982b, fig. 13 : 3, p. 361. Smith 1982, fig. 4, p. 329. McNicoll *et al.* 1986, fig. 8 : 3, p. 185. Smith, Day 1989, pl. 55 : 5, pl. 61 : 13.

<sup>1670</sup> Fisher, McCown 1929-1930, pl. 14 : x1.

<sup>1671</sup> Harding 1951a, fig. 3 : 69, p. 14.

<sup>1672</sup> Baramki 1942, fig. 13 : 1, p. 97. Almagro *et al.* 2000, pl. 15 : 1, p. 449, pl. 16 : 1, p. 450.

<sup>1673</sup> Piccirillo, Russan 1976, fig. 4 : 1-2, p. 67.

<sup>1674</sup> Alliaa 1994, 97, p. 284.

<sup>1675</sup> L'absence de données pour les régions méridionales n'est peut-être que due à un manque d'informations .

concentration d'occurrences dans cette zone, la production de la variante B est assurée dans deux grands ateliers : l'atelier X et l'atelier du théâtre nord de Jérash. P. Reynolds et Y. Waksman évoquent pour les deux exemples libanais la pâte caractéristique de l'atelier X. Cette pâte étant caractéristique et bien identifiable, cette origine ne fait pas de doute. Si la localisation exacte de l'atelier n'est pas connue, on suppose qu'elle est à situer dans la partie occidentale de la Galilée<sup>1676</sup>. Jérash est un second centre de production pour cette variante. Plus précisément, il s'agit de l'atelier correspondant aux fours installés dans le théâtre nord du site. J. Schaefer les distingue comme faisant partie du répertoire morphologique cuit dans le four à cuisson oxydante<sup>1677</sup>. Il est possible également, bien qu'encore très hypothétique, qu'il y ait eu une production à Blakhiyeh. En effet, un vaste dépôt de céramiques culinaires, dont certaines de ces coquelles, y a été mis au jour par J.-B. Humbert<sup>1678</sup>. La pâte est particulière et présente des traces de dégraissants végétaux, contrairement à ce qu'on observe ailleurs.

Bien que la question de l'origine de cette forme continue à poser problème, l'exemple de la deuxième variante et des deux ateliers pour lesquels la production est assurée permet de dégager un certain schéma. Cette forme n'est pas produite par un seul et unique atelier, mais par plusieurs. Si seulement deux sont connus, il semble très probable, au vu de la variété qu'on observe dans les pâtes, qu'elle soit issue de plusieurs ateliers dispersés dans l'ensemble du sud du Levant.

### **3.3.4. Datation :**

Ces coquelles sont une des formes caractéristiques de la fin de la période byzantine et de la période omeyyade. La durée d'utilisation de l'ensemble de la forme se situe entre le VI<sup>e</sup> s. et la fin du VIII<sup>e</sup> s., voire le début du IX<sup>e</sup> siècle. Les quatre variantes sont plutôt contemporaines. Seule la dernière est clairement plus tardive. La datation de la variante A est encore un peu incertaine faute d'exemples bien datables. On peut néanmoins avancer une datation entre les VI<sup>e</sup> et VII<sup>e</sup> siècles. A Tel 'Afar, une de ces coquelles est datée par M. Peilstöcker de la fin du VI<sup>e</sup> siècle<sup>1679</sup>. Deux contextes bien datés viennent étayer cela. Le

---

<sup>1676</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 61.

<sup>1677</sup> Schaefer 1986, fig. 1-2, p. 436.

<sup>1678</sup> Communication personnelle.

<sup>1679</sup> Peilstöcker 2009, p. 113.

*locus* 106 des fouilles à Shavei Zion dans lequel a été trouvé un exemple de cette variante est datable, grâce à la fois à des amphores et des sigillées orientales tardives, de la deuxième moitié du VIIe siècle<sup>1680</sup>. Le second bon contexte correspond à la grande fosse - "Pit" - de Ramat Hanadiv - Mansur el-‘Aqab. Dans ce cas, on peut avancer une datation comprise entre la deuxième moitié du VIe s. et la première moitié du VIIe siècle<sup>1681</sup>.

La seconde variante présente une datation sensiblement similaire, bien que légèrement plus longue. On peut alors évoquer une fourchette chronologique comprise entre le milieu du VIe s. et le courant du VIIIe siècle. Au niveau du "*Palazzo bruciato*" de Madaba, une de ces coquelles a pu être datée par E. Alliata des premières décennies du VIIe siècle<sup>1682</sup>. Les deux exemples de Kh. al-Kursi - à Amman - sont évoqués comme datant de la transition byzantino-omeyyade<sup>1683</sup>. Cette datation est confirmée par plusieurs occurrences dans des contextes fiables et bien cernés chronologiquement. L'une d'entre elles provient par exemple de la grande fosse riche en matériel céramique de Ramat Hanadiv - Mansur el-‘Aqab, et que l'on a pu dater de la deuxième moitié du VIe s. à la première moitié du VIIe siècle<sup>1684</sup>. Une datation similaire peut être avancée pour la coquille du réfectoire de Kh. ed-Deir : entre le milieu du VIe s. et le courant du VIIe siècle<sup>1685</sup>. Un des exemples présentés par P. Reynolds et Y. Waksman provenant de Beyrouth - BEY 120, niveau 155/159 - est daté de la fin du VIe siècle<sup>1686</sup>. A Horvat Karkur ‘Illit, un autre exemple a été mis au jour dans le niveau EU 2033, plus tardif que pour les précédents, dans le courant du VIIIe siècle<sup>1687</sup>. Tout cela est confirmé par la période d'activité des deux ateliers reconnus. En effet, l'atelier X a produit de la culinaire, et potentiellement cette forme, au moins jusque dans le courant du VIIe siècle<sup>1688</sup>. L'atelier du théâtre nord de Jérash est plus tardif et correspond à la limite chronologique de cette variante. Il a ainsi fonctionné à la fin de la période omeyyade, c'est-à-dire durant la première moitié du VIIIe siècle<sup>1689</sup>.

Les coquelles de la variante 3C semblent avoir également une datation assez proche. Elle est toutefois moins bien assurée que pour les précédentes. Il est probable qu'elle se situe

---

<sup>1680</sup> Contexte n°2.

<sup>1681</sup> Contexte n°8.

<sup>1682</sup> Alliata 1986, p. 328. Cette première datation est confirmée par celle que nous avons pu effectuer sur ce contexte. Contexte n°19

<sup>1683</sup> 'Amr 1988, p. 379.

<sup>1684</sup> Contexte n°8.

<sup>1685</sup> Contexte n°20.

<sup>1686</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 61, p. 76.

<sup>1687</sup> Contexte n°23.

<sup>1688</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 61.

<sup>1689</sup> Schaefer 1986, p. 417.



entre la deuxième moitié du VIe s. et le début du VIIIe siècle. A Horbat Damon par exemple, une d'entre elles est datée de la fin du VIe s. au début du VIIIe siècle<sup>1690</sup>. De même, la coquille de Yavne'el est mentionnée par B. Hanna comme étant du début de la période islamique<sup>1691</sup>.

La dernière variante, la plus commune, est l'une des mieux appréhendée pour la forme 3. Elle est plus tardive que les trois précédentes. On peut ainsi la dater entre le début du VIIIe s. et la fin du VIIIe s., voire jusqu'au début du IXe siècle. Une de ces coquilles provenant de Pella, plus précisément de la dépendance nord - "*North Dependency*"-, a pu être bien datée de la seconde moitié du VIIe s. à la première moitié du VIIIe siècle<sup>1692</sup>. La datation relativement tardive de cette variante est confirmée par l'exemple issu des fouilles de Sandala qui est daté des VIIe et VIIIe siècles<sup>1693</sup>. De même, à Pella encore, elle est associée à l'occupation d'époque abbasside<sup>1694</sup> et même datée plus précisément entre 717 et 746/7<sup>1695</sup>, et à Kursi-Gergesa elle est datée entre 614 et le milieu du VIIIe siècle<sup>1696</sup>.

### **3.4. Forme 4 :**

Ces coquilles sont fréquentes sur les sites du sud de Levant. Comme pour beaucoup de ces culinaires, elles ont fait l'objet d'essais typologiques plus ou moins poussés depuis les années 1970. Ainsi, elles correspondent aux types C5 et C6 de Capharnaüm<sup>1697</sup>. Certains exemples de forme 4 sont identifiés également comme appartenant aux casseroles de types 1A de J. Riley pour Césarée Maritime<sup>1698</sup>. B. L. Johnson présente des coquilles de cette forme dans son étude de la céramique de Jalame, au sein de ses casseroles de forme 1<sup>1699</sup>. Enfin, elles entrent dans la forme 1 des casseroles de J. Magness. Bien que son classement

---

<sup>1690</sup> Mahamid 2009.

<sup>1691</sup> Hanna 2009.

<sup>1692</sup> Contexte n°11.

<sup>1693</sup> Mokary 2012.

<sup>1694</sup> McNicoll *et al.* 1986, fig. 8 : 3, p. 185.

<sup>1695</sup> Smith 1982, p. 330.

<sup>1696</sup> Tzaferis 1983, p. 33.

<sup>1697</sup> Loffreda 1974, p. 48.

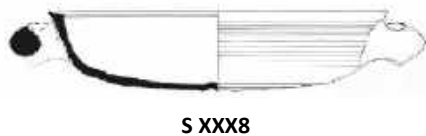
<sup>1698</sup> Riley 1975, p. 35.

<sup>1699</sup> Johnson 1988, p. 200.

typologique soit très vague, quelques coquelles données en exemple peuvent être distinguées dans la forme 4<sup>1700</sup>.

### 3.4.1. *Forme (Pl. 246-251) :*

#### Variante A (Pl. 246-247) :



Parfois décrite comme poêle à frire - "*Frying pan*"<sup>1701</sup> - , cette variante est morphologiquement très similaire aux poêles de forme 4a. Seule la présence des deux anses caractéristiques des coquelles permet de

classer les exemples dans l'une ou l'autre des formes.

La variante A se caractérise par une lèvre biseautée épaisse et généralement fortement marquée à l'intérieur. Le diamètre est d'une vingtaine de centimètres. Il ne semble pas dépasser 30 cm.

La panse est peu profonde. Les parois sont évasées et épaisses. La panse est côtelée, parfois uniquement dans sa partie médiane. On observe sur la surface interne les stries distinctives du façonnage au tour. Le fond est plat ou légèrement bombé.

Contrairement au poêles 4A, ces coquelles possèdent deux anses horizontales. Elles sont massives proportionnellement à leur hauteur. Elles tendent à être orientées vers le bas. Leurs attaches se situent sous la lèvre. La section des anses est arrondie, parfois avec un ou deux sillons.

#### Variante B (Pl. 247-249) :



McNicoll *et al.* 1982, pl. 147 : 10, p. 175

Les coquelles de cette deuxième variante présentent une lèvre biseautée assez marquée, mais

<sup>1700</sup> Magness 1993, p. 211-213, n°4, 6-7, 11, p. 212.

<sup>1701</sup> Haddad 2013. Har'el 2015b.

moins que celle de la variante précédente. La panse, toujours peu profonde, est davantage évasée. Les parois sont lisses dans la grande majorité des cas. Les anses, situées au niveau de la lèvre, sont grandes et remontent, dépassant parfois le niveau de celle-ci.

Variante C (Pl. 249-251) :



Magness 1994, fig. 1 : 8, p. 141

La troisième variante correspond à des coquelles très proches de la forme B. Elles peuvent cependant être plus larges. En effet, certains exemples ont un diamètre dépassant 30 cm. Elles sont plus profondes. Les parois sont évasées et peu arrondies. Elles sont généralement côtelées. Les anses sont similaires à celles de la variante précédente.

**3.4.2. Pâte (Pl. 252-253) :**

La pâte de ces coquelles a pu être assez bien observée, mais uniquement à une échelle macroscopique. Il apparaît qu'elle présente de grandes similitudes entre les différentes variantes. Il convient cependant de conserver une certaine prudence en raison du manque d'analyses plus poussées à ce niveau. La variante A est celle pour qui la pâte est la mieux connue. Au contraire, pour la troisième elle est plus incertaine.

D'une manière générale, la pâte de cette forme est d'une couleur pouvant aller de l'orangé au brun en section, avec une forte proportion tournant d'avantage autour du rougeâtre. On observe parfois quelques exemples avec une section grisâtre ou noire. La couleur des surfaces est généralement rouge à brune, mais avec souvent des traces plus foncées, grisâtres. Ce noircissement de la pâte est très courant pour la céramique culinaire. Il est dû à l'utilisation particulière de celle-ci, et aux passages répétés sur le feu.

La pâte est grossière dans la grande majorité des cas. Elle a la texture granuleuse et feuilletée caractéristique des culinaires byzantines palestiniennes. L'aspect feuilleté est bien

visible à l'œil nu et la rend friable à la cassure. Elle contient de nombreuses inclusions de quartz de taille variée. Les échantillons qui ont pu être directement observés - provenant aussi bien de Blakhiyeh, que de Jérusalem - montrent des quartz arrondis et non anguleux. On constate également la présence d'autres types d'inclusions dont des grains blancs, très probablement des grains de chaux. D'autres inclusions ponctuelles sont parfois mentionnées comme des grains noirs et rarement du mica. Toutefois, c'est bien le quartz qui domine. Dans certains cas, on ne constate que des inclusions de quartz.

### 3.4.3. Répartition et origine (Pl. 254) :

Les coquelles de cette forme font partie des plus fréquemment observées dans l'ensemble du sud du Levant. Elles sont parmi les formes caractéristiques de la période byzantine, particulièrement celle de la variante A. Sans doute la plus connue des trois, elle est cependant celle qui a été observée sur le moins de sites<sup>1702</sup>. On la rencontre ainsi, bien répartie dans l'ensemble de notre zone d'étude, à Césarée Maritime<sup>1703</sup>, Bet She'an<sup>1704</sup>, Kh. es-Samra, Rishon Le-Ziyyon<sup>1705</sup>, Amman<sup>1706</sup>, Jérusalem - *Notre-Dame Center*, Deir Ghazali<sup>1707</sup> -, Blakhiyeh, Horvat Karkur 'Illit<sup>1708</sup> et dans le Wadi 'Ayoun Mousa<sup>1709</sup>.

La seconde variante est celle pour laquelle on a le plus d'occurrences. On la rencontre également dans l'ensemble des régions sud-levantines, bien qu'on constate une grande concentration dans la partie nord de l'actuel Israël<sup>1710</sup>. Elle a pu être distinguée à Kh. el-Batiya<sup>1711</sup>, Nahariyya<sup>1712</sup>, Horbat Midrasa<sup>1713</sup>, Horbat 'Ammudim<sup>1714</sup>, Jalame<sup>1715</sup>, Bet

---

<sup>1702</sup> Nous ne sommes peut-être ici que face aux aléas des fouilles. Il n'est pas encore possible, à l'heure actuelle, de penser de manière certaine que cette variante ait été produite en moins grande quantité que les deux autres. D'autant plus qu'il convient de rapprocher ces coquelles des poêles de forme 4A, très proches morphologiquement.

<sup>1703</sup> Adan-Bayewitz 1986, fig. 3 : 19-20, p. 125.

<sup>1704</sup> Peleg 2004, fig. 27 : 1, p. 68.

<sup>1705</sup> Haddad 2013, fig. 16 : 5.

<sup>1706</sup> Olavarri-Goicoechea 1985, fig. 8 : 8.

<sup>1707</sup> Avner 2000, fig. 20 : 3, p. 41.

<sup>1708</sup> Figueras 2004, fig. 45 : 13-15, p. 197.

<sup>1709</sup> Alliata 1990, fig. 4 : 65, p. 253.

<sup>1710</sup> Il n'y a pas de doute qu'on la rencontrerait également dans le nord des Territoires Palestiniens si l'activité archéologique était identique.

<sup>1711</sup> Abu 'Uqsa 2006, fig. 6 : 1, p. 24.

<sup>1712</sup> Lerer 2014b, fig. 10 : 18.

<sup>1713</sup> Feig 2016b, fig. 7 : 11.

<sup>1714</sup> Braun 2001, fig. 3 : 12, p. 240.

She'arim<sup>1716</sup>, Dor<sup>1717</sup>, Zikhron Ya'aqov<sup>1718</sup>, Yoqne'am<sup>1719</sup>, Tell Qiri<sup>1720</sup>, Horbat Rozez<sup>1721</sup>, 'Afula<sup>1722</sup>, Césarée Maritime<sup>1723</sup>, Kh. Ibreiktas<sup>1724</sup>, Kh. Jarrar<sup>1725</sup>, Bet She'an<sup>1726</sup>, Tel 'Afar<sup>1727</sup>, Pella<sup>1728</sup>, Wadi el-Yabis<sup>1729</sup>, Kh. es-Samra, Ra'ananna<sup>1730</sup>, Ramat Gan<sup>1731</sup>, Tel Zeton<sup>1732</sup>, Jérusalem - Cité de David<sup>1733</sup> et Beit Safafa<sup>1734</sup> -, Ashqelon<sup>1735</sup>, et dans le Wadi 'Ayoun Mousa<sup>1736</sup>, Horbat Kasif<sup>1737</sup>.

La variante 4C a une distribution sensiblement similaire à celle de la précédente, bien qu'elle ait été observée sur moins de sites. Ces coquelles sont présentes par exemple à Shiqmona<sup>1738</sup>, Horbat Damon<sup>1739</sup>, Qiryat Ata<sup>1740</sup>, Yoqne'am<sup>1741</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>1742</sup>, Horbat Rozez<sup>1743</sup>, Tel Jezreel<sup>1744</sup>, 'Afula<sup>1745</sup>, Kafr Sulam<sup>1746</sup>, Césarée Maritime<sup>1747</sup>, Tel 'Afar<sup>1748</sup>, Pella<sup>1749</sup>, Kh. el-Ni'ana<sup>1750</sup>, Jérusalem - Tombeau des Rois - et Horbat Kasif<sup>1751</sup>.

---

<sup>1715</sup> Johnson 1988, fig. 7-43 : 631, p. 201.

<sup>1716</sup> Avigad 1955, fig. 3 : 14, p. 210.

<sup>1717</sup> Gibson *et al.* 1999, fig. 39 : 5-6, p. 110.

<sup>1718</sup> Kletter 2005, fig. 9 : 10.

<sup>1719</sup> Ben-Tor *et al.* 1996, fig. XII.6 : 11, p. 72.

<sup>1720</sup> Avissar 1987, fig. 1 : 12, p. 39.

<sup>1721</sup> Kletter 2004, fig. 2 : 8.

<sup>1722</sup> Feig 2016a, fig. 20 : 5.

<sup>1723</sup> Bar-Nathan, Adato 1986, fig. 2 : 15, p. 172, fig. 3 : 21, p. 173. Magness 1994, fig. 1 : 5, 7, p. 141. Johnson 2008, n°817.

<sup>1724</sup> Kletter, Rapuano 1998, fig. 2 : 8, p. 46.

<sup>1725</sup> Jabour 2004, fig. 3 : 4.

<sup>1726</sup> Peleg 2004, fig. 27 : 2, p. 68. Har'el 2015b, fig. 13 : 4.

<sup>1727</sup> Peilstöcker 2009, fig. 6 : 1, p. 106.

<sup>1728</sup> McNicoll, Hennessy 1980, pl. XXIV : 9, p. 241. McNicoll *et al.* 1982, pl. 147 : 10, p. 175. Smith, Day 1989, pl. 53 : 13.

<sup>1729</sup> Mabry, Palumbo 1988, fig. 13 : 86, p. 295.

<sup>1730</sup> Gudovitch 2000, fig. 89 : 5, p. 63.

<sup>1731</sup> Brand 1993, fig. 47 : 7, p. 50.

<sup>1732</sup> Dagot 2016, fig. 8 : 1.

<sup>1733</sup> Magness 1992a, fig. 6 : 1-2, p. 173.

<sup>1734</sup> Feig 2003, fig. 24 : 1, p. 220.

<sup>1735</sup> Nahshoni 1999, fig. 2 : 1, p. 101.

<sup>1736</sup> Alliaa 1990, fig. 4 : 60, p. 253.

<sup>1737</sup> Lifshits, Fraiberg 2013, fig. 9 : 2.

<sup>1738</sup> Calderon 2010, fig. 8 : 84, p. 198.

<sup>1739</sup> Mahamid 2009, fig. 5 : 6-7.

<sup>1740</sup> Vitto 2008c, fig. 4 : 3, p. 169.

<sup>1741</sup> Avissar 1996a, fig. XII.6 : 12, p. 72.

<sup>1742</sup> Calderon 2000a, pl. XXIII : 49, p. 141.

<sup>1743</sup> Yannai 2010, fig. 18 : 13, p. 128.

<sup>1744</sup> Grey 1994, fig. 2 : 3, p. 52.

<sup>1745</sup> Feig 2016a, fig. 20 : 6-8.

<sup>1746</sup> Gal, Hana 2002, fig. 2 : 7, p. 85.

<sup>1747</sup> Bar-Nathan, Adato 1986, fig. 3 : 19, p. 173. Peleg, Reich 1992, fig. 15 : 3, p. 150. Magness 1994, fig. 1 : 8, p. 141.

<sup>1748</sup> Peilstöcker 2009, fig. 6 : 2-3, p. 106.

<sup>1749</sup> Smith 1973, pl. 30 : 1127, 1128, 1328. Smith, Day 1989, pl. 51 : 6, pl. 53 : 17.

<sup>1750</sup> De Vincenz, Sion 2007, fig. 2 : 2, p. 23.

L'origine de cette forme demeure inconnue. Jusqu'à présent, aucun atelier ayant produit au moins une de ses variantes n'a pu être mis au jour. Nous pouvons toutefois évoquer quelques hypothèses quant à sa production. Il est ainsi possible, bien que très hypothétique, qu'il y ait eu une production de coquelles de la variante 4A à Blakhiyeh. Bien qu'aucune structure d'atelier ou de four n'ait été trouvée, J.-B. Humbert mentionne l'existence sur ce site d'une vaste fosse contenant un nombre très élevé de fragments de céramique culinaire<sup>1752</sup>, dont certains de cette variante. La pâte semble homogène pour ces tessons<sup>1753</sup>.

La répartition de ces coquelles dans une large zone peut évoquer l'existence de multiples ateliers répartis à l'intérieur de celle-ci. Ce phénomène ne serait pas inédit pour la céramique culinaire, et qui s'observe plus souvent que le contraire<sup>1754</sup>. Une étude plus approfondie de la pâte, à l'échelle microscopique, permettrait sans aucun doute de discerner plusieurs provenances distinctes.

Il convient enfin de relier, pour la question de l'origine, les coquelles 4A et les poêles 4A. Il est fort probable qu'elles aient été produites dans les mêmes ateliers. En effet, la grande ressemblance de ces deux formes - qui ne diffèrent que par les anses - laisse supposer une origine commune. Malheureusement, les lieux de production de ces poêles ne sont pas mieux connus.

#### **3.4.4. Datation :**

La datation de ces coquelles est en partie bien appréhendée. Les coquelles 4A et 4C ont été utilisées durant une fourchette chronologique assez proche. La première est datée de la seconde moitié du VIe s. jusque dans le courant du VIIIe siècle. A Horvat Karkur 'Illit, deux exemples provenant du niveau EU 1086 corroborent cette datation puisque nous pouvons les situer entre la fin du VIe s. et la première moitié du VIIe siècle<sup>1755</sup>. Il en est de même pour l'exemple de Rishon Le-Ziyyon<sup>1756</sup>. A Césarée Maritime cette variante est datée des décennies

---

<sup>1751</sup> Lifshits, Fraiberg 2013, fig. 9 : 2.

<sup>1752</sup> Communication personnelle.

<sup>1753</sup> Nous n'avons pu observer qu'un faible échantillonnage de tessons. La pâte semble similaire malgré les différentes formes.

<sup>1754</sup> C'est par exemple le cas pour les marmites 12.

<sup>1755</sup> Contexte n°21.

<sup>1756</sup> La datation évoquée par l'auteur est entre le VIe s. et le début du VIIe siècle (Haddad 2013).

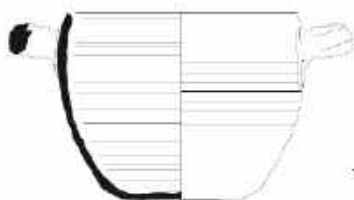
centrales du VIIe s., plus précisément entre 630 et 660<sup>1757</sup>. La variante C semble être utilisée un peu moins longtemps, durant les VIe et VIIe siècles. On ne constate plus leur présence lors du VIIIe siècle. A Jérusalem, dans les fouilles de la petite fosse au niveau du Tombeau des Rois - US 05 -, cette troisième variante peut être datée du VIe siècle<sup>1758</sup>. Les coquelles issues des fouilles de Tel 'Afar semblent dater de la fin du VIe s., tandis que celle de Shiqmona l'est entre les VIe et VIIe siècle<sup>1759</sup>. De même, à Horbat Damon, elles sont datées de la fin du VIe s. au début du VIIe siècle<sup>1760</sup>.

Si une datation peut être établie de manière assez certaine pour les variantes A et C, ce n'est pas le cas pour la variante B. Elle a potentiellement été utilisée durant toute la période byzantine. Néanmoins, avec cette variante, on se heurte au problème globale de datation inhérent aux coquelles : méconnaissance des diverses formes et par conséquent de leur datation. De plus, nous n'avons malheureusement pas pu étudier directement des exemples de cette variante, ni même effectuer une "re-datation", les contextes n'étant pas assez fiables.

### 3.5. *Forme 5 :*

Les marmites de forme 5 sont relativement peu communes. Elle n'ont jamais été distinguées en un type particulier. Elles correspondent à une forme assez tardive façonnée à la fois au colombin et à l'aide du tour<sup>1761</sup>.

#### 3.5.1. *Forme (Pl. 255-256) :*



DH04S10D.15

Cette forme correspond à des coquelles de taille moyenne, mais profondes. Elle se caractérise par une lèvre biseautée simple, non marquée à l'extérieur. A l'intérieur, on

<sup>1757</sup> Adan-Bayewitz 1986, p. 121.

<sup>1758</sup> Contexte n°17.

<sup>1759</sup> Calderon 2010, p. 203.

<sup>1760</sup> Mahamid 2009.

<sup>1761</sup> Nous nous pencherons sur cet aspect dans un chapitre ultérieur.

constate que la lèvre forme parfois un bec, souligné par un sillon. Le diamètre se situe autour d'une vingtaine de centimètres.

La panse est profonde et légèrement arrondie. Elle est lisse ou très grossièrement côtelée. Plus qu'un côtelage, il s'agit en réalité des traces laissées par le façonnage au colombin. La surface interne présente des stries. Il apparaît selon ces éléments que les coquelles 5 ont été façonnées aux colomains puis repris au tour. Des cassures préférentielles horizontales tendent à certifier l'usage du colombin.

Deux fonds semblent avoir existés pour ces coquelles. Un fond plat est ainsi observé notamment pour les exemples de Kh. edh-Dharih, tandis que pour ceux provenant d'Amman il est ombiliqué, légèrement rentrant.

Les anses sont placées sous la lèvre, rarement sur celle-ci. Elles tendent à remonter légèrement, parfois au-delà de la ligne de la lèvre. La section est ovale, ou simplement moulurée, avec un sillon sur le dessus.

### ***3.5.2. Pâte :***

Les coquelles de forme 5 ont une pâte très homogène. Elle est granuleuse et, contrairement à beaucoup d'autres, non feuilletée. La section est principalement brune ou brun-rougeâtre, mais elle peut à l'occasion être plus claire, dans des teintes orangées. La pâte est sableuse. Elle contient de nombreuses inclusions de quartz arrondis. Quelques grains noirs allongés et parfois blancs sont visibles en tant qu'inclusions secondaires. La surface est souvent d'une couleur similaire à celle de la pâte. On observe parfois qu'une partie de la surface externe porte des traces noircies dues à des passages répétés sur le feu.

### ***3.5.3. Répartition et origine (Pl. 257) :***

La majorité des coquelles de forme 5 se rencontre dans les régions situées à l'est du Jourdain. Un grand nombre provient de l'actuelle Jordanie, des sites de Kh. es-Samra, de la



Citadelle d'Amman<sup>1762</sup>, de Deir 'Ain 'Abata<sup>1763</sup> et de Kh. edh-Dharieh<sup>1764</sup>. On note également deux exemples venant de Qyriat Ata<sup>1765</sup> et de Kursi Gergesa<sup>1766</sup> en Galilée, ainsi qu'un autre issu des fouilles de Jalame<sup>1767</sup>. Malgré leur présence anecdotique en Galilée, il apparaît qu'elles aient eut une origine "jordanienne". Toutefois, le ou les ateliers ne sont pas localisés, ni même une zone plus ou moins précise.

#### **3.5.4. Datation :**

Ces coquelles sont relativement tardives. Elles sont caractéristiques de la fin de la période byzantine et de l'omeyyade. Les exemples issus des fouilles de la Citadelle d'Amman semblent clairement datés de la période omeyyade<sup>1768</sup>. La datation à cheval entre les deux périodes est confirmée par les coquelles de Dharieh, qui proviennent de contextes de transition byzantino-omeyyade<sup>1769</sup>.

#### **3.6. Coquelles indéterminés (Pl. 258) :**

Les coquelles deviennent, à partir de la période de transition romano-byzantine, une des culinaires les plus importantes, avec les marmites. Elles supplantent petit à petit les autres catégories ouvertes de poteries de cuisson. Si cinq grandes formes ont pu être distinguées, on constate l'existence de nombreux exemples n'entrant dans aucune forme. Ces derniers possèdent cependant les caractéristiques des coquelles : récipients ouverts, lèvre biseauté, anses horizontales. Toutefois, la morphologie de ces éléments varie grandement. Peu d'exemplaires complets "indéterminés" nous sont connus. Certaines de ces coquelles sont de petite taille. Ainsi, une de celles-ci trouvées à Jérash a un diamètre d'ouverture de 8,2 cm pour

---

<sup>1762</sup> Bennett 1978, fig. 6 : 717a, 718a, p. 7

<sup>1763</sup> Grey, Politis 2012, fig. 403, p. 201.

<sup>1764</sup> Observations personnelles. Bertaut 2013, fig. 45 : 13, 14b, p. 75.

<sup>1765</sup> Vitto 2008c, fig. 4 : 4, p. 169.

<sup>1766</sup> Tzaferis 1983, fig. 6 : 10, p. 57.

<sup>1767</sup> Johnson 1988, fig. 7-43 : 635, p. 201.

<sup>1768</sup> Bennett 1978, p. 6.

<sup>1769</sup> Observations personnelles.

une hauteur de 4,5 cm<sup>1770</sup>. Celle-ci à la particularité d'avoir un petit fond plat surélevé, ce qui tranche fortement avec le fond arrondi typique. Une autre de ces coquelles est intéressante. Elle provient de Hammat Tiberias. Elle possède des caractéristiques à la fois des plats à cuire et des coquelles. En effet, on note l'absence de la lèvre biseautée et une forme générale davantage tournée vers les plats à cuire. Contrairement à ceux-ci, notre exemple présente deux anses horizontales typiques des coquelles<sup>1771</sup>.

Outre les quelques coquelles "indéterminées" complètes, on note une multitude de fragments ne correspondant à aucune forme. Dans plusieurs cas, il s'agit de simples anses qui, en l'absence de suffisamment de panse ne peuvent être classifiées. Lorsque le fragment est assez important pour que l'on observe une morphologie globale, celle-ci n'est souvent pas assez caractéristique pour la classer dans un type.

La multiplicité des coquelles tend à indiquer une multitude de lieux de production. Outre les grandes formes, de nombreux exemples uniques existent. On pourrait être là en face d'un phénomène de micro-production, peut-être même à l'échelle domestique. Ces productions à très petite échelle auraient alors suivi une grande tradition conservant les principales caractéristiques des coquelles, mais en ne s'inscrivant pas dans des formes déjà existantes.

## 4. LES POÊLES

Les poêles sont des récipients peu profonds et possédant un unique manche comme moyen de préhension. Elles sont moins fréquentes que les coquelles et de ce fait peu de formes peuvent être distinguées. Cela est dû au fait que les poêles pouvaient également, et plus souvent, être en métal. Leur rareté peut s'expliquer par l'existence de plats à cuire durant

---

<sup>1770</sup> Pierobon 1983-1984, fig. C : 4, p. 102.

<sup>1771</sup> Johnson 2000, fig. 16 : 103, p. 68.

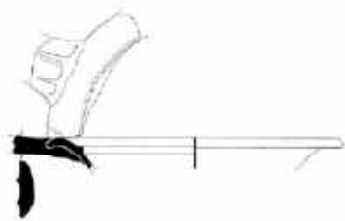
la période romaine et de coquelles peu profondes pour la période byzantine et le début de l'islamique qui pouvaient avoir une fonction similaire.

Souvent mentionnées comme "poêles à frire" - "*frying pans*" -, elles semblent en effet avoir pu être utilisées de cette manière. En cela, nous pouvons les rapprocher du terme grec *teganon*, utilisé également dans les sources talmudiques. Bien qu'il faille rester prudent lorsque l'on évoque un lien éventuel entre termes antiques et formes archéologiques, le mot *teganon* semble bien correspondre aux poêles. M. Bats les décrit comme étant "à fond plat ou légèrement convexe et élément de préhension en forme de manche allongé ou d'une anse verticale ronde"<sup>1772</sup>.

#### **4.1. Forme 1 :**

Les poêles de cette forme sont peu nombreuses. Elles présentent une forme très caractéristique. Elles peuvent rappeler par certains points les poêles en métal. Toutefois, nous ne possédons pas beaucoup d'informations sur celles-ci.

##### **4.1.1. Forme (Pl. 259) :**



S 8042

Les poêles de cette forme possèdent une lèvre particulière. Elle est étirée et très évasée. Elle tend à être légèrement tombante à son extrémité. On observe systématiquement un ressaut à la base interne de la lèvre. Le diamètre est d'une vingtaine de centimètres.

La panse est arrondie. Certains exemples sont faiblement côtelés. Les parois sont très fines. Le fond devait être bombé.

L'anse est caractéristique. Elle est moyennement longue et très aplatie. Elle est moulurée avec plusieurs sillons sur sa partie supérieure. Une poêle issue des fouilles de

---

<sup>1772</sup> Bats 1988, p. 50.

Césarée Maritime montre une anse percée<sup>1773</sup>. Toutefois, une autre, plus tardive, provenant de Pella a une anse se terminant en crochet<sup>1774</sup>.

#### **4.1.2. Pâte :**

Nous n'avons que peu de descriptions de la pâte de ces poêles. Malgré ce manque malheureux d'informations, il semble y avoir au moins deux pâtes. Les exemples provenant de Césarée Maritime ont une section dont la couleur varie du rouge au rouge-jaunâtre<sup>1775</sup>. Au contraire, un autre issu de la région de la mer Morte est gris clair à cœur<sup>1776</sup>. La section n'est décrite qu'à trois reprises ce qui empêche toute généralisation des observations. Elle contient alors de nombreuses très petites à petites inclusions blanches probablement de la calcite, et rarement de petits grains sombres<sup>1777</sup>. La couleur en surface se situe entre le beige jaune et le brun-rougeâtre.

#### **4.1.3. Répartition et origine (Pl. 260) :**

Les poêles de cette première forme sont peu nombreuses et très mal connues. Elles ne sont présentes que sur quatre sites : Césarée Maritime<sup>1778</sup>, Feifeh<sup>1779</sup>, Pella<sup>1780</sup> et Kh. es-Samra. La question de l'origine est problématique. Elle peut être issue d'une production locale, sud-levantine, mais en même temps, d'autres régions méditerranéennes sont parfois évoquées dont l'Afrique du Nord<sup>1781</sup>.

---

<sup>1773</sup> Johnson 2008, n°925.

<sup>1774</sup> McNicoll *et al.* 1982, pl. 139 : 1, p. 159.

<sup>1775</sup> Johnson 2008, n°922, 925, p. 78.

<sup>1776</sup> Rast, Schaub 1974, fig. 10 : 277, p. 48.

<sup>1777</sup> Johnson 2008, n°922, 925, p. 78.

<sup>1778</sup> Johnson 2008, n°922 et 925.

<sup>1779</sup> Rast, Schaub 1974, fig. 10 : 277, p. 48.

<sup>1780</sup> Smith 1973, pl. 30 : 1097, 1115. McNicoll *et al.* 1982, pl. 139 : 1, p. 159.

<sup>1781</sup> B. L. Johnson propose une origine de Benghazi (Johnson 2008, p. 78).

#### 4.1.4. Datation :

La datation n'est pas assurée. Les poêles provenant de Césarée Maritime sont datées des II<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> siècles<sup>1782</sup>.

#### 4.2. Forme 2 :

Les poêles de forme 2 sont peu fréquentes. Seuls quatre occurrences ont ainsi pu être observées. Il est toutefois possible qu'elles soient plus communes mais leur ressemblance avec certaines assiettes d'époque byzantine<sup>1783</sup> fait qu'il est ardu de les différencier avec certitude au travers des publications.

##### 4.2.1. Forme (Pl. 261) :



Calderon 2000, pl. III : 51, p. 96

Cette forme se caractérise par une lèvre horizontale ou tombante vers l'extérieur. Elle est étirée et concave dans sa partie supérieure. Elle est d'un diamètre à l'ouverture relativement petit : moins de 25 cm. Les parois sont inclinées, et semblent en partie arrondies. Ces poêles présentent une longue anse à section ovale.

##### 4.2.2. Pâte (Pl. 262) :

La pâte de ce type est mal appréhendée. Cela résulte du peu d'exemples que nous possédons. Toutefois, l'exemple provenant des fouilles de 'Ain ez-Zara montre une pâte

---

<sup>1782</sup> *Ibid.*, p. 78.

<sup>1783</sup> La forme de la lèvre se rapproche notamment de celle des formes des bols 2C et 2D en "*Fine Byzantine Ware*" (Magnes 1993, p. 200-201).

caractéristique de ce qu'on observe pour la culinaire jordanienne. Elle est claire. La texture est dense avec de nombreuses inclusions blanches et noires.

#### **4.2.3. Répartition et origine (Pl. 263) :**

Cette forme de poêles est rare. Elle n'a été reconnue que sur quelques sites répartis dans tout le sud du Levant tels que Dor - Tantura<sup>1784</sup> et Ramat Hanadiv - Mansur el-‘Aqab<sup>1785</sup> pour la plaine côtière méditerranéenne, et Kh. es-Samra et ‘Ain ez-Zara<sup>1786</sup> pour les zones plus orientales. En raison de cette large distribution, il n'est pas possible de distinguer une zone de production précise.

#### **4.2.4. Datation :**

La datation est peu assurée en raison du faible nombre des occurrences de cette forme. Il semblerait qu'elle se situe entre le IV s. et le courant du VIe siècle. La poêle venant de ‘Ain ez-Zara est datée par C. Clamer des IVe et Ve siècles<sup>1787</sup>. Celle de Dor est quant à elle datée de 375 à 550<sup>1788</sup>.

### **4.3. Forme 3 :**

Les poêles de cette forme sont relativement bien connues, bien que n'étant pas la plus commune. Si la forme est identifiée depuis plusieurs années, son identification en tant que céramique culinaire est plus complexe. En 2005, elle est décrite comme un mortier -

---

<sup>1784</sup> Gibson *et al.* 1999, fig. 39 : 4, p. 110.

<sup>1785</sup> Calderon 2000a, pl. III : 51, p. 96.

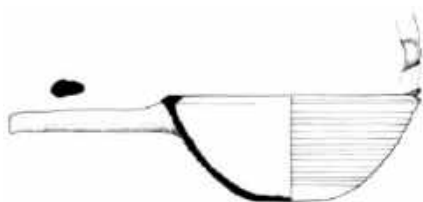
<sup>1786</sup> Clamer 1997, pl. 19 : 18, p. 151.

<sup>1787</sup> *Ibid.*, pl. 19 : 18, p. 151.

<sup>1788</sup> Gibson *et al.* 1999, p. 106.

"mortars-spouted bowls"<sup>1789</sup> et distinguée comme le type PO 4.1<sup>1790</sup>. Dans le même temps, S. Bien en fait la forme 1 des fouilles de l'Alcazar à Marseille<sup>1791</sup>. Cette appellation de mortier est conservée par P. Reynolds et Y. Waksman en 2007<sup>1792</sup>. Au contraire, les exemplaires provenant de Ramat Hanadiv et de Césarée Maritime sont considérés comme étant destinés à aller sur le feu. R. Calderon utilise l'expression "poêle à frire" - "*frying pan*" - pour parler de ceux-ci<sup>1793</sup>. De façon moins précise, B. L. Johnson les mentionne sous le terme générique de "*cooking bowls*"<sup>1794</sup>.

#### 4.3.1. Forme (264-265) :



Calderon 2000, pl. XXIII : 59, p. 141

Les poêles de forme 3 sont particulières. Elles se caractérisent par une lèvre épaisse et relativement massive. Elle est façonnée par un bourrelet d'argile aplati orienté vers l'intérieur. La partie supérieure de la lèvre est, dans la majorité des cas, inclinée vers l'extérieur, créant un "bec" saillant. Dans de rares exemples, elle est horizontale. Le diamètre de l'ouverture varie entre 11 cm et 30 cm. La majorité des poêles, cependant, ont un diamètre tournant autour de 20 cm. Sur la lèvre, une encoche est présente permettant d'avoir un bec verseur. Cet élément laisse supposer que ces poêles étaient utilisées pour la préparation de plat en sauce.

La panse est arrondie, parfois presque hémisphérique. Elle est entièrement côtelée, depuis le bas de la lèvre jusqu'au niveau du fond. Les parois sont relativement épaisses. Certaines poêles possèdent sur la surface interne des sillons caractéristiques dus à l'utilisation du tour. Le fond est plat, ce qui permettait de la poser sans support.

L'anse des poêles de forme 3 est droite. Elle se termine parfois en une sorte de crochet. La section de cette unique anse est légèrement aplatie. Elle est attachée au niveau de la lèvre.

<sup>1789</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 315.

<sup>1790</sup> *Ibid.*, fig. 2 : 1, p. 321.

<sup>1791</sup> Bien 2005. Reynolds, Waksman 2007, p. 64.

<sup>1792</sup> *Ibid.*, 2007, p. 64.

<sup>1793</sup> Calderon 2000a, p. 109-110.

<sup>1794</sup> Johnson 2008, n°961, p. 81.

Ces poêles à bec verseur sont très proches morphologiquement d'entonnoirs provenant de Tell Keisan<sup>1795</sup> et de Beyrouth<sup>1796</sup> par exemple. La lèvre et la panse sont similaires, si l'on excepte le bec verseur et les parois côtelées.

#### **4.3.2. Pâte :**

Contrairement à d'autres formes, les poêles 3 ont une pâte qui est au moins en partie bien connue. La grande majorité de celles-ci a été façonnée avec la pâte caractéristique de l'atelier X - que nous avons déjà décrite pour les marmites de forme 11 -, de couleur rosâtre avec des inclusions de quartz, de carbonates de calcium et surtout des grains rougeâtres d'oxydes de fer<sup>1797</sup>.

Il semble que ces poêles aient pu être produites avec au minimum une autre pâte que celle de l'Atelier X. En effet, certains exemples ont une pâte décrite comme contenant de très petites à grosses inclusions blanches et sombres - grisâtres -, et dans laquelle on peut parfois distinguer de petites à grosses vacuoles<sup>1798</sup>. Dans ces cas, la couleur de la pâte varie du rouge au brun.

#### **4.3.3. Répartition et origine (Pl. 266-267) :**

Dans le sud du Levant, les poêles de cette forme ont été observées sur peu de sites. On les rencontre dans une zone restreinte au nord de la Palestine Antique et au niveau de la Décapole. Plusieurs exemples sont attestés à Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab -, au niveau de la grande fosse - Stratum IIA, Locus 285 -, à côté de nombreuses autres formes dont beaucoup sont complètes<sup>1799</sup>, et dans la villa - Stratum IIB, Locus A107 et Locus B250<sup>1800</sup>.

---

<sup>1795</sup> Florimont 1984, pl. 17 : 2.

<sup>1796</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 62-66, p. 77.

<sup>1797</sup> Vokaer 2007, p. 703. Vokaer 2011, p. 48. Vokaer 2010-2011, p. 215.

<sup>1798</sup> La poêle de cette forme venant de Césarée Maritime présente ces vacuoles (Johnson 2008, n°961, p. 81).

<sup>1799</sup> Calderon 2000a, pl. XXIII : 59, p. 141.

<sup>1800</sup> *Ibid.*, pl. VIII : 49-50, p. 109.



Les fouilles de Césarée Maritime ont également révélé plusieurs de ces poêles<sup>1801</sup>. Plus à l'est, on les rencontre en faible quantité à Pella<sup>1802</sup> et à Jérash<sup>1803</sup>.

L'aire de distribution est étendue. Au-delà des régions sud-levantines, la forme 3 se retrouve aussi bien au Liban et en Syrie. A Beyrouth, il s'agit d'une des formes de culinaires très communes, uniquement dans les contextes postérieurs au tremblement de terre de 551 ap. J.-C.<sup>1804</sup>. En Syrie, ces poêles ont été distinguées sur la côte à Ras Ibn Hani par M. Touma - quarante et un fragments correspondent à celles-ci - en 1984<sup>1805</sup> et d'un autre côté par A. Bounni, E. Lagarce et J. Lagarce<sup>1806</sup>. A Vokaer les a également mises en évidence à Apamée, où neuf exemples ont été trouvés<sup>1807</sup>.

L'échelle de diffusion de cette forme s'avère encore plus large. On la rencontre sur plusieurs sites du pourtour du bassin méditerranéen. Ainsi, elle a été reconnue à Chypre, plus précisément dans un atelier à Dhiorios, par H. W. Catling<sup>1808</sup>. Elle est exportée jusque dans le sud de la Gaule, notamment à Marseille<sup>1809</sup>.

Bien qu'on rencontre cette forme de poêles dans tout le Levant et dans la Méditerranée, elle a pour origine la Galilée et la zone côtière à proximité de Césarée Maritime. En effet, des analyses ont permis de déterminer qu'au moins une partie de ces poêles appartiennent à la production de l'Atelier X - *Workshop X*<sup>1810</sup>. Si l'emplacement exact de cet atelier n'est pas connu, une localisation en Galilée occidentale semble l'hypothèse la plus certaine<sup>1811</sup>. Il semblerait qu'il y ait également eu un autre atelier les produisant dans la même région. Les analyses pétrographiques effectuées sur cette forme à partir des exemples de Ramat Hanadiv - Mansur el-‘Aqab indiquent une origine autour de Césarée Maritime<sup>1812</sup>. En dehors de ces deux ateliers, il est possible qu'il en ait existés d'autres, bien que cela paraisse moins probable en raison de la certaine homogénéité dans les pâtes.

---

<sup>1801</sup> Dever 1994, fig. 1 : 4, p. 141. Johnson 2008, n°961.

<sup>1802</sup> Smith 1973, pl. 30 : 1157.

<sup>1803</sup> Uscatescu 1996, fig. 75.

<sup>1804</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 62-66, p. 77.

<sup>1805</sup> Touma 1984. Vokaer 2010-2011, p. 218.

<sup>1806</sup> Bounni *et al.* 1976, fig. 28 : 19, p. 277. Bounni *et al.* 1981, p. 225-226.

<sup>1807</sup> Vokaer 2010-2011, fig. 33-35, p. 230.

<sup>1808</sup> Catling 1972, fig. 23 : P124, P126.

<sup>1809</sup> Waksman *et al.* 2005, fig. 2 : 1, p. 321. Bien 2005.

<sup>1810</sup> *Ibid.*, p. 312. Reynolds, Waksman 2007, p. 64. Vokaer 2010-2011, p. 217-218.

<sup>1811</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 61.

<sup>1812</sup> Vokaer 2010-2011, p. 218. Calderon 2000a, p. 143 et note 3.

#### 4.3.4. Datation :

Si la situation exacte des ateliers ayant produit ces poêles n'est pas connue, la fourchette chronologique de leur utilisation est au contraire bien établie. Elle se situe entre le milieu du VIe s. et le courant du VIIe siècle. A Beyrouth, la forme 3 n'apparaît que dans les contextes suivant le séisme de 551<sup>1813</sup>. De même, l'assemblage provenant de la grande fosse de Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab est datable du milieu du VIe s. à la fin du VIIe siècle<sup>1814</sup>. A Marseille, elle est datée du VIIe siècle<sup>1815</sup>. Cette datation correspond parfaitement aux observations d'A. Vokaer sur la culinaire de l'Atelier X en Syrie du Nord<sup>1816</sup>.

#### 4.4. Forme 4 :

Ce type de poêles est caractéristique de la période byzantine en Palestine. D. Adan-Bayewitz mentionne cette forme sous l'appellation "*Open Cooking Pot*" type 1B, en 1986 parmi le matériel des fouilles de Césarée Maritime<sup>1817</sup>. Plus tard, au début des années 1990, J. Magness, dans son étude sur la céramique byzantine de Jérusalem, relève également cette forme. Elle en fait le type 2 des casseroles<sup>1818</sup>.

##### 4.4.1. Forme (Pl. 268-270) :

La forme des poêles de type 4 se situe dans la même tradition que les coquelles. Généralement peu profondes, il s'agit très certainement de poêles à frire. Elle diffère même très peu des coquelles de forme 4. Les points communs sont nombreux. Il est parfois difficile

---

<sup>1813</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 64.

<sup>1814</sup> Contexte n°8.

<sup>1815</sup> Waksman 2005, fig. 1, p. 320.

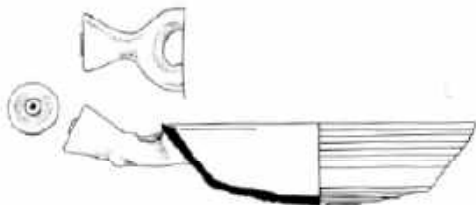
<sup>1816</sup> Les importations de l'Atelier X proviennent de contextes dont la datation se situe entre les VIe et VIIe siècles (Vokaer 2010-2011, p. 214).

<sup>1817</sup> Adan-Bayewitz 1986, p. 107.

<sup>1818</sup> Magness 1993, p. 213.

de les ranger dans l'une ou l'autre des formes lorsque la forme n'est pas complète ou que l'on n'a pas d'éléments distinctifs. Deux variantes existent.

Variante A (Pl. 268-270) :



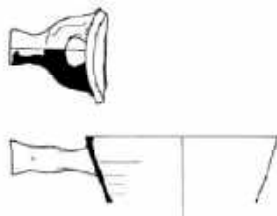
Calderon 2000, pl. XXIII : 58, p. 141

La première variante de cette forme est la plus commune. Elle est en tout point semblable à la forme 4A des coquelles. La lèvre est biseautée vers l'intérieur et est fortement marquée. La

panse est basse, peu profonde et côtelée. Le fond est légèrement bombé ou plat.

La caractéristique principale de cette forme et ce qui la différencie des coquelles est l'anse. Contrairement à ces dernières, elle ne possède qu'une seule anse. Cette anse a pour base l'anse horizontale classique, mais est continuée par une accroche tubulaire droite permettant l'insertion d'un manche en bois. Elle est souvent décrite comme en forme de bréchet - "*wishbone handle*"<sup>1819</sup>. Dans de rares cas, on peut rencontrer une forme hybride entre la coquelle et la poêle. A Césarée Maritime, un exemple complet présente à la fois une anse horizontale et une anse en bréchet<sup>1820</sup>. Si cette anse n'est pas préservée, il est impossible de déterminer le type exact entre les coquelles 4A et les poêles 4A.

Variante B (Pl. 270) :



Johnson 2008, n°826

Cette variante se rencontre plus rarement que la précédente. Elle est plus petite et plus profonde que la précédente. Le diamètre à l'ouverture se situe entre 11 et 15 cm environ. La panse est entièrement lisse. L'anse, elle, ne change pas et est de la même taille que pour la variante A ce qui donne un aspect un peu disproportionné à la poêle.

<sup>1819</sup> *Ibid.*, p. 213.

<sup>1820</sup> Johnson 2008, n°827.

#### **4.4.2. Pâte (Pl. 271) :**

La pâte de ces poêles à anse en bréchet apparaît très homogène lors de l'observation macroscopique. On distingue potentiellement deux types d'argiles. Le premier semble être le plus courant et a pu être observé directement. La pâte a une texture granuleuse et feuilletée. Les feuilletés sont particulièrement bien visibles à l'œil nu. Ce caractère rend la pâte très friable à la cassure. Elle contient de nombreuses inclusions arrondies de quartz de taille variable, pouvant aller de petites à grosses. Les grains de quartz constituent alors la quasi-totalité des inclusions visibles en macroscopie. Ceux-ci sont parfois décrits comme des inclusions blanches, voire sombres<sup>1821</sup>. Cette pâte est utilisée pour les deux formes. La seconde pâte semble proche de la précédente, mais avec quelques inclusions de mica<sup>1822</sup>. D'une manière générale, la pâte est toujours bien cuite et grossière. La section, pour les deux pâtes, est homogène, allant de jaune rouge à brun, avec toutes les nuances de rouge.

La couleur de la surface est également proche d'une poêle à l'autre. L'extérieur varie du rouge-jaunâtre au brun-rougeâtre. Dans certains cas, il semble y avoir un engobe qui résulte davantage de la cuisson que d'un véritable engobage<sup>1823</sup>.

#### **4.4.3. Répartition et origine (Pl. 272) :**

Les poêles de cette forme sont emblématiques de la fin de la période byzantine pour le sud du Levant. On les rencontre dans l'ensemble de cette région. Elles ont une distribution géographique très proche de ce qu'on observe pour les coquelles 4A, dont la forme est similaire, si ce n'est la forme des anses. Les deux variantes ont sensiblement la même répartition, bien que la seconde soit plus rare. Ainsi, elles sont par exemple présentes à Shiqmona<sup>1824</sup>, Horbat Qastra<sup>1825</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>1826</sup>, Césarée

---

<sup>1821</sup> Dans de nombreuses publications, on constate que le quartz n'est pas directement mentionné, mais, à mon sens, lorsque la pâte est décrite comme contenant des inclusions blanches ou sombres, il est probable qu'il s'agisse en réalité de grains de quartz.

<sup>1822</sup> Nous n'avons pas observé directement cette pâte.

<sup>1823</sup> Une poêle 4A venant d'Ashqelon et une autre venant de 'Ain ez-Zara sont ainsi décrites avec un engobe ou une couverture (Israel, Erickson-Gini 2013, fig. 38 : 6, p. 213 ; Clamer 1997, pl. 19 : 16, p. 151).

<sup>1824</sup> Amir 2006, fig. 4 : 4, p. 151. Calderon 2010, fig. 8 : 85, p. 198.

<sup>1825</sup> Van den Brink *et al.* 2013, fig. 16 : 3, p. 87.

Maritime<sup>1827</sup>, Mont Nébo<sup>1828</sup>, Jérusalem - *Notre-Dame Center*, Vallée du Tyropéon<sup>1829</sup> -, Ramat Rahel<sup>1830</sup>, Siyar el-Ghanam<sup>1831</sup>, Ashqelon<sup>1832</sup>, Blakhiyeh, Horvat Karkur 'Illit<sup>1833</sup>, Tel 'Ira<sup>1834</sup> et Deir 'Ain 'Abata<sup>1835</sup>.

Les ateliers ayant produit cette forme ne sont pas connus. Il semblerait, au regard de sa répartition homogène, qu'il y ait eu plusieurs zones de production différentes, localisées sur l'ensemble de la région. A Blakhiyeh, de nombreuses céramiques culinaires ont été trouvées dans une vaste zone de rejet<sup>1836</sup>. Cet ensemble était composé en majorité de coquelles - dont certaines de forme 4A - et de poêles de cette forme. La pâte de celles-ci est homogène. Le site de Blakhiyeh, ou tout au moins ses environs, semble donc être une des zones possibles de production. La question des ateliers de cette forme est liée à ceux des coquelles 4A. Il apparaît nettement que ces deux types sont étroitement liés, tant par la forme<sup>1837</sup> que par la pâte.

#### 4.4.4. *Datation :*

Les poêles à anse en bréchet sont un des marqueurs de la fin de la période byzantine et de l'omeyyade. La datation, pour les deux variantes, est comprise entre le VI<sup>e</sup> s. - certainement à partir du milieu du siècle - et le milieu du VIII<sup>e</sup> siècle. Plusieurs de ces poêles appartiennent à des contextes bien documentés et datés. A Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab, un exemple fait partie du grand assemblage de la fosse - "*Pit*" - à côté de nombreuses autres formes dont des amphores et des sigillées tardives. Dans ce contexte, elle est datée de la deuxième moitié du VI<sup>e</sup> s. à la première moitié du VII<sup>e</sup> siècle<sup>1838</sup>. Il en va de même pour

---

<sup>1826</sup> Calderon 2000a, pl. XXIII : 58, p. 141.

<sup>1827</sup> Adan-Bayewitz 1986, fig. 3 : 22-23, p. 125. Magness 1994, fig. 1 : 9, p. 141. Johnson 2008, n°826-827.

<sup>1828</sup> Desideri 2012, fig. 21 : 8981, p. 310.

<sup>1829</sup> Crowfoot, Fitzgerald 1929, pl. XV : 20.

<sup>1830</sup> Aharoni 1962, pl. 3 : 17.

<sup>1831</sup> Corbo 1955, fig. 8 : 7, p. 65.

<sup>1832</sup> Nahshoni 1999, fig. 5 : 13, p. 106. Israel, Erickson-Gini 2013, fig. 38 : 3-4, p. 213.

<sup>1833</sup> Figueras 2004, fig. 45 : 11, p. 197.

<sup>1834</sup> Fischer, Tal 1999, fig. 6.134 : 14, p. 328, fig. 6.137 : 8, p. 332.

<sup>1835</sup> Grey, Politis 2012, fig. 401, p. 201.

<sup>1836</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

<sup>1837</sup> La différence entre ces poêles et ces coquelles ne se situe qu'au niveau de l'anse, qui est unique et en bréchet pour les premières. Un exemple provenant de Césarée Maritime montre cette ambiguïté dans la forme avec à la fois les caractéristiques des coquelles - deux anses horizontales - et des poêles - une des deux anses est en bréchet - (Johnson 2008, n°827).

<sup>1838</sup> Contexte n°8.

l'exemple provenant des fouilles du *Notre-Dame Center*<sup>1839</sup>. La poêle de cette forme trouvée au niveau du *Locus* 102 à Horbat Qastra montre une datation plus précise, dans le courant de la première moitié du VIIe siècle<sup>1840</sup>. L'exemple de Horvat Karkur 'Illit est légèrement plus récent, allant de la seconde moitié du VIIe s. à la première moitié du VIIIe siècle<sup>1841</sup>.

#### **4.5. Poêles indéterminées :**

Les poêles sont extrêmement peu nombreuses dans le sud du Levant. Elles semblent avoir été en grande partie importées et non pas produites localement. En effet, certaines proviennent d'Afrique du Nord - Bérénice<sup>1842</sup> -, d'Italie<sup>1843</sup>, de l'Egée<sup>1844</sup> ou encore d'une zone indéterminée<sup>1845</sup>.

## **5. LES COUVERCLES**

A côté des grandes catégories de poteries destinées à la cuisson que nous venons de voir, on observe une dernière famille sur laquelle nous devons également nous pencher : les couvercles. Ces derniers sont particuliers dans le cadre de la céramique culinaire. En effet, il ne s'agit pas à proprement parler d'un récipient. Ils servaient à recouvrir et fermer certaines culinaires. Ils sont étroitement liés aux coquelles. Ce lien résulte de leur façonnage caractéristique, dans le même temps que les coquelles. Ils ne sont désolidarisés qu'une fois

---

<sup>1839</sup> Observation personnelle.

<sup>1840</sup> Contexte n°5.

<sup>1841</sup> Contexte n°22.

<sup>1842</sup> Amir 2006, fig. 4 : 5, p. 151. Johnson 2008, n°924.

<sup>1843</sup> *Ibid.*, n°905.

<sup>1844</sup> *Ibid.*, n°915-917, 920-921.

<sup>1845</sup> *Ibid.*, n°950.

l'ensemble coquille/couvercle terminé, puis une seconde fois au moment de la première utilisation<sup>1846</sup>. De cela résulte leur principale caractéristique : la lèvre biseautée.

### **5.1. Forme 1 :**

Les couvercles de cette forme sont relativement bien connus. Nous ne possédons toutefois que peu de données sur ce type. Ce dernier se divise en trois variantes, dont la dernière semble correspondre à des petits modules.

#### **5.1.1. Forme (Pl. 273) :**

##### Variante A :



Abu Shmeis, Waheeb 2002, fig.  
11 : 8, p. 573

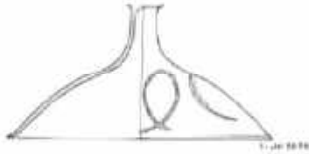
Les couvercles de la variante A se caractérisent par une lèvre biseautée très saillante, orientée vers l'extérieur. Le diamètre est plutôt petit. Il ne semble dépasser que rarement 20 cm.

La panse est bombée, presque en cloche. Elle est généralement entièrement côtelée, bien qu'un exemple provenant de Umm ar-Rasas soit lisse. Les parois sont épaisses. Le moyen de préhension consiste en un tenon sommital. Celui-ci est haut et mouluré.

---

<sup>1846</sup> La question de ce façonnage particulier est abordé plus en détail dans un chapitre ultérieur.

### Variante B :



Pierobon 1983-1984, fig. C : 1, p. 102

La seconde variante de ces couvercles est la plus commune. On la rencontre très fréquemment sur de nombreux sites du sud du Levant. Sa forme générale est proche de celle de la variante précédente. Il s'agit de son évolution directe. La panse est lisse. Ces couvercles présentent souvent un décor peint. Deux types de décor sont visibles : des lignes ondules et des boucles. Le tenon est haut et creux. Il semble moins mouluré que pour la variante A. Un trou est parfois percé avant cuisson juste en dessous du tenon.

### Variante C :



Olavarri-Goicoechea 1985, fig. 17 : 7

Ces couvercles sont des répliques miniatures des variantes précédentes. Le diamètre est inférieur à 10 cm. Ils correspondent aux petits modules de coquelles. Ils sont bombés, et ont une panse lisse. Les parois sont proportionnellement épaisses. Le tenon est large et grand.

### **5.1.2. Pâte (Pl. 274) :**

La pâte est relativement mal connue hormis pour les couvercles de la variante B (**Pl. 274**). Celle-ci est fine, voire très fine, et très cuite - parfois décrite comme métallique<sup>1847</sup>. Elle contient principalement quelques petites à moyennes inclusions blanches et parfois du quartz. La couleur de la section peut varier grandement du rouge ou brunâtre au rose et au gris. Cela semble indiquer l'existence de plusieurs ateliers.

<sup>1847</sup> McNicoll *et al.* 1982, pl. 145 : 5, p. 170.



### 5.1.3. Répartition et origine (Pl. 275) :

Les couvercles de cette forme sont caractéristiques des régions transjordanienues. Bien que quelques exemples de certaines variantes aient été trouvés à l'ouest du Jourdain, la grande majorité n'est observée que sur le territoire de la Jordanie actuelle.

La première variante de ce type est la moins commune. Seuls quelques exemples ont été mis au jour. On les rencontre à Jéricho - plus précisément à Nuseib 'Uweishira<sup>1848</sup> -, au niveau du site du Baptême du côté jordanien<sup>1849</sup> et dans le Wadi 'Ayoun Mousa<sup>1850</sup>.

Au contraire, la variante B de ces couvercles est plus commune. Elle est fréquente dans les régions au-delà du Jourdain. Si on la rencontre sur une vaste zone, ses occurrences sont plus nombreuses dans la partie nord de cette région. On peut ainsi les observer à Pella<sup>1851</sup>, Umm el-Jimal<sup>1852</sup>, Jérash<sup>1853</sup>, Kh. es-Samra, Amman<sup>1854</sup>, au Mont Nébo<sup>1855</sup>, 'Ain ez-Zara, Umm ar-Rasas<sup>1856</sup>, mais aussi à Pétra<sup>1857</sup>.

Les couvercles miniatures correspondant à la troisième et dernière variante de ce type n'ont pu être observés que sur peu de sites. On les rencontre par exemple à Kh. el-Mefjer<sup>1858</sup> et à Amman<sup>1859</sup>.

La production de cette forme est en partie connue. Elle est appréhendée seulement en partie car on ne connaît aujourd'hui qu'un seul lieu de production, et qui ne correspond qu'à la variante B de ces couvercles. Il s'agit de l'atelier de l'Hippodrome de Jérash. Cet atelier, ou groupement de plusieurs petits ateliers installés dans cette ancienne structure de spectacle, a produit de nombreuses catégories de poteries dont les fameux "*Jerash Bowls*" et des culinaires parmi lesquelles les couvercles de forme 1B<sup>1860</sup>.

---

<sup>1848</sup> Netzer, Birger 1990, 5, p. 199.

<sup>1849</sup> Abu Shmeis, Waheeb 2002, fig. 11 : 8, p. 573.

<sup>1850</sup> Alliaa 1990, fig. 7 : 96, p. 257.

<sup>1851</sup> Smith 1973, pl. 30 : 1185. Smith, Day 1989, pl. 51 : 9, pl. 55 : 4.

<sup>1852</sup> Parker 1998, fig. 153 : 15, p. 208.

<sup>1853</sup> Pierobon 1983-1984, fig. C : 1, p. 102. Kehrberg 2009, fig. 9, p. 506.

<sup>1854</sup> Harding 1951a, fig. 2 : 51, p. 13. Olavarri-Goicoechea 1985, fig. 17 : 1.

<sup>1855</sup> Desideri 2012, fig. 22 : 8993, 8997, p. 310.

<sup>1856</sup> Alliaa 1994, 102, p. 285.

<sup>1857</sup> Khairy 1990, fig. 45 : 6, p. 123.

<sup>1858</sup> Baramki 1942, fig. 13 : 19, p. 97.

<sup>1859</sup> Olavarri-Goicoechea 1985, fig. 17 : 7-8. Northedge 1992, fig. 155 : 2.

<sup>1860</sup> Kehrberg 2009.

#### 5.1.4. Datation :

L'ensemble de ce type apparaît comme relativement tardif, hormis la première variante qui semble être une sorte de prototype. Il peut être situé chronologiquement entre la première moitié du Ve s. et la fin du VIIIe siècle. Cette forme, assez conique, est caractéristique de la période omeyyade.

Les couvercles de la variante A sont les premiers à présenter cette forme caractéristique, bien qu'étant encore côtelés. En raison du très faible nombre d'exemples, la datation n'est pas assurée. Si l'on se réfère à l'exemple trouvé à proximité de Jéricho - Nuseib 'Umeishira - la datation serait entre 420 et 520 de notre ère<sup>1861</sup>. L'exemple publié par E. Alliaata au Wadi 'Ayoun Mousa est, lui, daté par l'auteur du tout début du VIe siècle<sup>1862</sup>.

La datation de la deuxième variante est plus certaine. Elle semble apparaître vers la fin du VIe s. et est encore utilisée à la fin du VIIIe siècle. La borne de la fin du VIe s. est confirmée par la production de cette variante à Jérash, notamment dans les ateliers de l'Hippodrome, qui sont au moins en partie en fonctionnement dans le courant du VIe siècle<sup>1863</sup>. De même, à Umm el-Jimal, un fragment de cette variante est datée du VIe au début du VIIe siècle<sup>1864</sup>. Parfois uniquement datés de la période omeyyade, ils le sont également de manière plus précise comme à Pella - au niveau de la "*North Dependency*" - du premier quart du VIIIe siècle<sup>1865</sup>.

Les petits couvercles de forme 1C sont dans le même cas que ceux de la première variante. En effet, le peu d'exemples que nous possédons fait que la datation ne peut être assurée. Il semble néanmoins que ces couvercles miniatures, correspondant aux coquelles miniatures, soient assez tardifs. Ils sont utilisés à la période omeyyade, et au moins jusqu'au

---

<sup>1861</sup> Netzer, Birger 1990, p. 195.

<sup>1862</sup> Le couvercle provient du niveau sous le pavement de la cour sud ("*Dalla terra sotto il pavimento del cortile sud*") [Alliaata 1990, p. 256].

<sup>1863</sup> Kehrberg 2009, fig. 3, p. 496.

<sup>1864</sup> Parker 1998, p. 205, 209.

<sup>1865</sup> Cette datation des auteurs est confirmée par notre nouvelle datation qui situe chronologiquement ce contexte entre la deuxième moitié du VIIe s. et la première moitié du VIIIe s. Contexte n°11.

début de l'abbasside. Deux exemples provenant d'Amman sont ainsi mentionnés comme étant omeyyades<sup>1866</sup>, tandis qu'un troisième est lui daté du début de la période abbasside<sup>1867</sup>.

## 5.2. *Forme 2 :*

La forme 2 correspond à des couvercles rares. Seuls quelques exemples ont pu être observés.

### 5.2.1. *Forme (Pl. 276) :*



Smith 173, pl. 42 : 1324

Les couvercles de cette forme possèdent une lèvre particulière et caractéristique. Elle est massive et anguleuse, tendant à être quadrangulaire. Elle est marquée à l'extérieur et à l'intérieur par un sillon plus ou moins profond. L'extrémité de la lèvre est fine, et biseautée ce qui laisse penser qu'il s'agit de couvercles destinés aux coquelles. Le diamètre ne semble pas très grand, tournant autour de 20 cm<sup>1868</sup>.

La panse est arrondie mais relativement basse. Elle ne semble pas côtelée. Le moyen de préhension n'est pas déterminé, bien que l'on puisse raisonnablement supposer l'existence d'un tenon, l'anse sommitale étant très rare.

### 5.2.2. *Répartition et origine (Pl. 277) :*

Les couvercles de cette forme sont très peu courants et par conséquent mal connus. Ils n'ont pu être distingués, pour l'instant, que sur deux sites transjordaniens : Pella au nord<sup>1869</sup> et

<sup>1866</sup> Olavarri-Goicoechea 1985, fig. 17 : 7-8.

<sup>1867</sup> Northedge 1992, fig. 155 : 2.

<sup>1868</sup> Cette observation est toutefois à prendre avec précaution en raison du trop faible nombre d'exemples de couvercles de ce type.

le Mont Nébo<sup>1870</sup> au niveau de la mer Morte. En raison du faible nombre d'occurrences, il n'est pas possible de connaître l'origine précise de ce type.

### 5.2.3. *Datation :*

Pour les raisons évoquées plus haut, la datation est également très floue. Un des deux couvercles de Pella semble dater plutôt de la fin de la période byzantine. R. H Smith avance une datation comprise entre les VI<sup>e</sup> et VII<sup>e</sup> siècles de notre ère<sup>1871</sup>.

## 5.3. *Forme 3 :*

Ces couvercles ne sont pas les plus fréquents. Ils n'ont jamais fait l'objet d'une étude typologique approfondie. Comme pour l'ensemble des couvercles, ils rentrent dans la catégorie très générale des "*Casserole Lids*" de J. Magness<sup>1872</sup>. Deux variantes existent pour cette forme.

### 5.3.1. *Forme (Pl. 278-280) :*

#### Variante A (Pl. 278-279) :



Fisher, McCown 1929-1930, pl. 12 : x57

La variante A possède la lèvre caractéristique des couvercles de coquelles. Elle est biseautée et orientée vers l'extérieur. Elle se situe dans la continuité de la panse et ne se détache que très peu, aussi bien à l'intérieur qu'à

---

<sup>1869</sup> Smith 1973, pl. 42 : 1324, pl. 43 : 1245.

<sup>1870</sup> Desideri 2012, fig. 21 : 9020, p. 310.

<sup>1871</sup> Smith 1973, p. 219, 224.

<sup>1872</sup> Magness 1993, p. 215.

l'extérieur. Le diamètre est généralement de taille moyenne, n'excédant que rarement 23 cm.

Ces couvercles sont relativement plats. La panse est non-côtelée. La surface interne est marquée par les stries dues au tournage. On distingue parfois un décor peigné simple et horizontal dans sa partie supérieure. Le moyen de préhension est constitué d'un petit tenon très bas, contrairement à ce que l'on observe généralement. Un trou pour la vapeur, percé avant cuisson, est parfois présent sur la panse<sup>1873</sup>.

#### Variante B (Pl. 279-280) :



DH04S10D.16

Les couvercles de la seconde variante sont légèrement plus bombés que ceux de la précédente. La lèvre est très prononcée. Bien que le biseau soit externe, la lèvre est rentrante. L'extrémité de celle-ci est très fine. La panse est également lisse et présente un ou deux registres de décor peigné horizontal. Deux formes de tenons existent : un petit tenon bas ou le tenon classique mouluré.

#### **5.3.2. Pâte (Pl. 281) :**

Les deux variantes présentent une pâte sensiblement différente. La première se caractérise par une couleur en section plutôt pâle. Elle tend du jaunâtre au brun-rougeâtre. On observe cependant quelques cas présentant un cœur bien rouge. La couleur en surface se situe également entre le jaune orangé et brun-rouge. La pâte se caractérise par des grains de quartz - parfois décrits comme "sable" -, souvent nombreux. A côté de ces inclusions principales, on distingue souvent de très petites à moyennes inclusions noires, ainsi que de rares grosses inclusions blanches. La texture est généralement fine et homogène.

Les couvercles de la variante B présentent une pâte dont la couleur tourne davantage autour des teintes rougeâtres, allant du rose au brun. La surface externe est majoritairement

---

<sup>1873</sup> Dans la majorité des cas de couvercles percés de cette forme, le trou se situe à proximité du tenon.

décrite comme étant grisâtre, voire noire. Ce côté très sombre qui tranche avec la couleur vive de la pâte est très certainement occasionné par le feu, lors de l'utilisation des couvercles. Au contraire, la surface interne est homogène, variant peu, du rose au brun-rougeâtre. La pâte a une texture granuleuse et légèrement feuilletée. Elle contient de nombreuses petites à grosses inclusions de quartz avec parfois quelques petits inclusions blanches et noires.

### 5.3.3. Répartition et origine (Pl. 282) :

Les couvercles de cette forme sont communs à l'ensemble du sud du Levant. On les rencontre aussi bien au niveau de la plaine côtière méditerranéenne, que dans le Néguev et dans la zone transjordanienne. La variante A est la plus fréquente. Elle est présente sur de nombreux sites tels que Tiberias<sup>1874</sup>, Jalame<sup>1875</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-‘Aqab<sup>1876</sup>, Césarée Maritime<sup>1877</sup>, Umm el-Jimal<sup>1878</sup>, Jérash<sup>1879</sup>, Kh. es-Samra - dans la *Mansio* -, Tel Zeton<sup>1880</sup>, Kh. el-Mefjer<sup>1881</sup>, Nahal Yarmut<sup>1882</sup>, ‘Ain ez-Zara, Shivta<sup>1883</sup>.

La seconde variante est plus rare. Elle est néanmoins présente dans une zone géographique similaire, allant de la Galilée aux régions désertiques du sud du Levant méridional. Elle a pu être distinguée sur les sites de Jalame<sup>1884</sup>, Jérusalem - Tombeau des Rois -, Mont Nébo<sup>1885</sup>, Kh. ed-Dharih et Pétra<sup>1886</sup>.

L'origine de ces couvercles demeurent relativement floue pour les deux variantes<sup>1887</sup>. Leur répartition sur une grande partie du sud du Levant et la non connaissance d'ateliers en ayant produit ne nous permettent pas de cerner une zone de production en particulier. Il est

---

<sup>1874</sup> Hammat Tiberias (Johnson 2000, fig. 16 : 106, p. 68).

<sup>1875</sup> Johnson 1988, fig. 7-44 : 639-640, 650, p. 202.

<sup>1876</sup> Calderon 2000a, pl. VIII : 46, p. 109.

<sup>1877</sup> Johnson 2008, n°896.

<sup>1878</sup> Parker 1998, fig. 153 : 3, p. 206.

<sup>1879</sup> Fisher, McCown 1929-1930, pl. 12 : x57.

<sup>1880</sup> Dagot 2016, fig. 7 : 4.

<sup>1881</sup> Baramki 1942, fig. 13 : 14, p. 97.

<sup>1882</sup> ‘Adawi 2015c, fig. 17 : 4.

<sup>1883</sup> Crowfoot 1936, pl. IV : 7, p. 26.

<sup>1884</sup> Johnson 1988, fig. 7-44 : 641, p. 202.

<sup>1885</sup> Piccirillo, Alliaia 1990, fig. 2 : 12, p. 418.

<sup>1886</sup> Khairy 1990, fig. 45 : 8, p. 123.

<sup>1887</sup> Nous ne connaissons pas, à l'heure actuelle, la ou les formes correspondant à ces couvercles ce qui ajoute à la difficulté de l'identification du ou des lieux de production.

toutefois possible qu'il n'y ait pas eu une région particulière mais une production en divers endroits répartie dans l'ensemble du sud du Levant.

#### **5.3.4. Datation :**

La datation de ces couvercles à lèvre très prononcée semble s'étaler sur de nombreux siècles. La première variante est plutôt bien datable. Elle apparaît dans le courant du IIe s. de notre ère, peut-être plus précisément au milieu de celui-ci, et est utilisée jusque dans le courant du IVe siècle. Les exemples trouvés à Kh. es-Samra proviennent de la *Mansio* qui a été utilisée durant un siècle, entre 150 et 250 environ<sup>1888</sup>. Le couvercle d'Umm el-Jimal va dans ce sens, avec une datation du milieu du IIe s. au début du IVe siècle<sup>1889</sup>. La datation de la seconde variante - 3B - est plus problématique. Il semble que l'utilisation de ces couvercles ait duré plusieurs siècles. Au Mont Nébo, un de ces couvercles est daté assez tardivement de la fin du VIe siècle<sup>1890</sup>. Les exemples provenant des fouilles de Kh. edh-Dharih ne permettent pas de préciser la datation. Ils proviennent de niveaux non stratifiés ou mélangés, ou encore correspondant à des rejets en dehors du sanctuaire où ils sont mêlés à de la poterie remontant jusqu'à la période nabatéenne<sup>1891</sup>.

---

<sup>1888</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

<sup>1889</sup> Parker 1998, p. 205, 207.

<sup>1890</sup> Piccirillo, Alliata 1990, p. 421.

<sup>1891</sup> S10D, S2I19, S6B3.

#### 5.4. *Forme 4* :

Les couvercles de forme 4 sont mal connus. Nous n'en possédons que quelques exemplaires.

##### 5.4.1. *Forme (Pl. 283)* :



Peleg, Reich 1992, fig. 15 : 7, p. 150

La forme 4 correspond à des couvercles qui possèdent une lèvre singulière. Elle est fine et biseautée vers l'extérieur ou horizontale. Elle est en rupture avec la panse et s'évase. Le diamètre se situe autour d'une vingtaine de centimètres. La forme de la panse n'est pas connue. Cependant, il semblerait qu'elle soit plutôt haute.

##### 5.4.2. *Pâte* :

Le caractère peu commun de ces couvercles fait que toute généralisation est délicate. La pâte est feuilletée et contient d'abondantes inclusions de quartz. Il semble y avoir au minimum deux argiles pour cette forme qui se différencient par la présence ou l'absence de dégraissant végétal. Un couvercle provenant du sanctuaire d'Artémis de Jérash présente cette caractéristique<sup>1892</sup>. La section est rouge ou rose, tandis que la couleur de la surface varie du rose au brun-rougeâtre.

---

<sup>1892</sup> Piazza 1983-194, n°10, p. 122.



### 5.4.3. Répartition et origine (Pl. 284) :

Cette forme de couvercles est rare. Elle n'a été identifiée que sur trois sites : Césarée Maritime<sup>1893</sup>, Jérash<sup>1894</sup> et Kh. ed-Dharih. L'origine n'est pas connue.

### 5.4.4. Datation :

Pour les mêmes raisons qu'évoquées plus haut, la datation de ces couvercles est assez vague et ne peut être une certitude. Il semble qu'ils datent de la période byzantine. Ainsi, un exemple provenant de Césarée Maritime est daté par les auteurs entre les Ve et VIIe siècles<sup>1895</sup>. A Jérash, ce couvercle est daté plus précisément du VIe siècle<sup>1896</sup>.

## 5.5. Forme 5 :

Les couvercles de cette forme ne sont pas les plus fréquents dans le sud du Levant. D. Adan-Bayewitz range un de ces couvercles dans son type 1 - "*Cooking Pot Covers*" - dans l'étude de la céramique de Césarée Maritime<sup>1897</sup>.

### 5.5.1. Forme (Pl. 285) :



ND 61a

Les couvercles de forme 5 se caractérisent par une lèvre biseautée et large. Elle est dans la continuité de la panse qui s'élargie progressivement jusqu'au biseau. Le

<sup>1893</sup> Peleg, Reich 1992, fig. 15 : 7, p. 150.

<sup>1894</sup> Piazza 1983-1984, fig. G : 10, p. 123.

<sup>1895</sup> Peleg, Reich 1992, p. 145.

<sup>1896</sup> Piazza 1983-1984, p. 122.

<sup>1897</sup> Adan-Bayewitz 1986, p. 109.

diamètre semble inférieur à 25 cm<sup>1898</sup>.

Ces couvercles sont très plats. Les parois sont droites, non bombées contrairement à ce qu'on observe pour cette catégorie de culinaires. Elles sont entièrement côtelées. La surface interne est striée en raison du façonnage au tour. Les parois sont épaisses. On observe le tenon typique des couvercles byzantins, assez bas et moulurés. Une dépression est parfois présente autour de celui-ci. Il peut être percé.

### **5.5.2. Pâte :**

La composition de la pâte de ces couvercles est mal documentée. Elle semble pouvoir varier grandement. Un exemple présente une argile feuilletée avec de nombreuses inclusions de quartz<sup>1899</sup>. Un autre issu des fouilles de Horvat Karkur 'Illit est micacé avec de nombreuses inclusions blanches<sup>1900</sup>. Malgré la différence de pâte, la couleur de la section est assez homogène, allant de l'orangé au brun. Au regard de cette variété de pâte, il semble que plusieurs ateliers aient produit ces couvercles.

### **5.5.3. Répartition et origine (Pl. 286) :**

Les couvercles plats, bien qu'ils ne soient pas les plus fréquents, sont relativement bien répartis dans le sud du Levant. On les rencontre majoritairement dans les régions de l'ouest du Jourdain comme la plaine côtière, à Césarée Maritime<sup>1901</sup> et Rishon Le-Ziyyon<sup>1902</sup>, le sud de la Galilée à Na'ura<sup>1903</sup>, mais aussi en Samarie à Sebaste, plus au sud à Jérusalem - *Notre-Dame Center* -, et jusque dans le nord du Néguev, sur les sites de Horvat Karkur 'Illit<sup>1904</sup> et de

---

<sup>1898</sup> Toutefois, en raison du faible nombre d'exemples, il convient de rester prudent sur ce point.

<sup>1899</sup> Provenant des fouilles du *Notre-Dame Center* à Jérusalem.

<sup>1900</sup> Figueras 2004, fig. 46 : 5, p. 195.

<sup>1901</sup> Adan-Bayewitz 1986, fig. 4 : 8, p. 127.

<sup>1902</sup> Haddad 2013, fig. 16 : 6.

<sup>1903</sup> Barshad 1993, fig. 31 : a, p. 34.

<sup>1904</sup> Figueras 2004, fig. 46 : 5, p. 198.

Tel 'Ira<sup>1905</sup>. L'origine de ces couvercles n'est pas connue. Il semble toutefois en raison de la diversité des pâtes qu'il y ait eu plusieurs centres différents de production.

#### **5.5.4. Datation :**

La datation de ce type est assez bien connue. Elle est tardive et se situe entre le VI<sup>e</sup> s. et le courant du VII<sup>e</sup> siècle. Le couvercle complet provenant des fouilles du *Notre-Dame Center* confirme cela, puisqu'il peut être daté entre le début du VI<sup>e</sup> s. et le milieu du VII<sup>e</sup> siècle<sup>1906</sup>. Celui de Rishon Le-Ziyyon a une datation plus large et moins précise, mais qui n'est pas incohérente avec ce que nous proposons, entre le IV<sup>e</sup> s. et le début du VII<sup>e</sup> siècle<sup>1907</sup>. A Césarée Maritime, le niveau dont provient le couvercle de cette forme est daté entre 630 et 660<sup>1908</sup>.

#### **5.6. Forme 6 :**

Les couvercles de forme 6 sont les plus communs dans l'ensemble des régions palestino-jordaniennes. On les rencontre fréquemment parmi le matériel des sites d'époque byzantine. Toutefois, comme pour l'ensemble des couvercles, ils n'ont presque jamais fait l'objet d'une étude typologique, étant généralement classés dans un seul type. Dans le sud de la France, ils ont été répertoriés dans le type CATHMA 4B, regroupant de nombreuses formes<sup>1909</sup>. De la même manière, J. Magness, dans son essai de typologie de la céramique de Jérusalem, ne les dissocie pas et les regroupe dans la grande catégorie de "couvercles de casserole" - "*Casserole Lids*"<sup>1910</sup>. Au contraire, en 1986, D. Adan-Bayewitz distingue plusieurs types et variantes, dont le type 1 correspond à la forme 6<sup>1911</sup>.

---

<sup>1905</sup> Fischer, Tal 1999, fig. 6.134 : 19, p. 328.

<sup>1906</sup> Observations personnelles.

<sup>1907</sup> Haddad 2013.

<sup>1908</sup> Adan-Bayewitz 1986, p. 121.

<sup>1909</sup> CATHMA 1991, p. 35.

<sup>1910</sup> Magness 1993, p. 215.

<sup>1911</sup> Adan-Bayewitz 1986, p. 109.

Ces couvercles sont à mettre en relation avec les coquelles de formes 1A, 2 et 5. Certains couvercles ont été trouvés encore reliés à ces dernières<sup>1912</sup>. Il est possible cependant qu'ils aient été façonnés avec d'autres formes de coquelles<sup>1913</sup>. Deux variantes peuvent être distinguées.

### 5.6.1. *Forme (Pl. 288-291) :*

#### Variante A (Pl. 288-290) :



Bennett 1978, fig. 6 : 718b, p. 7

La première variante possède la lèvre biseautée caractéristique des couvercles de coquille. Celle-ci est tournée vers l'extérieur dans presque tous les cas. Un sillon externe souligne la lèvre. Il ne semble pas y avoir d'homogénéisation au niveau du diamètre. Celui-ci ne dépasse pas 30 cm. On observe des couvercles "miniatures" de moins de 15 cm<sup>1914</sup>.

La panse est bombée et assez haute. Elle est côtelée entièrement ou en partie, principalement dans sa partie supérieure. Un tenon sommital constitue le moyen de préhension. Plusieurs formes existent : haut et simple, bas et moulurée, et légèrement rentrant dans la panse. Cette dernière variation crée alors une dépression plus ou moins prononcée autour du tenon. On observe souvent un trou pour évacuer la vapeur lors de la cuisson sur la panse ou sur le dessus du tenon.

#### Variante B (Pl. 290-291) :



Figueras 2004, fig. 46 : 2, p. 198

Les couvercles de forme 6B sont plus anguleux et plats que ceux de la variante précédente. La panse présente une carène, parfois fortement marquée. La partie supérieure est souvent droite et assez plate. Elle est côtelée, tandis

<sup>1912</sup> On observe cela dans le cas de l'épave d'Iskandil Burnu (Lloyd 1984, Ill. 16, p. 49).

<sup>1913</sup> Le caractère rare des découvertes de couvercles encore attachés aux coquelles nous fait dire qu'il est possible que cette forme corresponde également à d'autres coquelles.

<sup>1914</sup> Hartal *et al.* 2008, fig. 6 : 2, p. 139. Johnson 2008, n°897.

qu'on observe une plage lisse entre la lèvre et la carène..

### 5.6.2. Pâte (Pl. 292-293) :

Les couvercles de cette forme présentent plusieurs types de pâtes, principalement pour la première variante. La seconde étant plus rare, les informations sur le sujet sont peu nombreuses. Cette diversité est certainement à mettre sur le compte du caractère extrêmement commun de ces couvercles. Pour ceux de la variante A, on observe toutefois des traits communs comme une couleur en section allant de l'orangé au brun, mais avec une prédominance des teintes rouges et brunes. Dans certains cas, le cœur de la pâte peut être gris. Il en est de même pour la surface externe, si ce n'est qu'elle est souvent marquée de traces grisâtres ou noirâtres dues aux passages répétés sur le feu. Elle est parfois complètement noircie.

La pâte se caractérise très souvent par de nombreuses inclusions de quartz, pouvant être petites à très grosses. A côté de ces grains de quartz, on peut distinguer diverses autres inclusions en moins grande quantité : des grains de calcaire - parfois très gros et éclatés en surface -, d'autres noirs ou gris et parfois du mica. La texture est granuleuse et feuilletée<sup>1915</sup>.

Quelques uns des couvercles de cette première variante proviennent de Kh. el-Hawarit et présentent donc la pâte caractéristique des céramiques culinaires de cet atelier. Elle présente souvent une fine bande grise en section et varie de l'orange clair au rouge plus foncé. Elle se caractérise par une texture légèrement crayeuse mais très cuite<sup>1916</sup>. Elle contient de nombreuses petites à moyennes inclusions blanches, rouges et noires. On observe également des vacuoles ovoïdes<sup>1917</sup>.

---

<sup>1915</sup> L'aspect feuilleté de la pâte n'est jamais mentionné dans les publications. Cette observation ne repose que sur les pièces que nous avons pu observer directement, c'est-à-dire celles provenant de Kh. edh-Dharh et du *Notre-Dame Center*.

<sup>1916</sup> Elle émet un son métallique au contact de l'ongle (Hartal *et al.* 2008, p. 134).

<sup>1917</sup> *Ibid.*, p. 134. Il est intéressant de noter qu'il n'y a aucune mention de quartz de la pâte des culinaires de Kh. el-Hawarit, ce qui tranche avec ce qu'on observe habituellement pour les poteries de cuisson de la période byzantine.

La pâte des couvercles de la variante B est moins connue. Les quelques exemples que nous possédons sont d'une couleur variant du rouge au brun sombre à cœur et en surface<sup>1918</sup>. Ceux publiés par P. Figueras sont légèrement micacés avec de nombreuses petites inclusions blanches<sup>1919</sup>.

### 5.6.3. Répartition et origine (Pl. 294) :

Ces couvercles simples, bombés avec un tenon pour moyen de préhension, sont les plus fréquents dans l'ensemble du sud du Levant. On les rencontre de la Galilée au Néguev et de la côte méditerranéenne à la Jordanie actuelle. La variante A est la plus commune des deux. Elle est présente sur de nombreux sites comme Kh. al-Hawarit<sup>1920</sup>, Banias<sup>1921</sup>, Horbat Qastra<sup>1922</sup>, l'épave Tantura F près de Dor<sup>1923</sup>, Césarée Maritime<sup>1924</sup>, Mesillot<sup>1925</sup>, Pella<sup>1926</sup>, Amman<sup>1927</sup>, Kh. el-Mefjer<sup>1928</sup>, Jérusalem - *Notre-Dame Center*, Ras Abu Ma'aruf<sup>1929</sup>, Vallée du Tyropéon<sup>1930</sup> -, Ramat Rahel<sup>1931</sup>, Siyar el-Ghanam - Beit Sahour -<sup>1932</sup>, Kh. ed-Deir<sup>1933</sup>, Horvat Karkur 'Illit<sup>1934</sup>, Tel 'Ira<sup>1935</sup>, la grotte XIII/2 dans le Néguev<sup>1936</sup>, Kh. edh-Dharih, Nahal Mitnan<sup>1937</sup> et dans le Wadi 'Ayoun Mousa<sup>1938</sup>. Au-delà des régions sud-levantines, les couvercles 6A ont été exportés sur de grandes distances. Un de ces couvercles a, par exemple, été trouvé dans l'épave d'Iskandil Burnu, à proximité des côtes turques, encore attaché à la

<sup>1918</sup> Le peu d'exemples et l'impossibilité pour nous de vérifier ces observations incitent à la prudence pour toutes les conclusions.

<sup>1919</sup> Figueras 2004, fig. 46 : 1, 2, 4, p. 195.

<sup>1920</sup> Hartal *et al.* 2008, fig. 6 : 1-10, p. 139.

<sup>1921</sup> Berlin 1999, fig. 12 : 6, p. 39.

<sup>1922</sup> Van den Brink *et al.* 2013, fig. 16 : 5, p. 87.

<sup>1923</sup> Barkai *et al.* 2010, fig. 5 : 5, p. 94.

<sup>1924</sup> Adan-Bayewitz 1986, fig. 4 : 9-10, p. 127. Johnson 2008, n°895, 897-898.

<sup>1925</sup> Porat 2006, fig. 6 : 1, p. 186.

<sup>1926</sup> Smith 1973, pl. 28 : 1193. Smith 1981, fig. 2 : 1, p. 231. Smith, Day 1989, pl. 61 : 11.

<sup>1927</sup> Bennett 1978, fig. 6 : 717b, 718b, p. 7. Olavarri-Goicoechea 1985, fig. 23 : 16.

<sup>1928</sup> Baramki 1942, fig. 13 : 17, p. 97.

<sup>1929</sup> Rapuano 1999, fig. 6 : 91, 93, p. 178.

<sup>1930</sup> Crowfoot, Fitzgerald 1929, pl. XV : 22.

<sup>1931</sup> Aharoni 1962, pl. 3 : 16.

<sup>1932</sup> Corbo 1955, fig. 24 : 1, p. 74.

<sup>1933</sup> Calderon 1999, pl. 2 : 8-9, p. 139.

<sup>1934</sup> Figueras 2004, fig. 46 : 3, p. 198.

<sup>1935</sup> Fischer, Tal 1999, fig. 6.129 : 21, p. 322, fig. 6.131 : 7, p. 324, fig. 6.134 : 18, p. 328.

<sup>1936</sup> Tal *et al.* 2002, fig. 8 : 5, p. 202.

<sup>1937</sup> Haiman 1995, fig. 8 : 12, p. 7.

<sup>1938</sup> Alliata 1990, fig. 1 : 16, p. 249.

coquelle<sup>1939</sup>. On les rencontre jusque dans la partie occidentale de la Méditerranée, dans le sud de la Gaule, au niveau de l'*oppidum* de Saint-Blaise<sup>1940</sup> et également du cirque d'Arles<sup>1941</sup>.

Les couvercles plus plats correspondant à la seconde variante sont relativement rares. Ils sont toutefois présents dans les mêmes zones que ceux de la variante A hormis en Méditerranée occidentale. Ils ont pu être observés à Horbat Qastra<sup>1942</sup>, Kafr Sulam<sup>1943</sup>, Kh. el-Mefjer<sup>1944</sup>, Siyar el-Ghanam - Beit Sahour<sup>1945</sup>, Horvat Karkur 'Illit<sup>1946</sup>, Tel 'Ira<sup>1947</sup>, Deir 'Ain 'Abata<sup>1948</sup> et Kh. edh-Dharih.

L'origine de ces couvercles de coquelles est peu connue malgré la fréquence des occurrences de la forme. L'atelier de Kh. el-Hawarit est le seul connu à ce jour pour cette forme<sup>1949</sup>. Plus que la production d'un seul atelier, il est possible que ces couvercles aient été le fruit d'une production "éclatée" sur l'ensemble du sud du Levant<sup>1950</sup> comme on peut le supposer pour certaines coquelles avec lesquelles ils sont en relation directe - principalement les formes 1A, 2 et 5.

#### **5.6.4. Datation :**

Les couvercles de cette forme sont utilisés durant une longue période de plusieurs siècles. Leur datation correspond plus ou moins à celle des coquelles en général<sup>1951</sup>. La variante A apparaît durant la période de transition entre la toute fin de la période romaine et le début de la byzantine, c'est-à-dire dans le courant du IV<sup>e</sup> s. de notre ère, et sont encore présents jusque dans les niveaux datés du VIII<sup>e</sup> siècle - au minimum jusque dans la première

---

<sup>1939</sup> Lloyd 1984, Ill. 16, p. 49.

<sup>1940</sup> CATHMA 1991, fig. 16, p. 35.

<sup>1941</sup> Communication personnelle de J.-C. Trégliat.

<sup>1942</sup> Van den Brink *et al.* 2013, fig. 16 : 6, p. 87.

<sup>1943</sup> Gal, Hana 2002, fig. 2 : 10, p. 85.

<sup>1944</sup> Baramki 1942, fig. 13 : 15, p. 97.

<sup>1945</sup> Corbo 1955, fig. 24 : 2, p. 74.

<sup>1946</sup> Figueras 2004, fig. 46 : 1-2, 4, p. 198.

<sup>1947</sup> Fischer, Tal 1999, fig. 6.129 : 22-23, p. 322, fig. 6.131 : 8, p. 324, fig. 6.134 : 17, p. 328.

<sup>1948</sup> Grey, Politis 2012, fig. 404, p. 202.

<sup>1949</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 139-140.

<sup>1950</sup> Une telle production éclatée est attestée pour d'autres formes de céramiques culinaires dont certaines marmites - forme 12 par exemple. Il n'est donc pas impensable qu'ait existé un phénomène similaire dans ce cas, d'autant plus que la production des couvercles est en lien étroit avec celle des coquelles. La question de la détermination de ces zones de production demeure très complexe.

<sup>1951</sup> Nous excluons volontairement de cette affirmation les coquelles les plus anciennes ainsi que leurs prototypes.

moitié de ce siècle. Les couvercles les plus anciens de cette forme sont ceux produits dans l'atelier de Kh. el-Hawarit. L'activité de cet atelier se situe entre le IIIe s. et le milieu du Ve siècle<sup>1952</sup>. A Césarée Maritime, un de ces couvercles - avec cependant un tenon un peu différent, comme "atrophie" - est daté de la fin du IVe s. au milieu du Ve siècle<sup>1953</sup>. Toutefois, la majorité des exemples dont la datation est bien assurée est plus tardive, tournant autour des VIe et VIIIe siècles. Par exemple, celui trouvé dans la "cuisine publique" au niveau de l'Ophel à Jérusalem - en relation avec notamment des amphores *Bag-shaped* 2 et 3 et de la *Fine Byzantine Ware* - est clairement datable de la fin du VIe siècle<sup>1954</sup>. A Kh. ed-Deir, deux de ces couvercles provenant du réfectoire du monastère sont datés de manière assurée du milieu du VIe s. ou du courant du VIIe siècle<sup>1955</sup>. La fourchette chronologique de celui trouvé sur le site du *Notre-Dame Center* est tout-à-fait similaire<sup>1956</sup>. De même, à Horbat Qastra au niveau du *locus* 207, un autre peut être situé chronologiquement dans le courant du VIIe siècle<sup>1957</sup>. Plus tardif encore, un couvercle 6A a été trouvé à Horvat Karkur 'Illit dans le niveau Y11A-EU2031, correspondant à la première moitié du VIIIe siècle<sup>1958</sup>.

Au contraire, la datation de la variante B de cette forme est peu assurée. En plus de sa relative rareté, la documentation manque et ne permet pas d'affirmer une période de manière précise. Il semble toutefois que l'on puisse la situer dans le courant de la période byzantine, au moins jusque dans le courant du VIIIe siècle. En effet, à Horbat Qastra, un de ces couvercles est daté aux environs de 410 ap. J.-C.<sup>1959</sup>, alors que deux autres venant de Horvat Karkur 'Illit - niveaux YA11-EU2031 et Y11B-EU2033 - sont eux datés du courant du VIIIe siècle<sup>1960</sup>.

---

<sup>1952</sup> Berlin 1999, fig. 12 : 6, p. 39. Hartal *et al.* 2008, p. 133.

<sup>1953</sup> Johnson 2008, n°895, p. 76.

<sup>1954</sup> Contexte n°18.

<sup>1955</sup> Contexte n°20.

<sup>1956</sup> Entre le VIe s. et les décennies centrales du VIIe siècle (contextes n°13-14).

<sup>1957</sup> Contexte n°6.

<sup>1958</sup> Contexte n°22.

<sup>1959</sup> Van den Brink *et al.* 2013, fig. 16 : 6, p. 88.

<sup>1960</sup> Contextes n°22-23.



## 5.7. Forme 7 :

Les couvercles de ce type ont une forme tout à fait particulière, notamment au niveau du moyen de préhension. Malgré cette singularité, ils n'ont été que trop peu souvent séparés dans les principales études des couvercles avec un tenon. Ainsi, ils sont intégrés au type CATHMA 4B<sup>1961</sup>, dont la description ne fait pas mention du type de moyen de préhension. En 2005, les travaux sur la production de céramique commune du Levant et de Chypre menés notamment par Y. Waksman classent cette forme dans le type PO 5.1. Les couvercles sont alors décrits comme pouvant avoir divers types de préhension<sup>1962</sup>. J. Magness en fait une variante - "*Cooking Pot Lid Variant 2*"<sup>1963</sup> - ainsi que P. Reynolds et Y. Waksman - "*Lid 2*" - à partir de la céramique de Beyrouth<sup>1964</sup>.

Grâce à un exemple provenant de Pella, il semblerait que cette forme corresponde au moins en partie aux coquelles de forme 3D<sup>1965</sup>.

### 5.7.1. Forme (Pl. 295-298) :



Les couvercles de forme 7 sont relativement grands. Leur diamètre se situe entre 17 cm et 27,5 cm<sup>1966</sup>. La lèvre est biseautée vers l'extérieur. Cette caractéristique provient de leur mode de façonnage entièrement lié à celui des coquelles, comme nous l'avons déjà évoqué. Un exemple de Pella montre que ces couvercles correspondent notamment aux coquelles de forme 3E<sup>1967</sup>. Outre le biseau, la lèvre est, dans la majorité des cas, fortement marquée à l'extérieur, remontant légèrement.

<sup>1961</sup> CATHMA 1991, p. 34-35.

<sup>1962</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 312.

<sup>1963</sup> Johnson 2008, p. 76.

<sup>1964</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 57-58, p. 76.

<sup>1965</sup> McNicoll *et al.* 1982, fig. 13 : 2-3, p. 358, 361.

<sup>1966</sup> Le diamètre moyen est d'environ 22,5 cm.

<sup>1967</sup> McNicoll *et al.* 1982, fig. 13 : 2-3, p. 361.

La panse de ces couvercles est bombée. Le type CATHMA 4B est décrit comme étant semi-hémisphérique<sup>1968</sup>. Les individus complets présentent une hauteur comprise en 5 cm et 8 cm. Ils sont entièrement côtelés. Dans quelques cas, le haut de la panse est lisse. La surface interne possède souvent les sillons caractéristiques laissés par l'utilisation du tour. On observe parfois l'existence dans sa partie supérieure d'un trou destiné à évacuer la vapeur, percé avant cuisson.

L'élément le plus discriminant de cette forme est l'anse sommitale. Les couvercles 7 sont les seuls à posséder ce type de préhension. Cela diffère des autres formes qui ont un tenon. La forme de l'anse peut grandement varier. Celle-ci est parfois parfaitement arrondie et soigneusement travaillée, tandis que pour d'autres couvercles elle est plus asymétrique. Contrairement aux tenons, l'anse a l'avantage de permettre d'utiliser un ustensile pour soulever le couvercle.

### **5.7.2. Pâte (Pl. 299) :**

La pâte de ces couvercles particuliers à anse sommitale est caractéristique de ce qu'on trouve en Palestine durant la période byzantine. Il est difficile de distinguer différents types de pâtes à l'œil nu et même à la loupe binoculaire<sup>1969</sup> ainsi qu'au travers des descriptions souvent peu poussées dans les publications. On connaît toutefois très bien, grâce aux travaux de P. Reynolds et de Y. Waksman, deux pâtes pour cette forme : celle de l'atelier X et celle appelée CW 34. Ces dernières, utilisées pour plusieurs formes de culinaires, ont déjà été amplement décrites. Celle caractéristique de l'atelier X (**Pl. 299 : 4-6**) a une couleur rosâtre et présente de nombreuses inclusions de quartz avec des grains de carbonates de calcium, mais surtout des grains riches en fer<sup>1970</sup>. La seconde est assez proche de la première. Elle est d'une couleur rose pâle ou rose orangé, et rosâtre ou rougeâtre en surface qui ressemble à de l'engobe sans en être. On note de petites inclusions brun rouge<sup>1971</sup>.

A côté de ces pâtes déjà bien connues, certains exemples que nous avons pu observer directement présentent une pâte granuleuse et feuilletée. D'une manière générale, les

---

<sup>1968</sup> CATHMA 1991, p.

<sup>1969</sup> Il s'agira par la suite d'effectuer des analyses plus poussées afin de mieux définir les divers groupes de pâtes.

<sup>1970</sup> Vokaer 2007, p. 703. Vokaer 2011, p. 48. Vokaer 2010-2011, p. 215.

<sup>1971</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 59.

couvercles de cette forme ont une pâte rouge, pouvant tirer sur le brun. Elle contient de nombreuses petites à moyennes inclusions de quartz ainsi que parfois de petites inclusions blanches.

### 5.7.3. Répartition et origine (Pl. 300) :

Les couvercles à anse sont caractéristiques du sud du Levant. Bien que les occurrences soient moins fréquentes que pour la forme précédente - couvercles forme 6 - ils n'en demeurent pas moins nombreux et présents dans l'ensemble de ces régions méridionales. On les rencontre ainsi sur les sites de Shavei Zion<sup>1972</sup>, Horbat Qastra<sup>1973</sup>, Bet She'arim<sup>1974</sup>, Kursi-Gergesa<sup>1975</sup>, Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab<sup>1976</sup>, 'Afula<sup>1977</sup>, Benyamina<sup>1978</sup>, Césarée Maritime<sup>1979</sup>, Tel 'Afar<sup>1980</sup>, Pella<sup>1981</sup>, Kh. es-Samra, Jéricho - Nuseib 'Uweishira<sup>1982</sup> -, Jérusalem - *Notre-Dame Center*, Tombeau des Rois -, Mont Nébo<sup>1983</sup>, Kh. 'Alya<sup>1984</sup> et dans le Wadi 'Ayoun Mousa<sup>1985</sup>. On les observe également en Egypte, aux Kellia<sup>1986</sup>, et au Liban, à Beyrouth<sup>1987</sup>. Ils ont été exportés sur de grandes distances, jusqu'en Méditerranée occidentale comme à Marseille - au niveau des fouilles de l'Alcazar<sup>1988</sup> - ou encore à Olbia<sup>1989</sup>.

L'origine de ces couvercles est connue au moins en partie. L'étude de la pâte permet de distinguer deux ateliers différents que sont l'atelier X et celui ayant utilisé la pâte CW 34. Ces deux centres de production se situent au nord de notre zone d'étude. L'atelier X peut être

---

<sup>1972</sup> Prausnitz 1967, fig. 15 : 4.

<sup>1973</sup> Van den Brink *et al.* 2013, fig. 13 : 4, p. 87.

<sup>1974</sup> Vitto 1996, fig. 24 : 7, p. 133.

<sup>1975</sup> Tzaferis 1983, fig. 6 : 13-16, p. 57.

<sup>1976</sup> Calderon 2000a, pl. XXIII : 53-56, p. 141.

<sup>1977</sup> Feig 2016a, fig. 20 : 15.

<sup>1978</sup> Masarwa 2011, fig. 6 : 6.

<sup>1979</sup> Johnson 2008, n°899.

<sup>1980</sup> Peilstöcker 2009, fig. 6 : 9, p. 106.

<sup>1981</sup> Smith 1973, pl. 30 : 1125, 1186. McNicoll, Hennessy 1980, pl. XXIII : 2, p. 240. McNicoll *et al.* 1982a, pl. 140 : 2, p. 161, pl. 143 : 2, p. 167. McNicoll *et al.* 1982b, fig. 13 : 2, p. 361. Smith 1982, fig. 4, p. 329. McNicoll *et al.* 1986, fig. 4 : 9, p. 178, fig. 8 : 4, p. 185. Smith, Day 1989, pl. 51 : 4, pl. 55 : 1.

<sup>1982</sup> Netzer, Birger 1990, 6, p. 199.

<sup>1983</sup> Bagatti 1985, fig. 17 : 2.

<sup>1984</sup> Gosker 2015b, fig. 8 : 9.

<sup>1985</sup> Alliaia 1990, fig. 4 : 58, p. 253.

<sup>1986</sup> CATHMA 1991, fig. 16, p. 35.

<sup>1987</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 57-59, p. 76.

<sup>1988</sup> Waksman *et al.* 2005, fig. 2 : 2-4, p. 321.

<sup>1989</sup> Trégliia, Rigoir 2006, fig. 18 : 27, p. 89.

localisé de manière imprécise en Galilée occidentale<sup>1990</sup>. Celui dont provient le second groupe de pâte se situe plus au nord encore, dans la plaine de la Beqaa<sup>1991</sup>. Outre ceux-ci, il est certain que d'autres ateliers en aient produit au regard des différences observées au niveau de la pâte.

#### **5.7.4. Datation :**

La forme atypique du moyen de préhension de ces couvercles les rend facilement identifiables ce qui en fait une des formes les plus caractéristiques de la fin de la période byzantine. Leur datation est tardive. Elle est comprise entre le VIe s. et la fin du VIIIe siècle. La fourchette chronologique est confirmée par plusieurs couvercles trouvés dans des contextes dont la datation est assurée. Ainsi, dans la grande fosse de Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab et dans l'US 04 du Tombeau des Rois, deux niveaux datés de la seconde moitié du VIe s. à la première moitié du VIIe s., en ont fourni<sup>1992</sup>. A Shavei Zion, un couvercle à anse a été trouvé dans le *locus* 106 daté de la seconde moitié du VIIe s.<sup>1993</sup>, et à Pella au niveau de la dépendance nord entre la deuxième moitié du VIIe s. et la première moitié du VIIIe siècle<sup>1994</sup>. Cette datation relativement tardive est confirmée par les publications. En effet, à Horbat Castra un de ces couvercles est daté de VIe s. au début du VIIe siècle<sup>1995</sup>. De même, à Pella, deux autres couvercles sont datés par les auteurs du courant du VIIIe siècle - 720 pour l'un<sup>1996</sup> et 746/7 pour l'autre<sup>1997</sup>.

---

<sup>1990</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 311, 313. Reynolds, Waksman 2007, p. 61, 65.

<sup>1991</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 61.

<sup>1992</sup> Contextes n°8 et 16.

<sup>1993</sup> Contextes n°2.

<sup>1994</sup> Contextes n°11.

<sup>1995</sup> Van den Brink *et al.* 2013, p. 88.

<sup>1996</sup> McNicoll *et al.* 1982a, p. 160.

<sup>1997</sup> *Ibid.*, p. 166.

## 5.8. *Forme 8* :

Les couvercles de forme 8 font partie des moins bien appréhendés. Nous n'en connaissons que très peu d'exemples.

### 5.8.1. *Forme (Pl. 301)* :



DH93S2I11.01

Ces couvercles sont relativement rares. Ils possèdent une lèvre plate et assez grande. Elle est soulignée à l'extérieur par un large et profond sillon. Le diamètre est petit, pouvant aller jusqu'à une vingtaine de centimètres.

Le type 8 se caractérise par une forme de la panse fortement bombée, en cloche, comme un bol renversé. On distingue un galbe prononcé à partir du sillon marquant la lèvre. La surface interne présente les stries révélatrices du façonnage au tour. On observe dans certains cas un décor simple, peigné.

### 5.8.2. *Pâte* :

Les couvercles de cette forme sont rares. Du fait de ce caractère fort peu commun, les observations quant à la pâte doivent être prises avec précaution. Les trois exemplaires que nous avons pu observer ont une section de couleur rouge ou grise. Pour l'un de ceux-ci, la texture est granuleuse et feuilletée<sup>1998</sup>.

---

<sup>1998</sup> L'impossibilité de sortir des échantillons de pâte de Jordanie nous empêche d'avoir des photos et des descriptions approfondies.

### **5.8.3. Répartition et origine (Pl. 302) :**

Ces couvercles n'ont été trouvés que sur le site de Kh. edh-Dharih - US S2I11, S6A13 et S6I19. En raison du caractère peu commun de cette forme, l'origine n'est pas connue.

### **5.8.4. Datation :**

La datation de ces couvercles n'est pas assurée. Il est probable qu'ils datent de la période byzantine si l'on se fie à l'aspect feuilletée de la pâte qui est typique de la culinaire de cette période. Toutefois, ce point demeure délicat, deux des trois couvercles ayant été mis au jour dans la zone de rejet en dehors du sanctuaire de Kh. edh-Dharih - secteur S6 - dont toutes les couches présentent un matériel très mélangé.

### **5.9. Couvercles indéterminés (Pl. 303) :**

Les couvercles se développent en parallèle des coquelles de manière logique, puisque produits dans le même temps. Il n'est donc pas étonnant de rencontrer un grand nombre d'exemples dits "indéterminés". Quelques rares couvercles complets ont été mis au jour. Si la majorité est assez semblable à ceux de nos types, on note un cas particulier qui se distingue par sa forme. Il a été trouvé à Kh. el-Mefjer. Il ne possède pas la lèvre biseautée et son tenon est curieux<sup>1999</sup>.

Parmi les indéterminés non complets, plusieurs correspondent uniquement au moyen de préhension, c'est-à-dire le tenon. Ce dernier n'est en rien un élément discriminant, la plupart des formes ayant un tenon. Les autres fragments présentent les caractéristiques générales communes à l'ensemble des couvercle : lèvre biseautée vers l'extérieur et tenon sommital.

---

<sup>1999</sup> Baramki 1942, fig. 13 : 20.



**Partie 3**

**DISCUSSION ET  
SYNTHESE**





# La céramique culinaire : une pâte particulière ?

L'étude de la céramique dans son ensemble demande de s'intéresser à divers aspects. Longtemps, les chercheurs ont privilégié l'aspect morphologique au travers de la mise en place de typologies. De grandes séries ont ainsi été mises en avant principalement pour la céramique que l'on pensait plus importante et à même d'apporter le plus d'informations, surtout d'un point de vue chronologique. On peut citer par exemple le cas des sigillées tardives et le travail de J. W. Hayes<sup>2000</sup> ou des amphores<sup>2001</sup>. La céramique culinaire fait presque office d'exception dans ce contexte, tout au moins pour le sud du Levant romano-byzantin. Si la connaissance des formes et des datations pour cette catégorie de poterie a été pendant très longtemps assez sommaire, les questions techniques autour de l'argile, de la composition de la pâte, ont intrigué les spécialistes. De part leur fonction, elles doivent, selon certains, posséder des propriétés particulières. En plus de cela, la découverte d'ateliers et de certaines

---

<sup>2000</sup> Hayes 1972.

<sup>2001</sup> De nombreuses études parmi lesquelles on peut noter celle de J. A. Riley à partir du matériel de Carthage et qui fait figure de pionnière (Riley 1982). Et plus récemment l'étude complète sur les amphores orientales tardives de D. Pieri (Pieri 2005). Nous n'en citons ici que deux pour information, mais de nombreux autres travaux de ce type ont été menés, ne serait-ce que pour les amphores.

productions a permis l'analyse de différentes pâtes et donc de contribuer à une meilleure connaissance sur le sujet.

Les questions autour de la pâte sont importantes pour une meilleure compréhension de la céramique, en l'occurrence ici la culinaire. Le choix et le traitement de l'argile font partie de la première étape de la chaîne opératoire. Au risque de tomber dans un lieu commun : sans argile il ne peut y avoir de poterie. A. Livingstone Smith propose dans sa thèse une définition de l'argile :

"Les argiles, qui constituent le liant des matériaux employés par les artisans, sont pour la plupart des minéraux à structure phylliteuse dont les particules élémentaires sont de très petite taille (Echallier 1984). On parle de phyllosilicates, du grec *phylon* ou feuille, parce qu'elles se présentent en feuillets constitués d'une ou plusieurs couches d'assemblage de molécules. En simplifiant, on peut distinguer 4 grands types d'argiles : les kaolinites, les illites, les chlorites et les smectites. Les argiles se forment par altération, transformation ou synthèse. On les trouve dans la nature sous forme de couches plus ou moins épaisses et plus ou moins pures, là où l'érosion les a fait apparaître. Elles peuvent être transportées par les éléments et déposées en d'autres endroits où elles forment des dépôts comprenant souvent de nombreux autres matériaux."<sup>2002</sup>

Les gisements d'argile sont relativement courants dans le sud du Levant. Le choix de la source à exploiter dépend de plusieurs facteurs tant techniques, que socioculturels et géographiques. En effet, il faut que l'argile soit d'une qualité suffisante pour être travaillée, bien que l'on puisse lui ajouter divers dégraissants. Il convient également de prendre en compte l'aspect social et culturel. La source peut se situer sur un territoire particulier qui, pour diverses raisons, ne serait pas accessible à tous les potiers - terrain appartenant à un particulier par exemple. Elle peut également être liée à un culte, ou dériver d'une tradition familiale : les aïeux ont pris l'habitude d'exploiter telle source et non une autre, les descendants vont alors continuer à extraire l'argile au même endroit<sup>2003</sup>. D'un point de vue géographique, la source d'argile est généralement située à peu de distance de l'atelier. Des observations concernant les habitudes de potiers africains ont montré que dans la plupart des cas les potiers vont chercher

---

<sup>2002</sup> Livingstone Smith 2000-2001, p. 15.

<sup>2003</sup> Nous n'entrons pas dans les détails volontairement ici. Ce type d'observations provient d'études ethnographiques effectuées principalement en Afrique. Nous y reviendrons un peu plus profondément dans la suite du chapitre.

la matière première dans un rayon de 3 km environ<sup>2004</sup>. L'extraction de l'argile peut se faire selon plusieurs modalités. Les études ethnographiques nous apportent des précisions sur celles-ci, cette activité ne laissant que peu de traces archéologiques. Quatre grandes pratiques se distinguent pour cette étape de la chaîne opératoire de la production potière : le ramassage de surface, l'extraction en fosse, l'extraction par des galeries souterraines, et le ramassage sous l'eau<sup>2005</sup> (**Pl. 304**). Si ces méthodes ont certainement toutes existé dans le sud du Levant depuis le début de la période romaine et jusqu'à la fin de l'époque omeyyade, elles n'ont que peu ou pas laissé de traces. Il est possible que certaines sources aient été exploitées soit par ramassage de surface soit par fosse, notamment pour l'argile de Motza très présente en Judée et qui affleure dans les collines. Il semble également que certaines argiles aient pu être extraites sous ou à proximité de l'eau. En effet, ainsi que nous le verrons plus bas, l'une d'entre elles au moins présente des caractéristiques qui font dire qu'elle a pu être charriée par l'eau des wadis<sup>2006</sup>.

La seconde étape de la première partie de la chaîne opératoire est le traitement de l'argile afin de la rendre propre à l'usage. D'une manière générale, les traitements touchent deux aspects : l'homogénéisation et la modification de la matière première. Le premier peut nécessiter plusieurs techniques telles que le séchage, le trempage, le pourrissage, le pétrissage ou encore le malaxage<sup>2007</sup>. Ces pratiques ont parfois laissé des traces archéologiques et des structures encore visibles au niveau de certains ateliers. On observe par exemple pour l'atelier de Kefar Hananya une grande zone de traitement de la matière première. L'espace est aplani et les fouilles ont révélé une grande quantité d'argile pure<sup>2008</sup>. Sans que l'on puisse affirmer avec certitude le type de traitement effectué sur place, il ne fait aucun doute qu'il s'agisse du séchage, du pétrissage ou du malaxage. A Horbat 'Uza, une des structures de production observées dans l'atelier est un bassin de lévigation - trempage, construit à partir d'un ancien four<sup>2009</sup> (**Pl. 351**). Le second type de pratiques concerne la modification de l'argile. Il s'agit principalement d'ajout de matière, c'est-à-dire de dégraissants, afin de modifier les propriétés de l'argile pour qu'elle soit plus adaptée à ce que désire le potier. Il s'agit probablement de

---

<sup>2004</sup> Gosselain, Livingstone Smith 2005, p.35 . Gosselain 2002, p. 40-41. A. Livingstone Smith note que "sur les 74 gisements observés durant les enquêtes (Faro au Nord Cameroun, au Burkina Faso et au Togo), plus de la moitié est situé à moins d'un kilomètre des lieux de production (57%: N=42), tandis que la quasi-totalité de ceux-ci est située dans un rayon de 4 kilomètres (96%: N=71). Le seuil d'exploitation préférentiel est inférieur à 500 m (36%: N=27)." (Livingstone Smith 2000-2001, p. 43).

<sup>2005</sup> Gosselain, Livingstone Smith 2005, p. 35.

<sup>2006</sup> Joyner 2012, p. 213.

<sup>2007</sup> Livingstone Smith 2010, p. 10.

<sup>2008</sup> Arubas, Goldfus 1995, p. 100.

<sup>2009</sup> Getzov 2009b, p. 12.

l'étape le plus facilement identifiable puisqu'elle s'observe directement dans la pâte, dans la section des tessons. Communément on ajoute à l'argile des "matériaux d'origine minérale (autre terre, roche broyée, sable, chamotte, terre brûlée, etc.), végétale (paille, balle de mil ou de riz, sciure de bois, etc.) ou animale (coquillages, crottin, os, poils, graisse, etc.)"<sup>2010</sup>. Pour la culinaire du sud du Levant, il s'agit principalement de quartz - sables - et parfois du dégraissant végétal. J. Landgraf a par exemple constaté pour certains récipients de cuisson à parois très fines - de l'ordre de 1 ou 2 mm environ - l'utilisation de fragments de roseaux<sup>2011</sup>. L'argile ainsi traitée peut ensuite être façonnée, mais là n'est pas l'intérêt de ce chapitre.

## **1. LES PATES UTILISEES POUR LA CERAMIQUE CULINAIRE SUD-LEVANTINE**

La pâte utilisée pour la céramique culinaire est une question importante. Si elle a globalement attiré l'attention des chercheurs, celle du sud du Proche-Orient pour la période qui nous intéresse est curieusement relativement peu connue. Seules quelques groupes de pâtes sont relativement bien appréhendés et publiés. Elles ont également parfois fait l'objet d'études plus poussées afin de circonscrire au mieux la pâte dans son ensemble ainsi que les origines des diverses productions. Ces pâtes les mieux connues proviennent dans la plupart des cas d'ateliers fouillés, mais dans d'autres, plus rares, l'atelier n'est appréhendé que par la pâte utilisée pour sa production. Outre ces principales argiles utilisées, l'observation de la poterie de cuisson a permis de mettre en évidence une multiplicité de pâtes mais qui partagent certains points communs, dont une "colonne vertébrale" qui se rencontre sur presque la totalité des récipients

---

<sup>2010</sup> Livingstone Smith 2010, p. 10. Les dégraissants utilisés sont nombreux et peuvent varier en fonction de divers critères, aussi bien techniques, géographiques ou socioculturels. Il nous semble intéressant de noter que O. Gosselain met en parallèle la préparation de l'argile et les préparations alimentaires (Gosselain 2002, p. 65-66).

<sup>2011</sup> Communication personnelle.

## ***1.1. Description des principales pâtes connues :***

### ***1.1.1. La pâte des ateliers de Binyanei Ha'uma :***

Le site Binyanei Ha'uma dans le nord-ouest de la Jérusalem actuelle est un cas particulier. Deux ateliers consécutifs y ont été mis au jour. Le plus ancien date de la fin de l'époque du Second Temple. Plus précisément, son activité se situe entre la fin de la période Hasmonéenne et celle de la période Hérodienne, soit entre le Ier s. av. J.-C et 70 ap. J.-C.<sup>2012</sup>. Le deuxième est directement lié à la présence de l'armée romaine à Jérusalem. L'atelier est alors tenu par la Xe Légion *Fretensis* comme le montre les nombreuses tuiles estampillées qui y sont produites ainsi que le répertoire typiquement romain et même italique<sup>2013</sup>. Il est quant à lui daté de 70 jusqu'aux dernières décennies du IIIe s.<sup>2014</sup>, mais son activité principale correspond à la période d'Hadrien, et plus tard à l'époque Antonine<sup>2015</sup>.

La pâte qui nous intéresse présentement est celle des céramiques culinaires produites par le premier atelier (**PI. 305**). Elle est bien connue et a non seulement été observée à l'échelle macroscopique, mais aussi par des analyses chimiques. Elle correspond aux marmites de formes 1 et 4, aux casseroles de forme 1 et au bouilloires de forme 1 également. Les quatre types sont parmi les plus caractéristiques du début de la période romaine. La pâte est très homogène. Elle est de couleur rouge-brun - allant de 10 R 4/6 à 2,5 YR 4/8 selon le code Munsell -, assez vive et qui se repère très aisément. La cuisson oxydante n'est que rarement complète. En effet, on constate souvent la présence d'une fine bande grisâtre clair en section, principalement à l'emplacement où les parois sont les plus épaisses<sup>2016</sup>. La pâte est assez fine. Elle est légèrement granuleuse. Contrairement aux pâtes de culinaires palestiniennes d'époque byzantine, celle-ci partage avec les pâtes romaines le fait de ne pas être feuilletée. Elle est plutôt dense avec peu de vacuoles. Elle contient des inclusions

---

<sup>2012</sup> Arubas, Goldfus 1995, p. 99.

<sup>2013</sup> Les sigillées qui y sont par exemple produites sont en tout point comparables à celles provenant d'Italie, de Gaule ou d'Espagne. Seule l'argile utilisée, caractéristique de la région hiérosolymitaine, permet de la distinguer des parallèles occidentaux (Magness 2005, p. 70).

<sup>2014</sup> Arubas, Goldfus 1995, p. 99.

<sup>2015</sup> Magness 2005, p. 69.

<sup>2016</sup> Berlin 2005, p. 35.

blanches - probablement de calcaire - dont la taille et la quantité peuvent varier<sup>2017</sup>. Nous trouvons aussi de nombreux petits grains de quartz<sup>2018</sup>.

Les analyses effectuées par activation neutronique - *NAA* - ont identifié l'argile de base utilisée pour la production des culinaires de l'atelier du Second Temple. Il est intéressant de noter qu'elle est identique à celle que l'on observe pour la céramique de l'atelier de la Xe Légion<sup>2019</sup>. Elle provient de la formation de Motza. Il s'agit d'un important gisement d'argile de grande qualité qui a été exploité dès l'âge du Bronze et l'est toujours par les potiers modernes. Dans son ensemble, cette formation s'étend au niveau des collines centrales de la Palestine historique, allant du nord de Jérusalem jusqu'à Hébron<sup>2020</sup>. Elle affleure à plusieurs endroits dont un à environ 3 km de l'atelier. Cette distance entre l'atelier et sa source d'argile est dans les normes de ce qui est généralement observé<sup>2021</sup>. Il est donc presque certain que cet affleurement ait été celui utilisé dans le cas de l'atelier de Binyanei Ha'uma. La formation de Motza se caractérise par une base constituée de couches de calcaire et de marne sur lesquelles s'appuie un épais niveau d'argile - entre 5 et 16 m en moyenne. De ce fait, la matrice argileuse contient du carbonate de calcium en quantité variable. Il arrive parfois qu'elle contienne des grains de dolomie<sup>2022</sup>. Elle ne semble pas contenir naturellement du quartz, ou bien faible quantité, ce qui tend à indiquer que la présence relativement importante de petites inclusions de quartz résulte de la volonté des potiers. Le caractère commun de l'argile de Motza et la facilité d'accès de la source que nous avons mentionnés font qu'elle a, semble-t-il, été utilisée par plusieurs ateliers plus ou moins contemporains dans les environs de Jérusalem<sup>2023</sup>. L'identification d'une pâte avec cette argile à un atelier en particulier se révèle donc assez complexe et qui peut parfois amener à l'erreur.

### ***1.1.2. La pâte de l'atelier de Kefar Hananya :***

Le site de Kafar Hananya est une des exceptions dans la production de la céramique destinée à la cuisson. Il s'agit sans aucun doute de l'atelier le plus étudié et dont la production

---

<sup>2017</sup> *Ibid.*, p. 35.

<sup>2018</sup> Observations personnelles.

<sup>2019</sup> Magness 2005, p. 70.

<sup>2020</sup> <https://www.levantineceramics.org/etrofabrics/32-moza-clay>

<sup>2021</sup> Berlin 2005, p. 35. Tekkök-Biçken 2000. Vossen 1984.

<sup>2022</sup> <https://www.levantineceramics.org/etrofabrics/32-moza-clay>

<sup>2023</sup> Berlin 2005, p. 35.

est la mieux connue pour ce type de récipients domestiques. La pâte a fait l'objet de nombreuses observations macroscopiques et de plusieurs analyses pétrographiques. Les multiples observations au niveau des sections du répertoire morphologique de l'atelier ont montré à la fois une grande homogénéité de la pâte dans la production et l'existence de multiples autres pâtes provenant principalement du Golan<sup>2024</sup>. La pâte de Kefar Hananya a été utilisée pour produire quatre grandes formes de culinaires emblématiques de la Galilée entre la deuxième moitié du Ier s. av. J.-C. et le début du Ve s. ap. J.-C.<sup>2025</sup>. Cela concerne les marmites de forme 3, les bouilloires de forme 3, les casseroles de forme 3 et les pots à cuire de forme 1.

La pâte de cet atelier galiléen (**Pl. 306**) est très homogène tant par son aspect en surface qu'en section. La surface externe des récipients tourne en grande majorité autour des teintes rouge ou orange. En effet, parmi les exemples pris en compte par D. Adan-Bayewitz, 92 présentent une couleur qui correspond à 10 R dans le code couleur des sols Munsell et 71 à 2,5 YR. De même, les nombres suivant qui constituent l'ensemble du code de la couleur sont généralement le 5 pour le premier - 144 exemplaires - et le 6 pour le second - 121 exemplaires. Ainsi, la surface externe est communément rouge, connu par les codes 10 R 5/6 et 2,5 YR 5/6. La grande homogénéité de la couleur en surface n'est pas un hasard. Cela démontre la volonté des potiers de l'atelier de porter une attention toute particulière à la cuisson afin d'obtenir un aspect "parfait" de la poterie. L'aspect extérieur de ce type de produits est important car c'est ce que voit le consommateur au moment de l'achat<sup>2026</sup>. On est peut-être devant une des raisons du succès de la culinaire de Kefar Hananya<sup>2027</sup>.

En section, la couleur est d'une homogénéité encore plus grande. La catégorie de teinte est à 92,22% le 2,5 YR du code couleur des sols Munsell<sup>2028</sup>. Pour le reste, la couleur prédominante est le rouge - 2,5 YR 5/8. Le caractère uniforme de la couleur en section reflète l'homogénéité de l'argile utilisée, et donc de la source exploitée par l'atelier. Il est également un bon indicateur des conditions stables de la cuisson en atmosphère oxydante<sup>2029</sup>. Dans de très rares cas - 6 des 180 exemples - on note la présence d'une fine bande grisâtre montrant

---

<sup>2024</sup> Les pâtes provenant de plateau du Golan sont considérées par D. Adan-Bayewitz comme des productions concurrentes - "*Competing Ware*" (Adan-Bayewitz 1993, p. 155-164).

<sup>2025</sup> *Ibid.*, p. 15.

<sup>2026</sup> *Ibid.*, p. 152.

<sup>2027</sup> Il est évident que l'efficacité de ces culinaires lors de leur utilisation - ce qui comprend la résistance aux chocs thermiques et physiques ainsi qu'une bonne capacité à conduire la chaleur - sont les principaux critères, mais l'aspect esthétique ne nous semble pas à négliger.

<sup>2028</sup> Sur 180 échantillons, 166 correspondent au code 2,5 YR (Adan-Bayewitz 1993, p. 151).

<sup>2029</sup> *Ibid.*, p. 151-152.



une cuisson oxydante non complète<sup>2030</sup>. Cependant, cela demeure très faible et montre la bonne maîtrise de la cuisson de l'atelier.

La pâte classique de Kefar Hananya est facilement distinguable. Elle est bien cuite et dure. Sur l'échelle de dureté de Mohs, qui va jusqu'à 10 - dureté du diamant -, elle se situe entre 4 et 6, avec la plupart des récipients à 5. Pour A. O. Shepard, cette dureté est celle qui donne les meilleures céramiques de cuisson<sup>2031</sup>. La pâte émet un son métallique lorsqu'on la frappe avec l'ongle. A l'œil nu, la matrice est dense et semble sableuse. Contrairement à ce qu'on constate pour la culinaire plus tardive, elle n'est pas feuilletée et ne présente que de rares vacuoles. La pâte contient de nombreuses inclusions plutôt petites. Les principales sont des grains de quartz angulaires, de la taille d'un limon. En fonction des récipients, ils constituent entre 25% et 45% de la pâte. A côté du quartz, elle contient également parfois des nodules de fer arrondis de couleur sombre ainsi que de petites inclusions blanches de forme ovoïde. Ces dernières correspondent à des grains de calcaire et occupent environ 5% de la totalité de la pâte. On observe en plus quelques feldspaths et des grains opaques non identifiés - 1%<sup>2032</sup>.

La pâte de Kefar Hananya a fait l'objet de deux types d'analyses plus poussées : par activation neutronique - NAA - et pétrographique en lame-mince. La première série d'analyses a permis de mettre en avant l'existence de plusieurs groupes de pâtes et de constater l'existence de productions des mêmes formes dans le Golan. Pour Kefar Hananya, deux sous-groupes ont été distingués - groupe A et groupe Y -, mais D. Adan-Bayewitz les rassemble dans son étude dans une seule et même catégorie nommée "*Kefar Hananya Master Group*"<sup>2033</sup>. Peu d'échantillons ont été observés en lame-mince<sup>2034</sup>. Malgré quelques petites variations, on observe que la matrice correspond à environ 60% de la pâte avec plus ou moins 30% ou 35% d'inclusions non-plastiques. Ces dernières sont en majorité des grains de quartz angulaires - 30 à 100 µm - avec d'autres minéraux plus secondaires tels que de l'augite, des hornblendes et des plagioclases, ainsi que potentiellement des fragments de chert. L'origine de

---

<sup>2030</sup> *Ibid.*, p. 153.

<sup>2031</sup> Shepard 1985, p. 114. Adan-Bayewitz 1993, p. 154.

<sup>2032</sup> <https://www.levantineceramics.org/wares/136-kefar-hananya-ware>

<sup>2033</sup> Adan-Bayewitz 1993, Table 10, p. 194, p. 195-196.

<sup>2034</sup> La description qui suit s'appuie sur les observations de D. Adan-Bayewitz à partir de l'échantillon 200. Les autres échantillons sont très proches (*Ibid.*, p. 195).

la source d'argile utilisée par l'atelier de Kefar Hananya est sans aucun doute locale. En effet, la matrice argileuse est en tout point similaire à la *Terra Rossa* de Galilée<sup>2035</sup>.

### ***1.1.3. La pâte de l'atelier de Khirbet el-Hawarit :***

Une des pâtes utilisées pour la production de la céramique culinaire et bien connues pour le nord de notre zone d'étude est celle caractéristique de l'atelier de Kh. el-Hawarit, situé à proximité du mont Hermon. Cet atelier n'est pas un centre spécialisé dans la production de la poterie de cuisson comme l'est celui de Kefar Hananya ou l'Atelier X. Deux types de pâtes y ont été utilisés, chacun correspondant à des formes bien particulières, mais provenant des mêmes sources d'argile. Une première est "non-culinaire" et correspond à l'appellation "*Golan Ware*". Elle s'observe principalement sur la grosse céramique de stockage tels que les *pithoi* et les larges bassins. Elle apparaît avant celle qui nous intéresse ici, les auteurs plaçant son origine dès la fin de la période hellénistique, et qui continue jusqu'à la fin de la période byzantine<sup>2036</sup>.

L'atelier de Kh. el-Hawarit est principalement connu pour sa production de culinaires dans une pâte spécifique (**Pl. 307**) bien qu'assez proche de celle que nous venons de mentionner. Elle est répandue en Galilée et autour de la frontière libanaise actuelle sous l'appellation "*Khirbat el-Hawarit Cooking Ware*". Elle a été utilisée pour la production de quatre types de culinaires dans quatre catégories différentes : les bouilloires de forme 2, les coquelles de forme 1A, les couvercles de forme 6 et les marmites de forme 8<sup>2037</sup>. Au contraire de la pâte dite "*Golan Ware*", elle n'apparaît pas dès la période hellénistique, mais est plus tardive. On l'observe ainsi à partir du début du IIIe s. de notre ère et continue à être produite jusqu'au milieu du Ve siècle et la fin de l'activité de l'atelier<sup>2038</sup>. Il est toutefois possible que la production commence dès la tournant des IIe et IIIe siècles<sup>2039</sup>.

La pâte culinaire de Kh. el-Hawarit est assez particulière et facilement repérable des autres productions du sud du Levant. Elle se rapproche cependant de celle de l'Atelier X -

---

<sup>2035</sup> *Ibid.*, p. 195.

<sup>2036</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 133.

<sup>2037</sup> Hormis potentiellement pour le type 8 des marmites, il ne s'agit pas de la seule pâte utilisée pour les autres formes.

<sup>2038</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 133.

<sup>2039</sup> *Ibid.*, p. 150. Berlin 1999, p. 36.

"*Workshop X*" - d'un point de vue macroscopique. Elle est bien cuite ce qui lui donne un aspect dur et léger. Elle émet un son métallique lors qu'elle est frappée avec l'ongle. Elle est beaucoup plus fine que l'autre pâte de l'atelier - "*Golan Ware*"<sup>2040</sup>. Les parois sont généralement fines. La couleur de la section varie entre l'orange-rouge et l'orange clair<sup>2041</sup>. On observe souvent une bande grisâtre fine à moyenne lorsque les parois sont suffisamment épaisses<sup>2042</sup>. Comme pour l'ensemble des récipients destinés à passer sur le feu, il n'est pas rare que les surfaces externes soient comme "surchauffées" et présentent alors une couleur tirant davantage vers le gris ou le noir. Il n'est pas rare que cet aspect noirâtre se rencontre sur l'intégralité de la surface. De même, la section est d'une couleur plus gris bleuté - 7,5 YR N6<sup>2043</sup>. La pâte est assez dense bien que légèrement granuleuse. Elle ne présente pas l'aspect très feuilleté si caractéristique de la pâte des culinaires byzantines de Palestine. On ne constate que quelques vacuoles de forme allongée et étroite. Elle est d'une texture légèrement crayeuse. Elle contient de nombreuses petites et quelques moyennes inclusions principalement rouges, noires et blanches. Les principales inclusions visiblement à l'œil nu sont des grains de quartz de tailles variées et quelques grains de schiste. On peut également les observer au niveau de la surface interne des récipients car elles n'ont pas subi de traitement de surface<sup>2044</sup>.

La pâte a également fait l'objet d'analyses au niveau microscopique à partir de lames-minces. Elle est décrite en détail dans le cadre du "*Levantine Ceramic Project*". La matrice de la pâte est légèrement ferreuse, ce qui lui confère cette couleur tournant autour du orange. A cette échelle, on constate que les inclusions non-plastiques correspondent à entre 3% et 10% du volume des tessons observés. Les quartz sont de type sub-arrondi. Leur taille varie entre 0,1 et 0,3 mm. Comme dans le cas de la pâte de l'Atelier X, certains - mais rares - présentent une fine pellicule rougeâtre d'oxyde de fer. Les grains de schiste sont de même taille et leur forme allongée ou elliptique est bien visible. On note ponctuellement l'existence de quelques très petits grains de mica - muscovite. L'argile utilisée provient d'une formation géologique du Crétacé Inférieur que l'on peut situer sur les contreforts du Mont Hermon<sup>2045</sup>.

---

<sup>2040</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 134.

<sup>2041</sup> Selon le code couleur Munsell, elle varie entre 2,5 YR 6/6 et 5 YR 7/6 et peut parfois être dans certain cas 7,5 YR 8/6 (*Ibid.*, p. 134).

<sup>2042</sup> Lorsque les parois sont très fines, ce cœur gris peut être absent (*Ibid.*, p. 134).

<sup>2043</sup> *Ibid.*, p. 134.

<sup>2044</sup> *Ibid.*, p. 134.

<sup>2045</sup> <https://www.levantineceramics.org/petrofabrics/62-lower-cretaceous-mount-hermon-foothills-ferruginous-shale-and-mature-quartz>

#### 1.1.4. La pâte de l'Atelier X - "*Workshop X*" :

L'Atelier X, aussi appelé "*Workshop X*", est un des ateliers les plus emblématiques pour la production de la céramique destinée à la cuisson du sud du Levant, bien que sa localisation précise ne soit pas assurée. Il est connu, ainsi que nous l'avons déjà mentionné à plusieurs reprises, par sa production qui présente une pâte tout-à-fait caractéristique et facilement distinguable (**Pl. 308**). Elle est commune à l'ensemble de la production et n'est donc utilisée que pour des formes de céramique culinaire. Elle a été identifiée dans le cas de plusieurs formes, aussi bien des marmites - formes 12 et 15 - que des pots à cuire - formes 2 et 3 -, des bouilloires - forme 5 -, des poêles - forme 3 -, des coquelles - forme 3<sup>2046</sup> - et des couvercles - forme 7. La période d'activité de l'atelier et donc d'utilisation de cette pâte est aujourd'hui bien connue. Elle est comprise entre la fin du IV<sup>e</sup> s. et le VII<sup>e</sup> siècle<sup>2047</sup>.

La pâte de cet atelier galiléen est certainement l'une de celles qui ont fait l'objet d'études approfondies en laboratoire. Malgré son origine orientale bien avérée, elle a été reconnue pour la première fois dans le sud de la France, grâce à la grande enquête sur la céramique commune tardive d'importation CATHMA en 1991<sup>2048</sup>. Plusieurs exemples de céramiques culinaires ont été observés. Toutefois, si une origine de Méditerranée orientale ne faisait aucun doute pour les auteurs, la région exacte de production n'était pas encore assurée<sup>2049</sup>. Ce groupe de pâte a par la suite été isolé par Y. Waksman, P. Reynolds, S. Bien et J.-C. Tréglià à partir de nombreux échantillons provenant à la fois du sud de la France et du Liban, par des analyses chimiques effectuées au laboratoire de Lyon<sup>2050</sup>.

Elle a dans un premier temps été mise en parallèle et comparée à certaines pâtes de la céramique culinaire proche-orientale. Elle a été rapprochée de plusieurs d'entre elles sans pour autant l'être de manière concluante. Elle fut d'abord comparée à la pâte utilisée à Chypre par l'atelier de Dhiorios, mais aussi d'Égypte. C'est avec la *Brittle Ware* que les comparaisons ont été principalement effectuées<sup>2051</sup>, ce qui a fait dire au début que cette pâte pouvait "être

---

<sup>2046</sup> Pour les coquelles de cette forme, il s'agit principalement de la variante B pour laquelle certains exemples ont la pâte typique de l'Atelier X.

<sup>2047</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 61.

<sup>2048</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 311.

<sup>2049</sup> C'est par exemple le cas des coquelles de forme 3B présentées dans l'étude, pour lesquelles il n'est indiqué que la Méditerranée orientale avec des parallèles en Palestine, Égypte et à Chypre (Cathma 1991, type 4, p. 34). Il en est de même pour les bouilloires de forme 6 dont une panse est présentée (*Ibid.*, type 15, p. 37).

<sup>2050</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 311.

<sup>2051</sup> Vokaer 2010-2011, p. 214.

rangée, en Orient depuis plusieurs années, dans la catégorie très tolérante des *Brittle Wares*<sup>2052</sup>. Toutefois, la pâte caractéristique de l'Atelier X et celles de la *Brittle Ware* typiques de Syrie du Nord diffèrent fortement malgré quelques points communs. Comme pour la grande majorité de la céramique destinée à passer fréquemment sur le feu, la pâte de cet atelier se distingue de la céramique commune "normale" par une forte présence de grains de quartz. Outre ces inclusions, on observe que la pâte est peu calcaire<sup>2053</sup>, ce qui tend à donner à la culinaire une couleur orange ou rougeâtre.

D'un point de vue macroscopique, la pâte typique de l'Atelier X est bien cuite, dure et assez fine<sup>2054</sup>. La couleur de la section est généralement plutôt claire, plus que la *Brittle Ware* traditionnelle de Syrie du Nord et que ce qu'on observe majoritairement pour la culinaire de la période byzantine en Palestine. Elle tend davantage vers le rosâtre<sup>2055</sup>. Si la couleur principale et la plus courante est le rosâtre, il apparaît qu'elle peut varier et être dans certains cas plus foncée. Ainsi, les premières observations font mention d'une couleur de la pâte appartenant à une vaste gamme de tons allant aussi bien du brun à l'orange et même au beige, bien que les chercheurs admettent une teinte "moyenne" tournant autour du brun-rougeâtre<sup>2056</sup>. La variation de couleur n'est que peu étonnante et peut être constatée sur un même récipient. Elle résulte d'une cuisson qui n'est pas toujours très bien contrôlée. De fait, on observe par exemple des zones tirant davantage sur le gris, la cuisson pouvant être réductrice par moment<sup>2057</sup>. La surface externe des récipients présente majoritairement une couleur plus sombre pouvant se rapprocher du violet. Cet aspect particulier fait penser à la présence d'un engobe<sup>2058</sup>. Cela rend les céramiques culinaires produites par l'Atelier X très reconnaissables.

L'aspect de la pâte à l'œil nu ou à la loupe compte-fils est également bien particulière. Elle est relativement pauvre en calcaire et riche en fer ce qui lui confère cette couleur rosée ou rougeâtre. La meilleure description macroscopique de cette pâte est à porter au crédit d'A.

---

<sup>2052</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 311.

<sup>2053</sup> Vokaer 2010-2011, p. 215.

<sup>2054</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 311. Reynolds, Waksman 2007, p. 59.

<sup>2055</sup> A. Vokaer propose une couleur comprise autour du rouge clair - 2.5 YR 6/6 selon le code Munsell ou M37 pour le code Cailleux, et 2.5 YR 6/8 ou M39 - (Vokaer 2010-2011, p. 215). Elle semble apparaître toutefois plus claire et tirant davantage sur le rose pour certains échantillons. Les quelques échantillons que nous avons pu observer présentent en effet une couleur correspondant aux codes 2.5 YR 6/4 - M25 -, 2.5 YR 7/4 - M27 -, 5 YR 6/4 - N27 - et 2.5 YR 8/2 - L27.

<sup>2056</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 311-312.

<sup>2057</sup> A. Vokaer évoque une couleur allant du gris - 2.5 YR N5/N4 - au gris-brun - 10 YR 5/2 - (Vokaer 2010-2011, p. 215).

<sup>2058</sup> Observation personnelle.

Vokaer<sup>2059</sup>. Elle est donc homogène d'un récipient à l'autre. Bien qu'elle soit plutôt fine, elle est granuleuse et contient des inclusions nombreuses et caractéristiques. La pâte de l'Atelier X, contrairement à ce qu'on observe généralement pour la culinaire byzantine palestinienne, n'est pas feuilletée, ou ne l'est que très peu. Elle est également plus dense et présente moins de vacuoles. Les inclusions sont nombreuses et de plusieurs ordres. Les principales inclusions visibles sont, comme généralement dans le cas de la culinaire antique proche-orientale, des grains de quartz, pouvant être assez gros. On observe à la fois des quartz monocristallins et polycristallins. Certains de ces grains de quartz, peu importe le type, sont enveloppés d'une fine pellicule rougeâtre de fer. Cette caractéristique fait que parfois les grains de quartz peuvent être pris pour autre chose. A côté des quartz, on note également la présence de carbonates de calcium dont la taille et la quantité peuvent varier, jusqu'à être parfois très gros. Les inclusions les plus diagnostiques sont des particules rougeâtres ou brunes qui correspondent très probablement à des oxydes de fer. La pâte contient plusieurs autres inclusions dites secondaires car moins importantes. On constate ainsi la présence de fragments de chert subangulaires, parfois de basalte, de clinopyroxènes et de rares plagioclases altérés. En cela, l'aspect de la pâte de l'Atelier X diffère de celle bien connue de la *Brittle Ware* par exemple, qui, d'après A. Vokaer, ne présente que du quartz monocristallin, du chert et quelques grains de carbonates de calcium, qui peuvent varier en fonction des groupes d'argile<sup>2060</sup>. D'une manière générale, la taille des grains est variable au sein d'un même récipient. Pour l'ensemble des principales inclusions - quartz, particules ferreuses, carbonates de calcium -, la taille varie entre très petite et grosse, notamment pour les carbonates de calcium.

La production de poteries destinées à la cuisson de l'Atelier X est une des rares à avoir fait l'objet d'analyses assez complètes en laboratoire pour le sud du Levant antique, ainsi que nous l'avons déjà mentionné. Une centaine d'échantillons provenant aussi bien de pièces trouvées dans le sud de la France qu'au Liban a été analysée chimiquement au Laboratoire de céramologie de Lyon. Les analyses ont été effectuées par fluorescence des rayons X, par le système de dispersion de longueur d'onde appelé WD-XRF<sup>2061</sup>. Au total, vingt-quatre éléments ont été quantifiés dont des éléments majeurs et mineurs tels que l'oxyde de magnésium - MgO -, l'alumine - Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub> -, le dioxyde de silicium - SiO<sub>2</sub> -, l'oxyde de potassium - K<sub>2</sub>O -, l'oxyde de calcium - CaO -, le dioxyde de titane - TiO<sub>2</sub> -, l'oxyde de manganèse -

---

<sup>2059</sup> Vokaer 2010-2011.

<sup>2060</sup> Vokaer 2010-2011, p. 215.

<sup>2061</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 315.

MnO - et l'oxyde de fer - Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub> - et des éléments traces<sup>2062</sup>. Les résultats montrent un groupe chimique extrêmement homogène. Comme on le présentait en raison de la couleur de la pâte, l'argile est riche en fer - environ 8% pour le Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub> - et au contraire pauvre en calcaire - environ 1% pour le CaO<sup>2063</sup>.

### ***1.1.5. La pâte CW 34 :***

La question de la pâte de CW 34 est complexe. Il est difficile de la distinguer de celle plus connue de l'Atelier X. Pour l'instant, en l'état de la recherche, elle est considérée d'une manière générale comme une pâte à part entière. Elle semble assez commune au Liban. Elle apparaît comme très présente sur le site de Kamed al-Loz, dans la plaine de la Beqaa occidentale<sup>2064</sup>. On l'y rencontre fréquemment et avec une large gamme de récipients correspondant principalement à de la céramique engobe d'époque hellénistique et des culinaires romaines. On l'observe également dans le nord de la Palestine et à Beyrouth où elle partage en partie un même répertoire morphologique avec la précédente pâte<sup>2065</sup>. Elle a été observée et décrite pour la première fois à partir des fouilles de Beyrouth, comme pour celle de l'Atelier X<sup>2066</sup>.

La pâte CW 34 présente une couleur orange-rose ou rosâtre pâle. Comme pour la précédente, la surface externe est de couleur plus foncée, tournant autour des teintes rougeâtres ou rosâtres, qui lui donne un aspect légèrement patiné se rapprochant de celui d'un engobe. Cette apparence particulière rappelle parfois, selon P. Reynolds et Y. Waksman, la céramique culinaire en *African Red Slip Ware* originaire du nord de la Tunisie. Il semblerait que des surfaces de couleur plus foncées telles que ce qu'on observe ici - de même que pour les culinaires de l'Atelier X - soient caractéristiques des argiles kaoliniques, alors que la section demeure relativement claire, contrairement à la céramique nord-africaine<sup>2067</sup>. Hormis la couleur, la pâte n'est que peu décrite. On sait seulement qu'elle se rapproche de la précédente et qu'elle contient de petits grains rouges brunâtres, peut-être de l'argilite. Elle a

---

<sup>2062</sup> Parmi ceux-ci, on peut noter le vanadium - V -, le chrome - Cr -, le nickel - Ni -, le zinc - Zn -, le rubidium - Rb -, le strontium - Sr -, le zirconium - Zr -, le baryum - Ba - et le cérium - Ce - (*Ibid.*, p. 315).

<sup>2063</sup> *Ibid.*, p. 315.

<sup>2064</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 59.

<sup>2065</sup> Vokaer 2010-2011, p. 214.

<sup>2066</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 313-314.

<sup>2067</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 59.

fait l'objet d'analyses chimiques dont les résultats indiquent qu'elle n'est que peut distincte des échantillons de l'Atelier X. En effet, une partie de ceux de la pâte CW 34 possèdent les mêmes valeurs que ce qu'on observe pour la production de l'Atelier X<sup>2068</sup> (**Pl. 310**). Il est possible que les deux proviennent du même atelier et ne forment en réalité qu'une seule et même pâte. La légère différence que l'on constate peut se situer au niveau de la source d'argile : soit il s'agit d'une source différente mais proche, soit elle résulte d'une petite variation au sein de la même source<sup>2069</sup>. Parmi les poteries de cuisson issues des fouilles de Tell Keisan - situé dans la plaine d'Acre - que nous avons pu étudier, certaines présentent une pâte qui ne semble pas être complètement celle de l'Atelier X (**Pl. 309**). Bien qu'elle présente des similitudes avec celle-ci, elle diffère légèrement. Elle est un peu plus foncée et d'une texture moins dense qui tend à être davantage feuilletée. Les inclusions paraissent être les mêmes. Nous proposons, ici, d'y voir un exemple de la pâte CW 34<sup>2070</sup>. Ni la localisation du gisement ni l'atelier l'ayant utilisée pour la production de la culinaire ne sont assurés. La possibilité d'une origine dans la vallée de la Houla dans l'extrême nord d'Israël et non loin du Mont Hermon a également été évoquée, mais demeure au stade de l'hypothèse<sup>2071</sup>.

### ***1.1.6. Les pâtes de Deir 'Ain 'Abata :***

Le sanctuaire de Lot à Deir 'Ain 'Abata se situe juste au sud-est de la mer Morte. Il a fait l'objet de nombreuses campagnes de fouilles dans les années 1980 et 1990<sup>2072</sup>. De nombreuses céramiques ont été mises au jour dont plusieurs formes de récipients destinés à la cuisson. Contrairement à la majorité des autres cas présentés ici, aucun atelier ou structure de cuisson n'a été identifié sur le site. La céramique et les pâtes ont été étudiées de manière importante tant au niveau macroscopique que pétrographique. Les cassures fraîches ont été observées au microscope avec un grossissement x20. Cela a permis de distinguer diverses pâtes dont des bien connues comme pour la sigillée tardive<sup>2073</sup> et la *Fine Byzantine Ware*<sup>2074</sup>, mais aussi deux grandes catégories pour la culinaire. Elles se caractérisent dans un premier

<sup>2068</sup> *Ibid.*, p. 59.

<sup>2069</sup> Nous tenons à remercier A. Vokaer pour la discussion que nous avons eu sur le sujet et qui a permis d'émettre cette hypothèse d'un unicité dans la pâte.

<sup>2070</sup> Cela reste hypothétique car nous n'avons pas eu accès à des exemples assurés de pâte CW 34.

<sup>2071</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 61.

<sup>2072</sup> Politis 2012, p. 2-3.

<sup>2073</sup> Grey, Politis 2012, p. 180-182.

<sup>2074</sup> *Ibid.*, p. 182.



temps par leur couleur. L'une est rouge, "*Red Cooking Pot Ware*" - RCPW -, et l'autre est grise, "*Grey Cooking Pot Ware*" - GCPW. Les analyses pétrographiques ont approfondi cette distinction. Si la première ne comprend qu'un groupe de pâte, la seconde en rassemble trois<sup>2075</sup>. L'étude des lames-minces a été effectuée sur 51 échantillons datant de la période byzantine. Parmi ceux-ci, seize entrent dans la catégorie RCPW, et quatorze dans la GCPW<sup>2076</sup>.

#### 1.1.6.1. RCPW : Groupe 1:

La pâte rouge, ou "*Red Cooking Pot Ware*", donne des céramiques de cuisson aux parois fines, dures et cassantes. Sa couleur indique une cuisson en atmosphère oxydante. D'un point de vue macroscopique, elle est grossière avec de nombreuses inclusions de quartz. Elle a été utilisée aussi bien pour des formes fermées que des formes ouvertes<sup>2077</sup>. On la rencontre ainsi pour des marmites de forme 10, des poêles de forme 4, des coquelles de forme 5 et des couvercles de forme 6B, ainsi que d'autres récipients de cuisson n'entrant dans aucun type défini.

Les analyses pétrographiques ont aidé à caractériser cette pâte. L. Joyner en a fait son groupe 1 et la décrit comme étant une argile rouge à grains de sable bien triés<sup>2078</sup>. Dans quelques cas, la cuisson oxydante ne semble pas avoir été complète ; certains exemples sont grisâtre en section. Elle est feuilletée, ce qui la rapproche de ce qu'on observe pour la culinaire des régions à l'ouest du Jourdain. Elle contient de nombreuses inclusions de quartz monocristallins de forme arrondie et dont la taille va jusqu'à celle des limons. Des inclusions secondaires telles que des cherts, des plagioclases et des feldspaths sont occasionnellement visibles<sup>2079</sup>.

La datation de la pâte du groupe 1 n'est pas très précise. Elle se situe durant la période byzantine. Les exemples sur lesquels les échantillons ont été prélevés sont datés dans une

---

<sup>2075</sup> *Ibid.*, p. 179.

<sup>2076</sup> Joyner 2012, p. 210.

<sup>2077</sup> Grey, Politis 2012, p. 179.

<sup>2078</sup> "*Red well-sorted sand fabric*" (Joyner 2012, p. 210).

<sup>2079</sup> *Ibid.*, p. 210.

fourchette large allant du IV<sup>e</sup> s. au VIII<sup>e</sup> s. de notre ère<sup>2080</sup>. D'après les formes de notre typologie, la datation pourrait être resserrée entre les VI<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> siècles.

### 1.1.6.2. GCPW : Groupes 2 à 4 :

La seconde grande catégorie de pâte utilisée pour la céramique culinaire observée au monastère de Lot est le pendant gris de la première - "*Grey Cooking Pot Ware*". Cette couleur résulte d'une cuisson en atmosphère réductrice. Elle est grossière bien que plus fine que la précédente. Elle se caractérise par une couleur grise aussi bien en section qu'en surface. Les parois sont fines et généralement cassantes<sup>2081</sup>. A l'inverse de la RCPW, elle n'est pas uniquement réservée à la culinaire. En effet, elle a aussi servi à la production de gargoulettes, de bassins et de bols<sup>2082</sup>. L'analyse pétrographique a permis de mettre en lumière l'existence de trois groupes au sein de la GCPW : groupes 2 à 4<sup>2083</sup>. Ces divers groupes datent de la période byzantine. La datation des récipients échantillonnés se situe essentiellement entre les V<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> siècles<sup>2084</sup>.

**Groupe 2** : La pâte est décrite par l'auteur comme fine<sup>2085</sup>. Elle correspond à onze des échantillons pris en compte. Elle semble cuite à haute température. Elle se caractérise par une argile limoneuse très dense. Elle contient de nombreux grains de quartz monocristallins sub-arrondis de la taille d'un limon. On note dans certains exemples l'existence de quelques quartz du même type mais plus gros, de la taille des sables, ainsi que de l'argilite, des grains de calcaire et de siltite dont la quantité peut varier<sup>2086</sup>.

**Groupe 3** : La pâte de ce troisième groupe est nommée "*Sand and silt fabric*". Elle est représentée à Deir 'Ain 'Abata par quatre échantillons. De même que la précédente elle est cuite à haute température. Elle possède une matrice limoneuse moyennement dense. Elle contient principalement une quantité importante de quartz sub-arrondis à arrondis dont la

---

<sup>2080</sup> *Ibid.*, p. 212.

<sup>2081</sup> On observe parfois des récipient avec des parois légèrement plus épaisses et robustes (Grey, Politis 2012, p. 179).

<sup>2082</sup> *Ibid.*, p. 179.

<sup>2083</sup> Les culinaires façonnées sont de formes très diverses et variables. Elles ne rentrent de ce fait dans aucune de nos formes.

<sup>2084</sup> Joyner 2012, p. 212.

<sup>2085</sup> "*Fine Fabric*" (*Ibid.*, p. 211).

<sup>2086</sup> *Ibid.*, p. 211.

taille correspond à des sables moyens à fins. Notons également la présence en quantité variable de grains d'argilite, de siltite et de grauwacke<sup>2087</sup>.

**Groupe 4** : Ce quatrième et dernier groupe de la GCPW - "*Quartz and mudstone fabric*" n'est connu qu'au travers de deux échantillons. Il ne sont pas entièrement similaires mais présentent malgré tout de nombreux traits communs. Elle se distingue par la présence non anecdotique de gros grains d'argilite sub-arrondis à arrondis. Ils tendent à se fondre dans la matrice. La faction grossière contient du quartz monocristallin aussi bien sub-angulaire que bien arrondi. Nous trouvons ensuite dans la faction fine des grains de quartz monocristallin plus petits, de même que des grains de dolomie oranges<sup>2088</sup>.

L'existence de deux catégories distinctes de pâtes utilisées pour la culinaire laisse à penser une origine différente de la matière première. Cela additionné à une nette différence dans le mode de cuisson - en atmosphère oxydante pour la RCPW et en atmosphère réductrice pour la GCPW - suggère assez fortement des lieux de production différents<sup>2089</sup>. La provenance des quatre groupes est incertaine. Il est possible que leur production soit locale mais pas directement sur le site où aucune structure de ce type n'a été mise au jour. De plus, les inclusions observées sont compatibles avec la géologie des environs de Deir 'Ain 'Abata. L. Joyner émet l'hypothèse que l'argile proviendrait de l'érosion de grès de Ram ou de Kurnub, transportée par la suite jusqu'à la mer Morte par l'intermédiaire des wadis. Le transport alluvial semble cohérent avec les quartz arrondis que l'on observe dans la pâte du groupe 1 ainsi que les argiles limoneuses des groupes 2 et 3<sup>2090</sup>. Il ne faut toutefois pas écarter trop rapidement une origine plus éloignée de ces argiles. En effet, l'importante présence de quartz n'est pas, comme nous l'avons déjà mentionné, diagnostique d'un atelier ou d'une région. On connaît les relations commerciales entre la Transjordanie et la Palestine antique. Par exemple, les régions à l'est du Jourdain produisaient et exportaient des céréales pour le

---

<sup>2087</sup> *Ibid.*, p. 211.

<sup>2088</sup> *Ibid.*, p. 211.

<sup>2089</sup> L'exemple de l'atelier du Théâtre Nord de Jérash dans lequel ont trouvé à la fois des fours à cuisson oxydante et réductrice prouve que ce seul critère ne peut être pertinent.

<sup>2090</sup> Joyner 2012, p. 213.

pain des monastères du désert de Judée. On observe également des exportations de céramiques culinaires produites à Jérusalem vers la Jordanie<sup>2091</sup>.

### ***1.1.7. La pâte QZ 2 de Bet She'an :***

L'étude de la céramique tardo-antique - principalement de la fin de la période byzantine et de la période omeyyade - du site de Bet She'an a permis de mettre en évidence de nombreuses catégories de pâtes diverses, certaines étant vraisemblablement locales tandis que d'autres apparaissent comme importées. Elles ont fait l'objet d'analyses pétrographiques dans le but notamment d'identifier, ou du moins, de mieux cerner les sources d'argiles ou les zones de production. Des prospections ont également été effectuées dans la région dans ce sens<sup>2092</sup>. Au total, une quinzaine de pâtes différentes a pu être identifiée. Parmi celles-ci se trouve la pâte Qz 2. Elle concerne presque exclusivement la céramique de cuisson. Elle a été observée sur les types CP 1A, CP 1B, CP 3, CP 4, CP 5A (2) de Bet She'an, ce qui correspond en partie aux marmites de formes 9A et 9B et aux pots à cuire de forme 5A. Outre ces culinaires, elle a également été utilisée pour un type de lampe de Jérash - LP 1 du site<sup>2093</sup>.

La pâte Qz 2 est principalement connue au niveau microscopique<sup>2094</sup>. En effet, on ne possède pas de réelle description à l'œil nu. Seule une première appréciation, toute relative, de la couleur au travers des quelques exemples présentés dans le cadre de l'étude de la céramique de Bet She'an publiée en 2011 est possible<sup>2095</sup>. Il apparaît que la pâte tend vers le rouge, parfois dans des teintes brunâtres. Deux des fragments publiés ont une bande grisâtre en section<sup>2096</sup>. D'un point de vue pétrographique, elle appartient au groupe nommé Qz par A. Cohen-Weinberger et Y. Goren. Il s'agit d'une catégorie dont les inclusions sont très majoritairement du quartz. Elle regroupe deux pâtes : la Qz 1 et la Qz 2. Bien que contenant

---

<sup>2091</sup> C'est notamment le cas des casseroles et des marmites d'époque romaine produites dans l'atelier à Binyanei Ha'uma que l'on rencontre par exemple jusqu'à Machéronte, comme nous l'avons vu lors de la description de la forme 1.

<sup>2092</sup> La majorité des prospections est centrée sur des données ethnographiques et les divers gisements d'argile connus par les potiers modernes, ainsi que le dégraissants les plus communément utilisés (Cohen-Weinberger, Goren 2011, p. 215).

<sup>2093</sup> Bar-Nathan 2011a, Table 9.1, p. 211.

<sup>2094</sup> Nous n'avons pas pu obtenir de photographie de la cette pâte, que ce soit au niveau macroscopique ou en lame-mince.

<sup>2095</sup> Les auteurs ont préféré mettre l'accent sur l'aspect en lame-mince de cette pâte (Cohen-Weinsberger, Goren 2011, p. 219-222).

<sup>2096</sup> Bar-Nathan 2011b, fig. 11.22 : 1-2, 4-6, p. 261.

toutes les deux du quartz, elles sont de compositions et d'origines diverses<sup>2097</sup>. La pâte Qz 2 est la seule qui a été utilisée pour la production de la culinaire. Elle se caractérise par une argile riche en fer, ce qui lui confère sa couleur rougeâtre, et optiquement inactive. Les inclusions non-plastiques consistent principalement en des grains de quartz matures. Ils ont une forme arrondie et sont accompagnés par d'autres minéraux, dits secondaires, parmi lesquels des feldspaths, des pyroxènes ou des amphiboles. Cet aspect du quartz arrondi avec des minéraux secondaires laisse à penser qu'il proviendrait de grès quartzitique mature. Quelques inclusions de nature différente sont aussi présentes dans la pâte Qz 2, des schistes et des oolithes<sup>2098</sup>. D'après V. Rohrllich et A. Metzger, les oolithes sont typiques des formations du Crétacé inférieur<sup>2099</sup>. Ainsi, d'une manière générale, il s'avère que les quartz que l'on rencontre dans cette pâte peuvent être reliés aux formations inférieures du Crétacé inférieur<sup>2100</sup>.

L'origine de la pâte Qz 2 n'est pas assurée. Il apparaît toutefois comme très probable qu'elle, ou du moins l'argile uniquement, provienne de la Jordanie actuelle, où on trouve des affleurements de formations du Crétacé inférieur<sup>2101</sup>. Il est possible aussi que l'argile ait été importée et puis utilisée pour une production locale à Bet She'an ou dans ses environs. Pour appuyer cette thèse, Y. Goren et A. Cohen-Weinberger mentionnent la présence d'un grain de basalte dans un unique exemple ; le basalte étant une des caractéristiques de Bet She'an<sup>2102</sup>.

### ***1.1.8. Les pâtes de l'atelier du théâtre nord de Jérash :***

La production de poterie de l'antique cité de la Décapole est un sujet relativement bien connu, surtout en ce qui concerne la céramique fine au travers des "*Jerash Bowls*", bols/assiettes avec un décor tout à fait caractéristique. De nombreuses lampes y ont également été produites<sup>2103</sup>. Il n'en ait cependant pas de même pour les récipients de cuisson. Un grand nombre de fours et d'ateliers a été mis au jour dans l'enceinte de la ville ainsi que dans les

---

<sup>2097</sup> La pâte Qz 1 contient en plus du quartz d'autres minéraux tels que des hornblendes et des feldspaths. Les auteurs proposent une origine côtière (Cohen-Weinberger, Goren 2011, Table 10.1, p. 217).

<sup>2098</sup> *Ibid.*, p. 219.

<sup>2099</sup> Rohrllich, Metzger 1980. Cohen-Weinberger, Goren 2011, p. 219.

<sup>2100</sup> Cohen-Weinberger, Goren 2011, p. 219.

<sup>2101</sup> *Ibid.*, p. 219.

<sup>2102</sup> *Ibid.*, p. 222. Cela nous semble difficilement tenable comme preuve.

<sup>2103</sup> Par exemple : Kehrberg 1989 ; Watson 1989 ; Kerhberg 2001 ; Lapp 2001 ; Uscatescu 2001, p. 62-64 ; Kehrberg 2009.

*cavea* de l'hippodrome. Ils s'appuient sur des structures déjà existantes mais en désaffectation. C'est notamment le cas des fours omeyyades du Théâtre Nord que nous avons déjà évoqués dans un chapitre précédent. La production de culinaire y est avérée et en partie documentée. D'une manière générale, les argiles utilisées dans les ateliers de Jérash sont des argiles secondaires charriées par les pluies ou les cours d'eau<sup>2104</sup>. Il s'avère qu'elles sont très uniformes pour l'ensemble du site, phénomène que l'on observe également au niveau du Mont Nébo<sup>2105</sup>. Dans la première grande publication du *Jerash Archaeological Project* publiée en 1986, J. Schaefer distingue à partir de la céramique omeyyade du Théâtre Nord deux groupes de pâtes utilisés pour le façonnage de la céramique culinaire : la pâte I - "*Ware I*" - et la pâte III - "*Ware III*"<sup>2106</sup>. Malheureusement, ces pâtes n'ont fait l'objet que d'analyses sur le plan macroscopique. Elles ont par la suite été distinguées de nouveau par A. Uscatescu à partir de la céramique du *Macellum* de Jérash<sup>2107</sup>. Les deux pâtes ont potentiellement produit les mêmes formes et sont cuites dans le four à atmosphère oxydante. Elles ont été utilisées de manière assurée pour les marmites de forme 9A, les coquelles de forme 3B et de rares cas de couvercles de forme 7, et peut-être pour les marmites de forme 10, les poêles de forme 1 ainsi que les couvercles de formes 1C, 3A, 6A<sup>2108</sup>.

### 1.1.8.1. La pâte dite "*Ware I*" :

Le premier groupe du Théâtre Nord est la pâte I de J. Schaefer. Il s'agit de la variante fine des deux types utilisés pour la production de la culinaire. Elle est d'une couleur allant du rouge au rouge clair. Sa texture est relativement fine par rapport aux autres pâtes communes, granuleuse et homogène<sup>2109</sup>. Elle contient comme inclusions principales des grains de "quartz ronds, fins et bien classés"<sup>2110</sup>. Ils sont présents dans la pâte à hauteur de 50% à 75%. On les repère également au niveau des surfaces lissées sur une argile humide. Outre, les inclusions de quartz, on note quelques grains blancs de calcaire éclatés en surface, ce qui confère aux récipients un aspect parfois tacheté.

<sup>2104</sup> Homès-Fredericq, Frankel 1985, p. 9.

<sup>2105</sup> Schneider 1950, p. 12. Uscatescu 1996, p. 46.

<sup>2106</sup> Schaefer 1986, p. 429.

<sup>2107</sup> Uscatescu 1996, p. 46.

<sup>2108</sup> Pour ces dernières formes, cela dépend de si on accepte que la pâte δ d'A. Uscatescu (Uscatescu 1996, p. 46.) correspond à la pâte I - "*Ware I*" - de J. Schaefer (Schaefer 1986, p. 429.).

<sup>2109</sup> Schaefer 1996, p. 429.

<sup>2110</sup> Vokaer 2011, p. 138. Schaefer 1996, p. 429.

La pâte I semble correspondre à celle que A. Uscatescu désigne comme le type  $\delta$ . Bien que l'auteur ne mentionne pas le parallèle, la description qui en est faite tend dans cette direction<sup>2111</sup>. De plus, une partie des culinaires du *Macellum* ayant cette pâte sont des formes cuites dans les fours du Théâtre Nord<sup>2112</sup>.

### 1.1.8.2. La pâte dite "*Ware III*" :

La deuxième pâte issue de la céramique des fours du Théâtre Nord de Jérash est celle que J. Schaefer nomme "*Ware III*". Contrairement à la précédente, elle est clairement identifiée au type  $\iota$  de A. Uscatescu<sup>2113</sup>. Elle est la version grossière et plus sableuse de la pâte I. Elle est de même couleur<sup>2114</sup>. Quelques récipients avec cette pâte ont toutefois été cuits dans le four à cuisson réductrice ce qui leur donne une couleur grise<sup>2115</sup>. Elle contient en moyenne davantage de grains de quartz que la première<sup>2116</sup>. En plus du quartz, elle présente des inclusions blanches de calcaire<sup>2117</sup>.

## 1.2. Quelques remarques complémentaires :

La céramique destinée à la cuisson des aliments présente une certaine diversité de pâtes malgré une "colonne vertébrale" qui varie peu. Elle possède majoritairement une matrice riche en fer ce qui lui confère une couleur tournant autour des teintes rouges, oranges et roses lorsqu'elle est cuite en atmosphère oxydante et noires lorsque la cuisson est réductrice. On observe plusieurs grands groupes de pâtes qui correspondent à des zones géographiques différentes ou à une évolutions dans le temps.

La grande majorité de la céramique culinaire des régions à l'ouest du Jourdain, de la fin de la période hellénistique au début de la période arabe, présente des argiles

---

<sup>2111</sup> Uscatescu 1996, p. 46.

<sup>2112</sup> Il s'agit principalement des coquelles de formes 3B et D, ainsi que les marmites de forme 1A.

<sup>2113</sup> Uscatescu 1996, p. 46.

<sup>2114</sup> Scheafer 1986, p. 429.

<sup>2115</sup> Il s'agit en tout point de la même pâte (*Ibid.*, p. 427).

<sup>2116</sup> *Ibid.*, p. 429.

<sup>2117</sup> Uscatescu 1996, p. 46.

particulièrement riches en fer. Elles se caractérisent par une pâte souvent rouge, rouge-brunâtre ou orangeâtre en section. Les surfaces sont généralement facilement reconnaissables car souvent de couleur rouge vif ou profond. Quelques productions telles que celle de l'Atelier X ont une surface plus foncée qui fait penser à un engobe. On observe deux textures de pâtes particulières. La première (**Pl. 311**) est granuleuse mais assez dense. On n'observe à l'œil nu que peu de vacuoles. Elle est typique de la période romaine. Sa datation n'est pas précise, mais elle est, par exemple, présente sur des récipients provenant des fouilles du Tombeau des Rois à Jérusalem. L'exemple le plus caractéristique de cet aspect est la production de l'atelier du Second Temple de Binyanei Ha'uma<sup>2118</sup>. Elle se rencontre donc pour toutes les formes qui y sont produites, mais également pour des marmites ne correspondant à aucun de nos types. La cuisson oxydante n'est pas toujours complète ce qui donne parfois une bande grise en section.

Plus tardive et caractéristique de la période byzantine, la seconde texture observée (**Pl. 312**) en Palestine est feuilletée, granuleuse, et très aérée. L'aspect feuilletée est généralement très important. Lorsqu'on la casse, la pâte s'effrite fortement. Les vacuoles sont nombreux et parallèles à la surface. Ils semblent dans certains cas résulter de la combustion de dégraissants végétaux (**Pl. 313**). J. Landgraf a ainsi mis en évidence dans quelques culinaires d'époque byzantine la présence de fragments de roseaux<sup>2119</sup>. Elle contient une quantité très importante de quartz. Dans certains cas, on observe à l'œil nu ou à la loupe binoculaire uniquement ces grains de quartz. Il est intéressant de noter entre autres que des exemples provenant des fouilles de Blakhiyeh à Gaza sont très proches de ce qu'on peut voir pour d'autres provenant de Jérusalem, et notamment du Tombeau des Rois et du *Notre-Dame Center*. La pâte est alors systématiquement cuite en cuisson oxydante complète ce qui lui confère une couleur rouge-brunâtre assez intense. Malgré ces nombreux points communs, les pâtes sont nombreuses. Cet aspect particulier se rencontre sur de nombreuses culinaires de formes diverses. On l'observe ainsi par exemple pour des coquelles de formes 2, 3 et 4, des couvercles de formes 6 et 7 et des poêles de forme 4, ainsi que pour des formes non déterminées. Il est typique de la période tardive de l'époque byzantine, principalement à partir du VI<sup>e</sup> siècle.

Au contraire, au niveau de la Jordanie actuelle, l'argile utilisée pour la céramique culinaire est généralement moins riche en fer et plus calcaire. Malgré les variations, elle

---

<sup>2118</sup> Il est possible que cette texture assez dense corresponde à l'argile provenant de la formation de Motza. En effet, cette argile est présente en grande quantité dans la région de Jérusalem et facile d'accès (Berlin 2005, p. 35.). Toutefois, cette hypothèse demeure fragile en l'absence d'analyses systématiques de la pâte.

<sup>2119</sup> Communication personnelle.



paraît plus claire, d'une couleur rosâtre, jaunâtre ou grisâtre (**Pl. 314**). La cuisson ne semble pas systématiquement être en atmosphère oxydante. Elle est dense, relativement fine et peu aérée. Elle est très hétérogène. De nombreuses différences au niveau des inclusions existent bien que le quartz reste une constante. Les grains de quartz sont toutefois moins abondants que pour les régions occidentales. Le meilleur exemple pour cette grande catégorie qu'est la pâte jordanienne est la céramique provenant du site de 'Ain ez-Zara, près de Machéronte. On observe la même chose sans surprise à Machéronte<sup>2120</sup>, mais aussi à Kh. ed-Dharîh ou encore à Kh. es-Samra plus au Nord. Cette caractéristique est plus commune durant la période romaine et le début de la période byzantine. La culinaire plus tardive semble plus variée et dans certains cas se rapproche de ce qu'on observe en Palestine. Elle est alors plus grossière et aérée<sup>2121</sup>.

Nous n'avons proposé ici volontairement qu'un rapide aperçu de ce qu'on peut observer en dehors des grandes pâtes bien appréhendées que nous avons abordées précédemment. Il est évident que parmi ces groupes généraux il existe diverses argiles et pâtes provenant de sources et d'ateliers différents<sup>2122</sup>. Il s'agira par la suite de procéder à des analyses plus poussées et plus systématiques afin de pouvoir distinguer de nouvelles pâtes et ainsi mieux comprendre le dynamisme spatial de la production de la culinaire.

---

<sup>2120</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

<sup>2121</sup> Nous ne possédons malheureusement pas de photographie de ces pâtes jordanienues tardives, n'ayant pas pu ramener en France suffisamment d'échantillons.

<sup>2122</sup> On peut citer par exemple le cas de Blakhiyeh. Aucun atelier n'a été mis au jour lors des fouilles de l'Ecole Biblique et Archéologique Française de Jérusalem, mais il ne fait aucun doute qu'il y en ait eu au moins un à proximité. En effet, un grand dépotoir constitué uniquement de céramiques culinaires homogènes a été découvert sur le site. Malheureusement, ce dépotoir n'a pas vraiment été fouillé. J.-B. Humbert a pu récupérer un petite caisse de fragments, mais pas davantage. Je tiens à le remercier pour m'avoir autorisé à étudier ces quelques exemples et de m'avoir donné des précision sur ce dépotoir.

## 2. LES CRITERES TECHNIQUES DE LA PATE DE LA CERAMIQUE CULINAIRE

Les études techniques sur les argiles et plus généralement les pâtes utilisées pour la production de la céramique ont pris peu à peu de l'importance à côté de l'aspect classique de la céramologie qu'est l'analyse typologique. Aujourd'hui, elles font partie intégrante de la céramologie, et tendent à se systématiser, du moins pour ce qui est de l'observation et de la caractérisation de la pâte. Elles se concentrent, ainsi que nous l'avons déjà évoqué, principalement sur la détermination des lieux de production et de l'origine des argiles. D'autres études se concentrent davantage sur les pâtes et les récipients du point de vue de leurs propriétés physiques et de leur efficacité dans leurs fonctions. La céramique culinaire en est certainement le meilleur exemple. En effet, la plupart des réflexions techniques la concernant abordent ses propriétés physiques. De ce fait, la question de la particularité de la pâte utilisée pour la céramique destinée à la cuisson constitue une étape obligatoire dans son étude. La fonction de la céramique culinaire implique des propriétés et caractères singuliers. Il s'agit de la catégorie de poterie pour laquelle la relation entre la forme, dans son acception globale, et la fonction est la plus étroite<sup>2123</sup>.

La démarche consistant à se pencher sur ce type de propriétés a donné lieu à la naissance et l'épanouissement de l'approche dite techno-fonctionnaliste<sup>2124</sup>. Selon cette école, les choix et comportements technologiques se justifient par des nécessités physiques. Les procédés mis en place tendent alors linéairement vers la réalisation technologique la plus performante<sup>2125</sup>. Depuis plusieurs décennies, le techno-fonctionnalisme est fortement remis en question. La principale raison est d'avoir mis en opposition la technologie et la société. Ce dualisme est en grande partie dû à deux axes biaisés. Le premier est d'avoir maintenu l'hypothèse selon laquelle les choix effectués à tous les niveaux de la chaîne opératoire de la production pré-déterminent l'étape suivante. Cela efface donc toute notion de spécificités culturelles et sociétales non directement tournées vers la performance technologique. La seconde erreur de cette approche concerne l'expérimentation, pourtant au cœur de celle-ci. Dans ce cas, les travaux expérimentaux sont effectués en laboratoire, souvent de manière

---

<sup>2123</sup> Vokaer 2010, p. 118.

<sup>2124</sup> Berg 2007, p. 234.

<sup>2125</sup> Vokaer 2010, p. 115.

éloignée de ce qu'on observe archéologiquement et ethnographiquement. Ils prennent en compte certaines caractéristiques techniques dont certaines ne sont que rarement testées dans des contextes ethnographiques<sup>2126</sup>. Au contraire, on admet aujourd'hui volontiers que l'origine de certains choix dans le cadre de la chaîne opératoire tels que le choix de la matière première ou des méthodes de façonnage est également à chercher dans une justification sociale au même titre que le décor. Pour la majorité des chercheurs dont I. Berg, les gestes techniques ne sont plus interprétés comme une réaction passive à diverses contraintes technologiques, fonctionnelles et même environnementales, mais comme une pratique sociale<sup>2127</sup>.

La relation entre production et spécificités sociales ouvre un grand champs de connaissances et permet d'examiner les choix culturels<sup>2128</sup>. Si cela s'applique à toutes formes de production, la céramique destinée à la cuisson est de part sa singularité un cas d'école pour l'étude technique. Dans l'ensemble, la céramique culinaire antique et tardo-antique de Méditerranée orientale possède des points communs au niveau de la pâte ainsi que de la forme. Hormis de rares exceptions, elle est constituée d'une argile riche en fer, et donc peu calcaire, qui lui confère une couleur rouge ou noire en fonction de l'atmosphère dans laquelle elle a été cuite - oxydante ou réductrice<sup>2129</sup>. Elle contient d'abondants grains de quartz en tant qu'inclusions principales. On peut ainsi, en suivant A. Vokaer, donner une description type de la pâte de la culinaire proche-orientale : une argile riche en fer, sableuse, ayant eu une cuisson en atmosphère oxydante. Elle s'applique aussi bien à celle de Palestine et de Jordanie, qu'à celle de Syrie, du Liban ou encore de Chypre<sup>2130</sup>. Une telle homogénéité dans les grandes lignes conductrices de la pâte peut résulter à la fois d'une grande tradition commune à toutes ces régions, d'une uniformité même relative dans la nature des sols, et du besoin de répondre à certains impératifs techniques.

Selon une opinion très généralisée, la production et la durée d'utilisation des récipients de cuisson sont liées à des contraintes physiques importantes. En effet, la céramique culinaire de par sa définition doit passer à de multiples reprises sur une source de chaleur importante. Il

---

<sup>2126</sup> Berg 2010, p. 234. Gosselain 1998. Van der Leeuw 1993. Livigstone-Smith 2000. Loney 2000. Gosselain 2002. Berg 2007.

<sup>2127</sup> "[...] *technical behavior is no longer perceived as merely a passive response to environmental or functional pressures but is acknowledged as being social practice itself.*" (Berg 2007, p. 235). Lemonnier 1986.

Pfaffenberger 1988. Gosselain 1992. Lemonnier 1992. Pfaffenberger 1992. Lemonnier 1993. Hosler 1996. Gosselain 1998. Dobres 1999. Ingold 1999. Dobres, Hoffman 1999. Dobres 2000. Dobres 2001. Sillar, Tite 2000. Schiffer 2001. Jones 2002. Roux 2003.

<sup>2128</sup> Berg 2007, p. 235.

<sup>2129</sup> Vokaer 2010, p. 115.

<sup>2130</sup> *Ibid.*, p. 118.

est donc impératif qu'elle puisse, sans se casser, résister "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 des régions plus exposées au feu que d'autres"<sup>2131</sup>. Cette propriété recherchée est la résistance aux chocs thermiques. La seconde propriété généralement évoquée est une bonne capacité à conduire la chaleur<sup>2132</sup>.

La résistance aux chocs thermiques d'un récipient est la faculté à endurer des réchauffements et des refroidissements importants à répétition<sup>2133</sup>. Ces changements de températures brutaux occasionnent des tensions au niveau de la poterie ce qui peut entraîner des fractures et donc l'inutilité de la culinaire. De nombreuses études évoquent divers facteurs qui peuvent agir sur cette propriété particulière : la forme du récipient, la nature de l'argile, les inclusions et la porosité de la pâte<sup>2134</sup>. O. S. Rye propose de rajouter à cette liste la couleur du pot<sup>2135</sup>. Pour les théoriciens l'argile idéale pour la production d'une culinaire efficace et solide est riche en fer ou kaolinique<sup>2136</sup>. Les argiles calcaires seraient alors à proscrire car elle fragiliseraient la poterie en raison de sa forte dilatation au contact de la chaleur. La calcite dont est en partie composé le calcaire se décompose et peut créer d'importantes tensions. Il semblerait également d'après cette hypothèse qu'elles sont trop rigides et nécessitent une faible cuisson et une forte proportion de dégraissants<sup>2137</sup>.

La présence dans la pâte de dégraissants abondants jouent ainsi un rôle important dans l'obtention de la capacité de résister aux divers chocs thermiques. Ces inclusions non-plastiques peuvent être déjà présentes, ne serait-ce qu'en partie, naturellement dans l'argile utilisée ou bien être rajoutées par les potiers lors de la préparation de l'argile au début de la chaîne opératoire<sup>2138</sup>. Cette propriété particulière est due au fait que la présence importante de dégraissants permet de donner à la pâte une fois cuite une texture lâche et donc plus souple. Cela aide le récipient à absorber les tensions créées par les passages répétés sur le feu lors de son utilisation en cuisine<sup>2139</sup>. Toutefois, il s'avère si l'on en croit certains spécialistes que les

---

<sup>2131</sup> Le Mière, Picon 1998, p. 17.

<sup>2132</sup> Vokaer 2010, p. 118.

<sup>2133</sup> *Ibid.*, p. 118.

<sup>2134</sup> *Ibid.*, p. 118. Rye 1981, p. 27. Bronitsky, Hamer 1986. Schneider 1991, p. 106. Picon 1995, p. 283-284. Tite 1999, p. 219-220. Desbat, Schmitt 2003, p. 8, 54. Vokaer 2011, p. 57.

<sup>2135</sup> Un couleur foncée permet de mieux retenir la chaleur. Plus que pour la résistance aux chocs thermiques, cette caractéristique correspond à la conductibilité de la chaleur (Rye 1976, p. 113).

<sup>2136</sup> Vokaer 2010, p. 118. Picon 1995, p. 284. Desbat, Schmitt 2003, p. 8. Waksman *et al.* 2003, p. 317.

<sup>2137</sup> Vokaer 2010, p. 118. Picon 1995, p. 284. Tite *et al.* 2001, p. 320. Desbat, Schmitt 2003, p. 8.

<sup>2138</sup> Woods 1986, p. 170. Picon 1995, p. 283. Le Mière, Picon 1998, p. 17. Desbat, Schmitt 2003, p. 8. Ikäheimo 2005, p. 510. Vokaer 2010, p. 118. Vokaer 2011, p. 58.

<sup>2139</sup> Le Mière, Picon 1998, p. 17.

inclusions peuvent dans le même temps fragiliser le récipient car elles créeraient des tensions plus ou moins fortes en fonction de leur nature en raison de leur dilation thermique lorsque celle-ci est supérieure à la dilation de l'argile<sup>2140</sup>. Pour éviter ce stress à la pâte, "le coefficient d'expansion thermique de ces inclusions doit être, de préférence, similaire à celui de l'argile"<sup>2141</sup>. De telles observations ont amené O. S. Rye à dresser une liste théorique des meilleurs dégraissant pour parer les chocs thermiques. Il propose donc la chamotte, la calcite, les coquillages, le zircon, la rutil, les feldspaths, l'hornblende ou encore l'augite<sup>2142</sup>. La question des dégraissants a été discutée à de nombreuses reprises. M. S. Tite évoque ainsi le coquillage comme étant le meilleur type d'inclusions pour la céramique de cuisson. Selon lui, leur forme plate permet de réduire, voire d'arrêter, la propagation des fissures dues aux chocs thermiques de manière plus efficace que des grains arrondis ou angulaires comme le quartz<sup>2143</sup>. Au contraire, il est souvent admis que le quartz n'est pas un bon dégraissant pour la culinaire. Lorsqu'il est chauffé au-dessus de 573°C, le quartz se dilate de manière importante se transformant de quartz  $\alpha$  en quartz  $\beta$ , ce qui occasionne un très fort stress pour la pâte<sup>2144</sup>.

Le second aspect principal de la pâte qui permet d'augmenter la résistance aux chocs thermiques est la texture de la pâte. Sa porosité y joue un grand rôle. Une forte porosité tend à diminuer les tensions et les fissures qui peuvent advenir. En effet, avec une argile dont la texture est poreuse, les divers éléments de la pâtes peuvent plus facilement se dilater sans occasionner de stress trop important. Cela concerne principalement les inclusions minérales<sup>2145</sup>. Plusieurs solutions existent afin de donner à l'argile une texture poreuse. La meilleure serait l'ajout de dégraissants végétaux, ou à défaut organiques. Lors de la cuisson, ils se consomment et laissent alors leurs empreintes sous la forme de vacuoles. Une faible cuisson permettrait également de garder une texture lâche et flexible<sup>2146</sup>. Toutefois, une texture trop lâche et poreuse nuit à la robustesse de la poterie. Elle est alors plus sensible aux chocs mécaniques<sup>2147</sup>. Dans ce cas, elle peut se briser plus facilement et donc ne serait plus suffisamment rentable. Outre l'argile, la forme des récipient peut également jouer dans la

---

<sup>2140</sup> Vokaer 2010, p. 118. Rice 1987, p. 229. Tite *et al.* 2001, p. 316.

<sup>2141</sup> Vokaer 2011, p. 58. Bronitsky, Hamer 1986, p. 97-98. Rice 1987, p. 229. Schneider 1991, p. 106. Nicholson 1993, p. 106.

<sup>2142</sup> Rye 1976, p. 116-117.

<sup>2143</sup> Tite 1999, p. 224.

<sup>2144</sup> Vokaer 2010, p. 118. Rye 1981, p. 27, 34. Schneider 1991, p. 106.

<sup>2145</sup> Rye 1981, p. 27. Bronitsky 1986, p. 250. Rice 1987, p. 229. Hamer, Hamer 1997, p. 232. Tite *et al.* 2001, p. 316. Vokaer 2010, p. 118. Vokaer 2011, p. 58.

<sup>2146</sup> Cardew 1952, p. 193. Picon 1995, p. 283. Le Mière, Picon 1998, p. 17. Vokaer 2010, p. 118. Vokaer 2011, p. 58.

<sup>2147</sup> *Ibid.*, p. 58.

résistance aux chocs thermiques. En effet, il convient, selon les théoriciens, de limiter les points pouvant fragiliser le récipient afin d'éviter la casse lors de l'utilisation. Ainsi, il apparaît que pour limiter au maximum les tensions, et donc l'apparition de fissures, certaines formes seraient plus appropriées que d'autres à la cuisson. C'est notamment le cas des " formes rondes, [des] parois fines ou d'épaisseur continue "<sup>2148</sup>. Les formes, qui permettent de donner aux marmites et autres poteries vouées à aller sur le feu une meilleure résistance, sont régulières, le plus souvent globulaires, et surtout sans grande rupture dans leur profil<sup>2149</sup>. Par conséquent, si l'on en croit les diverses études menées sur cette catégorie de poteries, les formes carénées ne devraient pas être utilisées, et les profils davantage globulaires et réguliers, au contraire, devraient être privilégiés

À côté de la capacité à résister à de nombreux chocs thermiques dus à des passages répétés sur un foyer, la céramique culinaire doit également posséder une propriété technique particulière inhérente à son utilisation première : une bonne conductibilité de la chaleur. Afin de cuire de manière homogène et assez rapidement diverses denrées, il est impératif que la poterie puisse absorber la chaleur et la restituer. Selon les chercheurs, trois spécificités permettent d'augmenter la conductibilité d'une poterie. La première réside dans la pâte et dans sa cuisson. Ainsi, d'après F. Hamer et J. Hamer, une pâte très cuite, jusqu'à vitrification, et une texture très dense de cette dernière accroîtraient la conductibilité de la chaleur<sup>2150</sup>. Il semblerait également que la finesse de la paroi de la panse permette un réchauffement du récipient facile, et par conséquent une cuisson rapide<sup>2151</sup>. Enfin, pour A. Vokaer et P. Rice, « une parois ondulée ou côtelée facilite également la diffusion de la chaleur car la surface d'absorption est plus grande »<sup>2152</sup>.

L'approche purement technologique est biaisée dès le départ. On observe souvent des discordances entre ce qu'on constate tant sur le plan archéologique qu'ethnographique et les conclusions expérimentales que nous venons de décrire. Ce phénomène résulte très certainement du fait que la grande majorité des expériences effectuées sur le sujet sont menées en laboratoire. Nous partageons l'avis d'A. Vokaer selon lequel elles s'apparentent davantage à la science des matériaux appliquée à l'étude d'échantillons archéologique au lieu

---

<sup>2148</sup> Vokaer 2011, p. 58. Rye 1981, p. 27. Bronitsky 1986, p. 250. Rice 1987, p. 229. Hamer, Hamer 1997, p. 232. Tite *et al.* 2001, p. 316.

<sup>2149</sup> Vokaer 2011, p. 58.

<sup>2150</sup> Hamer, Hamer 1997, p. 337.

<sup>2151</sup> Communications personnelles de J.-B. Humbert et J. Landgraf.

<sup>2152</sup> Vokaer 2011, p. 59. Rice 1987, p. 232.

de tenir compte de ce qu'on observe archéologiquement<sup>2153</sup>. Les résultats théoriques semblent, au moins en partie, déconnectés des observations de terrain et ne pas tenir compte des autres facteurs possibles expliquant les choix effectués lors de la chaîne opératoire. On en arrive ainsi à avoir par exemple la liste des potentiels meilleurs dégraissants pour la céramique culinaire, ce qui s'avère assez éloigné de ce qu'on observe pour la majorité des exemples sud-levantins.

Si idéalement la pâte des récipient destinés à cuire les aliments est riche en fer et pauvre en calcaire, nous pouvons trouver des exceptions qui prouvent que des pâtes calcaires ont servi à un usage culinaire. Des exemples de marmites de forme 12 trouvés dans les montagnes libanaises ont une pâte gris clair, très pauvre en fer. Or il ne fait aucun doute qu'elles ont été utilisées pour la cuisson<sup>2154</sup>. Il s'agit ici d'un cas extrême, mais on constate également que certaines culinaires provenant de la Jordanie actuelle présentent une pâte pauvre en fer et donc de couleur claire.

On remarque également des contradictions entre les dégraissants théoriquement les meilleurs et ce qui est visible dans les exemples antiques. Une partie de ces "bonnes" inclusions, dont le zircon et l'hornblende, n'était pas aisément disponible pour les potiers<sup>2155</sup>. Au contraire, le quartz est le dégraissant le plus commun observé pour la céramique de cuisson et semble dans la majorité des cas avoir été ajouté volontairement par les artisans<sup>2156</sup>. Ce minéral fait partie de la recette classique de la pâte de la culinaire pour l'ensemble de la Méditerranée orientale. On le constate ainsi aussi bien à Chypre qu'en Syrie du Nord avec le *Brittle Ware*. Pourtant le quartz est théoriquement un très mauvais dégraissant pour cette catégorie de poteries. Il se dilate très fortement à cause de la chaleur créant ainsi de grandes tensions dans le récipient<sup>2157</sup>. Il en va de même avec les formes des pots. La majorité de leur forme correspond en effet à ce qui est préconisé par les études en laboratoire, c'est-à-dire arrondie, avec des parois relativement fines et souvent côtelées. Toutefois, on observe l'existence de grands types ayant connu un succès certain avec des ruptures nettes dans leur profil telles que les carènes. Une rupture aussi importante devrait être rédhitoire pourtant des casseroles comme la forme 1 sont communes dans l'ensemble de la Judée et même plus largement dans le sud du Levant.

---

<sup>2153</sup> Vokaer 2010, p. 219.

<sup>2154</sup> Communication personnelle de D. Pieri.

<sup>2155</sup> Vokaer 2010, p. 119.

<sup>2156</sup> La quantité très abondante de grains de quartz dans certains cas ne peut être qu'un ajout volontaire de sable par les potier.

<sup>2157</sup> Vokaer 2010, p. 118. Rye 1981, p. 27, 34. Schneider 1991, p. 106.

Les contradictions que nous venons de relever indiquent clairement qu'il y a un fossé entre les études technologiques théoriques et la réalité du terrain, les premières étant effectuées sur des bases expérimentales en laboratoire et non à partir de données ethnographiques<sup>2158</sup> puis vérifiées archéologiquement. On se retrouve alors devant des incompatibilités au sein même des propriétés "obligatoires" que doivent posséder les récipients de cuisson. Par exemple, les exigences que demande la résistance aux chocs thermiques impliquent l'opposé de ce qui est requis pour la conductibilité de la chaleur. Pour une bonne conduction de la chaleur, la pâte doit être dense, vitrifiée sans inclusions organiques - donc non-poreuse - avec une surface côtelée. La résistance aux chocs thermiques nécessite le contraire : une pâte poreuse avec de nombreuses inclusions dont des organiques, peu cuite, une surface lisse et des parois pouvant être épaisses en cas de faible cuisson. Il en est de même avec la résistance physique du récipient<sup>2159</sup>. Pour avoir la poterie parfaite il aurait alors fallu au potier qu'il choisisse entre l'une ou l'autre des propriétés<sup>2160</sup>. De ce fait, la culinaire idéale, regroupant toutes les caractéristiques, est impossible à produire. Une conclusion s'impose donc : d'autres facteurs entrent en jeu dans les choix du potier et non uniquement la volonté de performance.

Les travaux ethnographiques permettent de mieux appréhender les facteurs sociaux, géographiques, voire environnementaux, qui se mêlent aux questions techniques. Le potier connaît bien les diverses sources d'argiles qui sont à disposition, les différents dégraissants possibles, ainsi que les gestes techniques à faire. Ses choix reflètent donc des pratiques sociales et culturelles. Le premier de ces choix concerne l'acquisition des matières premières. La sélection de l'argile dépend davantage de ce que O. Gosselain et A. Livingstone Smith nomment les stratégies sociales que de la "loi du moindre effort" comme ce qui a plusieurs fois été évoqué<sup>2161</sup>. Les explications de l'exploitation d'une source plutôt qu'une autre peuvent être très variées. D. E. Arnold propose d'identifier plusieurs facteurs entrant en jeu à partir d'observations effectuées au Pérou, au Guatemala et au Mexique : la géologie locale, la perception individuelle des matières premières, les modes de colonisations et d'occupation du territoire, les questions religieuses, l'utilisation prévue du produit fini, voire même les techniques utilisées ailleurs<sup>2162</sup>. Il peut également s'agir d'une tradition. Par exemple, un potier peut exploiter un gisement d'argile car ses prédécesseurs l'exploitaient avant lui et lui ont

---

<sup>2158</sup> Vokaer 2010, p. 118.

<sup>2159</sup> Vokaer 2010, p. 119. Schiffer, Skibo 1987, p. 599. Picon 1995, p. 284. Hammer, Hammer 1997, p. 233.

<sup>2160</sup> Vokaer 2010, p. 119.

<sup>2161</sup> Gosselain, Livingstone Smith 2005, p. 34. De Boer 1984, p. 530-549.

<sup>2162</sup> Arnold 2000, p. 334. Gosselain, Livingstone Smith 2005, p. 34.



transmit cette habitude. Les raisons peuvent être presque dérisoires. Ainsi, P. K. Lauer mentionne le cas d'un potier des îles Amphlett en Papouasie-Nouvelle-Guinée qui préférait utiliser de l'argile d'une qualité inférieure car le gisement de meilleur qualité se situait sur un terrain dont le propriétaire demandait un prix trop élevé pour l'argile<sup>2163</sup>. Les études ethnographiques - principalement effectuées en Afrique - ont montré que la majorité des sources d'argile exploitées par les potiers se situe dans un rayon d'environ 3 km autour du lieu où il travaille<sup>2164</sup>. C'est ce qu'on constate par exemple avec l'atelier du Second Temple à Binyanei Ha'uma où la source est à 3 km<sup>2165</sup>. Dans certains cas cependant, bien que rares, l'argile provient de gisements plus éloignés. Le potier constitue alors des stocks permettant de travailler durant plusieurs mois ou pendant une saison complète<sup>2166</sup>.

Outre pour le choix de l'argile, les facteurs peuvent varier également pour le choix du dégraissant. L'utilisation d'un dégraissant plutôt qu'un autre est un marqueur presque identitaire. Des données récoltées au Cameroun montrent un fait particulièrement intéressant. Plusieurs potiers utilisent une même argile mais se distinguent par l'usage de dégraissants différents. Certains utilisent du sable, du fumier ou de la chamotte. D'autre ne rajoute rien à l'argile. Pourtant, les analyses fonctionnelles indiquent qu'il n'y a aucun besoin d'y rajouter quoi que ce soit et qu'elle peut être utilisée simplement telle quelle<sup>2167</sup>. Cet exemple illustre parfaitement le fait que les choix sont perçus comme une importante pratique sociale<sup>2168</sup>.

La poterie destinée à la cuisson est une catégorie de céramique à part. Malgré ce particularisme, elle a souvent été délaissée, principalement pour celle du sud du Levant. Elle a souffert également du manque d'attention global des publications concernant les descriptions. Malgré les ateliers connus ayant produit de la culinaire, et l'aspect facilement distinguable des pâtes, celles-ci sont relativement mal connues et n'ont jamais été recensées. Pourtant, plusieurs types de pâtes ont fait l'objet d'études à l'échelle macroscopique et/ou des analyses

---

<sup>2163</sup> Lauer 1974, p. 143. Rye 1976, p. 108.

<sup>2164</sup> Gosselain 2002, p. 40-41. Gosselain, Livingstone Smith 2005, p. 35.

<sup>2165</sup> Berlin 2005, p. 35.

<sup>2166</sup> Gosselain, Livingstone Smith 2005, p. 33. Cette dernière observation concerne des potiers africains, mais nous pouvons extrapoler ce système à la Palestine du 1er millénaire de notre ère, bien que nous n'ayons aucune preuve archéologique d'une telle pratique.

<sup>2167</sup> Livingstone Smith 2000, p. 28, 36.

<sup>2168</sup> Gosselain 1998, p. 89. Gosselain, Livingstone Smith 2005, p. 235.

chimiques ou pétrographiques. Leur nombre est réduit en comparaison de ce qui se fait avec d'autres catégories de poteries telles que les amphores ou encore la sigillée tardive africaine. Toutefois, elles permettent de constater les nombreux points communs entre les diverses pâtes et de mettre en avant la fameuse "recette-type" de la culinaire : une pâte riche en fer, granuleuse voire feuilletée, rougeâtre et contenant d'abondants grains de quartz.

Les questions autour de sa pâte ont toutefois intrigué les chercheurs et ont été longuement étudiées. Les chercheurs se sont pendant longtemps principalement concentrés sur les propriétés qu'elles doivent posséder : la capacité à résister aux chocs thermiques et physiques et la capacité à conduire la chaleur. S'il ne fait aucun doute que les culinaires doivent avoir ces qualités, du moins en partie, l'approche techno-fonctionnaliste a pendant des décennies mis l'accent sur l'aspect technologique en oubliant que les choix effectués durant la chaîne opératoire résultent de facteurs multiples.



# Réflexions autours de la chaîne opératoire du façonnage

La céramique antique et tardo-antique du sud du Levant fait l'objet depuis des décennies de diverses études morphologiques. Les catégories et formes sont de mieux en mieux appréhendées. Les typologies se multiplient, que ce soit à l'échelle d'un site ou d'une région. Une des plus connues est sans doute celle de J. Magness sur la céramique de Jérusalem en 1993<sup>2169</sup>. Cette approche est indispensable pour une meilleure connaissance de la céramique tant au niveau chronologique que des faciès culturels. On ne saurait toutefois pas se contenter de ce seul angle d'approche. Une analyse plus technique permet d'apporter de nouvelles données. Aujourd'hui encore, la culture matérielle proche-orientale, et principalement la poterie, a trop souvent été abordée d'un point de vue uniquement typologique<sup>2170</sup>, ce qui entraîne une opposition malheureuse entre la typologie et les analyses techniques<sup>2171</sup>.

---

<sup>2169</sup> Magness 1993.

<sup>2170</sup> Roux, Rosen 2009, p. 11.

<sup>2171</sup> Il est évident que les deux approches sont étroitement liées et permettent ensemble d'arriver à de très bons résultats.

Les analyses techniques correspondent à l'étape suivante de l'étude des poteries, après la mise en place d'une typo-chronologie. Dans le meilleur des cas, elles peuvent permettre d'affiner cette dernière en distinguant des manières de faire bien particulières. Ces analyses se divisent en deux grandes catégories en fonction de ce qu'elles se concentrent sur la pâte - la matière première - ou sur son façonnage. La première est devenue pratique courante<sup>2172</sup>. La question du façonnage, au contraire, est encore en retrait par rapport à la précédente, principalement pour la céramique des périodes antiques, et ceci pour l'ensemble du pourtour méditerranéen. C'est encore plus flagrant pour le Proche-Orient, notamment le sud du Levant. Le sujet est entouré de préjugés encore bien tenaces et qui empêchent le bon développement de ce type d'études. Depuis toujours, on part du principe que l'ensemble de la céramique antique est façonné uniquement au tour<sup>2173</sup>, hormis quelques exceptions telles que pour les grandes jarres de stockage ou *pithoi* qui ne peuvent être produites autrement que par l'utilisation de colombins. Si, en effet, l'utilisation du tour est majoritaire, il semble qu'il y ait une plus grande diversité dans les techniques<sup>2174</sup> de façonnage qu'on ne le supposait : des techniques de tournage en plusieurs temps, ou d'autres certainement mixtes où le tournage est couplé avec une autre technique, ou encore tout simplement des façonnages sans l'utilisation du tour<sup>2175</sup>. En raison du manque d'attention des chercheurs sur le sujet, il n'existe quasiment pas de cas répertoriés pour la région sud-Levantine. La reconstitution des gestes liés à la production de la céramique, outre la cuisson qui est plutôt bien connue, n'est que rarement mise en avant. On note un essai de reconstitution de façonnage par J. Landgraf des amphores *bag-shaped 2*, dites de Bet She'an, à partir du matériel issu des fouilles de l'Ecole biblique et archéologique française de Jérusalem sur le site de Tell Keisan<sup>2176</sup>. Pour la même période mais en Afrique du nord, J. W. Hayes<sup>2177</sup>, J. M. Schuring<sup>2178</sup> et M. Bonifay<sup>2179</sup> se sont penchés sur les considérations techniques du façonnage de la sigillée locale, l'*African Red Slip Ware*. Sans reconstituer entièrement les étapes du façonnage, ils ont pu mettre en évidence que certaines formes ont été obtenues par tournage dans un moule<sup>2180</sup>. M. Bonifay se

---

<sup>2172</sup> Nous avons déjà abordé précédemment ce sujet pour la céramique culinaire.

<sup>2173</sup> Cela est du moins le cas pour l'Antiquité classique. L'Antiquité tardive voit, semble-t-il, s'accroître les catégories de céramiques modelées (Communication personnelle de D. Pieri).

<sup>2174</sup> V. Roux et M.-A. Courty définissent le terme "technique" comme étant les "modalités physiques selon lesquelles l'argile est façonnée" (Roux, Courty 1997, p. 27).

<sup>2175</sup> Observations personnelles.

<sup>2176</sup> Landgraf 1980, fig. 23a, p. 72.

<sup>2177</sup> Hayes 1972, p. 292-295.

<sup>2178</sup> Schuring 1988, p. 34-35.

<sup>2179</sup> Bonifay 2004, p. 59-65.

<sup>2180</sup> *Ibid.*, p. 59. Schuring 1988, p. 34-35.

concentre également sur le traitement de surface - polissage - pour lequel des outils ont été mis au jour et sur le cas de la cuisson et de l'enfournement<sup>2181</sup>.

L'aspect technique de la production est, d'une manière générale, connue depuis plus de cinquante ans. On doit cet axe de recherche principalement à A. Leroi-Gourhan qui le premier a défini le concept de chaîne opératoire. Il cherchait alors à caractériser les diverses techniques entrant dans le processus de production des outils<sup>2182</sup>. Il la défini alors ainsi : "La technique est à la fois geste et outil, organisé en chaîne par une véritable syntaxe qui donne aux séries opératoires à la fois leur fixité et leur souplesse"<sup>2183</sup>. A sa suite, c'est toute une école de pensée aussi bien anthropologique qu'archéologique qui a vu le jour, entièrement tournée vers les techniques de production. On pourrait citer notamment H. Balfet, R. Creswell ou encore J. Tixier<sup>2184</sup>. R. Creswell a ainsi proposé la définition de la chaîne opératoire qui est aujourd'hui largement utilisée : "*A chaîne opératoire is a series of operations that transform raw material into finished product, either consumption object or tool*"<sup>2185</sup>. Cette approche particulière de l'étude du matériel archéologique a connu une grande émulation principalement pour le lithique et la céramique des périodes anciennes. Pour le Levant, elle a par exemple été utilisée pour l'étude des outils de pierre de Beit Eshel - à proximité de Be'er Sheva - datant du Chalcolithique<sup>2186</sup> mais aussi pour celle de la production d'un atelier d'objets en os de l'âge du Fer IIA à Tell es-Safi<sup>2187</sup>. Une des figures actuelles de ce type d'approche est V. Roux. Elle s'est penchée sur les diverses techniques de façonnage de la poterie et sur l'ensemble des étapes de leurs chaînes opératoires. A côté d'études sur la céramique protohistorique levantine, elle a théorisé l'ensemble des démarches à partir d'observations ethnologiques sur des potiers indiens. On lui doit notamment de nombreuses études techniques sur du matériel proche-oriental tel que certains bols à profil en "V" trouvé à Abu Hamid - dans la moyenne vallée du Jourdain - caractéristique du sud du Levant à partir du IV<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.<sup>2188</sup>, ou encore des assemblages de la fin du Chalcolithique et du Bronze ancien I provenant de Modi'in<sup>2189</sup>. En parallèle de ces travaux, elle a publié plusieurs

---

<sup>2181</sup> Bonifay 2004, p. 60-65.

<sup>2182</sup> Roux, Rosen 2009, p. 11.

<sup>2183</sup> Leroi-Gourhan 1964, p. 164.

<sup>2184</sup> Roux 2016, p. 15. Balfet 1973. Creswell 1976. Tixier 1967.

<sup>2185</sup> "Une *chaîne opératoire* est une série d'opérations qui transforme une matière première en un produit fini, que celui-ci soit objet de consommation ou outils" (Creswell 1976, p. 13 ; Roux, Rosen 2009, p. 12).

<sup>2186</sup> *Ibid.*, p. 14.

<sup>2187</sup> *Ibid.*, p. 15.

<sup>2188</sup> Roux, Courty 1997.

<sup>2189</sup> Roux *et al.* 2013.

études générales dont une par exemple sur les caractéristiques du tournage en 1990<sup>2190</sup>, ou bien encore *Des céramiques et des hommes*, ouvrage permettant de poser un cadre théorique et méthodologique pour l'appréciation des assemblages céramiques<sup>2191</sup>.

La notion de chaîne opératoire peut être comprise de deux manières différentes, plus ou moins globale. La première comprend l'ensemble de la production. Elle correspond à la définition de R. Cresswell<sup>2192</sup>. Elle consiste alors en plusieurs étapes allant de la collecte de l'argile - matière première - au produit fini. On en observe six principales : la sélection et l'extraction de l'argile, la préparation de la pâte, le façonnage, le traitement de surface, la cuisson et le traitement post-cuisson<sup>2193</sup>. La seconde utilisation du concept est plus restrictive. L'expression est dans ce cas utilisée "pour décrire une partie seulement de l'activité technique décomposable alors en plusieurs chaînes opératoires"<sup>2194</sup>. Il s'agit de cibler une étape de l'ensemble du processus de production et d'en tirer une série d'opérations afin de mettre en lumière une méthode<sup>2195</sup>. C'est dans cette optique de reconstitution d'une étape de la production que nous nous plaçons. Ainsi que nous l'avons déjà mentionné, la céramique antique et tardo-antique du sud du Levant n'est que très peu appréhendée sous cet angle. Une fois n'est pas coutume, la culinaire ne fait pas exception malgré l'attention portée à l'aspect technique de la pâte<sup>2196</sup>. Bien qu'elles aient une utilisation similaire et qu'elles répondent aux mêmes propriétés techniques telles qu'une bonne diffusion de la chaleur et la résistance aux chocs thermiques et techniques, on peut observer plusieurs méthodes de façonnage. Nous avons pris le parti de nous concentrer sur deux catégories de culinaires : les marmites et les coquelles<sup>2197</sup>. Nous pouvons distinguer quatre grandes méthodes, mais il est probable qu'il en ait existé davantage. Celles-ci utilisent en grande partie le tour de potier. Deux de ces méthodes portent uniquement les traces du façonnage au tour. Les méthodes 1 - marmites - et 2 - coquelles - sont classiques, avec un tournage en une fois à partir d'une motte d'argile. La

---

<sup>2190</sup> Roux 1990.

<sup>2191</sup> Roux 2016.

<sup>2192</sup> Cresswell 1976, p. 13.

<sup>2193</sup> Livingstone Smith 2010, p. 10-12.

<sup>2194</sup> Roux 2016, p. 63.

<sup>2195</sup> Le terme *méthode* est défini par V. Roux "comme une séquence ordonnée d'opérations fonctionnelles exécutées par un ensemble de gestes élémentaires qui peuvent être réalisés selon des techniques différentes" (*Ibid.*, p. 63).

<sup>2196</sup> Les caractéristiques de l'argile utilisée pour la céramique destinée à la cuisson ont fait l'objet de plusieurs travaux à la fois techniques, ethnologiques et expérimentaux (Bronitsky 1986 ; Bronitsky, Hamer 1986 ; Tite *et al.* 2001 ; Gosselain 2002 ; Ikäheimo 2005 ; Daszkiewicz *et al.* 2007 ; Vokaer 2010).

<sup>2197</sup> Il s'agit des deux catégories de céramique culinaire les plus nombreuses. De plus, ce sont les catégories auxquelles nous avons eu le plus accès.

dernière méthode - coquelles - diffère des autres en ce qu'elle utilise le colombin en plus du tour de potier.

Le façonnage à l'aide du tour de potier est sans nul doute le plus connu dans l'esprit populaire, bien que n'étant pas la technique la plus simple à acquérir. V. Roux estime d'après des observations ethnologiques en Inde que l'apprentissage du tournage prend plusieurs années. L'initiation commence dès l'enfance au travers du façonnage de récipients de petites tailles. Au fil de la formation, la taille et la complexité du récipient augmente. Il semblerait que ce ne soit qu'à l'âge adulte que la maîtrise du tournage est complète<sup>2198</sup>. Les plus anciens tours ont été mis au jour au Moyen-Orient, plus précisément à Ur dans le courant du IV<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.<sup>2199</sup>. Le tour est un outil de façonnage consistant au minimum à un plateau, appelé volant, tournant sur un axe, utilisant l'énergie cinétique rotative et produisant une force centrifuge<sup>2200</sup>. On peut définir son usage ainsi : "Le tour produit une énergie cinétique suffisante pour que le mouvement rotatif résiste à la friction des pressions nécessaires pour centrer, creuser et amincir une masse d'argile, quel que soit son poids"<sup>2201</sup>. Il existe deux grandes sortes de tour en fonction de son moyen de mise en mouvement : le tour à pied et le tour à volant simple. Le premier, ou tour à double volants, est le plus récent (**Pl. 315A**). Il doit son nom au fait qu'il est actionné par le pied du potier au niveau du plateau du bas. Son utilisation durant l'Antiquité fait débat. Certaines reconstitutions proposent le tour à pied. Toutefois, pour A. Desbat il n'en est rien. Il semblerait, selon lui, que ce type de tour ne soit pas attesté durant la période romaine et qu'il ne soit apparu qu'à la Renaissance<sup>2202</sup>. Une observation de Plutarque va dans ce sens. Il évoque dans ses *Œuvres morales* l'utilisation par les potiers d'un tour mu par la main<sup>2203</sup>. Des représentations provenant d'Égypte et datant du Nouvel Empire laissent au contraire entrevoir l'existence dès cette période ancienne du tour à pied<sup>2204</sup>. Le tour à main est une des formes de tours dit à volant simple. Il consiste d'une manière générale en une girelle - plateau sur lequel est déposée la masse d'argile - posée sur

---

<sup>2198</sup> Dans le cas des potiers du nord-ouest de l'Inde, l'apprentissage passe par trois stades de tournage correspondant à des tailles et des degrés de difficultés différents. Le stade 3 n'est appréhendé qu'à l'âge adulte (Roux 1990, p. 41). Cette observation est corroborée par les dires d'un potier de Gujarat - Etat situé à l'ouest de l'Inde - selon lesquels son apprentissage commencé durant son enfance a duré plus d'une vingtaine d'années (Fisher, Shah 1970, p. 118).

<sup>2199</sup> Rieth 1960, fig. 22 : a-c.

<sup>2200</sup> Pour plus de détails sur la force centrifuge et l'énergie cinétique rotative dans le tournage d'un point de vue physique et mathématique se référer à Gandon *et al.* 2016.

<sup>2201</sup> Roux 2016, p. 77.

<sup>2202</sup> Desbat 2004, p. 151.

<sup>2203</sup> Desbat 2004, p. 151.

<sup>2204</sup> L'attestation la plus ancienne - du moins pour l'Égypte - est une représentation d'un potier en train d'utiliser un tour à pied. Elle provient d'une inscription de Ramsès II dans le temple de Louxor (Klotz 2013).



un axe de façon à ce qu'elle puisse tournée. La girelle peut être actionnée soit directement par la main, soit à l'aide d'un bâton<sup>2205</sup> (**Pl. 315B et C**). Il est alors appelé tour à bâton. Il s'agit des deux types attestés durant l'Antiquité. Contrairement à une idée reçue, le tour à volant simple permet, à l'instar du tour à pied, un tournage à grande vitesse pouvant convenir à la production de grosses pièces<sup>2206</sup>. D'après V. Roux, la vitesse maximale de ces tours se situe à environ 220-230 tours/min<sup>2207</sup>. Archéologiquement, les vestiges de tours sont extrêmement rares pour le sud du Levant durant la période qui nous intéresse. Un atelier de potier datant du Ier s. ap. J.-C. a été fouillé à Avdad/Oboda dans le désert du Néguev<sup>2208</sup>. Diverses installations correspondant à différentes étapes de la production ont été mises au jour. On note ainsi un espace pour le traitement de l'argile, un four et une salle interprétée comme étant le lieu de tournage de l'atelier. Le centre de cette pièce est occupé par une petite structure cylindrique en pierre (**Pl. 316**). Elle est en partie tronquée et mesure 1 m de diamètre pour une hauteur d'environ 0,80 m. Selon Y. Goren et P. Fabian, il semble que cette installation corresponde à la base d'un tour<sup>2209</sup>. Nous connaissons également un fragment de tour de potier provenant de l'atelier de Horbat 'Uza<sup>2210</sup>. Deux autres exemples dont un complet ont été mis au jour au niveau des ateliers de Bet She'an. Un fragment provient d'une des alcôves du théâtre alors que le tour complet a été trouvé au niveau de l'atelier de l'agora. Les deux tours sont des variations du type dit "*Pivot-and-socket*" dont l'existence est attestée dans la région depuis le début de l'âge du Bronze<sup>2211</sup>.

Le façonnage au colombin, aussi appelé colombine, est plus ancien que le tournage et est encore utilisé de nos jours dans de nombreuses cultures. En Orient, il est attesté depuis les périodes anciennes. Il est celui qui prédomine pour la production de la céramique durant de nombreux siècles entre les 5e et 1er millénaire avant notre ère<sup>2212</sup>. Il apparaît même qu'il s'agit de la méthode de façonnage de base pour l'ensemble de la Méditerranée orientale et l'Orient au 3e et 2e millénaire av. J.-C.<sup>2213</sup>. Le tournage est alors minoritaire. Une telle

---

<sup>2205</sup> Roux 2016, p. 77.

<sup>2206</sup> Desbat, Schmitt 2003, p. 17.

<sup>2207</sup> Roux 2016, p. 77.

<sup>2208</sup> Goren, Fabian 2008, p. 341.

<sup>2209</sup> *Ibid.*, p. 345.

<sup>2210</sup> Avshalom-Gorni 2009a, fig. 2.23 : 2, p. 25. Il a été découvert dans le niveau 7 - *stratum* 7 - que l'on peut dater de la première moitié du Ve s. de notre ère (Syon 2009).

<sup>2211</sup> Bar-Nathan, Atrash 2011, p. 184. Bar-Nathan, Najjar 2011, fig. 8.4, p. 195.

<sup>2212</sup> Roux, Courty 1998. Roux 2009. Roux 2016, p. 117.

<sup>2213</sup> *Ibid.*, p. 117.

constatation est bien visible au travers par exemple des travaux de C. Jeffra sur la technologie céramique en Crète et à Chypre de l'Âge du Bronze<sup>2214</sup> ou encore ceux de A. Dupont-Delaleuf sur la poterie protohistorique en Asie Centrale<sup>2215</sup>. Même avec la généralisation du tournage, le façonnage à l'aide de colombins continue à être utilisé. Le manque d'études techniques systématiques sur les méthodes de montage de la céramique notamment antique empêche d'avoir une idée réelle sur la proportion du colombinage par rapport au tournage ou à toute autre méthode. Le point de vue actuel sur la question semble biaisé, du moins en partie, par une sorte d'image d'Epinal voulant que durant l'Antiquité notamment le tournage soit quasiment exclusif. Les colombins, à partir de l'Antiquité, sont encore une méthode utilisée pour la production de certaines formes. Il est acquis aujourd'hui que les plus gros récipients tels que les grandes jarres de stockage ou *pithoi* sont façonnés de cette manière, leurs dimensions ne permettant pas de les tourner. Il apparaît toutefois que cette méthode ait été utilisée pour d'autres formes plus petites telles que pour la céramique destinée à cuisson<sup>2216</sup>.

Le colombinage est une méthode d'ébauchage durant laquelle une partie ou l'ensemble de la poterie est ébauchée grâce à des colombins. Un colombin "est un rouleau de pâte obtenu soit par roulement d'un volume élémentaire de pâte entre les ou sur une surface plane à l'aide des deux paumes, soit par modelage en exerçant des pressions interdigtales"<sup>2217</sup>. Il existe une multitude de formes de colombins qui dépendent du potier et de l'usage voulu. Ils peuvent être plus ou moins réguliers. Cette méthode, contrairement au tournage, n'utilise pas l'énergie cinétique rotative.

Le montage au colombin est plus simple que celui au tour. Il fait appel, d'une manière générale, à des gestes et des dispositions plus naturels. D'après V. Roux, la durée d'apprentissage de cette technique est courte. Elle a pu observer que chez les potiers du nord-ouest de l'Inde la formation ne dure pas plus d'une année et ne dépasse généralement pas un stade d'apprentissage là où pour le tournage il faut de nombreuses années afin d'acquérir complètement cette compétence<sup>2218</sup>. Cette relative facilité tient au fait que les gestes employés se rapproche de ceux effectués dès le stade de l'enfance dans des contextes courants,

---

<sup>2214</sup> Jeffra 2011.

<sup>2215</sup> Dupont-Delaleuf 2011.

<sup>2216</sup> S'il est certain que des coquelles ont été façonnées au colombin comme nous allons le montrer ultérieurement, il est possible que des marmites l'aient été également. Cependant, nous n'avons pas encore suffisamment de preuves pour proposer ici une hypothèse de restitution d'une chaîne opératoire pour les marmites montées grâce au colombinage.

<sup>2217</sup> Roux 2016, p. 79-80.

<sup>2218</sup> Roux 1990, p. 77.

domestiques. A l'inverse du façonnage au tour, c'est la main qui bouge et non le récipient ce qui donne une meilleure maîtrise du geste<sup>2219</sup>.

Une technique mixte existe, utilisant le colombinage et le tournage. Cette pratique à la croisée des deux méthodes est documentée depuis des périodes anciennes. Dans l'iconographie égyptienne du 2<sup>e</sup> millénaire avant notre ère, V. Roux pense voir un exemple de colombinage au tour<sup>2220</sup>. Un exemple de cette méthode a été bien étudié par V. Roux et M.-A. Courty sur des petits bols dits en "V" provenant des fouilles du site d'Abu Hamid et datant de la première moitié du 4<sup>e</sup> millénaire avant notre ère<sup>2221</sup>. Le colombinage au tour consiste dans un premier temps à ébaucher le récipient selon les méthodes classiques du colombin. Dans un second temps, le préformage est effectué sur avec l'énergie cinétique rotative du tour. Un tel découpage entre le montage au colombin et le tournage n'est pas toujours aussi net. En effet, si le tour peut être utilisé une fois l'ébauche au colombin complètement terminée, il peut également l'être "au fur et à mesure de la pose des colombins"<sup>2222</sup> (PI. 317).

## 1. METHODE 1 : LES MARMITES ENTIEREMENT TOURNEES

La première méthode est la plus connue et certainement la plus couramment utilisée<sup>2223</sup> pour le façonnage des marmites. Il semble qu'elle soit utilisée en grande partie durant la période romaine. Elle est attestée pour la production de deux types de marmites, mais également pour de nombreuses marmites romaines n'entrant pas dans la typologie<sup>2224</sup>. On rencontre ce type de façonnage simple au tour pour les marmites de types 1 et 4, deux grandes formes caractéristiques du tournant de l'ère chrétienne. Elles présentent des caractéristiques morphologiques similaires telles qu'une panse large et sphérique ainsi qu'une épaisseur de la paroi très fine. Si pour ces deux formes nous possédons des preuves de

---

<sup>2219</sup> *Ibid.*, p. 77.

<sup>2220</sup> Il s'agit d'une fresque datant de la XII<sup>e</sup> dynastie trouvée dans la tombe de Amenemhet sur le site de Beni Hassan montrant le fonctionnement d'un atelier de potier (Arnold, Bourriau 1993, p. 48 ; Roux 2016, p. 117).

<sup>2221</sup> Roux, Courty 1997, fig. 1, p. 29.

<sup>2222</sup> Roux 2016, p. 144.

<sup>2223</sup> Cette affirmation est à ce jour à prendre avec précaution. L'étude technique du façonnage de la céramique culinaire n'en est qu'à ses débuts. N'ayant jamais fait l'objet d'une étude complète et systématique il est difficile d'assurer qu'il s'agit de la méthode de façonnage la plus commune pour les marmites.

<sup>2224</sup> C'est notamment le cas des marmites trouvées lors des fouilles du Tombeau des Rois à Jérusalem, dont les complètes utilisées comme urnes cinéraires conservées aujourd'hui dans les réserves du musée du Louvre (observations personnelles).

tournage, il est concevable que des marmites autres mais présentant ces grands traits aient pu être produites selon la même méthode<sup>2225</sup>. Les exemples de ces deux types présentent plusieurs stigmates<sup>2226</sup> typiques de l'utilisation du tour permettant de restituer de manière hypothétique la chaîne opératoire de la phase de façonnage de ces marmites.

La chaîne opératoire pour ces marmites est composée d'au minimum neuf phases de travail se référant à des gestes différents et ayant des buts bien précis (**Pl. 318**). Celles-ci peuvent être regroupées en trois grandes étapes correspondant à l'ébauchage - opération n°1 à 3 -, au préformage - opération n°4 et 5 - et la finition - opération n°6 à 9.

### **Opérations 1 à 3 :**

L'ébauchage est la première des étapes effectuées par le potier. Elle est toujours identique quelle que soit la forme définitive du récipient. Seule change la quantité d'argile proportionnellement à la taille de la poterie voulue. Lors de cette étape, le potier crée une ébauche. Il s'agit "d'un volume creux qui ne présente pas les caractéristiques géométriques finales du récipient"<sup>2227</sup>. Cette étape est constituée de trois opérations qui sont le centrage, le creusage et l'amincissement.

L'opération 1 est le centrage de la balle d'argile utilisée. Le but de cette opération est de positionner l'argile au centre de la girelle afin que "lorsque l'objet est, par la suite, creusé, les parois aient aussitôt une section horizontale d'épaisseur constante pour qu'elles soient de hauteur égale"<sup>2228</sup>. Le centrage est une étape importante. En cas de mauvais centrage, l'argile ne peut pas être tournée correctement, la force centrifuge déformant de manière asymétrique les parois. La déformation déséquilibrée peut aller jusqu'à l'effondrement des parois<sup>2229</sup>. Le geste est simple. Il consiste en des pressions horizontales sur l'argile à l'aide de la paume des mains. Ces pressions sont appliquées de manière symétrique et simultanée. D'après les

---

<sup>2225</sup> Certaines présentent aussi les marqueurs spécifiques du tournage, mais n'ont pu être documentées sous cet aspect. C'est par exemple le cas des marmites complètes du Tombeau des Rois de Jérusalem et de petites marmites provenant des fouilles de Kh. es-Samra. Dans les deux cas, il nous a été impossible d'observer la surface interne en détail. Il en va de même avec certaines présentées dans les publications pour lesquelles je n'ai pas eu accès directement au matériel.

<sup>2226</sup> Les stigmates correspondent à des traits diagnostiques que V. Roux définit comme : "la résultante des contraintes mécaniques qui définissent les régimes de déformation subis par le volume et la couche superficielle de la pâte dans un état d'hygrométrie variable" (Roux 2016, p. 198).

<sup>2227</sup> *Ibid.*, p. 64.

<sup>2228</sup> Colbeck 1981, p. 30.

<sup>2229</sup> Roux 2016, p. 101.

observations effectuées sur des potiers du nord-ouest de l'Inde, V. Roux déduit que cette opération est particulièrement complexe. Son apprentissage est ardu et de longue durée<sup>2230</sup>. Dans ce cas ethnographique, le centrage n'est appris qu'à partir du stade 2 de la formation<sup>2231</sup>. S'il apparaît de par leur taille que ces marmites sont tournées chacune à partir d'une balle d'argile différente, il est envisageable que les marmites de petits module ait pu être tournées "à la motte", c'est-à-dire, que plusieurs récipients sont façonnés à partir de d'une même motte d'argile. Une telle pratique est fréquente pour les poteries de petites tailles<sup>2232</sup>. On en trouve par exemple un exemple iconographique d'époque romaine provenant de Pompéi (**Pl. 319**).

Une fois le centrage réalisé, le potier passe au creusage - opération 2. Comme son nom l'indique, cette opération a pour but de commencer à obtenir un volume creux qui pourra être travaillé par la suite. Plus précisément, J. Colbeck définit les enjeux du creusage comme étant "de déterminer la forme intérieure, l'épaisseur et la largeur de la base tournée"<sup>2233</sup>. Lors de l'opération, le potier doit se concentrer sur deux aspects principaux et indispensables que sont dans un premier temps le creusage de la base, et de fait à quel moment cesser de creuser afin d'obtenir une épaisseur convenable à la fois suffisamment grosse pour ne pas être percée lors de la découpe au fil ou au couteau mais relativement fine afin de s'éviter un trop important travail de retouche - tournassage<sup>2234</sup>. Il s'agit dans un second temps "d'évaluer l'épaisseur des parois en fonction de la taille du pot à tourner"<sup>2235</sup>. Contrairement à la première opération, celle-ci procède par une pression asymétrique. Elle est effectuée à l'aide généralement du pouce de la main droite au niveau de l'intérieur de la paroi. Dans le même temps, l'argile à l'extérieur est soutenue par la main gauche. Les deux mains faisant synchroniquement des mouvements verticaux. Le geste est le même pour toute les tailles voulus ; seul varie la pression exercée proportionnellement à la masse d'argile utilisée. Cette opération, si elle est mal réalisée, aboutie à des variations de tailles dans un même récipient et tout simplement à des ratés<sup>2236</sup>.

L'opération 3 se fait directement à la suite et dans la continuité de la précédente. Il s'agit de ce qu'on appelle l'amincissement. Ce passage est l'opération durant laquelle le potier

---

<sup>2230</sup> *Ibid.*, p. 29.

<sup>2231</sup> Le premier stade d'apprentissage correspond au tournage sur motte non centrée de petits pots dont la taille réduite permet de se passer de cette opération (*Ibid.*, p. 29-30).

<sup>2232</sup> *Ibid.*, p. 103.

<sup>2233</sup> Colbeck 1981, p. 30.

<sup>2234</sup> Roux 2016, p. 102.

<sup>2235</sup> *Ibid.*, p. 102. Roux 1990, p. 30.

<sup>2236</sup> Ethnographiquement, V. Roux indique que la grande majorité des ratés des "apprentis potiers" du nord-ouest de l'Inde proviennent d'erreurs au moment du creusage (*Ibid.*, p. 30).

amincit et étire la paroi crée lors du creusage, sorte d'affinement du travail précédent<sup>2237</sup>. Le geste du potier consiste en une pression continue des doigts sur les parois de manière homogène et verticale. Cette opération peut être divisée en autant de sous-opérations d'amincissement que le demande la quantité d'argile et le résultat auquel l'on souhaite arriver<sup>2238</sup>. A ce moment du tournage, la masse d'argile creusée n'a pas encore la forme, même globale, de l'objet fini.

### Opérations 4 à 5 :

Le deuxième grand temps du façonnage au tour de ces marmites correspond au préformage. Contrairement à l'ébauchage, le préformage permet de donner à l'argile la forme voulue à l'objet. La préforme "est un volume creux qui présente les caractéristiques géométriques finales du récipient sans pour autant avoir subi des opérations de finitions"<sup>2239</sup>. Cette phase laisse dans la majorité des cas des stigmates particuliers permettant d'identifier l'usage du tour. Dans le cas d'un façonnage complet au tour, comme pour cette méthode, l'ébauchage et le préformage laisse des stigmates identiques<sup>2240</sup>.

L'opération 4 correspond à la mise en forme de la panse de la marmite. Elle est en quelque sorte dans la continuité de l'opération 3. Elle reprend le même principe d'amincissement de la paroi. Par la multiplication des sous-opérations d'amincissement et les variations de pression, le potier déforme la paroi alors verticale afin d'obtenir la panse globulaire tout-à-fait caractéristique de ces marmites romaines. Cette opération laisse de nombreuses traces sur la poterie typique du tournage. On note des traces facilement visibles que l'on appelle macro-traces et des traces plus discrètes, les méso- et micro-traces. Les marmites de formes 1 et 4 présentent une grande partie de ces stigmates ce qui permet d'affirmer l'utilisation du tour pour leur façonnage. On peut ainsi constater que pour l'ensemble de ces marmites leurs profils sont réguliers et uniformes<sup>2241</sup> (**Pl. 320A**). Dans ce cas, contrairement au façonnage au colombin, la paroi est régulière et ne présente pas de

---

<sup>2237</sup> L'amincissement est défini par J. Colbeck comme "l'opération par laquelle les parois d'un bloc d'argile précédemment centré et creusé sont pressées entre les doigts de façon uniforme pendant que les deux mains s'élèvent ensemble et à la même vitesse" (Colbeck 1981, p. 30).

<sup>2238</sup> Roux 2016, p. 102.

<sup>2239</sup> *Ibid.*, p. 64.

<sup>2240</sup> C'est pourquoi nous avons pris le parti de ne pas aborder les stigmates dus à cette méthode de façonnage lors de l'ébauchage. Nous aborderons plus tard le cas des stigmates de l'ébauchage au tour lors d'une méthode de façonnage mixte.

<sup>2241</sup> Roux 2016, p. 218.

variations d'épaisseur importantes ou d'ondulations<sup>2242</sup>. La régularité du profil résulte des mouvements réguliers et homogènes à une vitesse assez importante lors de l'amincissement et de la mise en forme. Une des autres caractéristiques observables sur les récipients tournés et que l'on constate également sur nos marmites est la présence de stries parallèles et concentriques<sup>2243</sup> (**Pl. 320B et C**). Les stries se forment lorsque l'argile très humide flue entre les doigts du potier lors des mouvements verticaux pendant le tournage d'une manière générale. Cette caractéristique est, avec la précédente, sans doute la plus souvent visible, notamment dans les dessins de marmites publiés<sup>2244</sup>. D'autres macro-traces sont caractéristiques du tournage, mais ne peuvent pas être observées dans le cadre des marmites de formes 1 et 4 en raison de leur forme bombée de la base. Ainsi, sur les récipients à base plate on observe sur celle-ci des stries ellipsoïdales dues à la découpe au fil sur le tour<sup>2245</sup>. A l'échelle en dessous, au niveau de la pâte, on constate pour ces marmites des micro-traces attestant du tournage. La section présente une "mésos-structure dense et homogène, orientation et distribution aléatoire de la fraction grossière"<sup>2246</sup> (**Pl. 321A**).

La cinquième opération est très liée à la précédente. Il s'agit de la mise en forme du col de la marmite. Il est façonné à partir de la fin de la panse. Il pourra être retouché lors des finitions. Pour les marmites romaines et notamment celles des types 1 et 4 le col est haut, droit ou évasé. D'après V. Roux, la transition entre la panse et le col est propice à observer des traces permettant d'identifier le tournage comme méthode de façonnage. En effet, au même titre que la partie inférieure de la panse, la transition col/panse est une zone de compression. On y observe ainsi souvent des plis de compression obliques, pouvant être rayonnant, au niveau de la surface interne. Plusieurs fragments de marmites de forme 1 et de forme 4 présentent ces légers et fins plis caractéristiques (**Pl. 320B**). Ces macro-traces ajoutées aux précédentes permettent de confirmer le façonnage au tour pour ces formes.

---

<sup>2242</sup> *Ibid.*, p. 200, fig. 2.23, p. 201.

<sup>2243</sup> *Ibid.*, p. 218. Théoriquement, ces stries sont observables aussi bien sur la surface interne qu'externe. Pour ce qui des marmites de formes 1 et 4, elles ne sont généralement visibles qu'à l'intérieur en raison d'un traitement de surface externe ultérieur.

<sup>2244</sup> Cela permet donc de confirmer l'utilisation du tour pour le façonnage de marmites pour lesquels nous n'avons pas eu accès directement. Il est évident que dans les cas où il ne nous a pas été possible d'avoir un accès direct au matériel et pour lequel nous nous appuyons uniquement sur les dessins publiés, nous avons cherché d'autres stigmates sur des tessons du même type - auquel nous avons eu accès cette fois-ci - afin de confirmer ou d'infirmer une hypothèse de façonnage.

<sup>2245</sup> Roux 2016, p. 218.

<sup>2246</sup> *Ibid.*, fig. 2.43, p. 223.

## Opérations 6 à 9 :

Le troisième et dernier groupe d'opérations pour cette méthode correspond aux gestes de retouche et de finition<sup>2247</sup>. Durant celle-ci, il s'agit de donner l'aspect final à la marmite. Elle se fait normalement sur une argile à la consistance du cuir, ce qui implique un premier temps de séchage entre la fin du tournage - opération 6 - et le début de cette phase de finition. Elle regroupe selon nous quatre grandes opérations utilisant des gestes différents et avec des buts divers également.

L'opération 6 est aujourd'hui uniquement hypothétique. Il s'agirait d'une première phase de tournassage. Le tournassage peut être défini comme "une opération qui consiste à enlever des copeaux sur le vase, après un séchage partiel, à l'aide d'un instrument tranchant"<sup>2248</sup>. Lors de cette opération, il est probable que le tournassage ait été en partie utilisé pour l'affinage de la panse. En effet, les marmites de forme 1 et 4 présentent des parois très fines, pouvant aller jusqu'à quelques millimètres seulement (**Pl. 320A**). La paroi est probablement régularisée à l'aide d'une estèque<sup>2249</sup> et reprise afin de l'affiner. Les outils sont peu connus pour le sud du Levant pour la période qui nous intéresse. On peut cependant restituer l'utilisation pour cette opération de lames en métal. C'est d'ailleurs ce qu'on observe encore de nos jours<sup>2250</sup>. A Horbat 'Uza, au niveau de l'atelier, des lames en métal de diverses formes ont ainsi été mises au jour<sup>2251</sup>.

L'opération suivante - n°7 - est également une phase de tournassage. Cependant celle-ci est assurée grâce à des traces visibles sur les tessons. Elle consiste au tournassage de la base de la marmite. Le fond plat brut obtenu par le tournage est alors repris afin de lui donner la forme bombée caractéristique des marmites. Cette opération de reprise laisse des macro-traces caractéristiques. Sur les marmites façonnées au tour, on observe ce que V. Roux décrit comme "des surfaces compactes avec stries profondes concentriques parallèles formées par arrachement des grains à l'aide de l'énergie cinétique rotative"<sup>2252</sup>. On en a un bel exemple sur le fond d'une des marmites romaines trouvées lors des fouilles du Tombeau des Rois de

---

<sup>2247</sup> Nous regroupons sous ce terme de finition l'ensemble des opérations effectuées après le préformage - et avant le séchage et la cuisson -, alors que V. Roux, par exemple, l'utilise pour les opérations entre la fin du préformage et les traitements de surface (*Ibid.*, p. 125).

<sup>2248</sup> D'Anna *et al.* 2003, p. 283. Pour V. Roux, "le tournassage est un rabotage réalisé à l'aide de l'ECR [*énergie cinétique rotative*]" (Roux 2016, p. 230).

<sup>2249</sup> "Outil en bois, en fer, ou en terre cuite, utilisé pour régulariser ou lisser les parois d'un vase" (*Ibid.*, p. 276).

<sup>2250</sup> Observation personnelle.

<sup>2251</sup> Avshalom-Gorni 2009a, fig. 2.23 : 3-4, p. 25. Leur fonction exacte n'est pas connue, mais il est possible que ces couteaux aient été utilisés à cette fin.

<sup>2252</sup> Roux 2016, fig. 2.49 : d, p. 230.



Jérusalem et conservée aujourd'hui au musée du Louvre (**Pl. 321B**). Elle n'entre pas dans un type en particulier, mais il ne fait aucun doute qu'elle a été entièrement tournée.

La huitième opération - a et b - recouvre les derniers traitements de surface. Ils consistent en la transformation de l'aspect des surfaces, aussi bien externe qu'interne<sup>2253</sup>. Pour les marmites façonnées selon cette première méthode deux options de traitement apparaissent. On observe aussi bien des exemples dont la surface externe est lisse et d'autre pour lesquels elle est côtelée. Certains cas présentent également un mixte de ces deux traitements et sont alors en partie côtelés et en partie lissés. Le lissage peut être effectué d'une manière générale aussi bien sur une pâte encore humide que sur une pâte à consistance cuir. Cet acte laisse des macro-traces assez caractéristiques. La surface externe des marmites que nous avons pu étudier directement présente de fines "stries nervurées horizontales concentriques développées en continu"<sup>2254</sup> (**Pl. 321C**). Le second type de traitement de surface est le côtelage. Il est très courant sur l'ensemble de la céramique culinaire, mais, comme nous l'avons vu, non systématique. Une panse côtelée faciliterait "également la diffusion de la chaleur car la surface d'absorption est plus grande"<sup>2255</sup>. Le côtelage est obtenu généralement à l'aide d'un peigne qui est appliqué par pression sur la panse<sup>2256</sup>. La grande régularité des sillons créés indique que le peigne est utilisé sur un support en mouvement<sup>2257</sup>.

La dernière opération se fait sans énergie cinétique rotative. Elle correspond à l'ajout des anses. Il est possible que dans certains cas elle soit réalisée avant la précédente. Cependant, on observe sur certaines marmites que l'attache inférieure des anses coupe le côtelage. Les anses des marmites de formes 1 et 4 notamment sont plates et dites "en ruban". La manière dont elles sont obtenues est encore hypothétique. Il est fortement probable qu'elles proviennent d'un colombin roulé, puis aplati dans un second temps. La méthode d'apposition des anses diffère en fonction de la consistance de la pâte. Dans le cas de ces marmites, elle est à consistance cuir. Il est donc plus complexe d'obtenir une bonne adhérence pour ces éléments rapportés. V. Roux affirme qu'elle "est assurée soit par un guillochage recouvert de barbotine de la partie réceptrice, soit par l'ajout de petits colombins autour des éléments à fixer"<sup>2258</sup>. D'après les quelques tessons présentant une anse, il est délicat de trancher véritablement pour

---

<sup>2253</sup> *Ibid.*, p. 129.

<sup>2254</sup> *Ibid.*, p. 238.

<sup>2255</sup> Vokaer 2011, p. 59. Rice 1987, p. 232.

<sup>2256</sup> Communication personnelle de D. Pieri.

<sup>2257</sup> Il est possible qu'ici le tour ait été utilisé davantage comme une tournette, avec une vitesse de rotation plus faible.

<sup>2258</sup> Roux 2016, p. 121.

l'une ou l'autre approche. Un des exemples pourrait laisser penser à l'ajout d'un petit colombin pressé par la suite (Pl. 321D).

## 2. METHODE 2 : LES COQUELLES ENTIEREMENT TOURNEES

Les coquelles sont des céramiques de cuisson particulières avec des aspects morphologiques qui les démarquent nettement des autres récipients allant sur le feu. Elles présentent entre autres choses des anses horizontales et surtout une lèvre en biseau orientée vers l'intérieur. Le bord biseauté vient de la caractéristique que le couvercle est toujours façonné dans le même temps que la coquelle. Les méthodes de façonnage sont donc fortement liées à ce caractère spécifique. La première est classique et correspond au tournage. Le potier utilise alors toujours l'énergie cinétique rotative. On constate l'utilisation du façonnage au tour pour les coquelles de forme 2, les plus connues. Il est également très probable que celles de forme 1 aient été produites selon la même méthode<sup>2259</sup>. La chaîne opératoire de la deuxième méthode que nous proposons est constituée de treize opérations réparties dans les trois grandes étapes générales de la production de poteries : l'ébauchage, le préformage et les finitions et traitements de surface (Pl. 322).

### Opérations 1 à 3 :

Les trois premières opérations de cette méthode sont identiques à celles des deux précédentes. Il s'agit dans un premier temps - opération 1 - de centrer la balle d'argile afin de permettre un tournage de qualité et d'éviter que les parois ne s'affaissent sur elle-même lors des opérations suivantes. Ensuite, la masse d'argile est creusée - opération 2. La forme interne du fond est alors décidée ainsi que sa taille et son épaisseur. Il convient de garder une certaine épaisseur de matière pour que la base puisse être retravaillée par la suite sans pour autant être percée<sup>2260</sup>. La troisième opération consiste dans l'étirement et l'amincissement de la paroi. Elle permet, comme nous l'avons déjà vu, d'obtenir un premier volume creux. Celui-ci n'a pas

---

<sup>2259</sup> Nous prenons toutefois l'exemple des coquelles de forme 2 pour la restitution de cette chaîne opératoire car ce sont celles pour lesquelles nous avons le plus d'évidences.

<sup>2260</sup> Colbeck 1981, p. 30.

encore les caractéristiques de la forme finale voulue. Elle va servir de base de travail pour l'étape suivant.

### Opérations 4 à 6 :

Le deuxième temps important du façonnage de ces coquelles est le préformage. C'est lors de cette étape que le récipient acquiert ses caractéristiques géométriques principales. A la fin des trois opérations, la coquille et son couvercle sont tout-à-fait reconnaissables.

L'opération 4 est la première du préformage. Elle consiste, comme pour les marmites, en une succession de "sous-opérations" d'amincissement de la paroi et en une déformation de celle-ci afin de lui donner la forme voulue. Une fois la hauteur désirée pour la fin de la panse atteinte, le potier commence alors à fermer le volume, ce qui va permettre la création du couvercle. Une des principales caractéristiques des coquelles, et sûrement la plus emblématique, est le façonnage en une seule fois du récipient et de son couvercle formant ainsi une sorte de boule creuse. Cette pratique est attestée notamment par plusieurs sources textuelles hébraïques. Plusieurs fois dans le Talmud, il est ainsi question de savoir s'il est permis de désolidariser le couvercle de la coquille durant le shabbat et les jours de fêtes<sup>2261</sup>. Dans un texte du Talmud de Jérusalem, le Rabbi Shimeon bar Yokhai explique que le ciel et la terre ont été créés en une seule fois comme la coquille - *ilpas* - et son couvercle<sup>2262</sup>. Outre ces mentions littéraires, une coquille avec son couvercle encore scellé a été retrouvée dans l'épave d'Iskandil Burnu au large des côtes turques (**PI. 324**). Les coquelles de forme 2 montrent les traces caractéristiques du façonnage au tour. On observe surtout les stries parallèles et concentriques sur la surface interne du récipient (**PI. 323B**). De plus, ces coquelles ont toujours des parois d'une très grande régularité ce qui est une autre preuve de l'usage du tour (**PI. 323A**).

L'opération suivante - opération 5 - est la suite de la précédente. Il s'agit de la suite du préformage et notamment le façonnage du couvercle. La grande majorité des couvercles ne présentent que des macro-traces dues au tournage. On constate, en effet, de nombreuses stries parallèles obtenues par l'utilisation du tour (**PI. 323C**).

---

<sup>2261</sup> Zevulun, Olenik 1979, p. 34.

<sup>2262</sup> Talmud de Jérusalem, *Hagigah* 2, 1. Zevulun, Olenik 1979, p. 34.

La dernière opération de cette étape - opération 6 - est la fin du façonnage du couvercle. La "boule creuse" est fermée par le tenon. Dans le cas des couvercles de forme 7, le couvercle est terminé par un petit bouton ou ombilic et l'anse sommitale est rajoutée ultérieurement, peut-être au moment de l'ajout des anses<sup>2263</sup>. S'il est possible que le tenon soit parfois rajouté par la suite, on observe souvent l'absence de raccord au niveau du bas du tenon. Ce dernier peut-être de diverses formes. Il ne semble pas y avoir de standardisation dans sa forme. Nous pouvons supposer que chaque potier avait sa façon de faire le tenon.

### **Opérations 7 à 13 :**

La troisième et dernière grande étape de la chaîne opératoire du façonnage des coquelles correspond aux finitions et aux traitements de surface. Il est probable qu'il y ait eu une première phase de séchage entre la fin de l'opération précédente et ces retouches. Cela permettrait à la "boule creuse" de ne s'effondrer sur elle-même lors des prochaines opérations, qui peuvent dans tous les cas être effectuées sur une pâte à consistance cuir. Lors de cette étape, l'ensemble coquille/couvercle obtient ses caractéristiques visuelles telles que le lissage, le côtelage ou encore les anses. L'ensemble des opérations hormis les deux dernières peuvent être effectuées sur un dispositif rotatif pour faciliter les gestes du potier.

L'opération 7 est importante. Elle consiste en la retouche de la paroi externe afin de l'affiner. De nombreuses coquelles, dont celles de forme 2, présentent une section parfois extrêmement fine pouvant atteindre que quelques millimètres. Les gestes sont effectués de la même manière et avec le même outil - probablement l'estèque - que ce que nous avons décrit dans le cadre de la méthode 1 pour les marmites. Durant cette opération, le tenon du couvercle est aussi certainement retravaillé pour lui donner son aspect final.

L'opération suivante - opération 8 - est la création de l'aspect côtelé de la panse. On observe cette caractéristique sur toutes les coquelles de forme 2 et sur un grand nombre de couvercles comme ceux de formes 6 et 7. Dans le cas de coquelles de type 1, qui ne sont pas côtelées, cette opération est sautée. Le côtelage est obtenu de la même manière que pour les marmites, à l'aide d'un peigne.

---

<sup>2263</sup> Nous ne savons pas si ces couvercles à anse sommitale peuvent avoir été façonnés avec les coquelles de forme 2, mais il est indéniable qu'ils ont été façonnés selon cette méthode.

A ce stade, le récipient est encore à l'état de "boule creuse". L'opération 9 consiste à séparer cette boule en deux afin d'obtenir la coquille et le couvercle. Elle peut être effectuée selon deux techniques : la découpe au fil ou la découpe au couteau. Pour les coquilles façonnées selon cette méthode, nous n'avons pas de preuve permettant de trancher pour l'une ou l'autre des techniques. De ce procédé résulte le biseau si caractéristique de cette catégorie de céramique culinaire. Il est un des marqueurs morphologique de ces récipients de cuisson. La taille et l'importance du biseau varie grandement d'un type à l'autre. La lèvre biseautée de coquilles de forme 2 est plutôt fine ce qui tend à faire penser à l'utilisation du fil plutôt que du couteau qui lui aplati davantage l'argile et qui peut laisser de petits ressauts nets dus à des erreurs de découpe.

L'opération 10 correspond au traitement de surface interne. Nous ne possédons pas de preuve directe de cette opération mais il apparaît comme très probable que l'intérieur du récipient et de son couvercle ait été repris et potentiellement lissé.

Une fois cette opération terminée, la coquille est retournée afin de pouvoir retravailler la forme du fond - opération 11. Une telle retouche est caractéristique du tournassage et est effectuée à l'aide du tournassin qui permet d'enlever des copeaux d'argile. Il s'agit de donner au fond de la coquille une forme légèrement arrondie plus appropriée à la cuisson. Dans la majorité des cas, le fond est côtelé dans la continuité de la panse.

L'opération 12 est l'ajout des anses. La particularité des coquilles, quelle que soit la méthode de façonnage et en dehors de la lèvre biseautée, est la présence de deux anses horizontales. Les anses étant ajoutées sur une pâte à consistance cuir, il convient de guillocher ou d'inciser doucement la zone de la panse prévue pour leurs attaches. Cette approche permet de mieux souder les anses<sup>2264</sup>.

Enfin, dans un dernier temps - opération 13 -, le couvercle est remis sur la coquille et re-soudé<sup>2265</sup>. Il s'agit de faire en sorte que le couvercle et la coquille aient un retrait égal lors du séchage et de la cuisson. Ainsi, malgré le phénomène de retrait dû à l'évaporation de l'eau de l'argile, le couvercle continue à correspondre parfaitement à la coquille. Plusieurs exemples montrent les deux éléments encore attachés après la cuisson dont le plus emblématique est celui provenant de l'épave d'Iskandil Burnu (**PI. 324**), mais on peut mentionner également deux fragments encore soudés au niveau de l'atelier d'Horbat 'Uza.

---

<sup>2264</sup> Roux 2016, p. 121.

<sup>2265</sup> Cette opération est commune à toutes les méthodes de façonnage des coquilles.

Plusieurs techniques ont été proposées pour cette opération. La première est l'ajout de quelques petites billes d'argile entre la lèvre de la coquille et celle du couvercle<sup>2266</sup>. Une autre hypothèse est évoquée par A. Vokaer. Les lèvres seraient soudées par simple pression des doigts. Plusieurs coquelles palestiniennes trouvées en Syrie du Nord présentent ainsi des traces pouvant correspondre à un arrachement sur l'ensemble de la lèvre<sup>2267</sup>. Nous pouvons proposer une troisième hypothèse qui serait que le couvercle soit juste reposé sur la coquille et qu'il se re-soude à la coquille par son propre poids, sans geste particulier de la part du potier.

### 3. METHODE 3 : LES COQUELLES FAÇONNEES SELON LA TECHNIQUE DU COLOMBIN

La troisième et dernière méthode se distingue des deux premières par l'utilisation de la technique du tournage en plus du colombinage. Elle correspond ainsi à une méthode mixte de colombinage au tour (**Pl. 325**). Toutefois, l'utilisation du tour semble assez réduite et réservée à certaines étapes précises telles que le façonnage du couvercle et les traitements de surface. Ce type de façonnage se rencontre pour les coquelles de forme 5. Si celles-ci sont à l'heure actuelle les seules pour lesquelles nous pouvons affirmer l'utilisation de ce "double façonnage", il est très probable que d'autres aient été produites de la sorte. Elle semble caractériser en majorité les coquelles les plus tardives, datant de la toute fin de la période byzantine et surtout de la période omeyyade. Au regard de leur morphologie, il est possible que les coquelles de type 3D aient également été façonnées selon cette technique<sup>2268</sup>.

Le façonnage de ces coquelles est le plus complexe à aborder de par le fait notamment que les coquelles sont produites avec leur couvercle et qu'aucun couvercle ne montre de trace d'un ébauchage au colombin. La chaîne opératoire de cette méthode peut être décomposée en

---

<sup>2266</sup> Communication personnelle de J.-C. Trégliat.

<sup>2267</sup> Communication personnelle d'A. Vokaer.

<sup>2268</sup> L'épaisseur importante de la paroi d'exemple de cette forme et son irrégularité laissent penser à un façonnage probable au colombin repris par le tour. Toutefois, l'absence de toute observation directe sur ces coquelles nous oblige, pour l'instant, à ne faire que des suppositions.

onze grandes opérations allant de l'ébauche à la forme finale pouvant passer à l'étape du séchage puis de la cuisson. Certaines de ces opérations sont des restitutions hypothétiques qu'il s'agira de confirmer ou d'infirmer par des nouvelles observations systématiques.

### **Opérations 1 à 3 :**

La première opération effectuée par le potier est caractéristique de la méthode du colombinage. Il s'agit de mettre en forme le fond du récipient, ici de la coquille. Fond sur lequel sera monté le reste de l'ébauche. Théoriquement, il peut être façonné de trois manières différentes : à partir d'une plaque d'argile - modelage ou moulage -, à l'aide de colombins placés en anneaux ou avec un ou plusieurs colombins enroulé en spirale<sup>2269</sup>. Le fait que le fond soit créé à part fait que la transition au niveau du départ de la panse est un point de faiblesse du récipient. On observe ainsi pour les coquilles de forme 5 que le fond se détache en une pièce ronde (**Pl. 326A**). En section, on constate très clairement la jonction entre fond/panse avec l'attache en "U" du premier colombin de la panse sur le fond (**Pl. 326B**). Si en général trois techniques existent pour son façonnage, il apparaît que pour cette forme particulière le fond ait été façonné à partir de colombins assemblés en spirale comme on peut le voir à partir d'un exemple provenant de Kh. edh-Dharîh (**Pl. 326A**). Dans ce cas, la spirale est bien visible ainsi que le bout du colombin en son centre, particulièrement sur sa face interne.

Les opérations 2 et 3 sont intimement liées. Elles consistent en deux gestes caractéristiques du colombinage et sont généralement effectuées plusieurs fois pendant le montage. Il s'agit de façonner la panse par une superposition verticale de colombins. Lorsqu'un ou plusieurs colombins sont mis en place, le potier doit les souder entre eux et avec les précédents. Le geste est assez simple mais V. Roux propose d'en distinguer trois modalités de placement : par pincement, par étirement et par écrasement<sup>2270</sup>. L'observation de la section d'une des coquilles de forme 5 permet de penser qu'au moins dans certains cas, les colombins ont été montés par écrasement. En effet, la section laisse apparaître une fissure oblique, macro-trace spécifique à cette technique (**Pl. 327**). Cette opération d'amincissement permet également de faire un premier lissage grossier. Le placement et le soudage des colombins sont effectués jusqu'à ce que la taille voulue de la coquille soit atteinte. Ces étapes sont exécutées

---

<sup>2269</sup> Giligny 2007, fig. 75.

<sup>2270</sup> Roux 2016, p. 80.

avec l'énergie cinétique rotative, mais il est possible qu'elles soient faites sur une installation de type tournette facilitant les mouvements du potier, mais sans atteindre de grandes vitesses.

#### **Opération 4 à 7:**

La caractéristique commune à toutes les coquelles est qu'elles sont produites avec leur couvercle, et ce pour tout type de façonnage. Ces quatre opérations sont tournées vers le façonnage de ce couvercle. Elles sont les plus délicates à restituer en raison notamment du fait qu'il est rare de retrouver une coquelle et son couvercle. Nous n'avons pas pu examiner d'exemples de couvercle encore soudé à sa coquelle pour cette forme, mais nous connaissons un couvercle provenant du site de Kh. edh-Dharih qui semble correspondre aux coquelles de forme 5<sup>2271</sup>.

L'opération 4 consiste à façonner les bases du couvercle à partir d'un ajout d'argile. Nous proposons deux hypothèses. La première est que le potier ajoute un colombin plus épais que les autres au moment où il estime que la hauteur idéale de la coquelle a été atteinte. C'est à partir de cette nouvelle masse d'argile que le couvercle sera façonné lors des deux opérations suivantes, avec un tournage somme toute assez classique. La seconde possibilité est que le couvercle soit monté en partie par colombinage. Les deux assertions sont plausibles. Les couvercles ne présentent généralement pas les macro- ou méso-traces du façonnage au colombin, au contraire du tournage. L'exemple du couvercle de Kh. edh-Dharih, qui est archéologiquement complet, pourrait toutefois présenter la trace d'au moins deux colombrins à proximité de la lèvre. Il possède aussi des stigmates pouvant être rapprochés du tournage (**Pl. 328A et B**).

A partir de cet ajout de matière, qu'il s'agisse d'un colombin épais ou de plusieurs, le couvercle est façonné à l'aide du tour - opération 5. Le tournage serait alors tout-à-fait classique et rejoindrait ce qu'on observe pour la méthode précédente. D'une manière générale, l'ensemble des couvercles, peu importe leur type, présentent les traces du tournage. De même, le couvercle précédemment cité a les stries parallèles et concentriques caractéristiques du façonnage au tour, aussi bien au niveau de sa surface externe qu'interne. Plusieurs catégories de macro-traces visibles sur les parois des coquelles de forme 5 indiquent que lors de cette

---

<sup>2271</sup> L'aspect des surface et la pâte correspondent à ce qu'on observe pour les coquelles de cette forme trouvées sur le site.



opération, l'ensemble de la coquille a été reprise par tournage. Méry, Delaleuf et Van der Leeuw proposent de reconnaître quatre groupes de stigmates que l'on rencontre lors de la technique mixte du colombinage au tour : des lignes de pression, des lignes de tension, des cassures préférentielles et des irrégularités d'épaisseur (**Pl. 329**). On constate trois de ces quatre stigmates sur nos coquilles. On observe ainsi une grande irrégularité de l'épaisseur de la paroi qui permet de deviner assez facilement les colombins. De nombreuses lignes de tension sont également visibles. Elles se concentrent principalement dans la zone médiane de la panse. Elles correspondent aux raccords entre les colombins et apparaissent le plus souvent lors du séchage. Enfin, ces coquilles lorsqu'elles se brisent le font selon des cassures préférentielles. Elles sont, dans notre cas, horizontales et se situent au niveau des soudures des colombins (**Pl. 330**).

L'opération suivante - opération 6 - est effectuée dans la continuité de la précédente. Elle consiste dans le façonnage du moyen de préhension, le tenon sommital. Si dans certains cas il ne fait aucun doute que le tenon est rajouté dans un second temps, il apparaît dans d'autres qu'il est façonné à partir de l'argile du couvercle, sans ajout. C'est ce qui semble être fait dans l'exemple qui nous intéresse (**Pl. 328B**). La zone sous le tenon à l'intérieur du couvercle présente ce qui ressemble à un petit ombilic torsadé et qui pourrait correspondre à l'argile pincé pour créer le tenon. L'effet torsadé serait alors dû au tournage.

Le façonnage du couvercle se termine toujours par l'opération 7 qui est la découpe du couvercle afin de le désolidariser une première fois de la coquille. Elle n'est pas différente de celle que nous avons décrite pour la méthode précédente. Le couvercle est découpé soit au fil soit au couteau ce qui permet de créer le biseau typique de ces culinaires. Le couteau a semble-t-il été préféré pour les coquilles de forme 5. Un fragment de lèvre présente une petite "marche" très nette résultant d'une erreur de découpe. Un écart de niveau aussi subit ne peut être obtenu avec l'utilisation d'un fil (**Pl. 331**). Il est possible qu'il y ait eu un premier stade de séchage avant la découpe afin que le couvercle une fois détaché puisse se tenir sans s'effondrer sur lui-même. Cette opération marque la fin du préformage de la coquille.

## **Opérations 8 à 10 :**

La troisième grande étape du façonnage des coquelles selon la méthode mixte du colombinage au tour concerne les finitions et traitement de surface. La désolidarisation de la coquille et de son couvercle permet d'avoir accès à la surface interne du récipient.

L'opération 8 consiste en un lissage principalement interne de la coquille et du couvercle (**Pl. 332**). On observe ainsi ce que V. Roux décrit comme "des stries nervurées horizontales concentriques développées en continue"<sup>2272</sup>. Le fond, au contraire, n'est que très peu retouché laissant visible une partie des colombins à partir desquels il a été façonné. La surface externe des coquelles ne semble pas avoir subi de traitements de surface particuliers. Elle présente un aspect assez grossier, brut et granuleux au toucher.

La neuvième opération est l'apposition des anses. Pour les coquelles qui nous intéressent ici, elles sont faites à partir d'un colombin épais et placé horizontalement à environ 1 cm de la lèvre. Leurs attaches sont particulièrement imposantes ce qui laisse penser qu'elles ont été consolidées à l'aide d'un plus petit colombin.

Enfin, une fois les anses posées, le couvercle est rattaché à la coquille - opération 10 - afin que, comme nous l'avons vu pour les celles entièrement tournées, lors du séchage et de la cuisson le retrait dû à l'assèchement de la pâte soit uniforme de manière à ce qu'ils correspondent toujours. Pour cette forme, nous n'avons aucune trace permettant de trancher entre les différentes techniques pour souder de nouveau le couvercle.

## **4. CONCLUSION ET AUTRES HYPOTHESES**

L'étude des méthodes de façonnage, et plus généralement des chaînes opératoires, de la céramique antique et tardo-antique du sud du Levant n'en est qu'à ses balbutiements. Si pour les périodes plus anciennes on connaît relativement bien les chaînes opératoires de la production céramique, pour celles qui nous intéressent la recherche a tendance à rester sur l'idée reçue que l'ensemble de la céramique antique est uniquement tournée. Les récipients destinés à la cuisson des aliments ne font pas exception à ce phénomène. En se penchant

---

<sup>2272</sup> Roux 2016, p. 238.

d'avantage sur ceux-ci, on constate que les méthodes de façonnage sont plus diversifiées que ce qu'on ne pensait. Les premières observations ne concernent qu'une partie de la culinaire : les marmites et les coquelles. Il conviendra par la suite d'étendre l'étude technique de manière systématique à l'ensemble des formes de culinaire. Outre le tournage classique, on constate l'existence de la technique mixte du colombinage au tour.

Trois grandes méthodes de façonnage ont ainsi été mises en évidence. Toutefois, il semblerait que d'autres méthodes existent pour la céramique de cuisson, mais pour lesquelles nous ne possédons pas suffisamment de preuve pour proposer une restitution complète. Les marmites de forme 10 présentent des traces d'un façonnage particulier (**Pl. 333**). On observe clairement une rupture dans son profil au niveau de la partie inférieure de la panse. La partie supérieure semble être tournée de manière normale. Les dessins de la forme montrent une paroi fine avec des stries qui pourraient correspondre aux stigmates de tournage. Dans ce cas, elle serait façonnée de la manière classique que nous avons décrite pour la méthode 1. La zone de rupture marque un changement dans le mode de façonnage. Il est possible qu'il s'agisse d'un tournage en deux temps. Selon cette hypothèse, le fond serait tourné soit à partir d'une masse d'argile rajoutée à la partie précédemment tournée et mise à l'envers, soit tourné à part et collé par la suite à la moitié supérieure de la marmite. La seconde option se rapproche de ce qui a été proposé pour les amphores *bag-shaped 2* dites de Bet She'an par J. Landgraf<sup>2273</sup>. Il semble cependant plus probable que le fond ait été façonné à part, sans utilisation de l'énergie cinétique rotative, donc sans tour. Là encore on peut supposer deux options : le colombinage ou le moulage. "Le moulage consiste à ébaucher et préformer des récipients par étalement d'une masse d'argile sur un moule convexe ou concave"<sup>2274</sup>. Dans ce cas, le fond serait moulé avant d'être soudé à la panse.

Les marmites de forme 9A ont un aspect assez grossier. La paroi est généralement épaisse. La surface externe laisse penser à un façonnage au colombin (**Pl. 334**). Dans cette hypothèse, les marmites seraient au moins en partie montées selon la méthode du colombinage. Il est possible qu'elles aient ensuite été reprises au tour<sup>2275</sup>. Une marmite de ce type provenant des fouilles de Kh. es-Samra laisse voir des cassures préférentielles horizontales correspondant certainement aux joints des colombins.

---

<sup>2273</sup> Landgraf 1980, fig. 23a, p. 72.

<sup>2274</sup> Roux 2016, p. 88.

<sup>2275</sup> Nous n'avons pas eu accès directement à ces marmites. Nous n'avons donc que des photographies générales et des dessins, ce qui ne permet pas d'observer les divers stigmates dus au façonnage.

D'autres méthodes de façonnage ont pu être utilisées pour la céramique culinaire et plus généralement pour la céramique de la période romaine au début de la période islamique. Une étude plus systématique des stigmates permettra d'avoir une vue d'ensemble sur les diverses pratiques et de mettre en évidence des groupes techniques. En effet, un façonnage particulier peut également être caractéristique d'un atelier ou d'une zone de production.



# Les lieux de production de la céramique culinaire

## 1. LES PRINCIPALES ZONES DE PRODUCTION

Les lieux de production de la céramique destinée à la cuisson est dans la suite logique de ce que nous venons de voir. La question est de nos jours encore très délicate. Nous nous proposons ici de faire un point sur ce sujet. Si quelques lieux précis ou zones supposées nous sont aujourd'hui connus, il s'agit d'un sujet encore méconnu, grandement tributaire des découvertes archéologiques. Pour la plupart des formes que nous avons pu distinguer dans notre typologie, il a été possible de circonscrire ne serait-ce qu'une zone probable de production (PI. 335). D'autres sont déjà connus depuis longtemps que ce soit par l'analyse des pâtes utilisées, par les sources textuelles antiques ou par l'archéologie. On distingue trois sortes de zones de production : une grande aire de production recouvrant une partie importante du sud du Levant, une aire de production correspond à une région plus ou moins importante, et un seul lieu de production précis.

La première proposition est la plus vaste. Elle comprend une très grande région dans laquelle plusieurs ateliers, dont l'importance peut varier et produisant une même forme, sont répartis. Plusieurs formes de culinaires semblent avoir été produites selon cette répartition. C'est par exemple le cas des marmites de formes 11 et 12, des coquelles de formes 2 et 5, des plats à cuire de forme 2 ainsi que des couvercles de forme 6 et, potentiellement, de formes 3 et 5. Parmi ceux-ci, les exemples les plus marquants sont les marmites de forme 12 et les coquelles de forme 2. Les marmites 12 ont une morphologie très caractéristique avec une lèvre à profil en S, une panse sphérique et deux anses verticales très étirées. Elles sont connues dans la majeure partie de la Méditerranée orientale. On les rencontre ainsi dans la partie nord de notre zone d'étude comme sur les sites de El-Makr<sup>2276</sup> ou encore Kh. Dan'ila<sup>2277</sup>, mais également dans le Liban actuel - à Beyrouth par exemple<sup>2278</sup> - et ce jusqu'en Syrie du Nord<sup>2279</sup>, à Chypre<sup>2280</sup>, en Cilicie<sup>2281</sup> et en Asie Mineure<sup>2282</sup>. Cette grande dispersion des exemples - nous ne mentionnons volontairement pas les occurrences en Occident - s'explique bien entendu par un commerce important avec ces zones, mais aussi et surtout par l'existence de plusieurs ateliers répartis dans l'ensemble du Proche-Orient. En effet, on sait par des analyses sur la pâte que cette forme est produite en partie par l'Atelier X, en Galilée occidentale<sup>2283</sup>. Il semble également y avoir une production - un ou plusieurs ateliers nous l'ignorons - à Chypre. Cette possibilité est connue depuis longtemps. En effet, on en a même fait pendant longtemps l'origine de cette forme, mais il apparaît dorénavant qu'il ne s'agit tout au plus que d'une zone de production secondaire<sup>2284</sup>. Enfin, on sait qu'il a existé une production localisée dans la montagne libanaise. Il s'agit d'une production locale qui se caractérise par une couleur grise tranchant ainsi avec ce que l'on observe généralement pour cette forme. Cette particularité montre bien l'aspect local de la production libanaise<sup>2285</sup>. Hormis pour l'Atelier X, ces marmites n'ont pas fait l'objet d'analyses poussées. Il est donc probable que d'autres ateliers en aient produits dans une zone comprise entre la Galilée/la plaine côtière du nord d'Israël et le Liban voire Chypre.

---

<sup>2276</sup> Abu Raya 2015, fig. 5 : 5.

<sup>2277</sup> Frankel, Getzov 2014, fig. 19 : 4, p. 56.

<sup>2278</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 45, p. 74. Vokaer 2010-2011, p. 219.

<sup>2279</sup> Vokaer 2010-2011, fig. 52, p. 232.

<sup>2280</sup> Catling 1972, fig. 27-28. Diederichs 1980, pl. 15 : 165, p. 91. Hayes 2003, fig. 23.

<sup>2281</sup> Williams 1989, fig. 37. Ferrazzoli, Ricci 2007, fig. 8 : 22.

<sup>2282</sup> Communication personnelle d'A. Vokaer.

<sup>2283</sup> Reynolds, Waksman 2007, fig. 37-45, p. 74. Nous reviendrons par la suite sur la localisation de cet atelier, dit également *Workshop X*.

<sup>2284</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 63.

<sup>2285</sup> Communication personnelle de D. Pieri.

Dans le même mode géographique de production, on retrouve le cas des coquelles de forme 2. Ces récipients sont certainement les plus emblématiques de la culinaire byzantine. Les grandes coquelles profondes de cette forme sont communes à tout le sud du Levant, bien que se rencontrant préférentiellement à l'ouest du Jourdain. Cette forte concentration dans la partie occidentale de notre zone d'étude tend à indiquer une origine palestinienne. Les ateliers nous sont pour l'heure inconnus. Néanmoins, suite à des fouilles effectuées à Blakhiyeh par J.-B. Humbert pour l'Ecole Biblique et Archéologique Française de Jérusalem, il est probable qu'un atelier ait existé sur ce site ou à proximité<sup>2286</sup>. Au regard des différentes pâtes observées pour des exemples de cette forme, il apparaît clairement que plusieurs ateliers en ont produits. Cela combiné à la large diffusion de la forme dans toute la Palestine semble indiquer l'existence d'ateliers disséminés dans l'ensemble de la région.

Le deuxième groupe de production concerne des zones géographiques plus réduites, de la taille d'une petite région telle que la Galilée, le nord de la plaine côtière, le Golan ou encore la Judée. Dans ces cas, la zone est réduite par rapport à ce que nous venons de décrire. Il s'agit principalement de zones que nous avons définies par défaut, en se penchant sur les cartes de répartition. La Galilée en est certainement le meilleur exemple. Outre les formes produites à Kefar Hananya, la région a produit principalement des marmites de formes 5 et 6 - possiblement de forme 2 également - et peut-être des pots à cuire de forme 5 et des casseroles de formes 2. Par exemple, les petites marmites trapues de forme 5 ne se rencontrent qu'en Galilée. Leur pâte est assez homogène ce qui tend vers l'hypothèse d'un atelier producteur unique. Toutefois, à défaut de pouvoir le localiser et rapprocher les marmites d'un atelier connu, nous ne pouvons que circonscrire la Galilée comme zone probable. Il en est de même pour les marmites de forme 6. Si on les rencontre dans une zone plus large allant jusqu'à Chypre, la majorité a été trouvée en Galilée. De plus, la seconde variante de la forme qui regroupe des marmites avec des variations morphologiques n'a été observée quand dans une zone correspondant plus ou moins à la Galilée. Or, plus on se rapproche des lieux de production, plus le répertoire morphologique a tendance à présenter des variations<sup>2287</sup>. La Judée est une question plus complexe. On connaît un grand atelier spécialisé dans la céramique destinée à la cuisson : l'atelier du Second Temple de Binyanei Ha'uma. Celui-ci, comme nous le verrons plus bas, a produit plusieurs formes : marmites de formes 1 et 4, bouilloires de forme 1 et casseroles de forme 1. Toutefois, en raison du nombre

---

<sup>2286</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

<sup>2287</sup> Communication personnelle d'A. Vokaer.



particulièrement important de ces formes dans toute la Judée et même au-delà, il est possible que d'autres ateliers en aient produits. On peut poser l'hypothèse d'un grand atelier central qu'est celui de Binyanei Ha'uma, et d'autres de moindre importance dans le reste de la Judée. L'uniformité de la pâte peut s'expliquer bien entendu par la fabrication dans un seul atelier, mais également par l'exploitation de la même argile. Ici, il s'agit de l'argile de Motza, affleurant à de nombreux endroits dans les collines à l'ouest de Jérusalem<sup>2288</sup>.

Enfin, la production de certaines formes de culinaires peut également se concentrer sur un seul atelier. Il s'agit dans ces cas de grands ateliers spécialisés dans cette catégorie de céramiques. Nous avons deux bons exemples dans lesquels des ateliers sont les seuls à produire certaines formes : l'atelier de Kefar Hananya et l'Atelier X. Le premier, parmi l'ensemble de son répertoire morphologique, a produit de cette manière les casseroles de forme 3A et les bouilloires de forme 3<sup>2289</sup>. De même, l'atelier X présente une production assez inédite pour l'ensemble du sud du Levant avec de nombreuses formes propres à l'atelier : marmites de forme 15, pots à cuire de formes 2 et 3, les bouilloires de forme 5, ainsi que les poêles de forme 3. Nous aurons l'occasion par la suite de montrer les particularités de cet atelier.

D'une manière générale, l'étude des zones de production de la céramique culinaire permet plusieurs observations. On note dans un premier temps la forte concentration de productions connues ou supposées dans le nord de notre zone d'étude, entre la plaine côtière à l'ouest et la Décapole à l'est. Comment expliquer ce phénomène ? Cela semble montrer la prépondérance du nord dans ce domaine artisanal. La poterie de cuisson pourrait être devenue une spécialité de ces régions. On le voit particulièrement bien avec l'atelier de Kefar Hananya dont la production inonde la Galilée durant la période romaine et qui est mentionné par les textes antiques, surtout de la tradition juive<sup>2290</sup>. Cette grande renommée a peut-être participé à l'apparition d'une tradition, sorte de "mode", donnant à la culinaire galiléenne un attrait particulier pour la population et une réputation de qualité. Cela aurait alors bénéficié, non pas seulement à Kefar Hananya, mais à divers ateliers compris entre le Golan et la plaine côtière. Le nord de la Palestine pourrait être ainsi devenu une région spécialisée dans la production de la culinaire.

---

<sup>2288</sup> <https://www.levantineceramics.org/petrofabrics/32-moza-clay>

<sup>2289</sup> Les autres formes semblent également avoir été produites par des ateliers dans le Golan (Adan-Bayewitz 1993, p. 172-181).

<sup>2290</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 23-41.

Les productions de certaines formes sur de vastes zones géographiques comme pour les coquelles de forme 2, pourraient s'expliquer par un cas particulier d'ateliers. Nous proposons l'hypothèse de potiers ambulants pour expliquer en partie l'existence de culinaires d'une même forme présentant pourtant une pâte différente. Ce pourrait également être le cas, du moins en partie, des marmites de forme 12 à la lèvre en S. Dans ce cas, des potiers plus ou moins spécialisés pourraient avoir parcouru le sud du Levant s'arrêtant dans les villages pour produire de la culinaire en fonction des besoins. Cette hypothèse a été confirmée par M. Giannopoulou pour les *pithoi*, de grosses jarres de stockage. Elle affirme qu'il existait au moins jusqu'au XIXe s. des artisans itinérants qui voyageaient en Crète, à Chypre, à Smyrne et au Liban<sup>2291</sup>. Cela est cohérent si on admet qu'il n'y a pas une spécialisation obligatoire des potiers pour façonner la céramique culinaire, ce qui est notre opinion comme nous le développerons par la suite.

On peut également formuler la possibilité, dans le même ordre d'idées, de l'existence d'une production ponctuelle et/ou domestique. Il s'agit alors d'une petite production répondant aux besoins d'une famille ou d'un petit groupe humain. Dans ce cas, un "micro-atelier" pourrait avoir été mis en place de façon temporaire ainsi qu'une structure de cuisson. Ce type de productions ne laisse archéologiquement que peu de traces, voire aucune. En effet, pour le façonnage, la méthode au colombin ne nécessite pas de structures particulières. Il en est de même de l'utilisation de la tournette. La production, hormis la cuisson, pourrait alors être effectuée dans des bâtiments déjà en place comme des pressoirs ou des pièces de stockage. Il faut cependant que la luminosité et l'aération puissent être contrôlées<sup>2292</sup>. Dans les deux cas, la cuisson peut avoir été faite de manière simple en aire ouverte ou en fosse. Cette production à très petite échelle pourrait expliquer la multitude de culinaires uniques, n'entrant dans aucun type. Enfin, on peut supposer que des ateliers n'en produisant habituellement pas, ont pu ponctuellement en produire. Par exemple, des ateliers amphoriques produiraient exceptionnellement quelques marmites ou autres récipients de cuisson. Dans cette hypothèse, il pourrait s'agir de la batterie de cuisine nécessaire aux potiers.

Les zones de production de la céramique culinaire sont complexes et assez diversifiées, bien qu'un grand nombre tend à se localiser dans le nord de notre zone d'étude. Certaines formes sont produites par plusieurs ateliers tandis que d'autres le sont dans un unique. Certains de ces ateliers ont été mis au jour dans l'ensemble du sud du Levant.

---

<sup>2291</sup> Giannopoulou 2019, p. 140.

<sup>2292</sup> *Ibid.*, p. 92.

Néanmoins, on n'observe que rarement l'ensemble des structures d'un même ateliers. Il nous faut donc décrire théoriquement tous ces aspects.

## 2. LES ASPECTS THEORIQUES DES ATELIERS DE POTIERS PRODUISANT LA CULINAIRE

Les questions tournant autours des ateliers de potiers, de leur fonctionnement, des structures qui les composent, de l'atelier idéal, théoriquement parfait, sont depuis longtemps étudiées et ont fait l'objet de nombreux travaux aussi bien archéologiques, ethnographiques qu'expérimentaux. A partir de ces données et de ce qu'on observe archéologiquement des ateliers de potiers trouvés et fouillés, on peut avoir une idée assez complète des divers aspects des structures de production de la céramique et plus particulièrement de la culinaire, bien qu'il ne semble pas y avoir de réelle différences entre un atelier produisant de la culinaire et un autre produisant de la commune. L'archéologie nous permet de mettre au jour, dans la plus grande partie des cas, uniquement des parties d'ateliers. Il est rare que sur un même site l'ensemble des structures correspondant à la totalité des étapes de la chaîne opératoire soit identifié. Nous verrons par la suite qu'il a été possible pour certains ateliers comme celui d'Horbat 'Uza de distinguer de nombreuses étapes, mais cela demeure extrêmement rare, d'autant plus quand il y a production de céramiques destinées à la cuisson<sup>2293</sup>.

Le terme même d'atelier peut avoir une signification légèrement ambiguë en fonction de ce qui est désigné. Il peut englober une réalité assez large correspondant à "une production définie avec une certaine sécurité et pour laquelle on connaît des dépôt de déchets de fabrication surtout, déchets de cuisson ou estimés comme tels"<sup>2294</sup>. On peut élargir cet

---

<sup>2293</sup> La production de culinaires n'est une donnée restrictive dans ce point de vue que parce que cette condition réduit considérablement le nombre d'ateliers mis au jour dans l'ensemble du sud du Levant. Nous pouvons, toutefois, nous appuyer sur la structure d'autres ateliers n'en ayant pas produit, mais des céramique proches par la taille et le type d'argiles. Les meilleurs exemples à rapprocher de la production des récipients de cuisson sont ceux qui ont produit de la commune - en dehors des amphores et des grands vases de stockage de type *pithoi*.

<sup>2294</sup> Thiriot 2003, p. 265.

première signification à toutes productions connues ne serait-ce que par une homogénéité dans les formes et surtout dans la pâte observée - une composition similaire de l'argile et des dégraissants. Le meilleur exemple pour un atelier compris sous cette définition est ce qu'on appelle l'Atelier X - *Workshop X* - sur lequel nous reviendrons plus tard dans le chapitre. Dans ce cas, la production est reconnue et facilement identifiable. La diffusion a également fait l'objet de plusieurs études<sup>2295</sup> et est maintenant bien appréhendée, que ce soit au niveau du Sud du Levant, de l'ensemble du Proche-Orient qu'au niveau "trans-méditerranéen" jusque dans le sud de la Gaule par exemple. L'autre façon de comprendre le terme d'atelier est plus restrictive. Elle se concentre alors davantage sur les structures mêmes. Selon J. Thiriot, il s'agit de l'ensemble des bâtiments et structures destinés à la production de la céramique. On pourrait dire tout simplement qu'il s'agit du lieu de production au sens strict<sup>2296</sup>.

Il est évident que l'atelier de potiers idéal et parfait est une utopie. Néanmoins, nous pouvons identifier les grands traits constitutifs de ce type de structures productives. Le premier aspect est antérieur même à l'installation de l'atelier. Il s'agit de son emplacement. Il est très important et fait dire à Y.-M. Adrian et T. Lepert à propos d'un atelier gallo-romain :

"Quels que soient le talent de ses artisans et la qualité de ses productions, l'importance d'un centre potier, ses succès ou ses échecs, sont étroitement conditionnés par son implantation géographique naturelle et humaine"<sup>2297</sup>.

L'installation d'un atelier à un endroit précis est directement dictée par plusieurs obligations permettant à la fois son bon fonctionnement, son activité commerciale et dans une moindre mesure les bonnes relations avec le voisinage. Les principaux critères d'implantation sont logiques. Ils concernent en grande partie les matières premières. La matière première par excellence pour un atelier de potiers est bien entendu l'argile. L'atelier doit s'installer non loin d'un gisement. D'après les sources archéologiques et les données ethnographiques la source n'est pas éloignée ou rarement éloignée du centre de production de plus de quelques kilomètres. Par exemple, en Afrique - Nord Cameroun, Burkina Faso et Togo - les potiers exploitent des sources d'argile majoritairement situées dans un rayon de 4 km. Il apparaît même que "le seuil d'exploitation préférentiel est inférieur à 500 m"<sup>2298</sup>. Archéologiquement, pour le sujet de notre étude, c'est ce que nous constatons par exemple à Binyanei Ha'uma où

---

<sup>2295</sup> Cathma 1991. Waksman *et al.* 2005. Reynolds, Waksman 2007. Vokaer 2010. Vokaer 2011, p. 128-129. Vokaer 2012, p. 164. Vokaer 2013.

<sup>2296</sup> Thiriot 2003, p. 265.

<sup>2297</sup> Adrian, Lepert 2000, p. 184.

<sup>2298</sup> Livingstone Smith 2000-2001, p. 43.

les sources d'argile de Motza se trouvent à environ 3 km des installations<sup>2299</sup>. A Kh. el-Hawarit de nombreux gisements ont été découverts dans les environs du site sans pour autant pouvoir identifier ceux utilisés par l'atelier<sup>2300</sup>. On se heurte ici à la limite de nos connaissances sur l'exploitation des sources d'argile. En effet, il est rare que l'on puisse identifier de manière certaine les lieux exploités. Les traces d'extraction de l'argile sont peu visibles. Outre l'argile, l'atelier doit être alimenté en eau, du moins, avoir une source à peu de distance de celui-ci. L'eau est un élément indispensable dans le processus de production de la céramique. Elle est utilisée aussi bien pour le traitement de l'argile comme lors de la lévigation que pour le façonnage. La juste consistance de l'argile pour être travaillée - plastique - ne peut être obtenue sans eau. Il en est de même pour la barbotine, liquide, utilisée pour l'engobage. C'est pourquoi les ateliers sont systématiquement installés à proximité d'un cours d'eau, d'un wadi ou d'une source<sup>2301</sup>. La dernière condition matérielle pour l'implantation d'un atelier est la présence de combustible pour le fonctionnement des fours. Le bois est facilement accessible pour l'ensemble des ateliers producteurs de céramiques culinaires que nous allons décrire en détail par la suite. Par exemple, Kh. el-Hawarit est situé sur une hauteur dont les environs sont particulièrement boisés<sup>2302</sup>. Selon E. Hasaki, les ateliers ont tendance à s'implanter sur les pentes des reliefs. Les potiers profitent de la pente pour construire certaines structures. Cela facilite par exemple la mise en place des bassins pour la lévigation et la séparation de l'argile de la terre afin d'avoir la matière la plus fine possible. Il en est de même pour la mise en place des fours. Le creusement des éléments inférieurs de la structure est plus aisé sur une pente car il n'est pas nécessaire de creuser une fosse entière comme c'est le cas sur le plat. Les potiers s'appuient ainsi sur la pente. Il semble également que cela permet de garantir une meilleure isolation thermique et une plus grande résistance du four aux chocs thermiques<sup>2303</sup>.

L'implantation des ateliers est également dictée par un critère économique<sup>2304</sup>. Ils doivent avoir un accès plus ou moins direct aux centres économiques, villes, villages ou autres types de marchés. Les ateliers qu'ils soient péri-urbains ou ruraux sont situés à proximité d'axes commerciaux, d'importances diverses en fonction de la volonté de commercialisation de la production. Par exemple, les deux ateliers successifs de Binyanei

---

<sup>2299</sup> Berlin 2005, p. 35.

<sup>2300</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 133.

<sup>2301</sup> Hasaki 2002, p. 73.

<sup>2302</sup> Les études archéobotaniques ont montré que les environs du sites étaient composés de deux principales essences : les chêne et les pistachiers (Hartal *et al.* 2008, p. 133).

<sup>2303</sup> Hasaki 2002, p. 73.

<sup>2304</sup> *Ibid.*, p. 73.

Ha'uma sont localisés non loin de la voie menant de la côte méditerranéenne au niveau de Jaffa à Jérusalem en passant par des centres urbains tels que Diospolis - Lod - et Nicopolis - Emmaüs<sup>2305</sup>. Dans le cas des ateliers avec une diffusion plus réduite, à l'échelle locale et régionale, il peut s'agir de petites voies servant à relier les villages d'une région permettant ainsi de créer un réseau commercial. C'est très certainement le cas de l'atelier de Kefar Hananya qui alimentait en récipients de cuisson l'ensemble de la Galilée.

La question du voisinage semble à première vue moins importante. Cette condition d'implantation est très certainement la plus théorique et la moins applicable tant les ateliers ont tendance à s'installer hors des villes, dans des zones moins densément urbanisées, parfois en pleine région rurale, d'autres fois dans les zones péri-urbaines, en périphérie des grandes villes comme Jérusalem par exemple. Néanmoins, durant la période byzantine<sup>2306</sup>, Julien d'Ascalon, dans son traité d'urbanisme, traite de la question des ateliers de potiers. Il y consacre sept petits paragraphes. La production de la céramique est une activité qui produit certaines nuisances pour le voisinage que ce soit le bruit, les odeurs ou encore la fumée. Afin de remédier à ça et de conserver des bonnes relations de voisinage, Julien d'Ascalon propose plusieurs règles à suivre lorsqu'un potier veut installer son atelier. Il mentionne principalement des intervalles en coudées à respecter en fonction de nombreuses variantes telles que l'orientation ou la localisation des fours et les vents dominants. On remarque également que l'auteur mentionne l'aire de battage de l'argile. Il est intéressant de noter cette mention pourtant assez rare. Voici ce qu'écrit Julien d'Ascalon à propos des ateliers de potiers :

"Qui construit dans un village un four de potier doit l'éloigner de vingt coudées par rapport au voisin, si son immeuble est de deux ou trois niveaux ou plus, dans le cas où le four se trouve au nord ou à l'est de l'immeuble qui lui-même comporte des portes ou des fenêtres donnant précisément vers le four. L'activité du potier a lieu en effet au moment où le vent souffle en venant de ces points cardinaux.

---

<sup>2305</sup> Arubas, Goldfus 1995, p. 95.

<sup>2306</sup> La datation de ce traité est complexe. De grands débats existent autour de cette question. Il semble assez certain qu'il soit antérieur à la conquête musulmane - la mention du vin dans le texte tend à aller dans ce sens. D'autres preuves présentes dans le texte permettent sans trop d'erreurs de le dater de la période byzantine. C'est à partir de là que la datation devient plus complexe. Certains le rapproche à la tradition du Ve s. ap. J.-C. en mettant en avant les similarités du texte avec les commentateurs de ce siècle (Riccobono 1906). D'autres le rapproche plutôt du courant du VIe s., aux environs du règne de Justinien (Scheltema 1941). D'autres encore le place davantage au début du VIe s. en raison d'un rapprochement entre l'auteur, Julien d'Ascalon, et le "destinataire d'une lettre d'Enée de Gaza adressée à "l'architecte Julien" (Saliou 1996, 28-29. Dan 1984, p. 1984. Van der Wal, Lokin 1985, p. 50). C. Saliou tend plutôt vers cette dernière datation (Saliou 1994, p. 214).

Si en revanche le four se trouve au sud ou à l'ouest de l'immeuble du voisin, et que ce dernier comporte des portes ou des fenêtres, l'éloignement doit être de douze coudées, puisque c'est en hiver que le vent souffle en venant de ces directions, et que l'on ne pratique pas la céramique à cette époque.

Si les bâtiments voisins présentent des façades aveugles ou ne comportent qu'un rez-de-chaussée, l'éloignement doit correspondre au tiers des mesures mentionnées.

S'il existe déjà un atelier de potier et qu'un voisin veuille en construire un second à côté, le constructeur doit éloigner ses propres fours de la baraque que son voisin a déjà, de quinze coudées si cette dernière se trouve à l'est ou au nord, et de trente coudées si elle se trouve à l'ouest ou au sud des fours prévus.

La raison s'en déduit sans difficultés de ce qui a été dit à propos des bains.

Que les mêmes distances soient respectées, eu égard aux vents, pour les aires de battage."<sup>2307</sup>

Ces recommandations ne visent pas tant le domaine juridique que dans celui du bon voisinage. Les principes énoncés dans ce texte ont pour objectif d'éviter les litiges et non pas les régler. On voit très clairement que la majorité des prescriptions concernent les fours. Ce n'est que peu étonnant puisqu'il s'agit des structures les plus importantes des ateliers et qui peut entraîner de par leur fonctionnement de grandes gênes pour le voisinage.

Les fours sont, dans la majeure partie des cas, les principales structures mises au jour lors des fouilles d'ateliers. Souvent même on ne possède que ces vestiges pour caractériser un atelier. Cet état de fait est somme toute logique. Les fours sont des structures importantes, généralement en partie creusées, qui laissent des traces plus importantes que celles correspondant aux autres étapes de la chaîne opératoire de la céramique. La présence d'un ou de plusieurs fours est un des critères les plus certains pour l'identification d'un site comme un atelier et donc comme un centre de production. Ils peuvent également servir, selon E. Hasaki, pour connaître le rendement d'un atelier comme une sorte d'unité de mesure<sup>2308</sup>. J. Thiriot définit le four comme étant "un instrument qui permet de réguler l'action du feu qui transforme la structure des argiles des poteries pour les rendre plus résistantes"<sup>2309</sup> et propre à l'utilisation. Les fours pour la cuisson de la poterie sont connus dans les sources antiques et principalement grecques. Pour l'Antiquité classique, on constate l'utilisation de deux termes

---

<sup>2307</sup> Saliou 1996, 5 :1-7, p. 36-37.

<sup>2308</sup> Hasaki 2002, p. 5.

<sup>2309</sup> Thiriot 2003, p. 273.

pour nommer un four "industriel" : *Κάμινος* et *Βαῦνος*<sup>2310</sup>. Petit à petit, plusieurs synonymes s'ajoutent à ces deux premiers mots. Dans le courant du II<sup>e</sup> siècle, l'historien Hérodien mentionne en plus de *Κάμινος* les termes *Ἰπνός* et *Φοῦρνος*. Il s'avère que dans les sources, ces mots servant à désigner les fours sont plutôt génériques et peuvent correspondre à plusieurs types de fours "industriels". C'est l'adjectif qui donne le sens complet au terme<sup>2311</sup>. Ainsi, on observe par exemple chez Julien d'Ascalon l'utilisation de l'expression "*Φοῦρνον κεραμικόν*" pour désigner un four de potiers<sup>2312</sup>.

Le four est une structure imposante qui requiert des moyens importants et un espace suffisant. Selon M. Giannopoulou, tous les ateliers ne possédaient pas obligatoirement un ou plusieurs fours. Les potiers dont les ateliers en étaient pourvu les louaient à d'autres ateliers<sup>2313</sup>. Elle parle ici des fours servant à cuire des *pithoi*, mais il est aisément imaginable que des pratiques similaires de location de fours ou même de fours "communautaires" aient eu lieu dans le sud du Levant pour la culinaire. Cela pourrait peut-être expliquer l'existence de certaines marques de potiers sur les récipients comme ce que l'on observe à Kh. el-Hawarit pour distinguer une production d'une autre. On peut également poser l'hypothèse de fours communs sans liens directs avec un atelier en particulier, mais étant utilisés par les potiers des environs.

Les fours sont une des solutions pour la cuisson de la poterie. Il s'agit de la structure qui permet de contrôler au mieux la cuisson. Les structures de cuisson vont de la cuisson en aire ouverte, la plus basique, au four en passant par la cuisson en fosse. Les nombreuses variantes sont plus ou moins complexes mais ne permettent pas, hormis le four, un bon contrôle de la température et de la cuisson. Toutefois, elles ne laissent que très peu de traces. Dans le cadre de notre étude, seuls les fours nous intéressent. Bien qu'il existe deux grands types de fours, à tirage horizontal et à tirage vertical, il apparaît que seul les derniers ont été utilisés pour la production de la céramique dans le sud du Levant. Ces fours ont de nombreux avantages. Ils permettent d'atteindre une température relativement élevée mais néanmoins homogène et une bonne isolation de la chaleur. De ce fait, le contrôle de la cuisson est

---

<sup>2310</sup> Hasaki 2002, p. 54. Il faut bien distinguer ces deux termes du *Κλιβανος* qui désigne exclusivement un four domestique (*Ibid.*, p. 55).

<sup>2311</sup> *Ibid.*, p. 56.

<sup>2312</sup> Saliou 1996, 5 : 1, p. 36-37.

<sup>2313</sup> Giannopoulou 2010, p. 93.



meilleure, ce qui entraîne un taux de ratés de cuisson plus faible. Enfin, la capacité de cuisson est plus grande mais consomme moins de carburant<sup>2314</sup>.

La structure même des fours à tirage vertical est bien appréhendée (**Pl. 336**). Qu'il soit de forme rectangulaire ou ovale comme ce que l'on observe à Binyanei Ha'uma ou ronde comme à Horbat 'Uza, le four possède ce qu'on appelle la fosse de travail. Il s'agit de l'entrée du four. C'est par là que les ouvriers pouvaient alimenter le foyer<sup>2315</sup> et enlever les cendres et les déchets. La seconde partie du four est l'alandier et la chambre de chauffe. Il s'agit dans la majorité des cas de la seule partie conservée des fours avec la fosse de travail. Cet espace est creusé dans le sol et souvent dans le substrat rocheux. C'est ce qu'on observe pour les fours d'époque byzantine des régions sud-levantines<sup>2316</sup>, mais aussi avec ceux d'époque romaine comme à Binyanei Ha'uma<sup>2317</sup>. Le carburant y est placé en avant et la chaleur se répand dans l'ensemble de la chambre de chauffe<sup>2318</sup>. Ses dimensions sont légèrement plus grandes que celles du laboratoire<sup>2319</sup>. Le laboratoire ou chambre de cuisson est séparée de cette dernière par une sorte de plancher perforé, la sole. La plupart des exemples que nous connaissons possèdent une colonne ou un pilier central sur lequel elle repose. Cette séparation permet aux poteries de ne pas être en contact direct avec les flammes et donc d'assurer une cuisson mieux contrôlée et plus homogène. Les pertes dues à une mauvaise cuisson sont ainsi minimisées<sup>2320</sup>. Le laboratoire est l'espace où sont stockés les récipients durant la cuisson. Il est souvent couvert par un dôme. Un bon exemple est la reconstitution faite à partir des fours de Bet She'an, qui, bien qu'ils n'aient semble-t-il pas cuit ou très rarement de la culinaire, devaient être morphologiquement très proches des fours ronds ou ovales ayant servi à la production de récipients de cuisson. Il n'est généralement pas retrouvé lors des fouilles. Le haut de la chambre de cuisson est percé d'une cheminée permettant d'évacuer l'air et la fumée. De petites ouvertures devaient être pratiquées afin de surveiller la cuisson<sup>2321</sup>, mais également afin de la contrôler et de créer une atmosphère oxydante par l'apport d'oxygène.

La construction des fours de potiers demandait de la main d'œuvre et du temps. La durée pour la mise de ces structures est plutôt longue. Elle durait certainement plusieurs jours.

---

<sup>2314</sup> Hasaki 2002, p. 72.

<sup>2315</sup> *Ibid.*, p. 81-82.

<sup>2316</sup> Bar-Nathan, Atrash 2011, p. 185.

<sup>2317</sup> Nous le verrons plus bas.

<sup>2318</sup> Hasaki 2002, p. 78.

<sup>2319</sup> *Ibid.*, p. 77.

<sup>2320</sup> *Ibid.*, p. 83.

<sup>2321</sup> *Ibid.*, p. 90.

Si l'on en croit E. Hasaki, la construction ne devait pas dépasser une semaine<sup>2322</sup>. Elle nécessitait plusieurs ouvriers. Il est probable que lors de la construction l'ensemble des personnes sur place était sollicitées<sup>2323</sup>. Une fois fini, les données ethnographiques montrent que le four était utilisé à vide une première fois afin de cuire et de fait rendre plus solide la totalité de la structure<sup>2324</sup>. La durée de vie de ces structures semble avoir été relativement importante. On peut avancer une durée tournant autour d'une vingtaine ou d'une trentaine d'années s'il n'est pas détruit avant<sup>2325</sup>. Cela correspond à ce qu'on observe à Horbat 'Uza où les phases ont une durée comprise entre vingt et cinquante ans<sup>2326</sup>.

Si les fours sont les structures les plus fréquemment retrouvées lors des fouilles, il ne faut pas omettre les autres postes de travail composant l'ensemble d'un atelier de potiers. En suivant l'ordre chronologique de la chaîne opératoire, la première étape est le traitement de l'argile brute afin de la rendre propre à l'utilisation. Elle consiste en plusieurs phases dont certaines laissent des traces archéologiques plus ou moins visibles. On procède ainsi à la séparation de l'argile de la terre avec laquelle elle est mélangée tout en veillant à la sélection des particules les plus fines. Dans le sud du Levant antique, cela passe par la lévigation<sup>2327</sup>. Il s'agit d'une décantation de la matière première dans des bassins remplis d'eau. La terre et la matière non utilisable tombent dans le fond des bassins. L'argile au contraire, de par sa qualité plus fine, reste dans la partie supérieure des piscine et peut ainsi être récupérer pour les étapes suivantes. La lévigation se fait dans des bassins dont la taille varie. Il n'est pas rare de distinguer ces bassins dans les fouilles d'ateliers. Nous en possédons de bons exemples à Binyanei Ha'uma pour l'atelier de la Xe Légion *Fretensis* par exemple<sup>2328</sup>. Un autre aspect du traitement de l'argile avant le façonnage consiste en un malaxage ou pétrissage. Cette phase est effectuée dans un triple but : retirer les dernières particules trop grossières, mélanger de manière homogène le dégraissant rajouté à l'argile et enfin supprimer les bulles d'air pouvant être dans la pâte<sup>2329</sup>. Nous ne revenons pas sur la première finalité de cette phase. La seconde correspond à un geste particulièrement important, surtout dans le cadre de la production de la

---

<sup>2322</sup> *Ibid.*, p. 75.

<sup>2323</sup> *Ibid.*, p. 74.

<sup>2324</sup> *Ibid.*, p. 75.

<sup>2325</sup> Cette estimation provient d'observations ethnographiques sur des fours du XXe s. en Grèce (*Ibid.*, p. 75. Papoušek 1989).

<sup>2326</sup> Getzov 2009a, Table 1.1, p. 5.

<sup>2327</sup> Les observations ethnographiques montrent que les potiers peuvent également utiliser simplement les mains afin d'enlever les plus grosses particules (Gosselain, Livingstone Smith 2005, p. 38). Il est probable que cela est également eu lieu dans notre cadre géographique et historique, mais cette méthode ne laisse pas de traces.

<sup>2328</sup> Arubas, Goldfus 1995, p. 100.

<sup>2329</sup> Gosselain, Livingstone Smith 2005, p. 38-40.

culinaire. Il s'agit de l'ajout et du mélange homogène de dégraissants afin de donner des propriétés particulières à l'argile. Nous l'avons déjà vu, la céramique de cuisson a une pâte contenant en majorité des grains de quartz. Il est certain que ces inclusions proviennent d'un ajout volontaire des potiers. Les ateliers en ayant produit devaient, de fait, posséder un lieu destiné à cette action. Enfin, la suppression de l'air présent dans l'argile est également importante. L'existence de bulles d'air lors crée des tensions dans le vase des étapes suivantes de la chaîne opératoire et peut aboutir à la casse de celui-ci. Le pétrissage peut se faire de deux manières pour lesquelles nous possédons des exemples. La première est destinée au traitement d'une grande quantité d'argile. Le pétrissage se fait sur de grandes surfaces et certainement au pied comme on l'observe à Binyanei Ha'uma où des quantités importantes d'argile ont été mises au jour sur et à proximité d'une grande aire plane et enduite<sup>2330</sup>. Le pétrissage peut également concerner des quantités moindres. Dans ce cas, il est effectué sur des surfaces plus petites quasi individuelles. A Horbat 'Uza, des dalles lustrées ont été découvertes dans le bâtiment de travail et ont été interprétées comme support du malaxage de l'argile<sup>2331</sup>.

Le façonnage en lui-même laisse généralement peu de traces. Pour ce qui est de la céramique culinaire, le façonnage se concentre, en l'état de nos connaissances, autour de deux méthodes qui peuvent s'entremêler : le façonnage au colombin et le tournage. Si la première ne laisse pas de vestiges particuliers, c'est la deuxième qui nous intéresse ici davantage. D'une manière générale, le façonnage nécessite une pièce de travail qui lui est dédiée, tout du moins un espace particulier. Dans la majorité des cas, cette étape, lorsqu'elle est connue sur un site, ne l'est que par l'identification de fragments de tours et plus rarement de tours ou tournettes complets. Cependant, en de rares occasions il a été possible de distinguer avec certitude le lieu même du façonnage. Il en est ainsi à Bet She'an au niveau de l'atelier tardif du théâtre. Au moins une alcôve du théâtre alors désaffecté, au niveau de l'*aditus maximus* a été utilisé à cet effet<sup>2332</sup>. Un autre atelier à Oboda/Avdad dans le Néguev, bien que ne produisant semble-t-il pas de culinaires montre également un salle destinée au tournage. Au centre de celle-ci on observe une structure circulaire qui a été interprétée par les fouilleurs comme la base d'un tour<sup>2333</sup>. Dans ces cas, nous sommes en présence d'un tour par salle. Il existe dans le cadre de grands ateliers des alignement de traces de tours. Il apparaît

---

<sup>2330</sup> Arubas, Goldfus 1995, p. 100.

<sup>2331</sup> Avshalom-Gorni 2009a, p. 23.

<sup>2332</sup> Bar-Nathan, Atrash 2011, p. 184.

<sup>2333</sup> Goren, Fabian 2008, p. 345.

que les potiers travaillaient côte à côte dans une image presque "industrielle". On l'observe bien dans l'atelier de Binyanei Ha'uma dans le banlieue de Jérusalem où des cavités alignées correspondant aux empreintes de plusieurs tours ont été découvertes ainsi qu'un tour complet *in situ*<sup>2334</sup>. Cette étape est la plus importante de la chaîne opératoire car c'est elle qui donne la forme voulue aux récipients. Paradoxalement, c'est une de celles qui est le moins souvent distinguées au niveau des structures.

La dernière étape qu'il nous faut aborder est le séchage. Il s'agit d'un temps nécessaire particulièrement important durant lequel des défauts peuvent apparaître au niveau des récipients. Du point de vue des structures qui lui sont dédiées, il est possible de les identifier mais cela est relativement rare puisque le séchage ne laisse pas de réelles traces et peut être effectué dans des lieux n'en ayant pas la vocation initiale. D'après R. Martineau, "il s'agit d'un phénomène naturel se déroulant inévitablement selon un processus linéaire tant qu'il n'est pas modifié par le potier"<sup>2335</sup>. Bien que naturel, ce phénomène est indispensable pour la production de la poterie. Sans un bon séchage, on ne peut espérer cuire les récipients. Il permet de faire passer l'argile d'une texture plastique, malléable, à un état solide<sup>2336</sup>. Le temps de séchage est crucial car durant celui-ci des micro-fissures peuvent apparaître. Ces dernières s'aggravent ensuite la plupart du temps lors de la cuisson<sup>2337</sup>. Dans la pratique, lors du séchage, l'eau présente dans l'argile s'évapore ce qui a pour effet de faire se rapprocher les feuillets entre eux. Cela entraîne un retrait plus ou moins important de l'argile. La taille du récipient a donc tendance à diminuer. Le pourcentage de retrait est directement influencé par la nature de l'argile et de celle des éventuels dégraissants<sup>2338</sup>. Des études expérimentales ont permis de mettre en évidence une courbe de séchage et cinq grandes étapes de l'évolution de la consistance de l'argile : plastique, plastique dure, humide, cuir et sèche<sup>2339</sup>. Le séchage est un processus long qui prend plusieurs jours. Le temps afin que celui-ci soit complet est cependant très variable. Il est affecté principalement par les conditions météorologiques et l'hygrométrie ambiante<sup>2340</sup>. Plus le taux d'humidité est élevé, plus le séchage est long. C'est pourquoi il semble que la production de la céramique s'arrêtait durant les mois d'hiver. Certaines expérimentations ont montré que le stade de la consistance cuir est atteint après

---

<sup>2334</sup> Arubas, Goldfus 1995, p. 100.

<sup>2335</sup> Martineau 2010, p. 15.

<sup>2336</sup> Rye 1981.

<sup>2337</sup> *Ibid.*, p. 65-66. Rice 1987, p. 67-69. Martineau 2010, p. 15.

<sup>2338</sup> *Ibid.*, p. 16.

<sup>2339</sup> *Ibid.*, fig. 3, p. 17.

<sup>2340</sup> *Ibid.*, p. 17.

deux<sup>2341</sup> ou trois jours<sup>2342</sup>. De part la nature de cette étape, elle ne demande pas un lieu spécialisé. Les pièces destinées au séchage sont donc difficilement identifiables. Toutefois, il convient que ce soit un espace suffisamment grand pour contenir les récipients. Dans ce cadre, les ateliers pourraient avoir utilisé des pièces ayant originellement une autre fonction telles que des salles de stockage et potentiellement d'autres types de structures ayant appartenu à des installations domestiques, publiques ou productives. On le voit avec est l'atelier de Bet She'an au niveau du théâtre. Les fouilles ont permis d'identifier la zone de séchage de l'atelier dans un des couloirs du théâtre qui avait été fermé pour les besoins du séchage<sup>2343</sup>. Au contraire, à Binyanei Ha'uma, pour l'atelier de la Xe Légion *Fretensis*, B. Arubas et H. Goldfus ont proposé de voir l'espace de séchage dans une grande zone ouverte<sup>2344</sup>. Cela semble aller dans le sens d'un production saisonnière de la poterie. En effet, il est inconcevable que des récipients sèchent à l'extérieur en hiver à Jérusalem, la météo étant très humide en cette saison. L'idéal pour une zone de séchage apparaît comme une salle couverte. On peut supposer que l'existence d'ouvertures de type fenêtres devait être un plus pour la circulation de l'air dans la pièce et donc un meilleur séchage.

L'atelier de potier idéal possède l'ensemble de ces structures permettant d'effectuer la chaîne opératoire depuis le traitement de l'argile brute jusqu'à la cuisson des récipients. Archéologiquement, il est particulièrement rare de mettre au jour et d'identifier la totalité des installations nécessaires : bassins, espaces de travail de l'argile, pièces dédiées au façonnage, dont l'emplacement des tours en cas de tournage, lieux dédiés aux traitements de surface et aux finitions, zones de séchage préférentiellement fermées et enfin les fours. Il est possible que des ateliers ne possédant pas certaines structures comme des fours, qui demandent des moyens assez importants, aient pu utiliser ceux d'un autre atelier. On peut également supposer, comme nous l'avons mentionné, l'existence de fours "publics" permettant aux petits ateliers de cuire leurs productions.

---

<sup>2341</sup> *Ibid.*, p. 17.

<sup>2342</sup> Rice 1987, fig. 2.5, p. 66.

<sup>2343</sup> Bar-Nathan, Atrash 2011, fig. 7.1, p. 180.

<sup>2344</sup> Arubas, Goldfus 1995, p. 100.

### 3. LES ATELIERS CONNUS PRODUISANT DE LA CERAMIQUE CULINAIRE

Les lieux de production sont un des aspects les plus complexes à appréhender dans le cadre d'une étude sur les céramiques culinaires. Si, comme nous l'avons vu, des zones de productions plus ou moins précises peuvent être distinguées, il en est autrement des ateliers en eux-mêmes. D'une manière générale, les ateliers, toutes catégories de poteries comprises, sont des vestiges rares. Le petit nombre d'ateliers mis au jours dans le sud du Levant n'est donc pas un reflet fidèle de la situation productive de notre zone d'étude, mais résulte davantage d'un effet de fouilles. Parmi les grands ateliers connus on peut citer ceux producteurs des amphores typiquement palestiniennes que sont les *Late Roman Amphoras* 4. Nous en avons un bon exemple dans les environs d'Ashqelon, plus précisément à l'est de Barnea', avec un atelier au sein d'un complexe productif relativement important avec de grands entrepôts et surtout deux gros fours à amphores<sup>2345</sup>. Cependant, pour ce qui est des ateliers dans lesquels on note une production de céramiques de cuisson, on n'en connaît que très peu. Seuls quelques uns sont bien appréhendés archéologiquement (Pl. 337). Pour ceux-ci, on connaît à la fois la production et les structures productives. D'autres, au contraire, ne sont bien appréhendés qu'au travers de leur production. C'est par exemple le cas des ateliers de Kh. el-Hawarit et de l'Atelier X - *Workshop X*, pour qui, même sa localisation précise est inconnue.

#### 3.1. Les ateliers de Binyanei Ha'uma :

A Jérusalem, à quelques kilomètres à l'ouest de la Vielle Ville, se trouve un des ateliers de la période romaine les mieux connus dans l'ensemble du sud du Levant : l'atelier de Binyanei Ha'uma (Pl. 338). Il se situe au niveau de l'actuel Centre des Conventions Internationales - *Jerusalem International Convention Center* - dans le quartier de Binyanei Ha'uma. Géographiquement, le site de Binyanei Ha'uma est situé sur l'éperon rocheux de Givat Ram à près de 850 m d'altitude. Il est à proximité de la voie romaine qui reliait la côte

---

<sup>2345</sup> Israel, Erickson-Gini 2013.

méditerranéenne au niveau de Jaffa à Jérusalem et qui passait par Diospolis - Lod - et Nicopolis - Emmaüs. Par cette voie, le site est seulement à 1,5 mille romain de Jérusalem.

Le site est doublement intéressant. En effet, les fouilles archéologiques qui y sont menées de manière irrégulière depuis l'été 1949<sup>2346</sup> ont permis de mettre au jour de nombreux vestiges dont les plus importants sont ceux de deux ateliers de potiers successifs qui ont produit chacun de la céramique de cuisson. Outre des fours en grand nombre, on peut y observer des zones de travail pour d'autres étapes de la chaîne opératoire qui laissent généralement peu de traces, ou du moins qui sont plus difficilement identifiables. Outre les fouilles de 1949, M. Avi-Yonah a dirigé une nouvelle campagne en 1967 qui a eu comme résultat la découverte de deux fours avec une grande quantité de déchets et ratés de cuisson et de nouveaux lieux de travail de l'argile<sup>2347</sup>. De nouvelles importantes fouilles de sauvetage ont été menées sur le site en 1992-1993 sous la direction de B. Arubas et G. Goldfus pour l'Autorité des Antiquités d'Israël - IAA - dans le cadre de la construction d'un nouveau centre

Les travaux de recherche effectués à Binyanei Ha'uma ont permis de mettre en lumière plusieurs phases d'occupation dont les plus importantes sont celles concernant les activités de production de la céramique. Les vestiges les plus anciens datent de la fin de l'âge du Fer, plus précisément entre la fin du VIIIe s. et le début du VIe s. av. J.-C. et correspondent à deux tombes et un petit assemblage céramique comprenant des bols, des jarres de stockage ainsi qu'une figurine de cheval et une pierre inscrite de 8 *shekels*. Il en est de même pour les périodes perse et hellénistique qui sont représentées par de très rares vestiges architecturaux, mais surtout par de petits assemblages bien représentatifs<sup>2348</sup>. L'occupation principale du site commence lors de la transition entre la période hasmonéenne et la période hérodienne. La majeure partie des structures retrouvées datent ainsi du courant du Ier s. avant notre ère jusqu'à la fin du IIIe s. ap. J.-C.<sup>2349</sup>. Binyanei Ha'uma est ensuite occupé de manière sporadique jusqu'à la fin du Ve s., moment à partir duquel un complexe ecclésiastique - un monastère - est construit. L'occupation du site s'arrête dans le courant du VIIIe siècle<sup>2350</sup>.

A partir du Ier s. av. J.-C., le site est utilisé comme zone de production pour la céramique, dont principalement des récipients destinés à la cuisson (**Pl. 339**). La production

---

<sup>2346</sup> Les premiers travaux sur le site ont eu lieu entre le 4 juillet et le 12 août 1949 sous la forme de fouilles de sauvetage dirigées par M. Avi-Yonah (Avi-Yonah 1949 ; Arubas, Goldfus 1995, p. 95).

<sup>2347</sup> Avi-Yonah 1968. Arubas, Goldfus 1995, p. 95. Il semblerait qu'il y ait également des fouilles de mai à juin 1968 (Arubas, Goldfus 2005, p. 12).

<sup>2348</sup> *Ibid.*, p. 14.

<sup>2349</sup> Arubas, Goldfus 1995, p. 99.

<sup>2350</sup> Arubas, Goldfus 2005, p. 16.

sur le site a probablement commencé avant l'unification politique de la région sous le règne d'Hérode le Grand<sup>2351</sup>. L'installation d'ateliers à cet endroit s'explique aisément par les nombreux avantages que le site présente. Le premier de ceux-ci est le facile accès à la matière première qu'est l'argile. L'argile utilisée pour le façonnage de la poterie provient de la formation géologique de Motza qui affleure à quelques kilomètres seulement, au niveau de la voie menant à Jaffa. Autre élément indispensable dans le processus de production, l'eau est également présente à proximité. En effet, au nord du site on trouve une branche du Naḥal Soreq alimentant ainsi les ateliers de manière suffisante. Les collines autour de Binyanei Ha'uma, aujourd'hui très urbanisées, étaient couvertes de végétation ce qui permettait au site de s'approvisionner en combustible<sup>2352</sup>.

Les deux ateliers ont produit de la culinaire. Il apparaît toutefois que le premier s'est été spécialisé dans la culinaire, tandis que le second avait un répertoire plus diversifié. Les deux ateliers successifs ont laissé de nombreux vestiges correspondant à plusieurs étapes de la chaîne opératoire du façonnage de la poterie. Ils se concentrent en grande majorité dans la zone B des fouilles. Cet espace est celui qui a été le mieux préservé. Au moment des fouilles de sauvetage, les bulldozers n'avaient pas encore entamé cette zone<sup>2353</sup>.

### L'atelier du Second Temple

Le premier des deux ateliers à avoir existé à Binyanei Ha'uma est assez ancien. Il est dit de la période du Second Temple. Plus précisément, entre le courant du Ier s. av. J.-C. et 70 de notre ère<sup>2354</sup>, soit la prise de Jérusalem par les armées romaines. Contrairement à celui que nous verrons ensuite, cet atelier n'a pas laissé un grand nombre de vestiges. D'une manière générale, l'occupation du site à cette époque comprend, outre l'atelier, des installations agricoles et plusieurs bassins rituels ou *mikvaot*<sup>2355</sup>.

Structurellement, l'atelier est de taille moyenne. Les différentes fouilles effectuées sur le site ont permis de mettre au jour au moins trois fours datant de cette époque d'occupation. Deux ont été observés par B. Arubas et H. Goldfus. Ils sont de forme ovale et de dimensions relativement petites. On les observe dans la zone B4 et à proximité de la zone D au niveau de

---

<sup>2351</sup> Berlin 2005, p. 35.

<sup>2352</sup> *Ibid.*, p. 51.

<sup>2353</sup> Arubas, Goldfus 2005, p. 13.

<sup>2354</sup> Arubas, Goldfus 1995, p. 99.

<sup>2355</sup> Arubas, Goldfus 2005, p. 14.



la limite ouest de la zone fouillée. Des fouilles plus récentes, faites entre juillet 2009 et mai 2010, ont livré un troisième four non loin de là. Il est également de forme ovale. Il est composé d'un mur circulaire avec deux rangées de pierres de taille pour les parements. La paroi interne du four est recouverte de briques crues. La voûte du four a partiellement été conservée en hauteur. La sole du laboratoire qui n'était malheureusement plus en place s'appuyait sur un pilier central ovale<sup>2356</sup>.

Outre les fours, les fouilles de D. Levi et R. Be'eri ont mis au jour des zones de travail (**PI. 340**) correspondant à certaines étapes de la chaîne opératoire<sup>2357</sup>. Légèrement en contrebas du troisième four, on constate l'existence d'une grotte transformée en lieu de travail par les potiers (**PI. 340B**). Plusieurs éléments permettent d'identifier la fonction de cette structure. En effet, on y a retrouvé sur le sol des fragments de rouleaux en pierre, ainsi que des tas de terre et d'argile. Les chercheurs avancent l'hypothèse qu'il s'agirait de supports pour des tours de potiers. Il semblerait que ces tours aient exigé la présence d'un assistant en plus du potier expérimenté. L'assistant aurait alors eu le rôle de faire tourner une roue motrice qui actionnerait la girelle du tour. Le potier était assis en face du tour sur un petit banc<sup>2358</sup>.

L'atelier du Second Temple semble être exclusivement axé autour de la production de la céramique culinaire. Son répertoire morphologique, pour l'ensemble de sa durée d'utilisation - du Ier s. av. J.-C. à 70 ap. J.-C. -, est peu diversifié et bien connu (**PI. 341**). L'atelier a connu au moins quatre grandes phases dans son utilisation dont on peut distinguer les productions successives. La première phase est celle pour laquelle nous possédons le moins de données quantitatives. Elle est datée du milieu du Ier s. av. J.-C., soit les premières années de fonctionnement du site. On note le début de la production des marmites si caractéristiques du début de la période romaine que sont celles de forme 1. La phase suivante date de la fin du Ier s. avant notre ère. On note une claire augmentation de la production. Trois formes y sont alors produites : les marmites de formes 1 et 4 et les bouilloires de forme 1<sup>2359</sup>. A partir du début du Ier s. ap. J.-C., période qui correspond à la troisième phase de l'atelier, on observe l'arrêt de la production des marmites de forme 1, alors que celle des marmites type 4 et des bouilloires type 1 continue et même s'accroît nettement. Le nombre de marmites 4 trouvées augmente ainsi de 18 à 224 entre les deux phases. Il en est de même pour les

---

<sup>2356</sup> Levi, Be'eri 2011.

<sup>2357</sup> Nous les verrons plus en détail pour l'atelier de la Xe Légion sur le même site.

<sup>2358</sup> Levi, Be'eri 2011.

<sup>2359</sup> Berlin 2005, fig. 2, p. 32.

bouilloires de forme 1 qui passent de 3 à 59<sup>2360</sup>. Les casseroles de forme 1 fortement carénées commencent à être produites durant cette période. Enfin, la phase 4 qui s'étend du milieu du Ier s. à 70 produit les mêmes formes que la précédente. La production augmente néanmoins tout particulièrement pour les marmites de forme 4, dont le nombre quadruple presque<sup>2361</sup>. Il est intéressant de remarquer que dans chaque phase on retrouve en plus de la culinaire une fabrication de supports<sup>2362</sup>. Les retrouver dans ce contexte est logique. Ils servaient aux potiers à maintenir droits l'ensemble des récipients de cuisson qui ne peuvent le faire seul en raison de leur fond bombé.

L'étude de cet atelier et de sa production est particulièrement intéressante car elle permet de mieux appréhender ce que devait être son mode de fonctionnement. Il apparaît, malgré une homogénéité certaine dans les formes produites, que quelques petits aspects des récipients varient régulièrement. De cette régularité de l'aspect général et de la variabilité des détails on peut émettre l'hypothèse que différents potiers ont pu travailler dans cet atelier en suivant les mêmes modèles pour chaque forme, les "micro-variations" venant des différentes mains façonnant les récipients. A. Berlin évoque la possibilité de classer l'atelier du Second Temple dans une catégorie intermédiaire entre la production de type domestique et celle de type "industrielle", comme on l'observe dans le cadre de la production de la sigillée romaine à Arrezzo par exemple<sup>2363</sup>. Elle va plus loin dans l'interprétation du fonctionnement de l'atelier en proposant d'après des observations ethnographiques que les potiers y travaillant aient pu être indépendants créant un groupement de potiers se partageant les mêmes installations<sup>2364</sup>.

### L'atelier de la Xe Légion *Fretensis*

L'atelier le plus tardif est connu comme l'atelier de la Xe Légion *Fretensis*. La légion s'installe durablement à Jérusalem à partir de 70 ap. J.-C. au moment de la prise de Jérusalem par Rome et y demeure jusqu'à la fin du IIIe siècle<sup>2365</sup>. L'atelier produit de nombreuses formes en grande majorité typiquement occidentales et italiques. D'après J. Magness, au regard de certains parallèles européens, il est possible que l'atelier ait commencé avant la Seconde Révolte Juive, dite de Bar Kokhba, soit entre 70 et 135 de notre ère. Cependant, la principale

---

<sup>2360</sup> Berlin 2005, p. 31.

<sup>2361</sup> A. Berlin en dénombre plus de 870 pour cette dernière phase (*Ibid.*, p. 31).

<sup>2362</sup> *Ibid.*, fig. 2, p. 32.

<sup>2363</sup> *Ibid.*, p. 34. Roberts 1997, p. 90-92.

<sup>2364</sup> Berlin 2005, p. 34. Longacre 1981, p. 62. Gaimster 1997, p. 126-127. London 2000.

<sup>2365</sup> Geva 2003, p. 405.

période d'activité de ce second atelier est plutôt centrée dans le courant du IIe s., autours des époques hadriane et antonine<sup>2366</sup>. L'attribution de cet atelier à la Xe Légion est due au grand nombre de tuiles et briques estampillées au nom de cette dernière qui a été trouvé dans ou à proximité de l'atelier et des fours<sup>2367</sup>.

Les vestiges de l'atelier de la légion sont divisés en quatre parties, de C1 à C4, dans l'ordre des étapes de la chaîne opératoire. Il s'agit d'un des ateliers les mieux connus du point de vue des différentes aires de travail. En cela, il est particulièrement intéressant car il permet de voir l'organisation d'un atelier de cette taille. La partie C1 est interprétée à la fois comme le lieu de préparation de l'argile et de fabrication de la terre cuite architecturale - briques, *tegulae* et *imbrices*. Elle est située dans le coin sud-est de la zone fouillée. En raison de sa localisation en bordure de fouilles, ses limites ne sont pas entièrement connues mais sa fonction et plusieurs structures entrant dans le processus de traitement de l'argile brute ont pu être identifiées. Plusieurs bassins et zones avec une surface enduites sont observables<sup>2368</sup>. Après l'extraction de l'argile, la seconde grande étape de la chaîne opératoire est la préparation de celle-ci pour qu'elle devienne propre au façonnage de la céramique. Elle peut comprendre plusieurs phases : le séchage, le trempage, le pourrissage, le pétrissage et le malaxage. Celles-ci permettent d'homogénéiser l'argile<sup>2369</sup>. D'autres ont pour but de changer la composition de l'argile, que ce soit par ajout ou par retrait de matière. C'est notamment le cas de l'ajout de matériaux - végétaux, animaux ou minéraux - pour la première méthode, ou encore du "triage, pilonnage, concassage, broyage, tamisage et décantation"<sup>2370</sup> pour la seconde. C'est précisément ces dernières phases qui nous intéressent ici. Les bassins mis au jour dans cette zone correspondent certainement à la décantation de la l'argile. Par cette pratique, la matière première est traitée de manière à ne conserver que les éléments les plus simples. Les grandes surfaces ouvertes et enduites peuvent correspondre aux autres phases du traitement de l'argile. Cela est confirmé par la grande quantité d'argile brute ou en cours de traitement qui a été découverte dans cette zone au niveau des diverses installations<sup>2371</sup>.

L'aire désignée en C2 a été interprétée comme le lieu où se déroulait l'étape suivante de la chaîne opératoire : le façonnage des récipients. La zone est occupée par un bâtiment divisés en plusieurs pièces qui ont pu être distinguées par quelques restes de murs. Les

---

<sup>2366</sup> Magness 2005, p. 104.

<sup>2367</sup> Geva 2003, p. 411-412. Arubas, Goldfus 2005, p. 12.

<sup>2368</sup> Arubas, Goldfus 1995, p. 100.

<sup>2369</sup> Livingstone Smith 2010, p. 10.

<sup>2370</sup> *Ibid.*, p. 10.

<sup>2371</sup> Arubas, Goldfus 1995, p. 100.

fouilles ont révélé des dépôts d'argile travaillée dans plusieurs de ces salles. La fonction de lieu de façonnage est assurée de surcroît par la découverte *in situ* d'un tour de potier. De plus, dans quelques pièces on peut observer la présence de trous creusés dans le substrat rocheux, ressemblant à des crapaudines. Quatre de ces entailles sont alignées dans une même salle et deux sont à peu près dans le même axe dans une salle voisine. Ces petits trous ont été interprétés par B. Arubas et H. Goldfus comme des petites structures devant recevoir les bases de plusieurs tours de potiers<sup>2372</sup>. En plus de celui qui a été trouvé lors des fouilles, on dénombre au moins sept tours. Cela en fait un atelier particulièrement important avec potentiellement sept potiers pouvant travailler simultanément au façonnage.

La troisième grande aire est la C3. Elle est la moins bien connue du fait de sa situation en bordure de la fouille. Elle semble s'étendre à l'est et au nord de la précédente. Contrairement à C1 et à C2, on n'y a pas trouvé de structures construites. Cette caractéristique tend à indiquer qu'il s'agissait très certainement d'une aire ouverte. Les fouilles ont montré une couche bien plate et étendue qui était composée d'un enduit et de nombreux fragments de briques. On est tenté, à l'instar de H. Goldfus et de B. Arubas, d'y voir une zone ayant servi à la fois de lieu de séchage pour la poterie et de lieu de production et de séchage des fameuses briques de la Xe Légion *Fretensis*<sup>2373</sup>. Le séchage de la céramique est une des étapes importantes et parfois critiques de la chaîne opératoire. Il est capital dans l'obtention d'un récipient de bonne qualité. En effet, sans l'étape du séchage, on ne peut espérer une bonne cuisson. Il permet de faire passer l'argile de l'état plastique à un état solide selon tout un processus physique qui dépend de nombreux facteurs tels que l'hygrométrie de l'argile et de l'air ambiant ainsi que de la température ambiante. Phénomène généralement invisible, il peut cependant donner lieu à l'apparition de fissures qui s'aggraveront lors de la cuisson et rendront le vase non-utilisable<sup>2374</sup>. Lors du séchage, la céramique perd une partie de son volume initial en raison de l'évaporation de l'eau que contient l'argile. Cette dernière passe par plusieurs étapes avant d'être complètement sèche. Un récipient passe par exemple d'un état plastique, c'est-à-dire malléable, qui peut facilement être travaillé et donc tourné, à l'état cuir - consistance qui permet au vase de se tenir et au potier de procéder à certains traitements de surface tels que le tournassage et les finitions - pour arriver ensuite à l'état complètement sec. Pour R. Martineau, la consistance cuir d'une poterie composée à la base de 55% d'eau et de

---

<sup>2372</sup> *Ibid.*, p. 100.

<sup>2373</sup> *Ibid.*, p. 100.

<sup>2374</sup> Rye 1981, p. 65-66. Rice 1987, p. 67-69. Martineau 2010, p. 15-16.

45% d'argile est atteinte à partir d'environ 3 jours, soit 69 heures de séchage ; tandis que pour que le même vase soit considéré comme sec, il faut entre 130 et 140 heures de séchage<sup>2375</sup>.

La dernière grande zone qui correspond à l'atelier de la Xe Légion *Fretensis* est l'aire C4. Il s'agit de la zone des fours. Elle est localisée au nord-ouest des pièces de façonnage et juste au nord de la zone de préparation de la matière première. Elle est l'aire la plus importante et est bien entendu, caractéristique de la dernière étape de la chaîne opératoire : la cuisson. Les fouilles ont permis de dégager et de mettre au jour une série de huit fours alignés - K1 à K8. Il apparaît assez clairement de par leur disposition qu'il y a eu deux phases distinctes pour leur construction et leur utilisation. La première est la mieux ordonnée. Un groupe de 5 fours - K1 à K5 - a d'abord été construit selon un alignement plus ou moins nord-sud. Ils possèdent systématiquement leur ouverture vers l'est<sup>2376</sup>. La forme de ces cinq premiers fours est homogène. Ils sont tous rectangulaires et mesurent à l'intérieur 3m x 3,5 m environ. Seul le four K4 est légèrement différent. Construit dans un premier temps sur un plan oval, il est par la suite réaménagé en un four rectangulaire similaire aux quatre autres. Les fours ont leur partie inférieure qui a été creusée directement dans le substrat rocheux qui est relativement tendre à cet endroit. Ces fondations sont creusées pour tous les fours jusqu'à une profondeur maximale d'1m, profondeur à partir de laquelle le calcaire est plus dur. Après ce creusement, la partie supérieure des fours a été construite en maçonnerie avec des briques. Lors de la seconde phase, que l'on ne sait pas réellement dater, la production de l'atelier semble augmenter, et on voit l'apparition de trois nouveaux fours qui ne sont clairement pas dans l'axe des premiers, hormis le huitième - K8. Les four K6 et K7 sont placés de manière quasiment perpendiculaire au four K5, lui bloquant ainsi son entrée et le mettant *de facto* hors d'usage. Le four K6 est particulièrement bien conservé puisqu'on y distingue les cinq arcs qui soutenaient la sole du laboratoire. Le four K7 est très endommagé. Cependant, on peut observer qu'il fut d'abord construit de forme ovale avant d'être transformé en four rectangulaire de la même manière que le four K6<sup>2377</sup>. La cuisson des poteries est une des étapes cruciales de la chaîne opératoire. C'est une des étapes durant laquelle il y a le plus de casse. Les ratés de cuisson sont ainsi une des caractéristiques principales permettant d'identifier un site comme un atelier. La cuisson est l'étape qui rend définitives les poteries. Ce n'est qu'après celle-ci que le processus devient irréversible. Jusqu'à la fin du séchage, les récipients peuvent toujours être réhydratés et redevenir de l'argile propre à être travaillée de

---

<sup>2375</sup> Martineau 2010.

<sup>2376</sup> Arubas, Goldfus 1995, p. 100.

<sup>2377</sup> *Ibid.*, p. 102.

nouveau. Au regard de la céramique produite dans cette atelier, on peut dire de manière certaine que la cuisson pratiquée dans ces fours était oxydante. Ce type de cuisson s'obtient par un apport d'oxygène dans le four ce qui permet une oxydation des particules ferreuses de la pâte. Par ce phénomène, la céramique revêt une couleur tirant sur le rouge et toutes ses teintes de la plus claire à la plus foncée.

Comme nous l'avons déjà évoqué, l'atelier a une production bien limitée dans le temps bien qu'étant répartie en plusieurs phases. D'après B. Arubas et H. Goldfus, il semblerait que ce site producteur de céramiques romaines ait fonctionné pendant moins de deux siècles. En effet, si l'on se base sur les différentes formes produites mais également sur les nombreux timbres qui présentent l'inscription *Antoniniana* (principalement visible sur les pièces de terre cuite architecturale telles que les briques et les tuiles), il est possible de situer la production entre 70 ap. J.-C. et le début du IIIe s., voire durant la troisième décennie du IIIe s. si l'on opte pour l'estimation la plus tardive<sup>2378</sup>. La céramique a principalement été trouvée hors des fours, dans des zones de décharges à proximité de ceux-ci<sup>2379</sup>. Durant cette période somme toute relativement courte, on note une production très diversifiée (**Pl. 342**). Les formes produites par cet atelier militaire sont tout-à-fait caractéristiques de la période romaine impériale. Contrairement au premier, il n'est pas spécialisé dans la céramique culinaire. De nombreuses formes de poteries y ont été produites correspondant aussi bien à de la céramique fine que commune, de stockage et culinaire. On note ainsi de nombreuses formes telles que des cruches, des supports, de la terre cuite architecturale - tuiles et briques -, des marmites et des casseroles<sup>2380</sup>. Il est intéressant de souligner le fait que les potiers utilisaient cinq pâtes différentes, qui correspondent à des formes particulières. La production de ces diverses formes s'est faite en utilisant principalement cinq types de pâtes. La première, " *ware 1*", a été utilisée uniquement pour le façonnage d'imitations de sigillées. La seconde pâte, " *ware 2*", se caractérise par une bonne cuisson et une couleur gris-brun (de 5 YR 5/3 à 7.5 YR 5/2). Elle a servi pour la céramique fine. Les bols et les couvercles produits sur le site l'ont été avec une pâte plus grossière, contenant de nombreuses petites inclusions blanches et noires, et de couleur orange-brun (de 5 YR 5/4 à 2.5 YR 5/6). La poterie destinée à la cuisson possédait une même pâte, *ware 4*. Celle-ci se caractérise par une texture grossière et rugueuse, mais également par une couleur allant de orange-brun à rouge-brun (de 2.5 YR 6/4 à 10 R 5/6 et à 5 YR 6/4). Cette pâte particulière contient de très nombreuses inclusions blanches et noires.

---

<sup>2378</sup> Arubas, Goldfus 2005, p. 16.

<sup>2379</sup> Magness 2005, p. 69.

<sup>2380</sup> Berlin 2005, p. 34-35.

Enfin, une dernière pâte, "ware 5", ne correspond qu'aux mortiers<sup>2381</sup>. La pâte 1 a servi à la production de céramiques fines telles que des sigillées à engobe rouge, des récipients à pâte fine mais sans engobe, des formes à parois très fines de type "eggshell" avec un décor en relief, des gobelets dont les parois sont également peu épaisses et des vases anthropomorphes et zoomorphes<sup>2382</sup>. La deuxième catégorie de pâte est utilisée uniquement dans le cadre du façonnage des gobelets que l'on rencontre également dans la pâte précédente<sup>2383</sup>. La pâte dite "Ware 3" se rencontre exclusivement pour des bols plutôt grossiers, faisant partie de la céramique commune. La quatrième pâte a été utilisée, ainsi que nous venons de le mentionner, pour la production de plusieurs formes dont certaines destinées à la cuisson. On observe ainsi quelques bouilloires ne rentrant pas dans notre typologie, des marmites, des poêles, des couvercles, des plats à cuire et des pots à cuire<sup>2384</sup>. Parmi le répertoire morphologique de la culinaire, on note la production de plats à cuire qui rappellent ceux de forme 2B, avec les tenons horizontaux à impressions digitales<sup>2385</sup>. La présence de cette forme, ou du moins d'une forme proche de celle-ci, dans la production d'un atelier militaire hiérosolymitain est curieuse. Est-il possible d'y voir un lien avec les exemplaires jordaniens ? Nous ne possédons pas à ce jour suffisamment de données sur ce type pour affirmer quoi que ce soit. Nous pouvons cependant émettre une hypothèse de travail selon laquelle les plats à cuire de forme 2 pourtant typiquement jordaniens seraient issus de la tradition militaire de l'atelier de la Xe Légion. En effet, ces derniers ont une datation qui commence dans le courant du IIe s., période durant laquelle l'atelier était déjà en fonction depuis plusieurs décennies. Si l'on suit ce cheminement, il se pourrait que la forme soit importée en Transjordanie avec l'armée romaine durant et/ou après la conquête du royaume nabatéen. On note également la production de pots à cuire de forme 1 avec leur lèvre évasée à gouttière caractéristique<sup>2386</sup>. Enfin, chose particulièrement intéressante, l'atelier a produit semble-t-il une forme s'apparentant à une coquille. L'exemple est fragmentaire, mais on y retrouve bien la lèvre biseautée et une anse horizontale<sup>2387</sup>. Enfin, la pâte 5 a été utilisée pour des formes plus

---

<sup>2381</sup> Magness 2005, p. 60-70.

<sup>2382</sup> *Ibid.*, p. 70-86.

<sup>2383</sup> *Ibid.*, p. 84-85.

<sup>2384</sup> *Ibid.*, p. 87-95.

<sup>2385</sup> *Ibid.*, fig. 19 : 5-7, p. 137.

<sup>2386</sup> *Ibid.*, fig. 21 : 3-4, fig. 22 : 1-2, p. 139-140.

<sup>2387</sup> *Ibid.*, fig. 19 : 8, p. 137. Nous pouvons cependant émettre quelques doutes quant à l'attribution de "coquille" à la production de l'atelier de la Xe Légion *Fretensis*. La datation de ce dernier en ferait l'exemple le plus ancien connu. Il est possible qu'il s'agisse en réalité d'un tessons provenant des couches byzantines.

grossières telles que des grands bols, des bassins, des mortiers, des passoirs et des lampes<sup>2388</sup>.

Au travers de l'ateliers de Binyanei Ha'uma, ou plutôt devrait-on dire des ateliers, nous avons deux bons exemples de centres de production très différents. Le premier, celui qui correspond à la période du Second Temple, semble avoir été tourné uniquement vers une production spécialisée dans la céramique culinaire avec un répertoire morphologique peu fourni. De plus, l'atelier est tourné à la base vers le grand centre de consommation qu'est Jérusalem. L'atelier s'est installé en périphérie de la ville afin de ne pas être une nuisance pour celle-ci, tout en restant à une distance raisonnable permettant à la production d'être acheminée rapidement en ville. L'atelier de la Xe Légion *Fretensis* présente un profil tout-à-fait différent et inédit dans le cadre de la production de la culinaire. Il s'agit d'un atelier militaire intimement lié à la légion. Il était d'usage que l'armée possède ses propres céramiques, notamment en cas de forte présence romaine dans un territoire hostile. Bien que les potiers militaires ne semblent pas avoir été un élément essentiel de l'armée selon J. Magness, il apparaît que la Judée et plus particulièrement la zone de Jérusalem en tant que région hostile à Rome ne pouvait pas proposer de potiers connaissant les traditions romaines<sup>2389</sup>. C'est pourquoi, parmi des formes apparaissant plutôt comme locales - plats à cuire, pots à cuire et peut-être coquelles - on trouve de la céramique typiquement romaine et même italique.

### ***3.2. L'atelier de Kefar Hananya :***

L'atelier de Kefar Hananya (**Pl. 343**) est un cas particulier dans l'étude de la production de la céramique destinée à la cuisson. Il s'agit du premier grand atelier de ce type publié. L'atelier et l'ensemble de sa production céramique ont fait l'objet d'une étude très complète par D. Adan-Bayewitz en 1993<sup>2390</sup>. Ce dernier, pour parvenir à cette excellente connaissance de ce centre de potiers, a allié aux obligatoires observations archéologiques de terrain, des analyses typologiques, pétrographiques ainsi que physico-chimiques afin d'identifier l'ensemble de la production et de pouvoir la rattacher à l'atelier de Kefar Hananya. À cela, il faut également rajouter l'étude des textes rabbiniques. Il est à noter que cet atelier date

---

<sup>2388</sup> Magness 2005, p. 95-103.

<sup>2389</sup> *Ibid.*, p. 107.

<sup>2390</sup> Adan-Bayewitz 1993.



principalement de l'époque romaine, mais continue à produire jusqu'à la période romaine tardive ou au début de la byzantine. Il semblerait que l'intense activité de production de l'atelier se soit étalée sur un laps de temps particulièrement important. La grande majorité des structures datent de la période romaine, mais il a pu être prouvé qu'un des fours a été mis en place à la fin de cette période, voire au début de l'époque byzantine<sup>2391</sup>. Selon les sources, la période d'activité s'étale entre 200 et 300 ans<sup>2392</sup>. La longue durée d'utilisation de l'atelier de Kefar Hananya est particulièrement intéressante. En effet, nous n'avons que très peu d'exemples de centre de production dont la durée d'occupation se situe sur deux périodes<sup>2393</sup>. Cependant, il s'agit d'un exemple particulièrement important pour l'étude des ateliers de poteries destinées à la cuisson. En effet, on est ici en présence d'un centre de production spécialisé dans les céramiques culinaires, c'est-à-dire qu'il ne produit que cette catégorie de poteries<sup>2394</sup>, comme c'est le cas pour celui du Second Temple de Binyanei Ha'uma que nous venons de voir.

L'atelier de Kefar Hananya est particulièrement intéressant et se distingue des autres centres producteurs de récipients de cuisson par ses nombreuses mentions dans les textes antiques, surtout ceux de la tradition juives. Pour ce qui est de la région de la Galilée, deux grands ateliers sont couramment cités par cette littérature : Kefar Hananya et Kefar Shihin. Ils sont presque systématiquement cités ensemble. Les textes, couplés à l'archéologie, ont permis de localiser l'atelier antique et de l'identifier au village moderne de Kafr 'Inan<sup>2395</sup>, à une vingtaine de kilomètres au nord-ouest du Lac de Tibériade. Ce village correspond aux distances données dans les textes. De plus, on note une proximité phonétique nette avec Kefar Hananya<sup>2396</sup>. Un premier texte, provenant du traité *Shevi'it* de la Mishna, mentionne le site comme étant localisé au niveau de la frontière entre la Haute et la Basse Galilée<sup>2397</sup>. En plus de ce passage, le nom de Kefar Hananya apparaît dans deux textes très proches de la Mishna - *Bekhorot* 9.2<sup>2398</sup> - et de la Tosefta - *Bekhorot* 7.3<sup>2399</sup>. Dans les deux cas, il s'agit de passages

---

<sup>2391</sup> *Ibid.*, p. 55.

<sup>2392</sup> *Ibid.*, p. 40.

<sup>2393</sup> En effet, nous avons pu voir plus haut le cas de l'atelier de la Xe Légion *Fretensis* à Jérusalem, qui a cessé de produire à la fin de la période romaine malgré une occupation byzantine du site (occupation à vocation domestique).

<sup>2394</sup> Vokaer 2011, p. 136.

<sup>2395</sup> Adan-Bayewitz 1987, p. 178.

<sup>2396</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 31.

<sup>2397</sup> "From Kefar Hananya and above, wherever sycamores are not grown [is] Upper Galilee. And from Kefar Hananya and below, wherever sycamores are grown [is] Lower Galilee" (Mishna, *Shevi'it* 9.2. Adan-Bayewitz 1993, p. 27).

<sup>2398</sup> "[For the purpose of] tithes of animals are included together [as one herd those animals which are found] as the full distance traveled by a grazing animal. And what is the distance traveled by a grazing animal ? Sixteen

traitant la distance maximale entre des troupeaux. Plusieurs sites sont évoqués tels que Sepphoris et Kefar 'Otnay. Il est dit que Kefar Hananya et Kefar 'Otnay sont séparés de 16 miles avec au milieu Sepphoris<sup>2400</sup>. D'autres mentions sont faites de Kefar Hananya qui indiquent qu'à la fois Kefar Shihin et Kefar Hananya utilisaient une argile particulière dite "noire"<sup>2401</sup>. Enfin, nous pouvons évoquer un autre passage du Talmud de Babylone qui cite l'atelier de Kefar Hananya pour la qualité de ses récipients de cuisson, réputés incassables<sup>2402</sup>. L'existence de telles mentions dans la tradition juive prouve que Kefar Hananya était un centre de production connu non seulement des rabbins mais également de la population. Au regard de la distribution de sa production, très concentrée en Galilée, la renommée de l'atelier devait être grande ne serait-ce que dans cette région.

L'atelier a fait l'objet de plusieurs campagnes de fouilles. Cette grande étude en détail de Kefar Hananya s'est ancrée dans la politique de développement de l'exploration archéologique de la Galilée ainsi que de développement des études et méthodes archéométriques<sup>2403</sup>. Plus précisément, elle fait partie d'un important projet interdisciplinaire débuté en 1981 centré sur la production et le commerce de la céramique commune pour la Galilée des périodes romaine et byzantine<sup>2404</sup>. Le site est devenu le centre de production le mieux appréhendé pour l'ensemble du sud du Levant, principalement au niveau de sa production - datation, pâte, répertoire morphologique. Trois campagnes de fouilles ont eu lieu

---

*miles. If there was [a distance of] thirty-two miles between one herd and another (lit. between these and these) they are not included together ; if he had [any animals] in the middle (i.e. midway between them), he brings [them together] and tithes them in the middle"* (Mishna, Bekhorot 9.2. Adan-Bayewitz 1993, p. 30).

<sup>2399</sup> "[For the purpose of] tithes of animals are included together [as one herd those animals which are found] the full distance traveled by a grazing animal and not the full distance traveled by a walking animal. What is the distance traveled by an animal ? Thirty-two miles. How so ? If he had five in Kefar Hananya and five in Kefar 'Otnay and five in Sepphoris, why, these are included together. [If he had] five in Kefar Hananya and five in Kefar 'Otnay, they are not included together, unless he has at least in Sepphoris" (Tosefta, Bekhorot 7.3. Adan-Bayewitz 1993, p. 30).

<sup>2400</sup> *Ibid.*, p. 31.

<sup>2401</sup> "And one sets a price (lit. with him) for the manure in the dung heap every day of the year, for even if this one has none, the other one will have [some]. The price for [a] potter's balls of clay (lit. potter's eggs) may not be set until they are made. Said Rabbi Yose : Under what conditions ? With those who make with white clay. But with those who make with black clay, such as Kefar hananya and its neighbors [or] Kefar Shihin and its neighbors, it is permitted to fix [a price], for even though this one has none, the other one will have [some]" (Tosefta, Bava Mezi'a 6.3. Adan-Bayewitz 1993, p. 24). "And for [a] potter's balls of clay (lit. potter's eggs). Our rabbis have taught : The price for [a] potter's balls of clay (lit. potter's eggs) may not be set until they are made : these are the words of Rabbi Meir. Said Rabbi Yose : Under what conditions ? With white clay. But with black clay such as [that of] Kefar Hananya and her neighbors [or] Kefar Shihin and her neighbors a price may be set, [for] even though this one has none, the other one will have [some]" (Talmud de Babylone, Bava Mezi'a 74a. Adan-Bayewitz 1993, p. 24).

<sup>2402</sup> "For it is taught : One may make a barrier with empty vessels and with full [vessels] which are not liable to break ; and which are the full [vessels] which are not liable to break ? Metal vessels. Rabbi Yose says : The vessels of Kefar Shihin and the vessels of Kefar Hananya also are not liable to break" (Talmud de Babylone, Shabbat 120b. Adan-Bayewitz 1993, p. 39).

<sup>2403</sup> *Ibid.*, p. 39.

<sup>2404</sup> Adan-Bayewitz 1989, p. 99.

sur le site à la fin des années 1980 - 1986, 1987 et 1989 -, sous la direction de l'Université Bar Ilan. Elles ont permis de distinguer tout un village, que l'on peut interpréter comme un village de potiers<sup>2405</sup>.

Malgré les fouilles effectuées, nous n'avons que peu de données publiées pour appréhender les structures et le fonctionnement de cet atelier, ou plus largement, village de potiers<sup>2406</sup>. Plusieurs structures appartenant à l'atelier ont été mises au jour. D. Adan-Bayewitz note la présence d'une structure non couverte qu'il attribue très certainement à l'atelier. Son identification est peu sûre. Peut-être pouvons-nous y voir une zone de travail extérieure de l'argile ou de séchage - dans ce cas, cela signifierait un travail saisonnier. Moins douteuses quant à leur fonction, on observe l'existence de deux installations creusées et enduites, pour le traitement de l'argile par lévigation<sup>2407</sup>. De nombreuses couches assez épaisses de cendres et de déchets de cuisson ont été observées à plusieurs endroits sur le site, vestiges de plusieurs siècles d'activité. Dans la principale zone fouillée, un amas de couches d'environ 3m d'épaisseur a été découvert. Il était composé d'une couche de cendres juste au dessus du substrat rocheux, de nombreuses couches de tessons et de plusieurs niveaux d'argile<sup>2408</sup>. D. Adan-Bayewitz mentionne ainsi une zone de rejet contenant entre 9500 et 13000 récipients, ce qui atteste de la grande activité de l'atelier<sup>2409</sup>.

Étonnamment, un seul four (**PI. 344**) a été mis au jour sur le site, lors de la seconde campagne de fouille en 1987<sup>2410</sup>. Il date de la transition romano-byzantine. Il est de plan circulaire et d'un diamètre externe d'environ 3,9 m. Sa structure est classique avec une colonne centrale d'environ 1m de diamètre, constituée à la fois d'argile et de pierre, servant à maintenir la sole. Le four semble avoir été détruit alors que l'atelier était encore en fonction. Une couche de près de 50 cm d'épaisseur de tessons recouvrait les vestiges du four. Elle était composée en grande majorité des formes 1E et 4C du site qui correspondent à des formes relativement tardives<sup>2411</sup>. Il est étonnant que d'autres fours n'aient pas été découverts. Cela est plus certainement à mettre au crédit d'un manque de chance que de l'existence d'un seul et unique four pour l'ensemble de l'atelier.

---

<sup>2405</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 55.

<sup>2406</sup> Plusieurs rapports ont été publiés, mais peu sont accessibles. Pour les rapports : Braslavsky 1954 ; Yeivin 1971, p. 52-56, 84, 84a ; Naveh 1978, p. 34-36 ; Meyers *et al.* 1981, p. 129, pl. 8.23-8.29. Adan-Bayewitz 1987. Adan-Bayewitz 1989.

<sup>2407</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 55.

<sup>2408</sup> Adan-Bayewitz 1987, p. 78.

<sup>2409</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 55.

<sup>2410</sup> Adan-Bayewitz 1989, p. 98.

<sup>2411</sup> *Ibid.*, p. 99.

La poterie produite à Kefar Hananya est une des productions de culinaires les mieux connues. Il est possible d'estimer sa durée d'activité à une période comprise entre le milieu du Ier s. av. J.-C. et le milieu du Ve s. ap. J.-C.<sup>2412</sup>. Grâce à la grande étude de D. Adan-Bayewitz, l'ensemble du répertoire morphologique de l'atelier nous est bien connu (Pl. 345). Il est uniquement composé de céramiques de cuisson, contrairement à d'autres ateliers comme celui de la Xe Légion *Fretensis* ou ceux que nous allons mentionner par la suite. On observe comme souvent une complémentarité dans les grandes formes produites qui correspond certainement à l'ensemble des récipients de la batterie de cuisine. On y observe ainsi des marmites - correspondant à notre forme 3 -, des plats à cuire - de forme 2 -, des casseroles - de forme 2 - et enfin des bouilloires - de forme 3. L'ensemble de ces poteries de cuisson est produits avec la même argile, traitée de la même façon. Comme nous l'avons décrit en détail, la pâte est fine et rougeâtre, parfois avec des teintes grisâtres, tout-à-fait caractéristique de Kefar Hananya. Bien que les formes soient assez homogènes dans les grands traits, on observe des micro-variations aussi bien dans les dimensions que la morphologie des lèvres par exemple. Ces variations prouvent selon toute vraisemblance que l'atelier a regroupé plusieurs potiers, ainsi que l'importante quantité de poteries produites.

L'atelier de Kefar Hananya est sans doute l'atelier le plus emblématique du sud du Levant antique. Durant la totalité de sa longue période de fonctionnement, il ne produit que de la culinaire. Une culinaire d'excellente qualité qui a fait sa renommée dans toute la Galilée, au moins dans les milieux rabbiniques et plus généralement juifs. Il s'agit ainsi de l'atelier de culinaires le mieux connu par les textes. Sa production inonde la région. Cette prépondérance est peut-être ce qui entraîne des ateliers plus petits, notamment du Golan, à produire des formes identiques ou morphologiquement très proche, dans ce qu'on pourrait trivialement appeler un "effet de mode".

### ***3.3. L'atelier de Khirbat el-Hawarit :***

Le centre de production de Kh. el-Hawarit est un cas un peu particulier. Sa production est connue et bien appréhendée et l'on est certain qu'elle se trouve au niveau de ce site. Toutefois, l'atelier en lui-même n'a pas été mis au jour. Le site est localisé sur une colline elle-

---

<sup>2412</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 87.

même située sur les pente du mont Hermon dans l'extrême nord de notre zone d'étude, à proximité de la frontière libanaise<sup>2413</sup>. Les diverses recherches effectuées à Kh. el-Hawarit ont montré des occupations de plusieurs périodes : hellénistique, romaine tardive, byzantine, mamelouk et ottomane<sup>2414</sup>.

Le site (Pl. 346) a malheureusement été détruit en grande partie en 1986 suite à des travaux de construction. Il a également été en partie détruit par le creusement de terrasses agricoles. Cependant, malgré cet aspect très endommagé, les fouilles de sauvetage qui y ont été effectuées ont mis au jour à proximité d'une de ces terrasses une grande concentration de tessons mesurant environ 20 m de long pour 1,60 m de hauteur. Un sondage dans cet amas de poteries a permis de distinguer pas moins de dix niveaux composés de tessons tassés et séparés par de fines couches de terre et de cendres<sup>2415</sup>. Au total, ce sont des milliers de tessons qui y ont été trouvés, avec des fragments de terres cuites architecturales - principalement des briques - et des charbons de bois. Cette zone de dépotoir suit une pente orientée du sud-ouest vers le nord-est, mais on constate que le déversement des "déchets" céramiques n'était pas uniforme. L'étude de ces fragments a montré qu'il s'agissait de deux catégories de céramiques: céramique grossière ayant principalement une fonction de stockage - *pithoi* et bassins - connu sous l'appellation "*Golan Ware*" et la culinaire - "*Hawarit Ware*". On remarque également qu'aucun des récipients n'a été utilisé. Ils se sont brisés durant la cuisson ou juste après. Il est intéressant de remarquer que, selon M. Hartal, N. Hudson et A. M. Berlin, un seul tesson mal cuit a été trouvé dans ce dépotoir<sup>2416</sup>, ce qui semble indiquer que la cuisson dans les fours de cet atelier était plutôt bien maîtrisée par les potiers. Une barre de four à barres, unique preuve de la présence d'un four en dehors des tessons et de la cendre, a été mise au jour sur le site dans un contexte tardo-antique<sup>2417</sup>.

Bien que les fours et les autres structures inhérentes aux ateliers de potiers n'aient pas été trouvés, la grande fosse de rejets de poteries non-utilisées montre très clairement l'existence d'un centre de production à proximité. La présence au même endroit de tessons, de fragments de briques et de cendres indique que c'était le lieux de rejets des déchets d'un ou de plusieurs fours. La quantité rejetée laisse à penser que la ou les structures en lien avec cette

---

<sup>2413</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 131.

<sup>2414</sup> Urman 1985, p. 187. Hartal 1989, p. 29-30. Dar 1993, p. 134-137. Hartal *et al.* 2008, p. 131.

<sup>2415</sup> *Ibid.*, p. 131.

<sup>2416</sup> *Ibid.*, p. 133.

<sup>2417</sup> Assis 2015.

fosse ont fonctionné durant une longue période<sup>2418</sup>. Cela correspond en effet à la durée d'utilisation supposée de l'atelier qui a pu être envisagée grâce à l'examen minutieux de sa production, soit entre le IIe s. et la première moitié du Ve siècle<sup>2419</sup>. Durant l'ensemble de cette période, Kh. el-Hawarit semble avoir été l'atelier producteur principal pour la région du Mont Hermon, de Banias et du nord du Golan<sup>2420</sup>.

La production de cet atelier est assez particulière. Elle est divisée en deux volets qui ont en partie été produits durant une même période. En effet, le site est connu à la fois pour sa production de céramiques culinaires, nommée "*Khirbat el-Hawarit Cooking Ware*", et pour celle de céramiques communes dont des *pithoi* appelée "*Golan Ware*" (Pl. 347). Cette dernière est la plus ancienne. Elle a débuté durant la période hellénistique - début ou milieu du IIe s. av. J.-C. - et a continué jusqu'à la toute fin de la période byzantine - début du VIIe s. ap. J.-C.<sup>2421</sup>. Il semble que l'atelier ait été à l'origine "spécialisé" dans cette production. La céramique de cuisson n'a commencé à être produite sur le site qu'à partir du début du IIIe s. ap. J.-C. et a continué jusqu'au milieu du Ve s. ap. J.-C.<sup>2422</sup>. Pour ce dernier volet, celui qui nous intéresse tout particulièrement ici, on observe que le répertoire morphologique (Pl. 348) correspond à des marmites - forme 8 -, des coquelles - forme 1A -, des couvercles - forme 6 - et des bouilloires - forme 2. Nous sommes ici en présence des principales formes qui composeront la batterie de cuisine pour l'ensemble de la période byzantine. L'étude attentive des formes montre que la standardisation n'était pas complète. Cela est particulièrement flagrant pour les coquelles de forme 1A. Si on y observe toujours les principales grandes caractéristiques, panse carénée et lisse, anses horizontales à section qui tend à être rectangulaire, on constate des variations dans les détails. Le plus caractéristique pour ces coquelles est la place de la carène. Son positionnement varie en hauteur. Cela semble indiquer la non-utilisation de gabarits ou même que ce ne soit l'œuvre que d'un unique potier. On peut donc en déduire que l'atelier regroupait plusieurs potiers travaillant en même temps et faisant les mêmes formes.

Le cas des marmites de forme 8 est également intéressant, mais au travers un autre aspect. Ces récipients présentent une marque de potier singulière. Elle ressemble à un "zig-

---

<sup>2418</sup> Hartal *et al.* 2008, p. 133.

<sup>2419</sup> La première partie du Ve s. ap. J.-C. correspond à une période d'important recul démographique dans l'ensemble du Golan. On constate à cette période l'abandon de certaines zones jusque là prospères telles que le Sanctuaire de Pan et le centre de la ville de Césarée de Philippe. La baisse de la population pourrait expliquer l'arrêt de l'atelier, la demande n'étant plus suffisante ou s'étant même arrêtée (*Ibid.*, p. 153).

<sup>2420</sup> *Ibid.*, p. 133.

<sup>2421</sup> *Ibid.*, p. 133.

<sup>2422</sup> *Ibid.*, p. 133.

zag" et est placée sur le col<sup>2423</sup>. Elle n'est pas systématique, mais relativement fréquente. On l'observe sur des exemples du site, mais aussi sur quelques uns trouvés sur d'autres sites comme à Sahr al-Leja en Syrie du Sud<sup>2424</sup>. L'existence de cette marque pourrait correspondre à la production d'un seul potier voulant distinguer ses propres récipients, peut-être à des fins économiques ou simplement pratiques. Pour la première hypothèse, on peut supposer que le marquage des marmites ait pour but de pouvoir compter après cuisson le nombre de celles-ci pour payer à l'unité le potier. Il pourrait également s'agir d'un marquage afin de distinguer les récipients d'un atelier dans un four de type communautaire, mis à la disposition de plusieurs ateliers. Il est également possible que les deux raisons se soient mêlées.

Les environs du Mont Hermon sont propices à l'installation d'ateliers de potiers, et de fait, à la production de céramiques, pas uniquement culinaires. Il s'avère que cette région est riche en toutes ressources nécessaires à ce type d'artisanat. L'approvisionnement en eau n'est ainsi pas un problème. De nombreuses petites sources existent et ont existé dans les environs de Kh. el-Hawarit. De même, on observe dans la même zone divers gisements d'argile. On connaît une des sources utilisées par l'atelier. Elle se trouve à peu de distance au nord site, au lieu-dit Har Qet'a. Il est certain qu'elle a été exploitée dans ce cadre car elle présente les inclusions minérales que l'on retrouve dans la pâte des culinaires produites dans l'atelier. Outre, la matière première, le combustible ne manquait pas. Les pentes du Mont Hermon sont très boisées. Les analyses archéobotaniques ont montré que la zone autour de l'atelier, et plus particulièrement le versant ouest, était couverte de chênes et de pistachiers. Ces deux essences entrent en majeure partie dans la composition des cendres mises au jour dans la grande fosse. La présence en grande quantité de ces divers matériaux et de la matière première qu'est l'argile explique que la région ait très tôt été une importante zone de production de la poterie<sup>2425</sup>. Les premières productions dans la région datent de l'âge du Bronze Ancien<sup>2426</sup>. Pour des périodes plus contemporaines de celle durant laquelle l'atelier de Kh. el-Hawarit était en fonctionnement, d'autres ateliers de la région sont connus. On peut citer par exemple Kh. Zemel qui date du milieu du II<sup>e</sup> s. ap. J.-C., Kh. Namra du milieu du III<sup>e</sup> s. et Bab el-Hawa dont la période d'utilisation se situe dans le courant du IV<sup>e</sup> siècle<sup>2427</sup>. La production de la

---

<sup>2423</sup> *Ibid.*, p. 135.

<sup>2424</sup> Renel 2017, fig. 34.13 : 3, p. 383.

<sup>2425</sup> *Ibid.*, p. 133.

<sup>2426</sup> Greenberg, Porat 1996, p. 18-19. Hartal *et al.* 2008, p. 133.

<sup>2427</sup> Porat 1989, p. 147-150. Hartal *et al.* 2008, p. 133.

poterie dans cette région est une tradition qui se poursuit encore de nos jours. On note ainsi, du côté libanais, une grande production à Rashayah el-Fukhar<sup>2428</sup>.

L'atelier de Kh. el-Hawarit, malgré l'absence des structures de production et de cuisson, est un cas un peu singulier. On est en face d'un atelier qui a une production scindée en deux. D'un côté, il produit des récipients grossiers de stockage - *pithoi* et bassins - dans une pâte particulière dite "*Golan Ware*". D'un autre, il est également spécialisé dans la production des récipients destinés à la cuisson - "*Hawarit Ware*" - comme nous venons de le voir. Cette dichotomie dans la production pose question. Elle pourrait être symptomatique de deux groupes de potiers distincts se partageant les mêmes structures. En effet, les techniques de façonnages ainsi que les argiles utilisées sont différentes. S'il est théoriquement possible que les mêmes potiers aient pu utiliser simultanément deux techniques si différentes, il nous semble plus logique d'imaginer l'existence de plusieurs potiers spécialisés dans l'une ou l'autre des productions. L'absence de structures rend difficile tout essai de compréhension du fonctionnement de l'atelier. Néanmoins, le fait que certaines des marmites produites sur le site possèdent des marques de potier peut laisser penser que plusieurs potiers produisaient les mêmes formes et potentiellement les cuisaient dans les mêmes fours<sup>2429</sup>. On peut également émettre l'hypothèse de plusieurs petits ateliers présents sur le site qui utilisaient les mêmes fours pour la cuisson. Cela expliquerait les deux grands volets de la production et les marques de potier qui auraient servi à distinguer les récipients de tel ou tel potier<sup>2430</sup>. Nous ne pouvons malheureusement pas en dire davantage sur le possible fonctionnement du centre de production de Kh. el-Hawarit, faute de structures préservées.

### **3.4. L'atelier de Horbat 'Uza :**

Contrairement à l'atelier de Kh. el-Hawarit, celui d'Horbat 'Uza est bien connu, tant au niveau de son répertoire morphologique que de ces structures de production. Il se situe dans le nord du territoire moderne d'Israël, à la frontière de la plaine d'Acre, au pied d'une colline (PI.

---

<sup>2428</sup> *Ibid.*, p. 133.

<sup>2429</sup> Il pourrait aussi plus simplement s'agir d'une marque signifiant que la provenance de ces marmites de Khirbet el-Hawarit. Mais dans ce cas, on serait en droit de se demander pourquoi toutes les marmites qui y sont n'ont pas cette marque.

<sup>2430</sup> Les marques pourraient avoir été présentes sur l'ensemble de la production d'un potier ou d'un petit atelier en particulier, ou bien elles pourraient avoir été apposées uniquement sur les marmites délimitant le bord d'une certaine production.



349). Le site est relativement important. Il s'étend sur environ 400 m de long pour 200 m de large<sup>2431</sup>. Le site a été observé pour la première fois d'un œil archéologique par Conder et Kitchener dans leur grande entreprise de prospection en Palestine - "*Survey of Western Palestine*" - et reconnu comme étant Kh. al-Aiyadiyah<sup>2432</sup>. Il avait toutefois été reconnu rapidement quelques années auparavant par V. Guérin<sup>2433</sup>.

Deux grandes fouilles ont été effectuées à Horbat 'Uza. La première période de recherches correspond à des fouilles de sauvetage résultant de la volonté d'élargissement de la route menant d'Acre à Zefat. Elle a eu lieu en 1963 sous la direction de A. Ben-Tor pour le Département Israélien des Antiquités et des Musées - "*Israel Department of Antiquities and Museums*"<sup>2434</sup>. Ces premières fouilles ont permis de mettre au jour quatre principaux niveaux d'occupation du site : le *stratum* 1 correspondant à la période islamique, le *stratum* 2 pour la période byzantine - niveau dans lequel les structures de production de céramiques ont été retrouvées -, le *stratum* 3 pour la période perse et enfin le *stratum* 4 pour la fin du IV<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.<sup>2435</sup> (PI. 353). Les secondes grandes fouilles sont celles menées entre juin et octobre 1991 par N. Getzov pour les Antiquités israéliennes - "*Israel Antiquities Authority*"<sup>2436</sup>. Deux zones en particulier ont été ouvertes : la zone AB et la zone C. Seule la première nous intéresse dans le cadre de l'atelier de production.

La zone AB (PI. 350) est celle dans laquelle les structures productives ont été mises au jour. Au total, ce sont quatre niveaux importants ou *strata* qui présentent les traces de fonctionnement de l'atelier d'Horbat 'Uza. Plus que des traces, ce sont de véritables structures - fours et zones de travail - qui y ont été retrouvées<sup>2437</sup>. Ils couvrent une période allant de 310 ap. J.-C. à 630 ap. J.-C.<sup>2438</sup>. L'atelier a été en activité sans discontinuer durant plus de trois siècles. On note toutefois que durant la période la plus tardive comprise entre 550 et 630 de notre ère l'atelier connaît un essoufflement et est en net déclin. D'après N. Getzov, il semble que la production ait continué mais à un faible degré<sup>2439</sup>. Vestiges les plus voyants et caractéristiques de la production de poteries, des fours ont été découverts : trois fours durant

---

<sup>2431</sup> Getzov 2009a, p. 1.

<sup>2432</sup> Conder, Kitchener 1883, p. 18. Getzov 2009a, p. 1.

<sup>2433</sup> Guérin 1880, p. 7-8.

<sup>2434</sup> Ben-Tor 1966.

<sup>2435</sup> Getzov 2009a, p. 2. Ben-Tor 1966.

<sup>2436</sup> Getzov *et al.* 2009, p. V.

<sup>2437</sup> Getzov 2009b, p. 7.

<sup>2438</sup> Getzov 2009a, Table 1.1, p. 5.

<sup>2439</sup> Getzov 2009b, p. 16.

les fouilles de 1963<sup>2440</sup> et deux nouveaux lors de celles de 1991<sup>2441</sup>. Les premiers fours ont été trouvés à proximité de de la zone AB. Ils sont assez mal connus. Il semble qu'ils aient été construits en deux phases. Bien qu'aucune relation stratigraphique directe ne puisse être observée entre ces fours et les fouilles de 1991, il est probable qu'ils aient été en relation avec le *stratum* 7 car une jarre mal cuite caractéristique de ce niveau a été trouvée dans leur zone de rejet<sup>2442</sup>. Nous avons plus d'informations pour les deux derniers. Le premier - K186 - est situé dans la zone nord des fouilles qui correspond au carré Sq F7 (**Pl. 351A**). Il est construit dans un angle formé de deux murs de niveaux différents : W138 du *stratum* 11 et W114 du *stratum* 9. Il est le four le plus ancien du site. Seule la partie basse et une partie de la sole sont conservées. Il est de forme ronde avec une chambre de chauffe d'un diamètre de 1,6 m. La sole et le laboratoire étaient soutenus par une colonne centrale de 0,7 m. L'alandier est tourné vers le sud<sup>2443</sup>. A l'intérieur, un cylindre de céramique a été trouvé. Il s'agit vraisemblablement d'une des tubulures servant à la diffusion de la chaleur dans le four<sup>2444</sup>. On remarque qu'il est bloqué par une pierre de taille ce qui est, selon N. Getzov, la preuve que le four a cessé d'être utilisé suite à son effondrement<sup>2445</sup>. Autour de ce four, de nombreuses couches de rejets et de déchets ont été mises en lumière. C'est par exemple le cas du *locus* 365b à l'est du four dans lequel a été retrouvé une importante accumulation de ratés de cuisson<sup>2446</sup>.

Le second four est plus récent et plus grand. Il correspond au *stratum* 8 du site, soit entre 340 et 410 de notre ère<sup>2447</sup>. Il est situé dans la partie orientale de la zone AB. Il s'agit de la principale structure mise au jour pour ce niveau. Il s'appuie sur un angle d'un bâtiment légèrement antérieur, datant du niveau précédent - murs W342 et W343<sup>2448</sup>. La partie basse du four est relativement bien préservée. Tandis que le reste de la structure a été détruite durant la période du *stratum* 7, quelques années plus tard<sup>2449</sup>. Il a complètement cessé de fonctionner à la fin du *stratum* 8 puis a été transformé en bassin destiné à la préparation de l'argile, plus précisément à la lévigation (**Pl. 351B**). Les parois de la partie inférieure qui était la chambre de chauffe et l'alandier ont été couvertes d'un enduit. Quelques marches ont été construites à l'intérieur afin de pouvoir y descendre, au niveau de l'ancienne entrée du four. Par la suite, la

---

<sup>2440</sup> Ben-Tor 1966. Getzov 2009a, p. 2.

<sup>2441</sup> Getzov 2009b, p. 7 et 9.

<sup>2442</sup> Ben-Tor 1966, fig. 5 : 3. Getzov 2009b, p. 17.

<sup>2443</sup> *Ibid.*, p. 7.

<sup>2444</sup> Avshalom-Gorni 2009a, p. 24.

<sup>2445</sup> Getzov 2009b, p. 7.

<sup>2446</sup> *Ibid.*, p. 7.

<sup>2447</sup> Getzov 2009a, Table 1.1, p. 5.

<sup>2448</sup> Getzov 2009b, p. 9.

<sup>2449</sup> *Ibid.*, p. 9-10.

structure a encore été légèrement modifiée par le rehaussement du bord du bassin de lévigation par une assise de pierre<sup>2450</sup>. Autour du four, les fouilles ont mis au jour une couche contenant de nombreux déchets dus à la cuisson, des ratés, ainsi que des fragments de verre et plusieurs monnaies<sup>2451</sup>. Dans l'ensemble, les fours ont produit de nombreux ratés de cuisson. Dans les zones de décharges et de rejets, on observe selon D. Avshalom-Gorni trois types de ratés. Les premiers sont ceux qui étaient déjà cassés ou déformés avant la cuisson et qui ont été cuits par mégarde. Les deuxièmes correspondent à des récipients non-déformés mais que la cuisson a brisés. Enfin, le dernier types de ratés est le plus commun. Il s'agit de pots à la fois cassés et déformés par la cuisson. Certains fragments ont par exemple été soudés à d'autres sous l'effet de la chaleur<sup>2452</sup>.

Hormis les fours, de nombreux vestiges d'autres étapes de la chaîne opératoire peuvent être distingués. On note par exemple la présence du bassin de lévigation que nous venons de mentionner. Il s'agit de l'unique structure de ce type mise au jour sur le site. La lévigation permet de séparer l'argile fine de la matière plus grossière. Ces dernières, plus lourdes, tombent dans le fond du bassin, tandis que l'argile, plus fine et légère, reste en suspension dans la partie haute du bassin. Il est alors possible de ne récupérer que l'argile<sup>2453</sup>. La fonction de ce bassin est confortée par l'existence à proximité de nombreuses couches épaisses de terre rouge et brunâtre. Les analyses pétrographiques de cette terre ont montré qu'elle était particulièrement pauvre en argile. Elle en contenait même moins que les échantillons de la terre prélevés autours du site. On peut donc conclure que ces épaisses couches résultent de l'excédent de terre dû à la lévigation, la séparation de l'argile et de la terre afin que le potier puisse la travailler<sup>2454</sup>. Les potiers ont sorti cette terre du bassin et l'ont progressivement déversée à proximité. Cette pratique a eu une incidence directe sur la structure du bassin. Lorsque les couches de terre sont devenues trop importantes, il a fallu surélever d'une assise le bord du bassin, ce qui correspond au rehaussement que nous avons décrit précédemment. La fin de son utilisation est certainement due à l'accumulation excessive de déchets de cuisson et de lévigation à proximité. En effet, il a fini par être bloqué par ses rejets dans le courant du *stratum* 7<sup>2455</sup>.

---

<sup>2450</sup> *Ibid.*, p. 12.

<sup>2451</sup> *Ibid.*, p. 10.

<sup>2452</sup> Avshalom-Gorni 2009a, p. 24-25, 27.

<sup>2453</sup> *Ibid.*, p. 23.

<sup>2454</sup> *Ibid.*, p. 23.

<sup>2455</sup> Getzov 2009b, p. 12.

Autre étape dans la production, le traitement de l'argile par ajout de matière, afin qu'elle obtienne les propriétés désirées par les potiers, a également laissé des traces à Horbat 'Uza. Pour le *stratum* 7, donc, dans la suite du bassin de lévigation, nous avons la preuve de l'ajout de sable dans l'argile est visible pour le *stratum* 8 au niveau du *locus* 155 où l'on a trouvé un certain nombre de galets venant des plages. Cela est confirmé par les analyses pétrographiques de la pâte des productions de l'atelier qui montrent la présence systématique de dégraissant de quartz, correspondant à du sable. Plus explicitement, les fouilles ont montré l'existence de deux bâtiments qui forment une sorte de "quartier artisanal" au sein desquels devait avoir lieu entre autre le pétrissage de l'argile<sup>2456</sup>. Cette nouvelle phase de la chaîne opératoire est la dernière pour la grande étape qu'est la préparation de l'argile. Elle permet de donner une homogénéité totale à l'argile afin que le potier puisse l'utiliser de manière aisée<sup>2457</sup>. Par cette action, l'artisan cherche à bien mélanger le dégraissant ajouté à l'étape précédente et à chasser l'air piégé dans la pâte pour éviter de créer des micro-tensions lors du façonnage, mais surtout du séchage et de la cuisson, et d'en augmenter la plasticité<sup>2458</sup>. Le lieu du pétrissage a été reconnu grâce à l'aspect lustré de la surface de pierres plates dans les bâtiments mis au jour. Celles-ci étaient posées directement sur le sol en calcaire - *locus* 150a. Le pétrissage régulier de l'argile sur ces dalles a, avec le temps, poli la pierre<sup>2459</sup>.

Les étapes suivantes de la production de la poterie ont également laissé des traces de manière plus ou moins importante. Le façonnage sur place n'est supposé que de manière logique puisque nous possédons, comme nous l'avons vu, les phases précédentes et les suivantes. Pour toute preuve du tournage sur le site, nous ne possédons qu'un unique fragment du plateau d'un tour en calcaire. Il provient d'une zone de décharge de l'atelier du *stratum* 7, et non dans un bâtiment ou au niveau d'une zone de travail. Cela tend à indiquer que ce fragment a été jeté suite à la casse du tour auquel il appartenait<sup>2460</sup>. En raison de ce contexte particulier de découverte, nous ne sommes pas en mesure de définir le nombre de tours en fonctionnement durant l'activité de l'atelier, ou du moins durant une certaine phase, ni de fait le nombre de potiers pouvant travailler simultanément. Il n'est donc pas possible de connaître de façon assez certaine le rendement de l'atelier, ni surtout son mode de fonctionnement, du moins pour ce qui concerne le façonnage. Enfin, le lieu où était effectué l'étape des finitions et des traitements de surface des récipients est mieux appréhendé. Il est vraisemblablement situé

---

<sup>2456</sup> *Ibid.*, p. 23.

<sup>2457</sup> Gosselain, Livingston Smith 2005, p. 39.

<sup>2458</sup> Peacock 1982, p. 54.

<sup>2459</sup> Avshalom-Gorni 2009a, p. 23.

<sup>2460</sup> *Ibid.*, p. 23.

dans la partie nord-ouest de la zone fouillée AB. Il est constitué d'un bâtiment divisé en deux ailes par le mur W119, permettant d'avoir deux zones de travail distinctes. La finition est l'ultime étape de modification volontaire de la forme par le potier, juste avant le séchage et la cuisson. Elle correspond à la phase durant laquelle on procède aux derniers ajouts de matière comme les anses, aux traitements de surface et à la création du décor<sup>2461</sup>. Le travail de finition se fait sur de l'argile à consistance cuir, c'est-à-dire, assez dure pour que les gestes n'abîment pas le récipient, mais encore suffisamment malléable pour rendre l'opération aisée<sup>2462</sup>. La zone de travail se caractérise par la présence de cavités arrondies creusées dans des pierres, des tambours de colonnes pour poser le travail ainsi que par un fond de jarre calé dans le sol. On peut y voir des installations permettant de maintenir les récipients durant les finitions. On a également mis au jour à proximité, sur le sol deux outils en métal : un petit couteau et un autre en bronze. D. Avshalom-Gorni propose de voir dans le plus petit un outil pour le décor et le second, plus long principalement pour séparer le couvercle de la coquille une fois l'ensemble façonné en une seule fois<sup>2463</sup>. Non loin de ces deux couteaux, un autre outil, un pic, a également été découvert. Il semble que ce pic en métal ait été utilisé pour la mise en place du décor. Dans l'aile nord de ce bâtiment, les fouilleurs ont trouvé des tessons utilisés comme des outils pour le décor<sup>2464</sup>.

L'atelier semble avoir connu une production assez intense durant son fonctionnement. Son répertoire morphologique est diversifié (**Pl. 354-356**). Il produit principalement des cratères, des amphores et de la culinaire, avec quelques autres formes de bols, de cruches, de pots Antilya et de couvercles amphoriques<sup>2465</sup>. Nous sommes donc ici en présence d'un ateliers que l'on peut qualifier de mixte car produisant plusieurs catégories de céramiques. Les récipients destinés à la cuisson sont représentés dans la production par des marmites de formes 8 - correspondant aux formes RB.CP.1, RB.CP.2 et RB.CP.3 du site - et des marmites de petits formats<sup>2466</sup> ne correspondant à aucun type particulier de notre typologie, à des coquilles de forme 1A, RB.CB.1<sup>2467</sup>, et 4B et C, RB.CB.2<sup>2468</sup>, des pots à cuire de forme 2A et

---

<sup>2461</sup> Théoriquement, il existe de nombreuses possibilités pour le traitement des surfaces et les décors. Pour la première opération, on peut mentionner le lissage, le polissage ou encore le l'engobage et le glaçage. Les décors sur la poterie peuvent être variés mais les techniques tournent principalement autour de trois grands modes : la peinture, le décor par incision où en creux, roulette, impression, guillochis, etc., et l'ajout de matière, applique (Roux 2016, p. 105).

<sup>2462</sup> Landgraf 1980, p. 71-72. Peacock 1982, p. 59.

<sup>2463</sup> Avshalom-Gorni 2009a, p. 24.

<sup>2464</sup> *Ibid.*, p. 24.

<sup>2465</sup> Avshalom-Gorni 2009b, p. 30-46.

<sup>2466</sup> *Ibid.*, p. 42.

<sup>2467</sup> *Ibid.*, p. 39.

<sup>2468</sup> *Ibid.*, p. 39.

C, RB.CP.7c, RB.CP.8b et RB.CP.9<sup>2469</sup>, et des couvercles de forme 6A, RB.CB.Li.1<sup>2470</sup>. La céramique culinaire est produite pendant la période correspondant aux *strata* 8 et 9, soit sur une période d'un siècle comprise entre 310 et 410 de notre ère<sup>2471</sup>. Malgré la présence de quelques tessons de coquelles dans le *stratum* 7, il n'est pas possible d'affirmer s'il y a production ou pas pour ce niveau. Il semble également qu'il y ait eu une production de couvercles de forme 8<sup>2472</sup>, mais nous ne possédons pas d'information sur ce sujet. La période de production est plutôt restreinte en comparaison des autres ateliers. Il est intéressant de noter la particularité de l'atelier d'Horbat 'Uza. A l'origine, il ne s'agit pas d'un centre producteur de récipients de cuisson. Il était tourné vers la céramique commune et plus particulièrement les *pithoi*. L'apparition de la production de culinaires s'inscrit peut-être dans l'élan créé par l'atelier de Kefar Hananya, avec une demande accrue de ces pots venant du nord de notre zone d'étude.

L'atelier de potier d'Horbat 'Uza est un parfait exemple de structures productives de ce type. Les deux campagnes de fouilles ont permis de découvrir les structures couvrant la quasi-totalité de la chaîne opératoire de la production de la céramique, de la préparation de l'argile à la cuisson des récipients. Seule l'étape concernant le façonnage au tour est assez mal connue sur le site. Son implantation géographique est parfaitement logique. Il s'avère que les principaux besoins de l'atelier pour fonctionner pouvaient se trouver dans une zone assez proche. La matière première, l'argile, est disponible dans la vallée que surplombe le site. Bien que la ou les zones d'extractions n'aient pas été identifiées, on sait que la région est riche en terre argileuse. De plus, les analyses effectuées sur les couches de terre montrent des résultats similaires à celle que l'ont trouvée dans les environs<sup>2473</sup>. L'eau, indispensable au travail de l'argile tant pour sa préparation que pour le façonnage, semble avoir été récupérée grâce à un puits profond repéré dans la partie est du site. Enfin, le bois utilisé comme combustible pouvait provenir des collines entourant Horbat 'Uza<sup>2474</sup>.

---

<sup>2469</sup> *Ibid.*, p. 45-46.

<sup>2470</sup> *Ibid.*, p. 37-39.

<sup>2471</sup> Getzov 2009a, p. 5.

<sup>2472</sup> Avshalom-Gorni 2009b, p. 40.

<sup>2473</sup> *Ibid.*, p. 23. Les conclusions des travaux de D. P. S. Peacock vont dans ce sens. Pour lui, le gisement doit obligatoirement être proche du lieu de traitement de l'argile et de l'atelier (Peacock 1982, p. 53).

<sup>2474</sup> Avshalom-Gorni 2009a, p. 23.

### 3.5. Les ateliers de Jérash :

La cité de Jérash (**PI. 357**), l'antique Gerasa, une des villes composant la Décapole, est en partie connue pour sa production de céramique. Certaines formes de céramiques communes sont directement liées à la ville comme les grands bassins gris d'époque omeyyade et surtout les assiettes/bols dit "*Jerash bowls*" présentant un décor peint caractéristique. On y observe une longue tradition potière. Les nombreuses fouilles effectuées dans Jérash ont permis de mettre au jour une multitude de fours destinés à la cuisson des poteries. Leur datation s'étend dans une large fourchette chronologique allant de la période romaine au début de la période islamique - principalement omeyyade et abbasside. Toutefois, les ateliers à proprement parlé, avec les différentes zones correspondant aux étapes successives de la chaîne opératoire, n'ont jamais été réellement distingués. Nous ne possédons que les fours, dernière étape de la production de la poterie. Il semble que l'activité potière ait cessé à Jérash à la suite du grand tremblement de terre de 746<sup>2475</sup>.

Les nombreux fours ont été découverts sur l'ensemble du site antique. On en a par exemple trouvé dans une zone résidentielle située au niveau du *decumanus* sud. Il s'agit de trois fours datés de la période abbasside. Ils étaient situés dans la partie nord d'une maison omeyyade. Durant son activité, il a cuit principalement des bols, des lampes et de la céramique culinaire<sup>2476</sup>. Il ne semble pas que ces fours aient été en activité après le IXe siècle<sup>2477</sup>. D'autres fours ont été mis au jour dans la zone du Temple d'Artémis (**PI. 358**). Les artisans profitent de la transformation de la zone qui passe d'un espace sacré à un espace profane<sup>2478</sup>. Plus précisément, il semble qu'un atelier se soit installé dans la partie centrale de la cours en face du temple. Une série de salles y a été construite. Cet ensemble de structures a été identifié comme un atelier de potiers probablement de la période byzantine<sup>2479</sup>. Toutefois, nous ne possédons pas d'informations sur celles-ci hormis les fours. Un premier four est situé au centre de ce groupe de bâtiments, four A, et est entouré de salles rectangulaires<sup>2480</sup>. Au sud de la zone fouillée, des structures circulaires semblent correspondre à d'autres fours<sup>2481</sup>. Un dernier four, D, a été identifié dans cette zone. Il est orienté vers l'ouest. Il s'agit d'un four

---

<sup>2475</sup> Pierobon 1983-1984, p. 99.

<sup>2476</sup> Nous n'en avons malheureusement pas d'exemples.

<sup>2477</sup> Gawlikowski 1986, p. 117.

<sup>2478</sup> Pierobon 1983-1984, p. 89.

<sup>2479</sup> Pierobon 1983-1984, p. 87.

<sup>2480</sup> *Ibid.*, p. 87.

<sup>2481</sup> *Ibid.*, p. 92.

relativement grand, son diamètre externe atteignant 3,60 m. Il est constitué de brique pour sa structure principale et consolidé par un mur de pierres sèches assez grossier. L'alandier était également constitué de blocs dont la plupart en remploi comme le prouve l'utilisation d'un petit pilier décoré. Il était couvert de tuiles. Malgré son mauvais état de conservation, R. Pierobon a pu l'identifier comme étant un four à tirage vertical<sup>2482</sup>. Une zone de décharge a été trouvée à proximité de ce four. Elle contenait une forte concentration de gros tessons ainsi que des récipients mal cuits et déformés lors de la cuisson. Il s'agit très vraisemblablement de la décharge correspondant à ce four<sup>2483</sup>. D'après la céramique, il semble que le four soit à dater des VIIe et VIIIe siècles. Elle propose un *terminus post quem* pour la fin de l'utilisation de l'atelier vers le milieu du VIIIe s., à partir des lampes. Plus précisément, elle le place aux alentours de 127-129 de l'Hégire, soit entre 744 et 746 de notre ère<sup>2484</sup>. Les fouilles ont fait apparaître sous ce four des couches contenant une grande quantité de déchets de cuisson prouvant que le four D a été construit sur au moins un four antérieur. Cette structure plus ancienne semble avoir produit des amphores *bag-shaped* et de la culinaire pour laquelle nous n'avons pas d'informations<sup>2485</sup>.

Outre cet atelier au niveau du Temple d'Artémis, une autre importante zone de production a été reconnue et fouillée dans l'antique hippodrome de la ville (**Pl. 359**). Il réutilise les espaces délaissés de la structure. Après son utilisation première l'hippodrome a accueilli des installations domestiques pour une période comprise entre les IIIe et VIIe s. de notre ère<sup>2486</sup>. D'autres installations ont été mises en place durant cette période. Elles sont alors dédiées au travail artisanal. Parmi celles-ci on note des tanneries et surtout des ateliers de potiers, ce qui a fait dire à I. Kehrberg que cette zone était un "souk de potiers", "*potter's sūq*"<sup>2487</sup>. Deux ateliers ont été bien distingués. Ils étaient en activité du IIIe s. au Ve siècle<sup>2488</sup>. Une fois leur activité arrêtée, ils ont été remplacés par d'autres ateliers datant de la toute fin de la période byzantine. Ils ont pu produire occasionnellement de la céramique commune dont de la culinaire, mais l'ensemble de ces petits ateliers semble davantage tourné vers la production en masse de "*Jerash bowls*" et de lampes également caractéristiques de Jérash<sup>2489</sup>. C'est

---

<sup>2482</sup> *Ibid.*, p. 93.

<sup>2483</sup> *Ibid.*, p. 94.

<sup>2484</sup> *Ibid.*, p. 95.

<sup>2485</sup> R. Pierobon propose une datation comprise entre les Ve et VIIe s. (*Ibid.*, p. 98-99).

<sup>2486</sup> Ostrasz 1989. Kehrberg, Ostrasz 1997. Kehrberg 2006. Kehrberg 2009, p. 493.

<sup>2487</sup> *Ibid.*, p. 493.

<sup>2488</sup> *Ibid.*, p. 493-494.

<sup>2489</sup> *Ibid.*, p. 494.



pourquoi nous préférons ne pas nous pencher sur ce cas, d'autant plus que les informations nous manquent.

### L'atelier du Théâtre Nord :

Un atelier de la toute fin de l'Antiquité a été étudié de manière complète, tant au niveau des structures que du répertoire de la céramique. Celui-ci a été mis au jour dans l'enceinte du théâtre nord de la ville. Il s'est appuyé sur l'architecture de ce dernier, environ deux à trois siècles après la fin de l'occupation du monument de spectacle. Les principales structures mises en évidence lors de la fouille du théâtre sont deux grands fours (**Pl. 360**). L'un se situe dans la moitié ouest de la scène, *scena*, avec la fosse de travail et l'alandier dans le portique au nord<sup>2490</sup>. Le second four a été construit dans l'*itinera versurae*, dans l'entrée du théâtre d'époque romaine<sup>2491</sup>. Les nombreuses lampes trouvées - "Jerash Type" - en relation avec les fours ont montré leur contemporanéité. Ces deux fours ont ainsi fonctionné durant la première moitié du VIII<sup>e</sup> siècle ap. J.-C., c'est-à-dire à la fin de la période omeyyade<sup>2492</sup>. De plus, à proximité du second four, les fouilles ont mis en évidence une zone de rejets de ratés de cuisson parmi lesquels de nombreux fragments de céramiques culinaires dont beaucoup d'anses de coquelles n'ayant pas résisté à la cuisson<sup>2493</sup>.

Bien que datant de la même époque et ayant été utilisés de manière contemporaine, les deux fours sont de types différents : l'un a permis d'obtenir des cuissons en atmosphère réductrice qui produit une céramique à pâte grise et l'autre en atmosphère oxydante dont sont issues les poteries à pâte rouge<sup>2494</sup>.

Le four prévu pour la cuisson réductrice (**Pl. 361**) est celui qui se situe sur la scène du théâtre. Cette structure a été insérée dans l'architecture du théâtre romain. Pour l'installer, les potiers ont d'abord dû pratiquer un grand trou à l'arrière d'une niche du *frons scaenae*. Il a ensuite fallu creuser dans les décombres du monument abandonné depuis plus de deux siècles.

---

<sup>2490</sup> Schaefer 1986, p. 411.

<sup>2491</sup> *Ibid.*, p. 415.

<sup>2492</sup> *Ibid.*, p. 417.

<sup>2493</sup> *Ibid.*, p. 433. Les anses, de manière générale, sont une des faiblesses des poteries. Cela explique le grand nombre d'exemples trouvés dans les rebus de cuisson.

<sup>2494</sup> *Ibid.*, p. 411.

Les blocs romains ont été réutilisés pour mettre en place un mur de contrefort pour supporter le côté sud du four. Le sol du four est constitué de briques brisées<sup>2495</sup>.

La cuisson réductrice consiste à couper l'arrivée d'oxygène. Par conséquent, le processus d'oxydation de la pâte ne peut pas se faire ; la pâte prend alors une couleur grise. Pour ce faire, l'arrivée d'air, c'est-à-dire l'ouverture et la cheminée, a dû être scellée. Les fouilles ont révélé à proximité de la chambre de chauffe des débris d'une sorte de mortier constitué en grande partie de fragments de briques. D'après J. Schaefer, il s'agirait des restes du scellement de la dernière cuisson du four<sup>2496</sup>.

Le second four du théâtre nord de Jérash est, contrairement au précédent, destiné à une cuisson en atmosphère oxydante (**Pl. 362**). Lors de la cuisson, les ouvertures du four n'étaient pas obstruées afin de faire circuler l'oxygène pour permettre l'oxydation de la pâte des poteries. Il se situe seulement à 11 m du premier four. Cette proximité tend à confirmer l'hypothèse que les deux fours ont fonctionné de manière complémentaire au sein d'un même atelier. Il semblerait que cette structure de cuisson ait été uniquement faite pour cuire les formes à pâte rouge tournées<sup>2497</sup>.

Les formes des deux fours, bien que différentes de par leur taille et leur utilisation pour la cuisson de la céramique, sont idéales pour contrôler à la fois le carburant, l'entrée d'oxygène ainsi que la durée de la cuisson<sup>2498</sup>. En effet, le foyer est facilement accessible, et les entrées d'oxygène, dont notamment la cheminée, peuvent également être aisément bouchées. Cela permet de maîtriser efficacement l'atmosphère durant la combustion afin d'obtenir les céramiques désirées.

La différence de taille observée entre les deux fours est très certainement à chercher dans les divers types de poteries qui y étaient cuits<sup>2499</sup> (**Pl. 363**). L'un des deux fours semblent avoir produit des formes de taille relativement modeste telles que des culinaires et des pichets. A l'inverse, le second a servi à la cuisson de poteries plus grandes comme des grands bassins et des jarres/amphores.

---

<sup>2495</sup> *Ibid.*, p. 411.

<sup>2496</sup> *Ibid.*, p. 413.

<sup>2497</sup> *Ibid.*, p. 415.

<sup>2498</sup> *Ibid.*, p. 417.

<sup>2499</sup> *Ibid.*, p. 419.

Le four à cuisson réductrice est le plus grand. Il a servi à produire un nombre relativement important de formes. La majorité des poteries cuites dans ce four est constituée de bassins et de bols dont seul le bord a été fini grâce à l'usage de la tournette ou du tour. Cependant, on note également la présence de formes tournées, ainsi que quelques tuiles faites à la main<sup>2500</sup>. On observe aussi la présence de larges bassins façonnés à la main puis repris en partie au tour ou à la tournette ; de petits bassins à parois fines ; de petits bols ; des jarres/amphores de type *bag-shaped*, piriformes et caractéristiques de l'Antiquité tardive dans le sud du Levant ; et quelques autres jarres à col bas.

La grande majorité de la poterie produite dans ce four est façonnée dans la même pâte, "*Ware II*". Cette pâte se caractérise par une texture fine et homogène. Elle est bien cuite et d'une couleur gris-foncé. La céramique grise n'est pas exclusivement issue des ateliers de la période omeyyade de Jérash, puisque on en trouve également dès la fin de la période byzantine. Toutefois, les poteries cuites dans ce four pendant la période omeyyade se distinguent de cette dernière par une tendance à avoir des parois plus fines et plus résistantes, ainsi que par une couleur légèrement plus pâle<sup>2501</sup>. Le changement d'aspect de la poterie entre les deux périodes montre l'utilisation d'une nouvelle tradition durant la période omeyyade, et donc d'une rupture dans la production, très probablement avec l'arrivée de nouveaux potiers.

Le second four du théâtre nord de Jérash est celui dans lequel étaient pratiquées les cuissons en atmosphère oxydante. En raison de son mode de cuisson et donc de l'oxydation de l'argile, les pâtes issues du four sont de couleur rouge. Alors que le four précédent a été utilisé uniquement pour cuire un type de pâte - "*Ware II*" -, celui-ci fut spécialisé dans la cuisson de deux groupes de pâtes rouges. Dans l'ensemble des trois cas, il s'agit exclusivement de vaisselles tournées, dont notamment des jarres/amphores, des pichets, des marmites et des coquelles. Les bords d'amphores, très certainement une catégorie de *bag-shaped*, composent la plus grande partie du matériel trouvé<sup>2502</sup>. En plus de ces formes, on note la présence d'un faible nombre de petites flasques, probablement produites de manière ponctuelle<sup>2503</sup>.

En plus de cette céramique commune et de transport, les études ont montré, comme nous l'avons mentionné, que l'atelier a produit en partie de la céramique de cuisson. Cette catégorie n'est pas majoritaire. L'atelier du théâtre nord apparaît ainsi comme un atelier mixte

---

<sup>2500</sup> *Ibid.*, p. 425.

<sup>2501</sup> *Ibid.*, p. 425.

<sup>2502</sup> *Ibid.*, p. 429.

<sup>2503</sup> *Ibid.*, p. 431.

et non spécialisé. On distingue dans sa production des marmites de forme 9 et des coquelles de forme 3. Ces deux formes sont produites aussi bien dans le four à cuisson oxydante que dans celui à cuisson réductrice. Le four à atmosphère réductrice apparaît comme n'étant pas le principal pour la cuisson des poteries destinées à aller sur le feu. Il ne s'agit que d'une variante moins courante en pâte grise, mais possédant les mêmes caractéristiques que des poteries à pâte rouge tant sur le plan morphologique qu'au niveau de la constitution de l'argile<sup>2504</sup>. Les deux types de cuisson font qu'une même forme peut être à la fois en pâte rouge/orange et en pâte grise. Des petites coquelles ont aussi été cuites dans ce four. Elles ont été produites dans une deuxième variante de la pâte III, plus fine. Ces coquelles sont plus petites que les précédentes, et un soin particulier a été apporté à leur finition et à leur traitement de surface. En effet, ces petits exemplaires présentent un décor à la peinture blanche : des bandes verticales et des décors ondes. Les couvercles correspondant à ces coquelles ont aussi pu être mis en évidence sur le site. Leur moyen de préhension est un tenon à leur sommet<sup>2505</sup>. La proportion de ces culinaires dans l'ensemble de la production semble indiquer qu'il s'agit d'une production moyenne, certainement tournée vers un usage très local, peut-être uniquement de la Jérash omeyyade, et non pas à destination du commerce.

### **3.6. L'atelier d'Aila/Aqaba :**

La zone de production mise au jour à Aila (**Pl. 364**), la moderne Aqaba, est la plus tardive que nous prenons en compte. Elle est également sans doute la moins bien appréhendée. Aqaba est une cité occupée notamment aux époques byzantine et omeyyade, et tournée vers le commerce grâce à sa situation géographique particulière, à la fois sur la mer Rouge et au débouché des grandes voies antiques<sup>2506</sup>. Durant les premières décennies de la conquête arabo-musulmane, la région d'Aqaba a connu une période de grande croissance commerciale. Cette importante croissance économique est en grande partie due à l'unification de la région du Hedjaz dans l'ouest de la péninsule arabique<sup>2507</sup>. Il est donc de la plus haute convenance qu'une ville avec un tel rôle commercial ait en son sein un centre de production de poteries.

---

<sup>2504</sup> *Ibid.*, p. 427.

<sup>2505</sup> *Ibid.*, p. 431.

<sup>2506</sup> Deux principales voies partent d'Aila/Aqaba : une vers l'ouest jusqu'à Gaza en traversant la vallée de la Araba et l'autre vers le nord en passant par Pétra, Philadelphie/Amman, jusqu'à Bosra (Piccirillo 2002, p. 51-62).

<sup>2507</sup> Melkawi *et al.* 1994, p. 463.

Aqaba, pour l'Antiquité tardive, est surtout connue pour sa production d'amphores fusiformes<sup>2508</sup> mais a également produit de nombreuses formes de céramiques communes, dont de la culinaire. Le site a commencé à être fouillé de manière intensive depuis sa découverte en 1986<sup>2509</sup>. Ce n'est que plusieurs années plus tard que le Département des Antiquités jordaniennes est mis au courant de l'existence de fours de potiers au niveau de la ville omeyyade. Il faut cependant attendre le début des années 1990 pour voir une campagne de fouilles se pencher sur ceux-ci sous la direction de D. Whitcomb. Seuls les fours y ont été mis en évidence (**Pl. 365**). Il n'y a aucun indice concernant le reste des structures classiques qu'on rencontre avec les ateliers de potiers. Plusieurs fours ont été découverts, dont deux datés du VIIe s. ap. J.-C<sup>2510</sup> : ce qui en fait de bons exemples pour la production de céramiques durant la période de transition byzantino-omeyyade<sup>2511</sup>. Il s'agissait de fouilles de sauvetage. A cause de cela, leur contexte de découverte est relativement peu clair ainsi que leur localisation exacte dans la structure du site<sup>2512</sup>.

Les deux fours byzantino-omeyyades qui nous intéressent ici sont situés dans la même zone. Bien qu'ayant, semble-t-il, été utilisés en même temps, ils ne sont pas identiques. Le four I, qui se situe le plus à l'est, est le plus grand. Le four II, lui, apparaît comme étant plus petit. Les deux structures sont bâties côte à côte. Les fours sont reliés par un petit muret en briques crues, mur C. Il est fort possible que ce petit mur ait fonctionné comme un contrefort aux deux fours<sup>2513</sup>, ce qui tend à confirmer l'hypothèse d'une utilisation contemporaine. Les structures ont été construites en briques crues également, qui ont été cuites par la suite en raison de la succession des fournées de poteries. De ce fait, l'extérieur des fours présente une surface de couleur brune, caractéristique des briques non-cuites. Au contraire, l'intérieur est d'aspect rubéfié en raison de la proximité de la source de chaleur, avec un dégradé de rouge jusqu'à environ 15 cm du cœur des briques, mais on observe surtout une surface de couleur blanc-jaunâtre. Afin d'alléger les constructions et d'augmenter la conductibilité de la chaleur, des tessons ont parfois été insérés dans les parois<sup>2514</sup>.

Les fours sont de type classique pour l'Antiquité, même pour la fin de la période. Il s'agit de structures à tirage vertical. La chambre de chauffe et le laboratoire sont directement

---

<sup>2508</sup> Pieri 2007, p. 613.

<sup>2509</sup> Whitcomb 2001, p. 298.

<sup>2510</sup> Melkawi *et al.* 1994, p. 447.

<sup>2511</sup> Nous nous concentrerons uniquement sur ces deux fours, car ils semblent être les seuls à avoir produit de la poterie de cuisson.

<sup>2512</sup> Vokaer 2011, p. 138.

<sup>2513</sup> *Ibid.*, p. 449.

<sup>2514</sup> *Ibid.*, p. 451.

sous la cheminée. Plusieurs parties ont pu être distinguées lors des fouilles : la chambre de chauffe, la sole et le laboratoire. Dans les deux cas, le plan est de forme ovale. D'après A. Melkawi, K. 'Amr et D. Whitcomb, il semblerait qu'un plan circulaire ait été prévu au début<sup>2515</sup>. On serait alors ainsi dans la cadre de fours semblables à ceux de Zizia<sup>2516</sup> ou ceux plus contemporains de Bet She'an<sup>2517</sup>. De plus, la sole est percée par des groupes de quatre trous pour les deux fours. Une sole similaire a été mise en évidence sur d'autres structures de cuisson issues des fouilles d'Aqaba menées en 1973 par B. Rihani<sup>2518</sup>. Les soles sont supportées par des arches croisées. Les trous des soles sont disposés devant chaque arche. D'une manière générale, comme nous l'avons déjà évoqué, l'intérieur de ce qui reste des fours est rubéfié, voire même vitrifié. Les températures élevées et répétées dues aux nombreuses cuissons ont entraîné la vitrification des parois. Ce phénomène a été suffisamment important pour occasionner des « stalactites » de matière vitrifiée<sup>2519</sup>. Cela prouve une utilisation très courante de ces fours.

Le four I est relativement bien préservé. Il a été mis au jour sous de nombreuses couches contenant une grande quantité de cendres, ainsi que des fragments de briques et des tessons homogènes par leur type et leur datation. Il est très probable qu'il s'agisse de rejets d'ateliers plus tardifs de la région<sup>2520</sup>. Il n'a pas pu faire l'objet d'une fouille complète car il se trouve en limite de zone. Malgré la fouille partielle, il a été possible de dégager le four sur une hauteur de 2,10 m. D'après ce qui reste de la structure, les estimations permettent de penser que les dimensions de celle-ci étaient d'environ 3 m de diamètre d'est en ouest et environ 3,5 m du nord au sud. La forme du four est similaire à celle des grands fours traditionnels modernes de Palestine et de Jordanie, à vocation commerciale<sup>2521</sup>.

Le four II, bien qu'étant plus petit, est le mieux conservé. En effet, la chambre de chauffe a été trouvée complète et intacte. Ainsi, l'intérieur de celle-ci était parfaitement préservé. Des couches de cendres ont été mises au jour dans le fond de la chambre de chauffe : les restes de la dernière activité du four. Grâce au bon état de conservation, on peut connaître les dimensions en plan de la structure de cuisson : 2,10 m d'est en ouest et 2,60 m du nord au sud. Au-dessus de la chambre de chauffe, la sole a également été trouvée en bon état. Elle est

---

<sup>2515</sup> *Ibid.*, p. 449. Swan 1984, p. 29-32.

<sup>2516</sup> Homès-Fredericq, Franken 1986, p. 247.

<sup>2517</sup> Bar-Nathan, Atrash 2011, fig. 7.1, 7.2, p. 181.

<sup>2518</sup> Melkawi *et al.* 1994, p. 449.

<sup>2519</sup> *Ibid.*, p. 449.

<sup>2520</sup> *Ibid.*, p. 452.

<sup>2521</sup> *Ibid.*, p. 451.

percée de nombreux trous d'environ 10 cm. Contrairement au four précédent, la superstructure n'est conservée que sur 90 cm au-dessus de la salle de chauffe et de la sole<sup>2522</sup>. D'après certains chercheurs, il semblerait que les exemples les plus proches de ces fours d'Aila/Aqaba soient des fours modernes en Jordanie, mais de tradition palestinienne, de la région d'Hébron, très certainement apportée en Jordanie par des potiers palestiniens<sup>2523</sup>.

Les deux fours d'Aqaba ont servi à produire de nombreuses poteries (**Pl. 366-368**). Toutefois, l'ensemble des tessons a été trouvé en dépôt secondaire, principalement dans des zones de rejets d'activités artisanales plus tardives<sup>2524</sup>. En effet, les fouilles ont montré que les fours étaient vides. Aucune céramique n'a été mise au jour en dépôt primaire, c'est-à-dire, comme restes du dernier chargement du four. Il a été possible, malgré cela, d'identifier le répertoire formel produit par ce centre : céramiques culinaires, bols, bassins, jarres et amphores<sup>2525</sup>. Les amphores d'Aqaba, dont certaines sont produites dans ces deux structures de cuisson, sont de mieux en mieux connues depuis quelques années, et font l'objet d'un nombre croissant d'études. Cependant, mises à part ces amphores caractéristiques de la région, le reste de la céramique demeure moins bien étudié, et par conséquent moins connu. Dans ce cadre, la poterie destinée à la cuisson des aliments (**Pl. 368**) ne fait pas exception. Deux catégories de céramiques culinaires ont pourtant été produites dans ces deux fours d'Aila/Aqaba : des coquelles, avec leurs couvercles, et des marmites. Ces dernières ont des traits en commun qui rappellent les marmites de forme 10. Il est toutefois délicat de les classer dans cette forme. Peut-être s'agit-il des restes d'une tradition plus ancienne. Outre ces marmites, l'atelier a produit deux formes de coquelles distinctes : les formes 3B et 5. De part la nature même de ces récipients, il est obligatoire qu'il y ait eu également une production de couvercles, mais nous ne pouvons en distinguer la ou les formes. Il apparaît au regard de la production que l'atelier était mixte, c'est-à-dire produisant plusieurs catégories de céramiques.

La position géographique de l'Aqaba antique, son importance économique croissante à la fin de l'Antiquité, ainsi que les fours et leur répertoire semblent indiquer que ce complexe de potier a été mis en place pour une production à une échelle plus grande que simplement locale<sup>2526</sup>. Cela se voit notamment au travers des amphores qu'on retrouve sur des sites très

---

<sup>2522</sup> *Ibid.*, p. 452.

<sup>2523</sup> *Ibid.*, p. 454.

<sup>2524</sup> *Ibid.*, p. 454.

<sup>2525</sup> *Ibid.*, p. 456, fig. 8, p. 457, fig. 9, p. 458, fig. 10, p. 459.

<sup>2526</sup> *Ibid.*, p. 463.

éloignés, mais aussi par les quelques formes, principalement de céramiques culinaires, qui montrent des influences d'autres régions. Le corpus produit dans l'atelier d'Aila présente de fortes similitudes avec ce qu'on rencontre en Palestine durant la fin de la période byzantine et dans l'Égypte copte. Pourtant, de nombreuses formes communes à ces deux régions sont absentes de la production<sup>2527</sup>. Il est donc évident que les fours I et II font partie d'un centre de production « industriel »<sup>2528</sup>. Ces deux fours ne seraient alors pas les seuls de l'atelier. Les fours d'Aila/Aqaba et leurs céramiques, dont celles pour la cuisson, offre uniquement un des éléments pour la documentation archéologique du début de la période médiévale<sup>2529</sup>.

#### 4. LE CAS PARTICULIER DE L'ATELIER X

Dans le cadre de la production de la céramique destinée à la cuisson, l'Atelier X fait figure de cas particulièrement important. Il pose de nombreuses questions quant au fonctionnement d'un atelier d'une telle échelle, tant au niveau de son organisation, que des structures de production et de son insertion dans le commerce à plus ou moins grande échelle. Son nom indique clairement le point problématique majeur qui l'entoure. L'atelier est nommé par défaut Atelier X - "*Workshop X*" - en raison de la difficulté pour les chercheurs à le situer de manière précise. Une grande zone probable, mais assez vague, pour sa localisation a été avancée depuis la découverte de son existence. Il s'agit de la région levantine comprise entre le Liban au nord et la Galilée occidentale<sup>2530</sup>. L'existence de l'atelier X a été distinguée pour la première fois au début des années 1990 par l'enquête CATHMA 1991. Ce groupe de recherche a étudié la céramique commune méditerranéenne trouvée dans le sud de la Gaule pour l'Antiquité Tardive. A partir de certains exemples provenant du sud de la France et d'autres mis au jour au Liban des analyses ont été effectuées par le Laboratoire de Lyon et ont montré qu'il s'agissait d'un groupe homogène au niveau de la composition de la pâte, provenant très certainement du Levant<sup>2531</sup>.

---

<sup>2527</sup> *Ibid.*, p. 464.

<sup>2528</sup> *Ibid.*, p. 453.

<sup>2529</sup> *Ibid.*, p. 464.

<sup>2530</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 311, 313. Reynolds, Waksman 2007, p. 61, 65.

<sup>2531</sup> *Ibid.*, p. 311.



Du fait de sa non-localisation précise, sur laquelle nous reviendrons par la suite, nous ne possédons aucune structure en lien avec l'atelier, ni fours, ni zones de travail, ni encore de zones de rejets. Nous n'avons donc pas d'informations directes concernant son fonctionnement ou son rendement. Au contraire, grâce à plusieurs grandes études<sup>2532</sup>, nos connaissances concernant son répertoire morphologique et sa durée de production se sont considérablement étoffées depuis le début des années 1990. Il s'avère que l'atelier s'est spécialisé dans la production des récipients de cuisson, au même titre par exemple que celui du Second Temple de Binyanei Ha'uma ou de Kefar Hananya. Au total, on distingue huit formes différentes (**PI. 370**) réparties en plusieurs catégories de culinaires : marmites - formes 12 et 15 -, pots à cuire - formes 2 et 3 -, coquelles - formes 3B et 7 -, poêles - forme 3 - et bouilloires - forme 5. A cela, il est possible de supposer la production de supports pour la culinaire<sup>2533</sup>.

Malgré l'absence de structures à mettre en lien avec la production, l'étude de cette dernière permet de tirer certaines conclusions, ne serait-ce qu'hypothétiques, quant à son fonctionnement et son organisation. L'ensemble de la production présente une pâte très caractéristique et particulièrement homogène, ce qui tend à montrer une certaine unicité dans le mode de production. Ce phénomène est confirmé par l'aspect standardisé des culinaires produites. Il est particulièrement visible pour les bouilloires à filtre de forme 5. Nous allons dans le sens d'A. Vokaer pour qui cela indique "une structure de production autre qu'un atelier isolé"<sup>2534</sup>. En effet, au regard de l'importance de la production de l'atelier qui se rencontre en grand nombre dans le nord de notre zone d'étude, au Liban - surtout à Beyrouth - et jusque dans des zones éloignées comme la Syrie du Nord et plus loin encore le bassin méditerranéen occidental, et de cette standardisation, il apparaît assez clairement que l'Atelier X devait être une structure d'une certaine importance et en relation avec les principales voies commerciales menant vers le nord.

Plus qu'un simple atelier, nous pouvons émettre l'hypothèse selon laquelle son fonctionnement se rapprocherait de celui de l'atelier de Kefar Hananya : un atelier rural regroupant plusieurs artisans, produisant de la céramique culinaire en grande quantité, et tourné vers le commerce. Le seul changement est l'échelle de diffusion. Si l'atelier de Kefar Hananya est principalement tourné vers une échelle régionale avec une concentration de ses récipients dans sa proche région, l'Atelier X est davantage tourné vers l'exportation sur de

---

<sup>2532</sup> Waksman *et al.* 2005. Reynolds, Waksman 2007. Vokaer 2011, p. 141. Vokaer 2013, p. 588.

<sup>2533</sup> Nous n'en possédons pas d'exemples ce qui semble logique puisqu'ils n'étaient pas destinés au commerce.

<sup>2534</sup> Vokaer 2011, p. 141.

longues distance, principalement depuis Beyrouth qui semble être le marché principal de l'atelier. Par certains aspects, on peut également le rapprocher de l'atelier du Second Temple de Binyanei Ha'uma. La multiplication des fours en activité simultanément et les alignements de tours de potiers peuvent être des choses que l'on serait en droit d'attendre dans les structures de l'Atelier X si nous les découvriions. Il convient également d'évoquer le lien des deux ateliers avec une ville importante au niveau économique. Pour celui de Binyanei Ha'uma il s'agit de Jérusalem. Pour l'Atelier X, un lien fort apparaît avec la ville antique de Beyrouth, pourtant *a priori* plus éloignée. Ce lien étroit a été bien identifié par Y. Waksman, P. Reynolds, S. Bien et J.-C. Trégliia qui démontrent que progressivement le nombre de culinaires de l'Atelier X à Beyrouth augmente durant l'ensemble du Ve s. pour qu'elles remplacent à partir du VIe s. les productions locales et s'imposent comme les récipients de cuisson par excellence de la région<sup>2535</sup>. On peut dès lors imaginer que cet atelier dont la localisation précise est inconnue a pu avoir fonctionné comme un atelier rural servant à l'approvisionnement du grand centre urbain et commerciale qu'était la ville de Beyrouth. Il semble, en effet, que cette culinaire rayonne dans toute la Méditerranée à partir de cette ville. On peut donc en déduire, en suivant A. Vokaer, "que ce commerce était issu d'un atelier nécessitant, tout au moins durant sa principale période d'exportation (à la fin de la période byzantine), une certaine organisation et une certaine taille (plusieurs petits ateliers associés ou ateliers communautaires)"<sup>2536</sup>.

Cela nous amène à la question centrale que pose l'Atelier X, sa localisation précise. Comme nous l'avons déjà mentionné à plusieurs reprises, il s'agit d'un atelier que nous ne connaissons que par sa production. Le lieu précis de son implantation n'a pour l'instant pas encore été mis au jour. Malgré le grand nombre d'occurrence trouvée à Beyrouth, les chercheurs sont assez d'accord pour affirmer que l'Atelier X est à situer dans le nord de notre étude, en Galilée Occidentale. Plusieurs indices existent pour définir cette zone et même la préciser. La morphologie des marmites de forme 15, si caractéristique avec une lèvre épaisse, rectangulaire et en bandeau rappelle certaines amphores. Il s'agirait même d'une miniature de ces amphores produites à la même époque sur les site d'Horbat 'Uza, de Kav et de Bata et que l'on retrouve également à Capharnaüm<sup>2537</sup>. Cela tend à indiquer une tradition céramique proche, et donc une certaine cohérence régionale. Pour une localisation plus précise, on note

---

<sup>2535</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 314. Vokaer 2013, p. 588.

<sup>2536</sup> Vokaer 2011, p. 141.

<sup>2537</sup> Avshalom-Gorni 1998. Loffreda 1974, p. 44, Class C, Fig. 9. Waksman *et al.* 2005, p. 313. L'assimilation des marmites de forme 15 à des versions miniatures de ces amphores nous paraît trop exagéré. Toutefois, il est indéniable qu'il y a des similarités quant à la lèvre notamment.

la présence à Tell Keisan d'un grand dépôt de culinaires byzantines dont un grand nombre provient de l'Atelier X<sup>2538</sup>. La forte concentration sur ce site a fait dire à certains que Tell Keisan serait le lieu même de la production<sup>2539</sup>. Tell Keisan se situe dans la plaine d'Acre, non loin de la côte méditerranéenne. Il semble cependant peu probable que l'atelier soit sur le site en lui-même. Aucune structure de production, fours ou autres, n'y a été trouvé, ni de ratés et déchets de cuisson. Il est plus correct, selon nous, de proposer une zone proche de Kefar Hananya, mais non directement sur le site. Il est certain que l'atelier ne se trouve pas en Galilée orientale, puisque la production est absente à Kefar Hananya<sup>2540</sup>. De plus, d'après P. Reynolds et Y. Waksman, le fait qu'on n'en trouve pas d'exemples dans la vallée de la Beqaa dans le Liban actuel va dans le sens d'une localisation au niveau de la pleine côtière plutôt que dans les terres<sup>2541</sup>. A. Vokaer a remarqué que les inclusions de quartz si caractéristiques à la pâte de l'Atelier X, avec une fine pellicule rougeâtre, ferreuse, sont similaires à ce qu'on trouve dans le sable présent au niveau de la côte d'une nord d'Israël<sup>2542</sup>. En suivant cette observation, on peut supposer, de manière très hypothétique, que l'atelier se situerait entre la côte et Tell Keisan (**Pl. 369**).

L'Atelier X est un des ateliers les plus importants dans le cadre de la céramique de cuisson, surtout pour la période tardive. Grâce à l'étude des exemples trouvés à Beyrouth, P. Reynolds et Y. Waksman proposent une période d'activité comprise entre la fin du IV<sup>e</sup> s. et le courant du VII<sup>e</sup> s. de notre ère<sup>2543</sup>. Cela est confirmé par la datation des divers types produits par l'atelier, qui pour certains va jusque dans le courant du VIII<sup>e</sup> s., mais cela peut s'expliquer par le fait que plusieurs ateliers aient pu produire ces formes ou tout simplement par la marge d'erreur de nos datations. Du fait du manque de structures qui lui sont associées, la compréhension de son fonctionnement et de son organisation est complexe, et nous oblige à ne poser que des hypothèses. Dans tous les cas, l'Atelier X est un centre de production important, tourné principalement vers l'exportation à grande et très grande échelle, jusque dans le bassin occidental de la Méditerranée.

---

<sup>2538</sup> Ce dépôt, mis au jour lors des fouilles de l'EBAF sur le site, a été étudié en détail par C. Florimont en 1984 dans un mémoire destiné à l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres (Florimont 1984). Nous avons eu la chance de pouvoir observer directement certaines de ces culinaires et nous remercions pour cela tout particulièrement C. Florimont et J.-B. Humbert.

<sup>2539</sup> Vokaer 2011, p. 141.

<sup>2540</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 61.

<sup>2541</sup> *Ibid.*, p. 65.

<sup>2542</sup> Communication personnelle d'A. Vokaer.

<sup>2543</sup> Reynolds, Waksman 2007, p. 61.

## 5. SPECIALISATION DES ATELIERS ET PRODUCTION STANDARDISEE DE LA CULINAIRE ?

L'organisation des ateliers de potiers et de leur production est un sujet qui cristallise beaucoup de curiosité, sans distinction des catégories de poteries produites. Evidemment, les chercheurs se sont concentrés sur les grands ateliers découverts dont la production sont les grandes catégories bien connues, surtout pour les amphores et les sigillées - romaines classiques et africaines principalement. De nombreuses études ont été menées sur le sujet, dont une grande quantité d'un point de vue ethnographique et ethnoarchéologique, dont la plus importante est certainement celle de P. Rice<sup>2544</sup>.

De l'ensemble des observations effectuées sur la questions, plusieurs aspects quant à l'organisation de la production des ateliers ont été distingués, et plus particulièrement autours des notions de spécialisation et de standardisation des productions. Les termes eux-mêmes sont ambigües et recouvrent plusieurs sens. Certains chercheurs utilisent le terme "spécialisation" pour désigner le mode de production, c'est-à-dire, une production domestique, un atelier ou encore un groupement d'atelier<sup>2545</sup>. On est donc ici davantage dans le mode de fonctionnement de la production. D'autres, comme P. Rice, préfèrent y inclure la notion du temps de travail passé par les artisans à la production, soit à temps plein, soit à temps partiel<sup>2546</sup>. Dans le cadre de notre étude, nous nous rangeons préférentiellement à la proposition plus précise donnée par A. Vokaer qui parle de spécificité fonctionnelle. Cela permet de définir le mode de production d'un atelier lorsque celui-ci ne produit qu'une catégorie de céramique, comme les ateliers gaulois de sigillées de Lezoux ou de La Graufesenque, ou moins loin, l'atelier d'amphores *LRA 4* à proximité d'Ashqelon et publié par Y. Israel et T. Erickson-Gini<sup>2547</sup>. Dans sa lignée, c'est ce que nous entendons lorsque nous parlons d'ateliers spécialisés dans la production de céramiques destinées à la cuisson. Dans certains cas, elle peut également être comprise comme une production volontairement excédentaire en vue d'un commerce<sup>2548</sup>. Le terme de standardisation d'une production est plus

---

<sup>2544</sup> Rice 1987. On peut également citer plusieurs autres études telles que : Arcellin-Pradelle, Laubenheimer 1982 ; Arcellin-Pradelle, Laubenheimer 1985 ; Benco 1988 ; Costin 1991 ; London 1991 ; Rice 1991 ; Arnold, Nieves 1992 ; Blackman *et al.* 1993 ; Costin, Hagstrum 1995 ; Stark 1995 ; Kvamme *et al.* 1996 ; Longacre 1999.

<sup>2545</sup> Costin, Hagstrum 1995, p. 621. Vokaer 2011, p. 126.

<sup>2546</sup> Rice 1987, p. 189. Vokaer 2011, p. 126.

<sup>2547</sup> Israel, Erickson-Gini 2013.

<sup>2548</sup> Blackman *et al.* 1993, p. 60-61.

simple à appréhender. Le degré de standardisation peut être défini par un certain degré d'homogénéité, par une variabilité réduite des principales caractéristiques d'une poterie, mais aussi de l'ensemble du processus permettant d'obtenir cette homogénéité<sup>2549</sup>.

L'observation des quelques ateliers producteurs de céramiques destinées à la cuisson a montré de manière claire le cas de la spécialisation. Il est particulièrement intéressant de noter que cela ne concerne pas l'ensemble de ces ateliers. Pour cette grande catégorie de poteries, nous sommes en face non pas d'un seul et unique modèle de production, mais d'une infinité de possibilités allant, comme nous allons le voir, de la spécialisation complète à la production presque exceptionnelle de culinaires parmi de nombreuses autres formes de céramiques communes, montrant ainsi la grande diversité de ce type de productions et l'impossibilité de classer celle de la culinaire dans un unique. Les ateliers spécialisés sont bien connus au travers de trois grands exemples que nous avons décrits en détail plus haut : l'atelier du Second Temple de Binyanei Ha'uma, celui de Kefar Hananya et, semble-t-il en l'état de nos connaissances, l'Atelier X. Ils ont chacun produit plusieurs formes de récipients de cuisson aussi bien fermés, marmites, pots à cuire et bouilloires, qu'ouvertes, plats à cuire, casseroles, poêles et coquelles. Cette observation indique que pour cette catégorie, même dans une production spécialisée, il y a une certaine diversité dans les formes. Contrairement par exemple aux ateliers amphoriques où un seul grand type est façonné, ceux pour la culinaire se chargent de produire l'ensemble de la batterie de cuisine. C'est ainsi que l'on observe pour la Galilée une nette prédominance, et même un quasi-monopole, des culinaires de Kefar Hananya, la population locale pouvant se fournir en produit de l'atelier pour l'ensemble des besoins en récipients de cuisson. On note cependant que les bouilloires du site, la forme 3 dans notre typologie, sont rares dans les publications. Ce phénomène est certainement à mettre sur le compte d'une méconnaissance de la forme qui est morphologiquement très proche des amphores *bag-shaped* produites également en Galilée. Dans les trois cas, il s'agit d'ateliers de grande importance qui ont eu une production conséquente, que l'on pourrait dire à "haut rendement". Il apparaît clairement que leur fonctionnement était voué au commerce. Le meilleur exemple d'un atelier spécialisé dans la culinaire tourné vers le commerce est sans conteste l'Atelier X - *Workshop X*. Il semble même que sa production soit presque exclusivement vouée au commerce, et plus particulièrement celui à grande échelle. En effet, seules les formes de pots à cuire ne se rencontrent pas en dehors de notre zone d'étude si ce

---

<sup>2549</sup> Rice 1991, p. 268. Blackman *et al.* 1993, p. 61.

n'est quelques exemples à Beyrouth<sup>2550</sup>, ce qui n'est pas illogique tant le lien semble fort entre l'atelier et cette ville ainsi que nous l'avons déjà montré. Hormis celles-ci, le reste de la culinaire s'observe dans des régions très éloignées de la Galilée Occidentale. A. Vokaer fait ainsi mention de cette production dans son étude sur la *Brittle Ware* de Syrie du Nord. Elle en fait même son groupe de pâte pétro-chimique n°5<sup>2551</sup>. Il s'agit du seul atelier reconnu pour le sud du Levant à avoir exporté jusque dans le bassin méditerranéen occidental<sup>2552</sup>. L'atelier de Binyanei Ha'uma datant du Second Temple est également intensément tourné vers le commerce. Néanmoins, il est avant tout lié au grand centre urbain et commercial qu'est Jérusalem. Le caractère commercial entre l'atelier et la ville se démontre aisément au regard de l'importante quantité de ses culinaires trouvées surtout dans la grande zone de décharge de la vallée du Cédron fouillée sous la direction de Y. Gadot<sup>2553</sup>.

A côté de ces trois grands sites producteurs de céramiques culinaires, des ateliers non spécialisés en ont également produits. Certains ont été archéologiquement reconnus de manière plus ou moins complète, d'autres nous sont certainement inconnus. En effet, le faible nombre de ceux que nous connaissons ne peut correspondre à la grande quantité de récipients de cuisson trouvés en fouilles qui en fait la seconde catégorie de poteries la plus commune mise au jour après les amphores. Toutefois, ceux que nous possédons nous permettent d'avoir une bonne idée des différents modes de production possible. Outre les ateliers spécialisés, la plupart des centres de production sont mixtes. Ils ont des répertoires morphologiques qui regroupent à la fois des formes communes tels que des bols, des cruches, des assiettes, etc., que de la culinaire. On l'observe par exemple à Binyanei Ha'uma, atelier de la Xe Légion *Fretensis*, à Horbat 'Uza, à Kh. el-Hawarit ou encore au niveau de l'atelier du Théâtre Nord de Jérash. Dans l'ensemble de ces cas, la culinaire ne correspond qu'à une partie, dont l'importance peut varier, de la production. La différence entre cette catégorie et les autres réside dans la pâte, les potiers utilisant des argiles particulières, ou traitées de manière particulière avec des dégraissants correspondant dans la grande majorité des cas à du quartz. D. Pieri nous a indiqué une rare exception avec les marmites de forme 12 issues des montagnes libanaises et qui présentent une pâte très calcaire, grise, utilisée également pour la

---

<sup>2550</sup> Nous avons évoqué cette distribution particulière lors de la description des pots à cuire de formes 2 et 3.

<sup>2551</sup> Vokaer 2011, p. 141.

<sup>2552</sup> D'autres l'ont très certainement fait également comme le montre notamment la coquille et son couvercle trouvés dans l'épave d'Iskandil Burnu, ou encore les fragments de culinaires trouvés dans le sud de la Gaule et que l'on ne peut attribuer à l'Atelier X (Observations personnelles ; communication personnelle de J.-C. Trégli).

<sup>2553</sup> Machline, Gadot 2017, p. 108.

céramique commune locale<sup>2554</sup>. Outre la pâte qui diffère, la production mixte s'observe aussi de manière plus discrète, et plus complexe, au travers de similarités morphologiques que les culinaires présentent avec d'autres formes de communes<sup>2555</sup>. Ainsi, l'exemple le plus parlant de ce rapprochement concerne les marmites de formes 9 et les cratères tardifs typiquement jordaniens. Ces cratères sont très fréquents sur les sites au-delà du Jourdain pour la fin de la période byzantine et la période omeyyade. Ils ont la particularité d'avoir souvent un décor peint. La forme générale du récipient est presque identique, seul le fond change radicalement pour répondre aux besoins fonctionnels. On sait qu'ils font partie de la production de l'atelier du théâtre nord de Jérash comme l'a montré J. Schaefer<sup>2556</sup>. Il semble que des ateliers ont pu produire occasionnellement de la culinaire, peut-être pour les besoins des artisans ou sur une demande particulière. L'atelier de Bet She'an installé dans et à proximité du théâtre en est peut-être un exemple. De rares culinaires y ont été produites<sup>2557</sup>. Si la majorité des récipients de cuisson trouvés lors des fouilles ont une origine autre que le site, la pâte d'une marmite probablement présentait un grain de basalte, ce qui a fait dire à A. Cohen-Weinberger et Y. Goren qu'il est possible que la marmite ait été produite sur place à partir d'une argile importée de Jérash<sup>2558</sup>.

Les différents ateliers que nous venons de mentionner ont une production importante qui ne peut être considérée comme domestique et qui tend vers un aspect "industriel", bien que le terme soit anachronique. A côté de cette production "de masse", il est probable qu'il ait existé une production à moins grande échelle, s'échelonnant entre des petits ateliers de moindre importance et une production domestique. Nous ne connaissons pas archéologiquement parlant d'ateliers ou de structures de ces types de productions. Sans aucune certitude acquise, nous pouvons émettre l'hypothèse de telles productions. La petite production domestique peut correspondre à une production ponctuelle en fonction des besoins d'une famille. A cela, on serait en droit d'opposer l'opinion selon laquelle la céramique culinaire étant particulière par rapport aux autres catégories de par sa fonction et les pâtes utilisées demandait des artisans potiers spécialistes pour leur production. Cette hypothèse ne semble pas tenir devant les diverses observations effectuées sur les culinaires antiques et

---

<sup>2554</sup> Communication personnelle de D. Pieri.

<sup>2555</sup> Ce type d'observations est à prendre avec prudence car il ne faut pas oublier le contexte culturel et traditionnel qui joue un rôle non négligeable dans la ressemblance de certains aspects.

<sup>2556</sup> Schaefer 1986, fig. 12 : 1-2, p. 434.

<sup>2557</sup> En raison du très faible nombre de culinaires produites dans l'atelier de Bet She'an, nous avons décidé de ne pas l'évoquer dans le chapitre précédent, les installations étant principalement destinées à la production d'autres catégories de céramiques.

<sup>2558</sup> Cohen-Weinberger, Goren 2011, p. 222.

tardo-antiques. En effet, comme nous l'avons déjà mentionné, des marmites libanaises ont clairement été produites avec une pâte grise et très calcaire, à première vue impropre pour la culinaire, ce qui va dans le sens d'une production locale par des potiers classiques et non spécialisés. De plus, il n'est pas rare de rencontrer des céramiques communes avec des traces de feu prouvant leur utilisation, même occasionnelle, comme culinaire<sup>2559</sup>. Si des céramiques non-culinaires ont pu être utilisées de cette manière, cela montre qu'il n'y a pas besoin d'une spécialisation pour en produire. Dans le cas d'une petite production domestique ponctuelle, les structures, que ce soit pour le façonnage ou encore la cuisson, ne laissent que très peu de traces. La cuisson ne nécessite pas obligatoirement un four. On peut alors formuler l'hypothèse que, pour la cuisson, une simple fosse a pu être creusée. Ce mode de cuisson est bien connu de l'ethnographie<sup>2560</sup>. La cuisson est moins bien contrôlée et homogène que celle en four. De par sa fonction, la surface de la culinaire lorsqu'elle a été utilisée laisse voir des traces de brûlures. Il est possible que ces traces puissent résulter de sa propre cuisson en fosse, voire en aire ouverte. La multitude de culinaires n'entrant dans aucun type que l'on observe pourrait s'expliquer par ce mode de production.

Outre le concept de la spécialisation fonctionnelle des ateliers, nous nous devons d'aborder la notion de standardisation. La standardisation correspond à un certain niveau d'homogénéité d'une production. Plus la standardisation est forte, plus le degré de variabilité, aussi bien dans la forme que dans les techniques de façonnage employées ou encore l'argile utilisée, est faible<sup>2561</sup>. La standardisation de la céramique permet théoriquement de refléter l'intensité d'une production, mais également le degré de spécialisation de l'atelier<sup>2562</sup>. Cela sous-entend, selon certains chercheurs, qu'un grand degré de standardisation proviendrait d'un important rendement de production d'un atelier<sup>2563</sup>. Le corolaire d'une production très standardisée serait donc un atelier très actif. Il apparaît également que la standardisation d'une production est liée au fonctionnement de l'atelier. Elle ne sera pas la même entre une production domestique et une production vraiment artisanale, entre un atelier simple et un groupement d'ateliers ou encore entre des potiers attachés à un atelier et des potiers

---

<sup>2559</sup> Observations personnelles sur les sites de Samarie-Sébaste, du Tombeau des Rois et du *Notre-Dame Center* à Jérusalem ainsi qu'à Mambré à Hébron.

<sup>2560</sup> Bromberger 1974.

<sup>2561</sup> Blackman *et al.* 1993, p. 61.

<sup>2562</sup> Roux 2003, p; 768.

<sup>2563</sup> Costin 1991. Costin, Hagstrum 1995. Costin 2000. Roux 2003, p. 768.



indépendants<sup>2564</sup>. Il est évident que tous ces facteurs jouent un rôle important dans le degré de standardisation. Les variations qu'on observe sur la poterie en général sont issues de deux grands types d'attributs : les attributs intentionnels et les attributs mécaniques<sup>2565</sup>. Comme le terme l'indique, les premiers sont contrôlés par le potier. Ils sont guidés par les choix du potier que ce soit pour les propriétés recherchées, la morphologie ou encore le décor, ce qui est le plus logique<sup>2566</sup>. Les seconds sont plus complexes à appréhender. Ils sont involontaires. C'est en quelque sorte la trace inconsciente mais unique du potier. V. Roux les décrits comme étant le résultat de ses habitudes motrices et de son habileté technique. En suivant ce raisonnement, on arrive à la conclusion que dans une grande production, plus l'homogénéité, donc la standardisation, est importante, plus le nombre de potiers à temps plein est faible<sup>2567</sup>.

La standardisation "parfaite" d'une production telle que nous l'entendons de nos jours n'existe pas archéologiquement. Ce qui s'en rapproche le plus est ce que nous observons pour la sigillée romaine qui a un processus de production bien étudié et qui s'explique par plusieurs facteurs résumés par M. Picon en 2006 dans le cadre de la SFECAG<sup>2568</sup>. La céramique culinaire antique et tardo-antique du sud du Levant est loin de ce niveau de standardisation. On note l'existence d'une multitude de formes très diverses, au sein même des catégories qu'il s'agisse des marmites ou des coquelles, etc. Dans les nombreuses formes observées, si elles peuvent être bien distinguées avec des grandes caractéristiques communes, on constate des variations plus ou moins importantes de certains critères dont notamment les dimensions et la forme de la panse. Un des exemples les plus parlants concerne les marmites de forme 15. Ces marmites produites par l'Atelier X ont des grands éléments communs, comme la lèvre épaisse, rectangulaire et formant un bandeau, les deux anses en paniers, la panse grossièrement ovoïde. On observe cependant des variations assez visibles dans ces marmites pourtant produites par un même atelier durant la même période. Ainsi, la taille même est très variable. Elles ont un diamètre maximum compris entre 14,5 cm<sup>2569</sup> à 28 cm<sup>2570</sup>. Le diamètre d'ouverture est également variable, il va en fonction des marmites entre 10<sup>2571</sup> et 15 cm<sup>2572</sup>.

---

<sup>2564</sup> Feinman *et al.* 1981. Longacre *et al.* 1988. Sinopoli 1988. Rice 1989. Costin 1991. London 1991. Longacre 1991. Rice 1991. Arnold, Nieves 1992. Blackman *et al.* 1993. Costin, Hagstrum 1995. Stark 1995. Costin 2000. Roux 2003, p. 768.

<sup>2565</sup> Costin, Hagstrum 1995. Roux 2003, p. 768.

<sup>2566</sup> *Ibid.*, p. 768.

<sup>2567</sup> *Ibid.*, p. 768-769.

<sup>2568</sup> A propos des sigillées de modes A, B et C (Picon 2006).

<sup>2569</sup> Johnson 2008, n°880.

<sup>2570</sup> Tell Keisan, dessin de C. Florimont.

<sup>2571</sup> Calderon 2000a, pl. VII : 35, p. 107. Johnson 2008, n°880.

<sup>2572</sup> Observation personnelle provenant du Tombeau des Rois à Jérusalem (02.10.54\_01).

Un autre très bon exemple provient du même atelier. Il concerne les bouilloires de forme 5, et plus particulièrement de la variante B. Certaines mesurent presque le double d'autre. Ainsi, un exemple issu de l'épave "Dor 2006" possède une hauteur maximale de 16,5 cm<sup>2573</sup> tandis qu'un autre de Ramat Hanadiv - Mansur el-'Aqab mesure 29,5 cm<sup>2574</sup>. Cette standardisation imparfaite s'observe également sur les coquelles. Par exemple, celles de forme 1A produites à Kh. el-Hawarit, bien que globalement, semblables ont des points qui varient, principalement au niveau de la carène qui est plus placée ou moins proche de la lèvre ainsi que la profondeur<sup>2575</sup>.

Que peuvent indiquer ces variations ? La standardisation n'est qu'incomplète et ne semble s'arrêter qu'aux grands traits des formes produites. On peut en déduire que même au sein d'un seul atelier, comme celui de Kh. el-Hawarit ou de l'Atelier X dont nous venons de mentionner quelques formes, mais c'est également le cas des autres ateliers de culinaires que nous connaissons, il existe des variations assez importantes, et donc que plusieurs potiers façonnaient les mêmes formes. Il est certain qu'un même potier ne peut faire deux poteries exactement identiques, néanmoins, les variations semblent trop importantes pour n'être dues qu'à un unique potier. Dans le cas des formes produites par plusieurs ateliers, il est logique de trouver des différences importantes dans certains aspects, mais dont les formes conservent les principaux éléments caractéristiques du types. Ils suivent une tradition, mais les autres codes comme la hauteur ou les diamètres peuvent fluctuer sans porter atteinte à la forme en elle-même. Il est également possible de penser que les récipients de cuisson ne demandaient pas une standardisation aussi importante que la sigillée par exemple, compte tenu de leur fonction, ils n'étaient vraisemblablement pas destinés à être montrés. L'aspect serait alors plus superflu. La fonction semble primer dans ce cas sur l'aspect visuel.

Spécialisation et standardisation sont deux thèmes au centre des débats dans les études céramologiques, qu'elles se basent sur l'archéologie ou sur l'ethnographie. Pour la céramique destinée à la cuisson, on peut en tirer plusieurs conclusions. La première étant qu'il existe des ateliers à la fois spécialisés et non-spécialisés, c'est-à-dire mixtes. On peut donc conclure que la production de la culinaire ne nécessite pas forcément une spécialisation, mais que les plus grands ateliers en produisant et fortement tournés vers le commerce sont effectivement

---

<sup>2573</sup> Barkan *et al.* 2013, fig. 12, p. 128.

<sup>2574</sup> Calderon 2000a, pl. XXIV : 63, p. 145.

<sup>2575</sup> cf. typologie coquelles forme 1.

spécialisés. Quant à la standardisation, la culinaire ne l'est qu'à première vue. Seuls les principales grandes caractéristiques ne change pas. Le reste donne prise à la variation.

# Réflexion autour de la datation de la céramique culinaire

La question de la datation des formes est un des points centraux de la céramologie. Il s'agit du principal outil de détermination chronologique dans le cadre des fouilles. Depuis longtemps, les chercheurs se sont appuyés sur ce matériel afin d'établir chronologies et datations relatives. Cet aspect de l'étude de la poterie permet d'en apprendre davantage sur les changements culturels des populations concernées et parfois politiques, certains événements ayant un important retentissement sur les formes des récipients utilisés ainsi que nous le verrons par la suite.

La fourchette chronologique des culinaires que nous étudions dans la présente étude est particulièrement large et correspond par conséquent à plusieurs grandes périodes historiques. Il est de ce fait logique qu'il y ait eu des apparitions, des évolutions et des disparitions de formes (Pl. 371-382) Les changements politiques entraînant un changement de période - les transitions romano-byzantine et byzantino-omeyyade - n'ont que peu d'impact sur la céramique et notamment les récipients de cuisson. On n'observe pas de réelles

différences. Les changements politiques, bien que parfois violents, ne concernent généralement que les élites. La population de base ne change de traditions matérielles que lentement, de manière relativement lissée.

Au fil de la longue période sur laquelle nous nous concentrons pour le sud du Levant, qui commence en 63 av. J.-C. avec la prise de Jérusalem par Pompée et va jusque dans le courant du VIIIe s. de notre ère et la fin de l'époque omeyyade, on distingue trois principaux groupements de formes. La première correspond à une datation allant du courant du Ier s. av. J.-C. à la fin du IIe s. ap. J.-C. et concerne majoritairement les marmites de forme 1, 2A, 3A et 4, l'ensemble des casseroles hormis la forme 3B, qui bien qu'elle semble commencer au IIe s. de notre ère est utilisée jusque dans le courant du IVe siècle, les pots à cuire type 1 et les bouilloires de forme 1. Le deuxième pic se situe entre la fin du IIe s. ap. J.-C. et la fin du IVe s., voire le début du Ve siècle. Les types observés sont plus diversifiés. L'ensemble des catégories y sont représentées : marmites formes 2C, 3B, 5, 6 - variante A et B -, 7 et 8, casseroles de type 3B, la totalité des plats à cuire, les poêles formes 1 et 2, les coquelles forme 1A, les couvercles 3A, les pots à cuire de types 2, 3 - principalement la variante B - et les bouilloires de formes 2 et 3. La période tardive est cependant la plus prolifique en matière de formes des céramiques culinaires. En effet, à partir du début du VIe siècle et jusque dans le courant du VIIIe s., on note une forte concentration de formes dans la totalité des catégories de récipients de cuisson. Cette période voit la prédominance des coquelles, mais aussi sept formes de marmites, 9 à 15, des types 3 et 4 des poêles, de la majorité des couvercles, des pots à cuire forme 3B, 4 et 5, et des bouilloires 4 et 5. Au contraire, on observe la disparition de certaines catégories céramiques culinaires telles que les casseroles et les plats à cuire.

Plusieurs dates semblent particulièrement importantes pour ces récipients de cuisson. Le début et la fin de la grande période étudiée dans ce travail ainsi que d'autres dates ponctuent la chronologie de ces céramiques. Elles coïncident avec des moments où l'on observe d'un côté des apparitions de formes nouvelles et d'un autre des fins de production, ou plus globalement d'utilisation de certaines. Un pic d'apparitions de formes correspond aux décennies centrales du Ier s. av. J.-C. On note alors l'apparition de formes qui tranchent nettement avec celles héritées des périodes hellénistique et hasmonéenne. Une des formes les plus caractéristiques de la culinaire romaine et produite à Jérusalem apparaît à ce moment : les casseroles type 1. Comme nous l'avons déjà mentionné précédemment, ces casseroles pouvant être relativement profondes, variante A, ou non, variante B, et présentant une carène prononcée sont directement liées à l'arrivée des Romains, certainement à partir de 63 avant

notre ère. En effet, leur morphologie est frappante de ressemblance avec des sortes de petits chaudrons en métal caractéristiques du monde romain occidental. Ces derniers, bien que rares, ont été trouvés à Pompéi<sup>2576</sup>. Ils sont connus sous le terme *ahenum* et sont toujours en bronze. Deux modèles existent. Le premier est peu profond et assez large au niveau de la carène qui est très marquée. Il possède de petites anses verticales au niveau du col bas qui servent à maintenir une grande anse transversale permettant de suspendre le récipient au dessus du feu. Il possède un couvercle légèrement bombé. Le second modèle est plus profond. Il est constitué d'une panse cylindrique. L'épaule est également créée par une forte carène. Le col est un peu plus haut que pour la forme précédente. Le couvercle est cylindrique avec une fine anse rectangulaire sur le dessus. Les casseroles de formes 1A et 1B possèdent les mêmes caractéristiques. Seuls les couvercles ne sont pas connus. Le lien étroit entre les récipients en métal et ceux en argile ne peut être une coïncidence. La datation des casseroles en métal est complexe à appréhender. Il est certain qu'elles ont été utilisées durant le Ier s. de notre ère en Italie, à Pompéi. Nous pouvons supposer qu'elles existaient déjà au cours du Ier s. av. J.-C. Dans ce cas, nous pouvons émettre l'hypothèse que l'armée romaine a importé en 63 av. J.-C. ces culinaires en métal et que celles-ci ont été par la suite imitées en argile, soit par les soldats une fois sur place, soit par la population locale. Les imprécisions quant à la datation des exemplaires en métal permettent de suivre également le raisonnement inverse. La forme serait alors originellement en argile et issue de Palestine, et aurait ensuite été copiée en métal par les Romains. Bien que moins convaincante, nous ne pouvons l'écarter complètement en attendant d'avoir de meilleures datations pour les récipients italiens.

Les décennies centrales du IIe siècle ap. J.-C. marquent une rupture dans la cuisine antique. Cette période correspond à un arrêt de production et d'utilisation de certaines formes de marmites - type 1, 3A et 4 -, de casseroles - types 1, 2 et 3A - et des bouilloires de forme 1. Les formes qui disparaissent sont celles typiquement romaines, qui suivent, pour les marmites du moins, les traditions les plus anciennes comme nous le verrons plus bas. De même, les casseroles de forme 1 ont un lien fort avec le monde romain et l'armée. Elles ont été produites par l'atelier du Second Temple de Binyanei Ha'uma. Il est possible que ces formes aient subi les retombées de la Seconde Révolte Juive entre 132 et 135.

La fin du IIIe s. et le courant du IVe s. ap. J.-C. est marqué par une augmentation des formes de céramiques de cuisson, qui seront plus nombreuses durant l'ensemble de la période

---

<sup>2576</sup> Anecchino 1977, tav. LI : 3-5.

byzantine<sup>2577</sup>. Cela est peut-être à mettre en relation avec l'observation de C. Dauphin sur la population de la Palestine durant cette période. La population semble avoir fortement augmentée à partir du début du IV<sup>e</sup> siècle. Elle propose une augmentation d'environ 150 à 200 %<sup>2578</sup>.

Un autre important pic d'apparitions de nouvelles formes ou variantes s'observe dans le courant du VI<sup>e</sup> siècle. On note dix-sept types qui commencent à être produits durant cette période : marmites formes 12 et 14, coquelles formes 3A, 3B, 3C, 4A et 4C, couvercles formes 1B, 2, 5, 6A et 7, bouilloires formes 4 et 5 et poêles formes 3 et 4A, et les pots à cuire de forme 5. Cet ensemble d'apparitions concerne la totalité du sud du Levant. La raison de ce phénomène est compliquée à mettre en lumière. En effet, le VI<sup>e</sup> s., et plus précisément à partir de 540-550, est un siècle durant lequel commencent à apparaître des troubles politiques et économiques ainsi que des catastrophes naturelles<sup>2579</sup>. Les difficultés politiques sont dues principalement aux quatre grandes guerres contre les Perses dont celle de 540 fut la plus désastreuse du point de vue de la population. L'ensemble du Levant est également touché par de nombreuses catastrophes naturelles parmi lesquelles on peut par exemple citer la grande épidémie de peste de 542 - peste justinienne - ou encore dans le second quart du VI<sup>e</sup> s. où plusieurs tremblements de terre de plus de 10 sur l'échelle de Richter ont frappé la Syrie, mais qui ont pu avoir des répercussions jusque dans les régions palestino-jordaniennes<sup>2580</sup>. Tous ces troubles aboutissent dans le courant du VII<sup>e</sup> s. à la chute de l'Empire byzantin dans le Levant, avec une première fois la perte de Jérusalem en 614 et la seconde, définitive, en 638. Il est donc difficile de donner une explication à l'apparition de nombreuses nouvelles formes. Et ce, d'autant plus que les réelles conséquences de cette période de crise sont débattues. Pour H. Kennedy, elles se ressentent durablement avec un "déclin général des villes particulièrement sur la côte, disparition des activités artisanales et commerciales"<sup>2581</sup>. Au contraire, pour G. Tate, il y aurait eu des périodes de stagnation économique et non de déclin, résultant notamment du resserrement des marchés urbains en raison des résurgences de

---

<sup>2577</sup> Les formes typiquement hérodienne et romaine sont moins diversifiées. On peut citer par exemple les marmites de types 1 et 4. Elles sont souvent morphologiquement assez proches et sont dominantes dans la céramique culinaire. A côté de celles-ci, on ne constate qu'un faible nombre d'autres séries de culinaires, mais au contraire, des récipients de forme unique et non rattachables à un type en particulier.

<sup>2578</sup> Dauphin 1998. Tate 2004, p. 392.

<sup>2579</sup> Tate 2004, p. 373.

<sup>2580</sup> *Ibid.*, p. 395-396.

<sup>2581</sup> *Ibid.*, p. 397. Kennedy 1985. Hirschfeld 1997b.

l'épidémie de peste<sup>2582</sup>. Toutefois, ce dernier point de vue semble assez peu crédible. On commence à voir un déclin économique dans les années 580<sup>2583</sup>.

Enfin, on note de nouveau un arrêt de formes entre la fin du VIIe s. et le courant du VIIIe siècle. Cette période voit la disparition de nombreux types apparus au VIe s. que nous venons de mentionner. Elle correspond à un moment de difficultés pour le Proche-Orient en général. Elle est marquée par la chute de Jérusalem en 638 puis l'arrivée au pouvoir de la dynastie des omeyyades en 661. Les omeyyades connaissent deux grandes révoltes de 656 à 661 et de 681 à 682. Il semblerait que la Palestine ait été épargnée en grande partie<sup>2584</sup>. Il est possible cependant que la production de la céramique de cuisson ait subi un certain impact. D'une manière générale, à partir du milieu du VIIIe s., la région est relativement instable avec en 749 la révolution abbasside<sup>2585</sup> et en janvier un grand tremblement de terre qui fit de nombreux dégâts en Palestine<sup>2586</sup>, et par la suite de nombreux conflits tribaux qui ont contribué à créer un contexte d'instabilité dans tout le sud du Levant<sup>2587</sup>.

Les récipients destinés à la cuisson des aliments ont obligatoirement changé et évolué durant les presque neuf siècles que prend en compte notre étude. Des grands changements sont visibles bien entendu au niveau des formes, mais également pour ce qui est de leur façonnage. Les culinaires ont tendance à devenir progressivement plus grossières, tant au niveau de leur aspect extérieur - les finitions - que du point de vue du façonnage à proprement parlé et de la qualité de la pâte. Les périodes hérodienne et romaine se caractérisent par un aspect fin et bien lissé. Les finitions sont généralement soigneusement bien faites. On l'observe par exemple sur les marmites de formes 1 ou encore sur les marmites découvertes dans le Tombeau des Rois à Jérusalem et conservées dans les réserves du musée du Louvre. Les parois tendent à être particulièrement fines, pouvant atteindre deux millimètres. Cette dernière caractéristique rend les récipients très légers, et permet une meilleure diffusion de la chaleur lors du passage sur le feu. Le façonnage semble être presque exclusivement effectué par tournage, selon la méthode 1 pour ce qui est des marmites. Le tournage permet d'obtenir la grande finesse des parois. Les culinaires sont ainsi régulières et présentent un bel aspect. Enfin, la pâte des formes anciennes est, dans la majorité des cas, fine avec parfois pour les productions palestiniennes de petites inclusions souvent blanches. Elle a alors une texture

---

<sup>2582</sup> Tate 2004, p. 397. Hirschfeld 1997b.

<sup>2583</sup> Communications personnelle de D. Pieri.

<sup>2584</sup> Schick 1998b, p. 76.

<sup>2585</sup> *Ibid.*, p. 76.

<sup>2586</sup> Tsafir, Foerster 1992. Schick 1998b, p. 76.

<sup>2587</sup> *Ibid.*, p. 76.



dense et compacte, sans porosité, et émet un son métallique lorsqu'elle est frappée avec l'ongle. La question est moins claire pour les productions trans-jordaniennes, bien qu'il semble qu'il ait existé le même phénomène mais de manière moins flagrante.

L'aspect général de cette grande catégorie de poteries devient plus grossier et moins lisse. Le phénomène de diminution de qualité s'aperçoit aisément sur les formes tardives comme les coquelles de forme 5 et les marmites de forme 9 de la période omeyyade. C'est particulièrement flagrant pour les coquelles. La surface externe est plutôt grossière et ne semble pas avoir fait l'objet d'un traitement particulier. Les stigmates du façonnage ne sont pas effacés par un lissage. Les dépressions liées au montage aux colombins sont visibles, que ce soit pour les coquelles ou les marmites. La surface est rugueuse au touché en raison du dégraissant de quartz présent. Les pâtes utilisées deviennent aussi plus grossières, plus sableuses. Les pâtes palestiniennes<sup>2588</sup> changent radicalement d'aspect et donc de composition durant la période byzantine. Elles deviennent alors très riches en quartz et ont la texture feuilletée si caractéristique des culinaires de cette période. Au début de la période abbasside, le feuilletage disparaît. La pâte, contenant toujours beaucoup de quartz, est alors très granuleuse et plus grossière encore<sup>2589</sup>.

Les méthodes de façonnage apparaissent comme plus diversifiées. Le façonnage au colombin, qu'il soit simple ou mixte avec une reprise au tour comme nous l'avons déjà démontré, est davantage utilisé pour les récipients de cuisson tardifs. La reprise par tournage de la préforme étant plutôt légère, les colombins demeurent visibles après la cuisson. Se pose alors la question de l'importance de l'aspect final de ces récipients. L'aspect extérieur d'un produit est important dans un but commercial. C'est pourquoi certaines productions destinées à être vendues en grande quantité ont apporté un soin particulier au traitement de surface<sup>2590</sup>. Deux hypothèses peuvent expliquer cette constatation. La première est que la population sud-levantine de la fin de la période byzantine et de l'omeyyade n'attachait pas d'importance à l'aspect des culinaires. La fonction prenant le pas sur l'esthétique. Nous pouvons également supposer que ces formes tardives n'étaient pas destinées à être commercialisées de manière importante. Les formes concernées par cette dégradation sont rencontrées en faible quantité dans l'ensemble du sud du Levant. Les marmites de forme 9A ayant cet aspect moins fin ne

---

<sup>2588</sup> Les pâtes jordaniennes sont moins bien connues et sont très différentes de celles venant de l'ouest du Jourdain. La réflexion que nous présentons ici ne concerne que les pâtes palestiniennes.

<sup>2589</sup> Observations personnelles.

<sup>2590</sup> C'est par exemple le cas des productions des ateliers de Binyanei Ha'uma et de Kefar Hananya, et celle de l'Atelier X - *Workshop X*.

semblent être que les exemplaires les plus récents<sup>2591</sup>. Le caractère plus grossier se retrouve également jusque dans les formes mêmes de la culinaire tardive. Plus on avance dans le temps, plus les formes deviennent trapues et lourdes. Elles perdent progressivement certaines des caractéristiques qui ont été mises en place durant la période romaine et la première partie de la période byzantine. On sent poindre les caractéristiques des culinaires islamiques tout en conservant certains aspects antiques. Seule exception, la forme 5 des bouilloires, présente jusqu'à la fin du VIIe s., est d'une réalisation fine, avec des parois peu épaisses, une anse travaillée et un système d'attache pour un petit couvercle. Le fait qu'il s'agisse d'une imitation du travail du métal explique certainement leur décalage qualitatif avec ce qui se fait à la même époque.

Les marmites, avec les bouilloires, sont les deux seules catégories de culinaires que l'on rencontre durant la totalité de la période comprise entre le milieu du Ier s. av. J.-C. et le courant du VIIIe siècle<sup>2592</sup>. Il s'agit des céramiques de cuisson emblématique dans le sud du Levant. Les premières formes, hérodiennes et romaines, sont dans lignée des marmites plus anciennes, dans la tradition hellénistique. La forme est dérivée directement d'une forme commune dans la région durant la période perse. On peut remonter ainsi jusqu'à la période du Fer II C, durant laquelle sont attestées pour la première fois des marmites ayant ces traits morphologiques<sup>2593</sup>. Elles reprennent les codes morphologiques des précédentes : une forme sphérique de la panse et un col relativement haut. On retrouve ces caractéristiques anciennes pour les formes 1 et 4. De nombreuses autres marmites n'entrant dans aucun type possèdent également ces grands traits communs. Elles dominent jusque dans le courant du IIe s. ap. J.-C., à partir duquel d'autres formes apparaissent avec de nouvelles caractéristiques. Si elles conservent un aspect plutôt globulaire, elles sont plus trapues et ont un col court, qui contraste avec ce que l'on observait avant. La forme 3A apparaît même dans la seconde moitié du Ier s. ap. J.-C. A partir de cette rupture dans la tradition, les formes des marmites vont se diversifier pour atteindre une variété de formes importantes. Les formes deviennent moins régulières et présentent des caractéristiques plus singulières. Certaines sont très trapues et ont des parois

---

<sup>2591</sup> Certaines marmites trouvées à Khirbet es-Samra de forme 9A et datées de la transition byzantino-omeyyade (Communication personnelle de J.-B. Humbert) présentent cette caractéristique. D'autres exemples venant de Amman et de Hammat Tibérias également datés de la période omeyyade (Harding 1951a, fig. 3 : 46, p. 14 ; Johnson 2000, fig. 16 : 98, p. 68) et de la transition entre la période byzantine et le début de la période islamique (Johnson 2000, fig. 98, p. 68) montrent la même chose.

<sup>2592</sup> La dernière grande forme de bouilloires - forme 6 - est connue jusqu'à la fin du VIIe siècle.

<sup>2593</sup> Berlin 1997, p. 84. Kahane 1952, p. 128-129. Tufnell 1953, p. 311. Yadin *et al.* 1958, p. 59. Lapp 1961, p. 19-20. Lapp 1968, p. 66-67. Amiran 1970, p. 227-232. Stern 1982, p. 100-102. Gitin 1990, p. 236.

épaisses comme pour la forme 5. D'autres ont une panse piriforme qui est bien loin de ce qu'on observait précédemment. Un autre changement notable concerne les anses. Sur les marmites les plus anciennes, les anses sont presque toujours en bandeau, c'est-à-dire, de forme très aplatie. Les marmites qui commencent à être produites dans le courant du IIe s. ont les anses qui tendent à s'épaissir et peuvent être presque rondes<sup>2594</sup>. D'une manière générale, les anses deviennent moins régulières. Il n'y a pas une forme d'anses qui prédomine par rapport à la période romaine. La gamme de couleurs des culinaires demeure la même. La pâte, ne serait-ce que la surface, continue à être dans les tons rouges ou bruns. Ce qui permet de les distinguer aisément durant toute la période étudiée.

Les coquelles sont une catégorie de culinaires particulièrement intéressante. Elles sont caractéristiques de la période byzantine. Il s'agit d'un des récipients marqueurs de la période. Elle sont présentes en grand nombre dans l'ensemble du Proche-Orient avec cependant quelques légères variations dans la forme. Dans le sud du Levant, elles se rencontrent en majorité à partir du IVe s. de notre ère. Seule la forme 1A est plus ancienne. Sa production commence dans la courant du IIIe siècle. J. Magness, dans son étude sur la céramique de Jérusalem, mentionne les coquelles sans pour autant se pencher sur les diverses formes existantes. Elle propose ainsi de les dater sans distinction de la fin du IIIe s. ou du début du IVe s. jusqu'au VIIIe ou IXe siècle<sup>2595</sup>. Cette fourchette chronologique a été reprise par de nombreux auteurs pour les coquelles trouvées en Israël et en Palestine actuelles ce qui a malheureusement compliqué la mise en place de meilleures datations.

Les culinaires à lèvres biseautées, s'il est avéré depuis longtemps qu'elles datent de la période byzantine, ont connu des précurseurs dès la période romaine. Dès les Ier et IIe siècles ap. J.-C., des récipients de cuisson apparaissent avec des caractéristiques qui feront la particularité des coquelles. Toutefois, ils ne possèdent jamais la totalité des traits typiques. Ces prototypes ont été mis au jour sur plusieurs sites sud-levantins tels que Jéricho<sup>2596</sup>, Bethel<sup>2597</sup>, Horbat Biz'a<sup>2598</sup> et Pétra/Az-Zantur<sup>2599</sup>. Trois formes de prototypes peuvent être distinguées. La première (**Pl. 383 : 1-4**) a une allure générale très proche des coquelles. On constate la présence d'une carène peu marquée dans la partie inférieure de la panse qui rappelle celle plus prononcée des coquelles de forme 1A et B. On note également les deux petites

---

<sup>2594</sup> C'est le cas des marmites forme 6.

<sup>2595</sup> Magness 1993, p. 211-213.

<sup>2596</sup> Bar-Nathan, Eisenstadt 2013, pl. 1.25 : 631-632, 744, p. 80.

<sup>2597</sup> Kelso 1968, pl. 75 : 7.

<sup>2598</sup> Gendelman 2012, fig. 1 : 5, p. 34.

<sup>2599</sup> Gerber, Fellmann Brogli 1995, fig. 5 : 10, p. 652.

anses horizontales placées au niveau de la lèvre. Celle-ci sont très petites proportionnellement à la taille de la "proto-coquelle". Elles ont tendance à remonter légèrement au dessus de la ligne du bord. Pour en faire une vraie coquelle, il manque la lèvre biseautée qui marquera par la suite cette catégorie. On la sent malgré tout poindre avec la lèvre qui est rentrante et biseautée vers l'extérieur, au lieu de l'intérieur. La deuxième forme (**Pl. 383 : 5**) n'est connue qu'au travers d'un exemplaire provenant des fouilles des niveaux romains de Jéricho<sup>2600</sup>. Plus grossier que les précédents, il semble avoir été façonné sans l'aide du tour. Il possède la lèvre biseautée caractéristique des coquelles classiques, mais les anses sont remplacées par deux petits tenons fixés juste sous le bord. Enfin, il existe une troisième forme (**Pl. 383 : 6**) qui annonce l'apparition des coquelles. Provenant de Pétra<sup>2601</sup>, elle présente tous les traits communs aux coquelles avec notamment la lèvre coupée vers l'intérieur, mais les anses sont encore verticales. Il est également possible de voir dans les plats à cuire de type 2 - variantes A et B - une autre forme de prototype. Légèrement plus tardifs que les précurseurs que nous venons de voir, ils sont datés du IIe s. à la fin du IIIe s. ou le début du IVe siècle. Leur aspect général, hémisphérique, rappelle celui des coquelles. On observe la présence d'une lèvre biseautée "classique", tournée vers l'intérieur et bien marquée. Le moyen de préhension est constitué de deux tenons horizontaux avec empreintes digitales. Dans l'hypothèse que cette forme de plat à cuire ait donné les coquelles, ces tenons pourraient avoir évolué en anses horizontales. Il ne fait donc aucun doute que les coquelles si emblématiques du sud du Levant byzantin ne sont pas apparues directement telles qu'on les connaît, mais elles se sont inscrites dans un système de tests et d'évolutions de la forme générale. Les coquelles ne s'imposent cependant complètement comme les culinaires ouvertes de référence qu'à partir de la fin du Ve s. ou du début du VIe siècle. Quelques autres formes ouvertes telles que des poêles continuent à exister, mais elles sont bien moins nombreuses et communes.

Les récipients à lèvre biseautée vont progressivement évoluer. Avec le temps, les coquelles ont tendance à devenir plus profondes. Ce phénomène est particulièrement visible en ce qui concerne les coquelles de forme 2. Elles sont utilisées, pour la forme classique, durant plus de trois siècles, de la fin du IVe s. jusque dans le courant du VIIe siècle. Les coquelles à datation tardive deviennent donc plus profondes et présentent une panse qui tend à se refermer légèrement au niveau de la lèvre ce qui leur confère une forme de petit tonnelet. Celle-ci demeure biseautée, mais de manière plus grossière. Elle peut être un peu évasée. Cela

---

<sup>2600</sup> Bar-Nathan, Eisenstadt 2013, pl. 1.25 : 744, p. 80.

<sup>2601</sup> Gerber, Fellmann Brogli 1995, fig. 5 : 10, p. 652.

semble annoncer la disparition de cette forme de lèvre pourtant si caractéristique. La disparition progressive de ce trait morphologique signifie également un changement dans le mode de façonnage. Nous l'avons vu, le biseau résulte du montage en seul tenant de la coquille et de son couvercle, et de leur séparation au fil ou au couteau. L'utilisation d'une nouvelle méthode de façonnage et la disparition de l'aspect biseauté pourrait laisser supposer que le couvercle n'est plus façonné dans le même temps que le récipient. Les anses horizontales sont plus épaisses, plus imposantes. Dans la majorité des cas, elles remontent au-dessus de la ligne du bord. Généralement, les anses massives traduisent un caractère plutôt tardif de la coquille. Plusieurs exemples d'évolutions tardives, datant d'une période comprise entre le début de la période omeyyade et le IXe siècle, ont été mis au jour sur divers sites comme Jérusalem - Vallée du Tyropéon <sup>2602</sup>, Hammat Tiberias <sup>2603</sup>, Amman <sup>2604</sup>, Kh. el-Mefjer <sup>2605</sup>, Ramat Gan <sup>2606</sup>, Sandala <sup>2607</sup>, Horbat Kasif <sup>2608</sup>, Ra'ananna <sup>2609</sup> et Kh. 'Ara <sup>2610</sup>. Une autre évolution possible est celle des coquilles de forme 4A. Elle vont donner les culinaires abbassides, dont la forme est proche de ces coquilles, mais qui ne possèdent pas de lèvre biseautée. Les anses sont également différentes. Elles sont triangulaires et arrondies. Elles remontent fortement au-dessus du bord. Elles sont aplaties avec un trou de faible diamètre en leur centre. Il apparaît clairement que ces récipients sont façonnés sans l'utilisation du tour <sup>2611</sup>.

Les casseroles et les plats à cuire subissent un phénomène assez similaire. Ces catégories ne possèdent que peu de formes. Leur utilisation se concentre durant la période romaine. Les casseroles sont présentes entre la première moitié du Ier s. av. J.-C. et le courant du IIe siècle. Les plats à cuire sont un peu plus récents, puisqu'on les observe à partir du milieu du Ier s. ap. J.-C. jusqu'aux premières décennies du Ve siècle. Dans les deux cas, peu de grandes formes peuvent être distinguées. Ces deux catégories de récipients de cuisson ont été supplantées par les coquilles qui peuvent jouer le même rôle fonctionnel dans la batterie de cuisine <sup>2612</sup>. Il en est de même pour les poêles de forme 4.

<sup>2602</sup> Crowfoot, Fitzgerald 1929, pl. XIV : 26.

<sup>2603</sup> Johnson 2000, fig. 16 : 99, p. 68.

<sup>2604</sup> Olavarri-Goicoechea 1985, fig. 17 : 4, 23 : 15. Northedge 1992, fig. 155 : 1.

<sup>2605</sup> Baramki 1942, fig. 13 : 5, 6, 8, p. 97.

<sup>2606</sup> Brand 1993, fig. 47 : 10, p. 50.

<sup>2607</sup> Mokary 2012, fig. 2 : 6.

<sup>2608</sup> Lifshits, Fraiberg 2013, fig. 7 : 7-9.

<sup>2609</sup> Gudovitch 2000, fig. 89 : 12-13, p. 63.

<sup>2610</sup> Massarwa 2010, fig. 2 : 7.

<sup>2611</sup> Observation personnelle d'après des exemples trouvés à 'Aïn el-Ma'moudiyeh, dans la région d'Hébron.

<sup>2612</sup> Les coquilles profondes comme celles de forme 2, 3 et 5 ont pu être utilisées de la même manière que les casseroles, et les formes plus larges et moins hautes - types 1 et 4 - comme les plats à cuire.

L'exportation à grande échelle de la céramique culinaire est également à regarder du point de vue chronologique et non pas uniquement pour l'aspect géographique de la diffusion. Nous l'avons déjà évoqué, seules quelques formes dans certaines catégories ont connu une grande diffusion dans tout le bassin méditerranéen<sup>2613</sup>. Celle-ci ne concerne pas l'ensemble de la vaste période que nous prenons en compte. Les échanges les impliquant semblent principalement commencer au début du VI<sup>e</sup> siècle de notre ère. On n'observe que peu ou pas, en effet, de diffusion hors du sud du Levant pour ces récipients alors que certaines formes y sont prédominantes. On aurait pu s'attendre à les retrouver dans le grand commerce "trans-méditerranéen".

La diffusion sur de longues distances des récipients destinés à aller sur le feu, vers la partie occidentale de la Méditerranée, s'inscrit dans un contexte particulier qui s'est progressivement ouvert aux productions proches-orientales. Pendant longtemps, le bassin méditerranéen occidental était dominé par les produits africains. En raison des troubles importants que connaît l'Afrique du nord dans le courant du Ve siècle, ce quasi "monopole" s'effrite et laisse une certaine place au Levant. D. Pieri note ainsi plusieurs événements ayant joué un rôle dans ce déplacement du marché, ne serait-ce qu'au niveau de la céramique. En 439, le Maghreb actuel est conquis par les Vandales. A cela s'ajoutent les invasions de nomades venant du Sahara en Tripolitaine puis la révolte en Mauritanie de Firmus, prince maure. A côté des conflits politiques, l'Afrique du nord connaît également une crise religieuse avec le schisme donatiste<sup>2614</sup> depuis le début du IV<sup>e</sup> s. dont le premier et principal point conflictuel est le fait d'avoir, en suivant l'évêque nord-africain Donat, rebaptisé des chrétiens et ordonné des évêques ayant renié leur foi lors de la persécution de Dioclétien<sup>2615</sup>. Dans ce contexte compliqué, l'Orient profite également de la fondation de Constantinople et sa prise d'importance tant politique qu'économique pour connaître un grand essor des exportations. Le grand commerce méditerranéen connaît alors un changement de pôle économique, un grand basculement entre Rome et Constantinople. Cette dernière est "devenue la zone de consommation mais aussi de production dominante dans l'Empire par

---

<sup>2613</sup> Cela concerne donc les marmites de forme 15, les bouilloires de forme 6, les poêles de forme 3, les couvercles des formes 6 et 7 et enfin les coquelles de forme 2.

<sup>2614</sup> Pieri 2005, p. 148.

<sup>2615</sup> M. Arbi Nsiri affirme ainsi que ce schisme "agite profondément l'Eglise africaine entre le IV<sup>e</sup> et le Ve siècle" (Arbi Nsiri 2015, p. 1195-1196).

rapport à l'Occident"<sup>2616</sup>. Dans un premier temps cela concerne les "denrées alimentaires transportées en amphores (et plus particulièrement le vin) provenant d'Asie Mineure, des îles de la mer Egée et de Méditerranée sud-orientale (Cilicie, Syrie septentrionale et Egypte)"<sup>2617</sup>. Les productions levantines s'insèrent progressivement dans ce vaste réseau commercial transméditerranéen. Si cela concerne principalement les denrées transportées en amphores, et donc les amphores elles-mêmes, on peut facilement imaginer que certains types de céramiques culinaires aient pu suivre cette tendance, non pas comme produits phares, mais davantage comme produits d'appoint, pour compléter les vides dans les cargaisons des navires contenant d'autres produits dont notamment des amphores.

Dans le courant du VI<sup>e</sup> siècle, malgré un apaisement des tensions en Afrique du nord, celle-ci ne retrouve pas son importance économique d'antan et son monopole occidental. Les productions orientales, et notamment levantines, continuent sans vaciller à être exportées dans l'ensemble du bassin méditerranéen. Ce n'est que dans le courant du VII<sup>e</sup> siècle que l'on observe une nette diminution des exportations sud-levantines à grande échelle, puis un arrêt presque total. Cela correspond au contexte particulier dans lequel se trouve le Levant à partir de 625, avec le début de la conquête arabe. Progressivement, le bassin oriental de la Méditerranée se referme économiquement, et les liens commerciaux entre l'Orient et l'Occident s'arrêtent<sup>2618</sup>. On constate en effet que les formes les plus tardives, datant des VII<sup>e</sup> et principalement VIII<sup>e</sup> siècles, ne font plus l'objet d'exportations sur de longues distances.

Les formes de la céramique culinaire du sud du Levant apparaissent, disparaissent et évoluent durant la grande période comprise entre le milieu du I<sup>er</sup> s. av. J.-C. et la fin du VIII<sup>e</sup> siècle. Dans plusieurs cas, il est possible de relier des pics de productions et d'arrêts d'utilisation avec des événements historiques marquants. Outre cet aspect de l'utilisation de la chronologie, on peut également distinguer des évolutions dans le temps de certaines formes, de certaines techniques et même de certaines pâtes. Il convient toutefois de rester prudent et de veiller à ne pas sur-interpréter certaines données.

---

<sup>2616</sup> Morrisson 2004, p. 215.

<sup>2617</sup> Pieri 2005, p. 148.

<sup>2618</sup> *Ibid.*, p. 148.

# Diffusion et commerce de la céramique culinaire sud-levantine

Le territoire correspondant au sud du Levant se situe à un carrefour important. Il est le lieu de rencontre stratégique entre l'Afrique à travers l'Égypte, l'Orient avec la fameuse route des épices passant principalement par le Néguev, le nord depuis l'Asie Mineure et la Syrie, et avec une formidable ouverture vers l'ouest grâce à la Méditerranée. Il n'est donc pas étonnant que la Palestine et la Jordanie antiques aient été le théâtre de nombreux faits historiques dont beaucoup de batailles. L'économie locale a ainsi pu souvent profiter de cette position particulière pour s'épanouir et créer un marché global pour divers produits dont la céramique fait bien évidemment partie. La culinaire ne fait pas exception à ce grand élan de circulation des biens.

La céramique destinée à la cuisson n'a que très rarement attiré l'attention des chercheurs dans un cadre économique. Cela provient comme nous l'avons déjà mentionné à plusieurs reprises du manque d'intérêt général pour cette catégorie de récipients. Les études sur la diffusion et surtout le commerce de la céramique se sont principalement appuyées sur



les amphores, souvent en lien avec le transport du vin. Tel est le cas de l'ouvrage de V. Grace, *Amphoras and the Ancient Wine Trade* pour la période grecque, publié en 1961<sup>2619</sup> ou encore celui de D. Peacock et de D. F. Williams en 1986 - *Amphorae and the Roman Economy*<sup>2620</sup>. Pour les amphores tardives orientales nous ne pouvons continuer sans citer l'important travail de D. Pieri à partir d'exemples trouvés en Gaule<sup>2621</sup>. La sigillée a également été un sujet fortement traité dans l'optique de la diffusion. Pour la partie orientale de la Méditerranée et la période qui nous concerne on ne peut passer à côté de l'étude de J. W. Hayes sur la sigillée tardive orientale<sup>2622</sup>.

L'économie du grand ensemble palestino-jordanien antique est de nos jours, comme pour l'ensemble du monde méditerranéen à partir de l'époque romaine, assez bien connue. On peut appliquer les diverses observations sur le sujet à la circulation de la céramique en générale et plus particulièrement de la culinaire, qui s'inscrit dans des modalités déjà existantes. D'un point de vue théorique, il existe deux modèles commerciaux distincts mis en lumière par W. W. Bunge : le "*Spider Model*" et le "*Net Model*"<sup>2623</sup>. Le premier modèle se caractérise par une organisation en toile d'araignée. Au centre de celle-ci on retrouve un grand centre urbain qui centralise les biens d'une région. A celui-ci sont reliées toute une multitude de villes, villages et autres types d'établissements de moindre importance qui vont y commercialiser leurs productions. Le réseau routier tend alors à s'organiser comme une toile d'araignée la ville principale étant au centre. Dans les cas de vastes régions, ce modèle peut être plus complexe. Les différents peuplements ne sont pas forcément directement liés à la place économique centrale. On observe alors une hiérarchisation dans ceux-ci. Les plus petits établissements sont reliés à un village plus grand. Les villages sont ensuite en connexion avec des villes qui sont elles-mêmes reliées au grand centre régional. Le second modèle commercial est plus simple. Il s'agit d'un réseau sans que l'on puisse distinguer un véritable centre. Toutes les localités, qu'importe leur taille, sont connectées. Dans la pratique, il est semble-t-il impossible selon Safrai d'observer au sein d'une région un unique modèle. Le sud du Levant emprunte au deux systèmes<sup>2624</sup>.

---

<sup>2619</sup> Grace 1961.

<sup>2620</sup> Peacock, Williams 1986.

<sup>2621</sup> Pieri 2005. Nous n'avons pas voulu donner une liste exhaustive des travaux traitant de cette thématique, cela n'étant pas notre sujet, mais plutôt de donner quelques exemples.

<sup>2622</sup> Hayes 1972. Une nouvelle fois, nous aurions pu mentionner de nombreuses autres études, mais avons préféré ne garder que celle-ci en raison de son caractère particulièrement important d'un point de vue bibliographique.

<sup>2623</sup> Bunge 1962.

<sup>2624</sup> Safrai 1994, p. 232.

La région qui nous intéresse durant l'Antiquité et la période tardive connaît un grand dynamisme d'un point de vue commercial et économique. Cette dimension est telle que le niveau de mobilité à la fois des biens et des personnes ne sera plus atteint avant une époque assez récente<sup>2625</sup>. L'arrivée de l'armée romaine en 63 avant notre ère ne semble pas étrangère à cet élan économique, bien que les villes ont été, dans une certaine mesure, des moteurs dans l'économie sud-levantine depuis longtemps déjà. En effet, il semble qu'elle ait eu un réel impact, ce qui n'est guère étonnant tant l'armée romaine exige où elle passe "d'énormes investissements de main-d'œuvre et de fonds [...] pour ravitailler et équiper l'armée"<sup>2626</sup>. L'installation de la Xe Légion *Fretensis* à Jérusalem/*Aelia Capitolina* à la fin de la première révolte juive et de la VIe Légion *Ferrata* en Galilée à Caparcotna en 123 ap. J.-C.<sup>2627</sup> participe pleinement à cet épanouissement économique de la région<sup>2628</sup>. Outre cet aspect, la période romaine coïncide avec un pic démographique pour le sud du Levant. L'accroissement de la population continue et s'accélère même avec la période byzantine<sup>2629</sup>. Il n'est donc pas étonnant que l'économie ait crû dans le même temps. Ainsi, par exemple, malgré une taille très modeste, la Judée, après 70 ap. J.-C., possède une très forte densité de population. D'un point de vue plus large, l'ensemble de la Palestine est un territoire relativement petit, mais très peuplé. H. M. Jones mentionne cinquante-et-une villes pour la Palestine I et II durant la période byzantine. Ce chiffre est plus élevé que pour toute autre province orientale. La Thrace n'en compte que cinq, le Syrie I et II dix-sept, la Lydie vingt-huit, la Carie trente-cinq et l'Asie quarante-huit<sup>2630</sup>. La Sicile, pourtant plus grande que le territoire couvert par les deux Palestines, possède moins de villes. Au-delà des villes, la forte densité de la population sud-levantine peut s'appréhender par l'abondance de petits villages répartis sur l'ensemble des régions palestino-jordaniennes. Toutefois, malgré cette forte densité de population, la région n'était pas riche<sup>2631</sup>.

La Palestine profite, durant la période romaine, de la manne économique qu'est l'Empire. Elle faisait alors partie d'un ensemble plus grand avec un système économique bien

---

<sup>2625</sup> Adams 2007, p. 3.

<sup>2626</sup> Kouzichtchine *et al.* 1995, p. 9. L'auteur utilise ces mots pour les conquêtes du IIe s. av. J.-C. mais il est évident que l'affirmation demeure vraie pour le siècle suivant.

<sup>2627</sup> Sartre 2001, p. 598-599.

<sup>2628</sup> Le site internet sur la VIIIe Légion *Augusta* - groupe de reconstitution - donne un bon aperçu de l'impact que peut avoir une légion romaine lorsqu'elle s'installe dans un territoire notamment sur le plan économique (<https://leg8.fr/actualites/impact-installation-legion>)

<sup>2629</sup> Safrai 1994, fig. 102-103, p. 438-439.

<sup>2630</sup> *Ibid.*, p. 2-3.

<sup>2631</sup> *Ibid.*, p. 3.

établi et dépendant du reste de la Méditerranée<sup>2632</sup>. La période romaine tardive, entre le IIe s. et le IVe s. ap. J.-C. environ, au contraire, a souvent par le passé été considérée et décrite comme une époque en déclin tant d'un point de vue humain que purement économique<sup>2633</sup>. Les données historiques et archéologiques montrent que la réalité de la période est à l'opposé de cette affirmation. Selon D. Bar, cette fourchette chronologique est même une de celles durant lesquelles la prospérité de la région fut la plus grande<sup>2634</sup>.

Dans cette atmosphère de prospérité générale et de grande ouverture au commerce, la production et la diffusion de la céramique sud-levantine s'épanouie en divers lieux et à diverses échelles. Dans son étude sur les récipients de cuisson dits "*Brittle Ware*" de Syrie du Nord A. Vokaer montre de manière très convaincante que la production "s'échelonne entre la petite production urbaine réinvestissant des lieux publics, la production rurale spécialisée diffusant régionalement et la production à grande échelle"<sup>2635</sup>. Nous observons le même phénomène avec la culinaire palestino-jordanienne dont la diffusion s'effectue aux échelles locale, régionale et méditerranéenne<sup>2636</sup>.

## 1. UNE DIFFUSION AUX ECHELLES LOCALE ET REGIONALE

L'étude de la céramique destinée à aller sur le feu et des cartes de distributions des divers types montre une forte diffusion à des échelles relativement petites : locale lorsque la zone est bien circonscrite et peu étendue et régionale, lorsque l'on retrouve des occurrences d'une même forme sur un territoire relativement important pouvant correspondre à une province ou une partie importante de celle-ci. Outre cette première distinction, en accord avec A. Vokaer, le principal vecteur de la diffusion de ces récipients était le système routier<sup>2637</sup>

---

<sup>2632</sup> *Ibid.*, p. 416.

<sup>2633</sup> Bar 2004, p. 308. Avi-Yonah 1976, p. 89-136. Sperber 1978. Schaefer 1995, p. 170-175.

<sup>2634</sup> Bar 2004, p. 308.

<sup>2635</sup> Vokaer 2011, p. 146.

<sup>2636</sup> Pour cette dernière échelle, on pourrait presque utiliser, bien que de manière anachronique, le terme "international".

<sup>2637</sup> Nous allons voir plus bas qu'il existe des corrélations entre les principales voies romaines et byzantines et la localisation des exemples. Cela a permis notamment de comprendre certaines cartes de diffusion jusque là assez déroutante et a priori sans logique.

mais également, dans une moindre mesure par voie maritime - cabotage - pour les régions côtières<sup>2638</sup>.

Le commerce local et régional semble avoir été le mode économique le plus courant au moins pour la période romaine. Si l'on en croit Z. Safrai, il semblerait que l'ensemble du sud du Levant, et plus précisément la Palestine, fonctionnait durant la période du Second Temple d'une manière presque auto-suffisante, avec de faibles taux d'importations et surtout d'exportation<sup>2639</sup>. Cette particularité économique notamment de la Palestine est bien décrite par Flavius Josèphe pour la période du Second Temple :

"Or donc, nous n'habitons pas un pays maritime, nous ne nous plaisons pas au commerce, ni à la fréquentation des étrangers qui en résulte. Nos villes sont bâties loin de la mer, et, comme nous habitons un pays fertile, nous le cultivons avec ardeur, mettant surtout notre amour-propre à élever nos enfants, et faisant de l'observation des lois et des pratiques pieuses, qui nous ont été transmises conformément à ces lois, l'œuvre la plus nécessaire de toute la vie. Si l'on ajoute à ces raisons la particularité de notre genre d'existence, rien dans les temps anciens ne nous mettait en relation avec les Grecs, comme les Egyptiens, qui exportaient chez eux des produits et importaient les leurs, ou comme les habitants de la côte phénicienne qui s'adonnaient avec ardeur au petit et au grand commerce par amour du gain."<sup>2640</sup>

La région, jusqu'à la destruction du Temple en 70 suite à la première grande révolte juive, apparaît donc comme autonome, dont le commerce est majoritairement tourné vers l'intérieur. Les échanges tendent vraisemblablement à être de plutôt restreints, aux niveaux local et régional. Comme on peut le noter dans la citation du célèbre historien antique, la population semble avoir été en grande partie composée de fermiers et autres petits travailleurs qui n'avaient pas l'utilité de recourir à de grands centres économiques tels que d'importants marchés dans les principaux centres urbains<sup>2641</sup>. La seule exception pourrait être Jérusalem qui

---

<sup>2638</sup> Vokaer 2011, p. 144.

<sup>2639</sup> Safrai 1994, p. 222.

<sup>2640</sup> " Ἡμεῖς τοίνυν οὔτε χώραν οἰκοῦμεν παράλιον οὔτ' ἐμπορίας χαίρομεν οὐδὲ ταῖς πρὸς ἄλλους διὰ τούτων ἐπιμιξίαις, ἀλλ' εἰσὶ μὲν ἡμῶν αἱ πόλεις μακρὰν ἀπὸ θαλάσσης ἀνγκισμέναι, χώραν δὲ ἀγαθὴν νεμόμενοι ταύτην ἐκπονοῦμεν, μάλιστα δὴ πάντων περὶ παιδοτροφίαν φιλοκαλοῦντες καὶ τὸ φυλάττειν τοὺς νόμους, καὶ τὴν κατὰ τούτους παραδεδομένην εὐσέβειαν ἔργον ἀναγκαιοτάτον παντὸς τοῦ βίου πεποιημένοι. Προσοῦσης τοίνυν τοῖς εἰρημένοις καὶ τῆς περὶ τὸν βίον ἡμῶν ιδιότητος, οὐδὲν <ἦν> ἐν τοῖς παλαιοῖς χρόνοις <τὸ> ποιοῦν ἡμῖν πρὸς τοὺς Ἕλληνας ἐπιμίξιν, ὥσπερ Αἰγυπτίοις μὲν τὰ παρ' αὐτῶν ἐξαγόμενα καὶ πρὸς αὐτοὺς εἰσαγόμενα, τοῖς δὲ τὴν παράλιον τῆς Φοινίκης κατοικοῦσιν ἢ περὶ τὰς καπηλείας καὶ περὶ τὰς ἐμπορίας σπουδῆ διὰ τὸ φιλοχρηματεῖν." (Flavius Josèphe, *Contre Apion*, I, XII : 60-61).

<sup>2641</sup> Safrai 1994, p. 223. Rosenfeld, Menirav 2005, p. 10.

devient sous Hérode le Grand un nouveau centre de consommation de grande importance<sup>2642</sup>. Pour B.-Z. Rosenfeld et J. Menirav le commerce entre la population locale ne demandait pas de recourir à de grands marchés, tout au plus à des marchés périodiques ou itinérants<sup>2643</sup>. Cette économie correspondant à des échanges à petites et moyennes échelles est confirmée, comme nous allons le voir plus longuement par la suite, par l'absence de céramiques culinaires locales de la période hors du sud du Levant. Cela va changer à partir de la fin de la Première Révolte Juive et de la destruction du Temple. Les données générales montrent un accroissement économique et de l'activité commerciale<sup>2644</sup>.

Les sources antiques, aussi bien juives que chrétiennes, mentionnent l'existence de nombreux artisans et ouvriers dans les villages palestino-jordaniens<sup>2645</sup>. On peut extrapoler cela aux villes et y reconnaître une grande main-d'œuvre diversifiée. La présence de nombreux artisans et de travailleurs caractérise un système économique dit ouvert. Les personnes fournissent des prestations ou des denrées à des personnes pouvant payer, à partir des excédents de production, tant artisanales qu'agricoles<sup>2646</sup>.

## ***1.1. Quelques réflexions générales sur le commerce du sud du Levant :***

### ***1.1.1. Marchands et transports :***

L'économie à l'échelle du sud du Proche-Orient est relativement bien connue que ce soit au niveau des acteurs que des moyens permettant le commerce, les transports. L'organisation des marchands est appréhendée principalement grâce aux sources antiques. On constate deux principaux types d'acteurs correspondant à des échelles différentes : les marchands à l'échelle locale, qui bougent peu, et ceux "itinérants", à l'échelle régionale<sup>2647</sup>. Une autre distinction au niveau des rôles dans une boutique peut être observée à partir des

---

<sup>2642</sup> Safrai 1994, p. 223.

<sup>2643</sup> Rosenfeld, Menirav 2005, p. 10.

<sup>2644</sup> Safrai 1994, p. 223. On atteindra pour la période byzantine un intense commerce avec l'ensemble du bassin méditerranéen. Dans un premier temps, les échanges à grande échelle concerne majoritairement les régions autour de la mer Egée telles que la Grèce et l'Asie Mineure. Ce n'est que dans un second temps que le "marché" sud-levantin s'ouvre à la partie occidentale de la Méditerranée (Pieri 2005, p. 148).

<sup>2645</sup> Z. Safrai en dresse une liste non exhaustive parmi lesquelles on peut citer des tailleurs de pierre, des charpentiers, des travailleurs dans les thermes, des ouvriers agricoles, etc. (Safrai 1994, p. 423). On pourrait bien entendu rajouter des potiers.

<sup>2646</sup> Safrai 1994, p. 423.

<sup>2647</sup> Rosenfeld, Menirav 2005, p. 73.

textes rabbiniques. Il y a celui qui vend les denrées qui est alors désigné par sa profession. Cela correspondrait pour notre sujet au potier. Il y ensuite le propriétaire de la boutique qui est désigné comme étant le commerçant<sup>2648</sup>.

Le marchand "local" est le plus important. Il s'agit d'un grossiste dont le point de vente est fixe. Il est désigné par le terme grec *siton*. Il n'est pas caractéristique uniquement de la Palestine. Cette appellation se rencontre dès le courant du IIe s. av. J.-C. dans les villes grecques. Il est employé dans ce cas pour désigner un fonctionnaire - *σιτώνης / sitones* - qui avait la charge d'approvisionner la cité en denrées périssables importées. Dans les textes talmudiques, le sens est légèrement différent. Ce n'est plus un fonctionnaire mais un marchand de grande importance que l'on pourrait rapprocher de l'*emporos* - *εμπόρος* - grec<sup>2649</sup>. Le *siton* est un marchand indépendant et le plus important en Palestine<sup>2650</sup>. Il possédait un entrepôt rempli de marchandises pouvant aussi bien être périssables tels que le blé, l'huile ou le vin, que non consommables comme le tissu ou en ce qui nous concerne la poterie<sup>2651</sup>. Les produits étaient ensuite revendus à des marchands de moindre importance les revendant à plus grande échelle, dans toute la région.

Outre ces gros commerçants "fixes" qui alimentent les marchés des villes à proximité, l'économie du sud du Proche-Orient se base également sur des marchands qui, au contraire, se déplaçaient, des vendeurs itinérants. Ces marchands voyagent dans une région telle que la Galilée ou la Judée, ou dans une zone plus large correspondant à une province<sup>2652</sup>. Les textes rabbiniques parlent d'un commerçant se rapprochant du colporteur. Il est désigné par le terme *rokhel*. Il s'agit de la plus petite institution commerciale du sud du Levant durant l'Antiquité<sup>2653</sup>. Un second type de marchands est appelé "*traveling merchant*" par B.-Z. Rosenfeld et Z. Menirav. Il vend tout types de produits aussi bien alimentaires comme des légumes, du grain ou encore du vin, que non-alimentaires dont des tissus, de l'encens et de la poterie<sup>2654</sup>. Ils se déplaçaient par voie terrestre.

---

<sup>2648</sup> *Ibid.*, p. 75.

<sup>2649</sup> *Ibid.*, p. 88-89.

<sup>2650</sup> *Ibid.*, p. 90.

<sup>2651</sup> *Ibid.*, p. 87, 91.

<sup>2652</sup> Ce mode de fonctionnement économique se voit dans les cartes de répartition de la céramique culinaire dans lesquelles on distingue nettement que certains types sont par exemple diffusés uniquement dans une région. Nous reviendrons plus amplement en détail sur le sujet.

<sup>2653</sup> Rosenfeld, Menirav 2005, p. 117.

<sup>2654</sup> *Ibid.*, p. 127.

Les marchands itinérants peuvent être rapprochés des *pragmateutai* - *πραγματευταί* - que l'on rencontre dans le monde grec<sup>2655</sup>. Il est plus que probable que ces marchands ambulants soient ceux qui ont permis la diffusion des récipients destinés à la cuisson dans l'ensemble des régions palestino-jordaniennes. Il est également possible que le *rokhel* ne se concentre pas uniquement sur le sud du Levant mais qu'il ait pu dépasser les frontières des provinces pour aller par exemple jusqu'en Syrie du Nord où des exemples de culinaires palestiniennes ont été retrouvés à plusieurs reprises.

Le commerce dans sa généralité, et par conséquent celui des céramiques de cuisson, n'a pu se faire sans transport ni route. Les modes de transports sont nombreux mais nous pouvons les diviser en trois grandes catégories : le transport terrestre, maritime et fluvial. La question du mode de transport privilégié pour le commerce a fait couler beaucoup d'encre<sup>2656</sup>. Le point central de cette interrogation en est le coût. En effet, depuis longtemps, les chercheurs pensent que le transport fluvial et le transport maritime étaient privilégiés par les marchands, la voie terrestre étant, semble-t-il, bien plus coûteuse<sup>2657</sup>. Dans cet esprit, R. Duncan-Jones a mis en lumière le coût de ces trois grands modes de transport en se basant sur des données provenant de sources antiques. Il s'avère selon lui que le transport terrestre serait incroyablement plus onéreux. Il propose une estimation du coût de vingt à cinquante fois plus élevé que pour le maritime et le fluvial<sup>2658</sup>. Il apparaît toutefois que ces observations sur les prix sont en contradiction avec ce qu'on observe archéologiquement pour l'ensemble du Levant. A. Vokaer le constate par exemple pour ce qui est du transport de la fameuse *Brittle Ware* de Syrie du Nord<sup>2659</sup>. Cette catégorie particulière de céramique culinaire a notamment emprunté la voie permettant d'aller jusqu'à Palmyre et celle menant d'Antioche à l'Euphrate<sup>2660</sup>. D'autres études ont également permis d'en arriver à cette constatation telles que celle de D. Peacock sur l'économie du monde romain<sup>2661</sup>, ou encore de G. Raepsaet qui s'appuie sur la diffusion de la céramique fine dans le nord de la Gaule<sup>2662</sup>. Ce dernier montre notamment que ce type de poteries a été diffusé dans des régions qui ne pouvaient être

---

<sup>2655</sup> *Ibid.*, p. 127.

<sup>2656</sup> Vokaer 2011, p. 143.

<sup>2657</sup> Jones 1964, p. 841. Finley 1973, p. 126-127. Duncan Jones 1974, p. 368. Peacock 1982, p. 159. Ward-Perkins 2000, p. 373.

<sup>2658</sup> Duncan-Jones 1974, p. 366-369. Vokaer 2011, p. 143.

<sup>2659</sup> *Ibid.*, p. 143.

<sup>2660</sup> Dans le cas de ces deux routes, il convient de préciser qu'elles reliaient également de nombreuses garnisons ce qui permettait de sécuriser ce mode de transport pour la région (Vokaer 2011, p. 143-144).

<sup>2661</sup> Peacock 1982.

<sup>2662</sup> Raepsaet 1987.

atteintes que par voies terrestres<sup>2663</sup>. Le sud du Levant devait en partie privilégier le transport terrestre ne serait-ce qu'à cause de sa situation géographique avec peu de grands cours d'eau. Il n'en demeure pas moins que le transport routier était moins bien sécurisé que le fluvial ou le maritime.

Les mouvements commerciaux, aussi bien qu'humains, sont clairement influencés par divers facteurs tant naturels qu'anthropologiques. Un des principaux est la géographie de la région parcourue ainsi que sa topographie. Il est évident que la présence de zones difficilement traversables par un transport terrestre implique soit une faible présence humaine, soit l'utilisation d'un autre mode de transport comme le fluvial. C. Adams met en avant cinq autres critères décisifs dans le choix du transport : la localisation des groupements de population ainsi que leur taille - ferme, village, ville, grand centre urbain, etc. -, la "géopolitique" de la zone en question, le type de produits transportés et la technologie dédiée au transport<sup>2664</sup>.

Dans le même esprit, Z. Safrai propose de voir quatre modes de commercialisation des produits. La plus simple est plutôt directe puisque c'est le producteur qui lui-même vend sa production et les diffuse par ses propres moyens. Il s'agit s'en doute ici du cas des petits producteurs. Le deuxième mode diffère du précédent par le fait que le producteur loue un moyen de transport tout en continuant de vendre ses produits. Il évoque ensuite des modes de distribution indirects dans lesquels le producteur et le vendeur sont des personnes différentes. La troisième proposition illustre le cas où le producteur vend dans un premier temps sa production à un marchand "professionnel" qui se charge alors du transport et de la revente. Dans la possibilité suivante, on constate la présence d'un intermédiaire entre le producteur et le vendeur chargé uniquement du transport<sup>2665</sup>.

La question des transports a souvent été abordée. Dans la majorité des cas, les études se sont principalement penchées sur le transport maritime, surtout pour l'Occident. La voie terrestre s'en est longtemps retrouvée délaissée, hormis le sujet des voies romaines<sup>2666</sup>. La disproportion de l'attention portée à ces deux modes de transport est certainement due à un *a priori* de base voulant que la voie terrestre ait été moins utilisée en raison de sa plus grande insécurité et de fait du coût beaucoup plus élevé ainsi que nous l'avons déjà évoqué. S'il est

---

<sup>2663</sup> *Ibid.*, p. 23.

<sup>2664</sup> Adams 2007, p. 7-8.

<sup>2665</sup> Il évoque en réalité un cinquième mode qui, selon nous, répète le troisième (Safrai 1994, p. 263).

<sup>2666</sup> Adams 2007, p. 4.



vrai qu'il y a eu des périodes moins sûres, comme dans le courant du Ier s. av. J.-C. avec la présence de "tyrans" s'adonnant parfois au brigandage, dans la région de Gérasa par exemple, et de véritable bandes de brigands qui apparaissent en Galilée<sup>2667</sup>.

La Palestine, toutes provinces confondues, était quadrillée par tout un réseau de routes plus ou moins importantes fixées pour la plupart durant la période romaine (Pl. 384). Certaines existaient déjà avant les constructions romaines, probablement durant le règne d'Hérode le Grand, dans la deuxième moitié du Ier s. av. J.-C., voire plus tôt<sup>2668</sup>. Le premier rôle joué par Rome dans la mise en place de ce réseau a été remarqué depuis maintenant plus d'un siècle. S. Krauss le mentionne dès 1911 en évoquant également la présence de douanes sur ces routes<sup>2669</sup>. La voie la plus ancienne est très certainement la voie côtière ou *Via Maris*. Elle ne concerne pas uniquement le territoire palestinien antique, mais traverse le Levant du nord au sud depuis la Syrie du Nord, de l'Égypte à Antioche. Elle est divisée en sections dont la construction s'est largement étalée dans le temps. La partie la plus ancienne est son tronçon septentrional qui va d'Antioche sur l'Oronte à Ptolémaïs, la moderne Acre, sur la côte à proximité de la Galilée. Sa construction semble dater des premières années du règne de Néron<sup>2670</sup>. La datation de la section sud de la voie est plus complexe à déterminer. Les seuls miliaires trouvés sur le tracé datent tous de 210 et 217 de notre ère et correspondraient davantage à une commémoration ou peut-être une réfection. L'absence de miliaires présentant une date antérieure ne signifie pas forcément la non-existence de la voie avant le début du IIIe siècle. D'après M. Avi-Yonah, il est plus probable qu'elle ait été achevée soit durant la Première Révolte Juive soit juste après. En effet, elle permettait alors de relier deux grandes zones militaires : Alexandrie au sud et Antioche au nord. Il émet ainsi l'hypothèse que la voie a été celle empruntée par Titus lorsqu'il déplace son armée d'Alexandrie à Césarée Maritime en 70<sup>2671</sup>. Cela correspond à ce qu'on sait du rôle premier de ces voies, c'est-à-dire, de permettre le déplacement rapide de l'administration romaine et de l'armée romaine sur un territoire donné<sup>2672</sup>. Le réseau a ensuite augmenté progressivement pour atteindre une densité importante à l'ouest du Jourdain et dans la Décapole. Ainsi, après la chute de Jérusalem, une

---

<sup>2667</sup> Sartre 2001, p. 438.

<sup>2668</sup> Roll 1983, p. 138.

<sup>2669</sup> "Erst die Römer bauten auch in Palästina ein Netz von mit der Erhebung von drückenden Zöllen, hätten auch die Rabbinen diese ihre Tätigkeit als Segen und Kulturarbeit empfunden." (Krauss 1911, p. 223).

<sup>2670</sup> Avi-Yonah 1950, p. 54-55. Le tracé est le plus simple pour relier le sud du Levant à la Syrie du Nord et à la Turquie. De ce fait, même avant la construction effective de la voie, il est certain que le tracé était déjà connu et emprunté par marchands, voyageurs et armées.

<sup>2671</sup> La route pourrait avoir été alors finie à ce moment-là. Flavius Josèphe note la présence d'arpenteurs dans les rangs de l'armée romaine ce qui peut accréditer cette thèse (Avi-Yonah 1950, p. 55).

<sup>2672</sup> Hezser 2010, p. 211.

voie permettant de relier Bet She'an-Scythopolis à Pella et Gérasa<sup>2673</sup>. Une autre grande voie que l'on se doit de mentionner est celle reliant Jérusalem à Gaza. Elle fut construite probablement peu de temps avant le visite d'Hadrien à Jérusalem<sup>2674</sup>. D'une manière générale, il est possible de considérer, suivant I. Roll, que la mise en place du réseau routier comme un des plus gros projet de construction de Rome en Palestine<sup>2675</sup>. Un chiffre permet de mieux appréhender l'ampleur du phénomène. Pour la seule province de Judée - correspondant plus tard à la Palestine - on recense environ 1000 miles romains, soit approximativement 1500 km, de grandes routes mis en place<sup>2676</sup>. La province d'Arabie, au contraire, semble moins bien desservie par les voies. On constate cependant l'existence de deux voies parallèles qui traversent la province du nord au sud. La principale est la *via Nova Traiana*. Elle est construite peu de temps après l'annexion du Royaume Nabatéen, dans les années 111 à 114 ap. J.-C. par le premier gouverneur de la nouvelle province, Claudius Severus. Elle reliait Bostra à Aila-Aqaba<sup>2677</sup>. La seconde route est parallèle mais à l'est, aux marges du désert et desservait le *limes*. Le réseau viaire sud-levantin a atteint son apogée dans le courant du IIIe siècle<sup>2678</sup>. Le fort maillage<sup>2679</sup> ainsi constitué a permis l'essor du commerce dans l'ensemble du sud du Levant. Il est évident au vue de cet aspect que le transport terrestre avait une grande part dans la diffusion des produits aux échelles locale et régionale.

La diffusion des produits dont la céramique destinée à la cuisson s'est donc faite en grande partie par ces nombreuses voies. Mais comment le transport terrestre s'effectuait-il ? D'une manière générale, la diffusion s'appuyait sur le mode de transport animal. On peut supposer que pour les plus petits marchands, ne possédant que peu de produits, pouvaient les transporter eux-mêmes sur de faibles distances, et donc pour une échelle très locale. On distingue deux espèces animales utilisées de préférence : l'âne - ou le mulet - et le dromadaire<sup>2680</sup>. L'âne est l'animal le plus utilisé pour le convoi antique. Il possède plusieurs avantages par rapport aux autres espèces, dont le cheval. Il a le pied sûr ce qui permet de l'utiliser aussi dans des zones plus difficiles d'accès, plus montagneuses. Il est

---

<sup>2673</sup> Avi-Yonah 1950, p. 55.

<sup>2674</sup> Il est possible que ce soit cette voie sur cette voie que la XXII Légion *Deioterana* soit passée pour aller à Jérusalem depuis l'Égypte (*Ibid.*, p. 58).

<sup>2675</sup> Roll 1983, p. 138.

<sup>2676</sup> *Ibid.*, p. 136.

<sup>2677</sup> Avi-Yonah 1950, p. 56.

<sup>2678</sup> Rosenfeld, Menirav 2005, p. 73.

<sup>2679</sup> Pour approfondir le sujet plusieurs études existent telles que celles de I. Roll (Roll 1983 ; Roll 1995), de M. Avi-Yonah (Avi-Yonah 1950), de Kloner (Kloner 1996), de Kennedy (Kennedy 1997), ou encore l'article de C. Hezser dans *The Oxford Handbook of Jewish Daily Life in Roman Palestine* (Hezser 2010).

<sup>2680</sup> Safrai 1994, p. 234.

également relativement plus facile à monter. Il coûte beaucoup moins cher que le cheval ou le bœuf<sup>2681</sup>. Enfin, malgré sa petite taille, sa robustesse lui permet de porter de grosses charges qui peuvent aller jusqu'à plus de 150 kg<sup>2682</sup>. Les ânes pouvaient être organisés en véritables caravanes. Ils étaient alors conduits à pied par des âniers<sup>2683</sup>. Ceux-ci s'organisaient sur la forme de groupes de marchands, de guildes<sup>2684</sup>.

Le moyen de transport terrestre par excellence pour les zones arides et désertiques est le chameau<sup>2685</sup>. Il a été utilisé de cette manière jusqu'à la période moderne, et continue à l'être dans certaine région. Toutefois, d'après F. Villeneuve, le lieu commun du chameau dans le désert est à reconsidérer. Au contraire, il semble que "le dromadaire est une bête de somme comme une autre, et non nécessairement le signe de grandes caravanes transdésertiques"<sup>2686</sup>. Cela s'observe très bien à partir de l'*Edit du Maximum* de Dioclétien dans lequel sont mentionnés des dromadaires, des chameaux à deux bosses et des chameaux de Bactriane à côté, et sans distinction particulière, des ânes, chevaux et autres mules<sup>2687</sup>. Ils ont été fortement utilisés dans tout le sud du Levant et tout particulièrement dans la province d'Arabie - antérieurement la Nabatène. La cité de Pétra dans le courant du Ier s. de notre ère est l'exemple typique de la ville caravanière<sup>2688</sup>. On a encore aujourd'hui l'image d'Épinal de caravanes composées d'un nombre exorbitant de chameaux qui marchent ensemble de campement en campement. Cette image fantasmée provient certainement de la forte concentration de caravanes le long de la route de la soie. Toutefois, A. Klöner propose de poser un regard tout-à-fait différent sur ce mode de transport au regard des routes du Levant et plus précisément de celle reliant Pétra à Gaza. En effet, celle-ci présente des sections de fortes montées construites ou taillées avec de larges marches qui ne peuvent correspondre au passage de très grandes caravanes<sup>2689</sup>. Une caravane plus petite est plus facile à gérer, plus rapide et plus sûre. Il est possible alors d'imaginer de petits groupes d'une dizaine de bêtes. Parmi celles-ci, outre les chameaux utilisés pour le transport de la marchandise, il devait y

---

<sup>2681</sup> Adams 2007, p. 56.

<sup>2682</sup> *Ibid.*, p. 57-58.

<sup>2683</sup> On en a une bonne illustration sur la mosaïque de la Mégalopshychè de Yakto, à Antioche, où deux mulets sont conduits par un homme (Lassus 1934, fig. 2, p. 118).

<sup>2684</sup> Safrai 1994, p. 236.

<sup>2685</sup> Adams 2007, p. 49. Nous utilisons ici le terme chameau dans une acception générique englobant à la fois les dromadaires et les chameaux.

<sup>2686</sup> Villeneuve 1989, p. 125.

<sup>2687</sup> *Edictum de Pretiis*, XXX. Villeneuve 1989, p. 125.

<sup>2688</sup> *Ibid.*, p. 125.

<sup>2689</sup> Klöner 1996, p. 134.

avoir quelques animaux qui portaient le matériel quotidien et les vivres<sup>2690</sup>. Les dromadaires étaient guidés par un homme à pied. Un chameau tenu par la bride est par exemple visible sur une mosaïque du sanctuaire de Moïse au Mont Nébo, dans le *Diaconikon*-baptistère<sup>2691</sup> (**Pl. 385**). Comme bête de somme, le dromadaire peut porter une charge allant de 150 kg à 200 kg<sup>2692</sup>.

Le transport à l'échelle régionale ne se cantonne pas à la voie terrestre bien qu'elle ait été, comme nous venons de le montrer, le mode privilégié. Les nombreuses caravanes de chameaux venant du sud ou de l'est qui arrivaient à Gaza montrent que cela ne s'arrêtait pas dans cette zone. Le transport maritime est souvent assimilé à de grandes distances, mais il convient également dans le cadre de petites étapes en longeant la côte. Il s'agit dans ce cas du cabotage. Il semble même que la géographie de l'Orient se prêtait plutôt à ce genre d'exercices<sup>2693</sup>. Les régions orientales de la Méditerranée sont peu propices au commerce fluvial de grande importance, contrairement à la partie occidentale. Hormis le Nil en Egypte et l'Oronte en Syrie du Nord, il n'y avait pas de fleuves capables de soutenir une forte activité commerciale<sup>2694</sup>. Le sud du Levant, dont le Jourdain est le principal fleuve, est dans ce cas. Il ne semble pas qu'il y ait eu une grande utilisation du transport fluvial. D'après l'historien tardo-antique Ammien Marcellin, la Palestine ne possédait pas de fleuves navigables. Seuls quelques cours d'eau pouvaient l'être occasionnellement<sup>2695</sup>. Cette affirmation est en partie contredite par l'archéologie car des ports ont été trouvés au niveau de la mer Morte et du lac de Tibériade, avec par exemple celui d'En Gedi<sup>2696</sup>. D'autant plus que la célèbre mosaïque appelée "Carte de Madaba" nous montre deux bateaux navigant sur la mer Morte<sup>2697</sup> (**Pl. 386**). Z. Safrai les interprète comme transportant des grains ou du sel<sup>2698</sup>. Il n'est alors pas illogique de penser que de la céramique culinaire ait pu être transportée de la même manière. Il en est de même avec le lac de Tibériade. D'autant plus qu'il est reconnu comme étant important dans le système économique de la région car il permettait facilement les échanges entre le Golan à

---

<sup>2690</sup> Pour A. Kloner, il est également probable qu'il y ait eu un ou deux dromadaires ne portant aucune charge qui étaient "économisés" en cas de problème sur l'une ou l'autre des bêtes (*Ibid.*, p. 135).

<sup>2691</sup> Piccirillo 2002, p. 88.

<sup>2692</sup> Cela équivaut à environ 460-600 *librae* romaines. Une *libra* - du grec *λίτρα* - vaut 327,45 g., et donc 1 kg est égal à environ 3 *librae* (Kloner 1996, p. 134).

<sup>2693</sup> Haldon 2012, p. 77.

<sup>2694</sup> *Ibid.*, p. 78. Aliquot 2018.

<sup>2695</sup> Safrai 1994, p. 290.

<sup>2696</sup> *Ibid.*, p. 290.

<sup>2697</sup> Piccirillo 2002, p. 168-169.

<sup>2698</sup> Safrai 1994, p. 290.

l'est et Tibériade et la Galilée à l'ouest<sup>2699</sup>. La tradition talmudique confirme cela et en fait de nombreuses mentions<sup>2700</sup>.

Le commerce dans le sud du Levant se caractérise par l'existence de marchands de diverses importances pouvant être tournés vers une échelle locale ou régionale. Il est aussi marqué par l'usage majoritaire de la voie terrestre. Les échanges et la diffusion des produits dont la céramique culinaire ne peuvent cependant se faire sans des lieux spécialisés comme des marchés, la plupart du temps dans les villes.

### ***1.1.2. Villes, villages et lieux de commerce :***

Les villes, ou du moins les lieux de regroupement de la population ce qui comprend également les villages, sont des points névralgiques pour le commerce. Le sud du Levant ne fait pas exception. Ce phénomène est d'autant plus fort que pour ce qui est de la céramique en général, et donc de la culinaire, il ne semble pas qu'elle ait pu être produite dans les grands centres urbains, ce qui oblige les producteurs à converger vers les villes et autres grandes concentrations humaines. Julien d'Ascalon, durant la première moitié du VIe s. ap. J.-C.<sup>2701</sup>, dans son traité sur l'urbanisme en Palestine traite de la question des ateliers de potier. Plus précisément, dans la première partie du traité il évoque de nombreuses prescriptions à respecter pour l'installation d'un atelier et du ou des fours<sup>2702</sup>. Il s'agit notamment de recommandations d'éloignement de l'atelier avec les habitations voisines. Il mentionne par exemple le cas d'un four construit à proximité d'un haut bâtiment :

"Qui construit dans un village un four de potier doit l'éloigner de vingt coudées par rapport au voisin, si son immeuble est de deux ou trois niveaux ou plus, dans le cas où le four se trouve au nord ou à l'est de l'immeuble qui lui-même comporte des portes ou des fenêtres donnant précisément vers le four. L'activité du potier a lieu en effet au moment où le vent souffle en venant de ces points cardinaux.

Si en revanche le four se trouve au sud ou à l'ouest de l'immeuble du voisin, et que ce dernier comporte des portes ou des fenêtres, l'éloignement doit être de douze

---

<sup>2699</sup> *Ibid.*, p. 290.

<sup>2700</sup> Elle évoque notamment l'existence d'un grand nombre de marchands navigateurs juifs dans ces régions (*Ibid.*, p. 315).

<sup>2701</sup> Saliou 1994, p. 214.

<sup>2702</sup> *Ibid.*, p. 222.

coudées, puisque c'est en hiver que le vent souffle en venant de ces direction, et que l'on ne pratique pas la céramique à cette époque."<sup>2703</sup>

De telles mesures sont mises place en raison de trois facteurs principaux : le risque d'incendie, les vapeurs et les fumées, les mauvaises odeurs<sup>2704</sup>. En raison de ces contraintes, l'installation d'un atelier de production de céramique au cœur d'une ville semble très complexe. D'ailleurs, le traité de Julien d'Ascalon, tel qu'il est conservé, laisse à penser que ce type d'ateliers était exclu des zones urbaines. En effet, il ne mentionne que des fours dans un contexte de village<sup>2705</sup>. Durant les périodes romaine et byzantine, l'archéologie tend à montrer que les ateliers se trouvaient en dehors des villes<sup>2706</sup>. Si les marchands étaient présents dans le cœur des villes, les ateliers en général se trouvaient à l'extérieur, en périphérie<sup>2707</sup>. Ce n'est qu'à partir de la fin de la période byzantine qu'on assiste au phénomène inverse. Avec la période omeyyade, on observe un grand changement dans le mode d'urbanisme avec des ateliers de potier qui s'installent dans les villes et qui réoccupent principalement les zones et bâtiments délaissés tels que les théâtres comme c'est le cas par exemple à Jérash et Bet She'an<sup>2708</sup> (Pl. 387).

Du fait de la quasi exclusion des ateliers de l'enceinte des villes du sud du Levant, le commerce de la céramique avec les grands centres urbains et les villes plus rurales était très

---

<sup>2703</sup> "Τὸν κατασκευάζοντα ἐν κόμη φοῦρνον κεραμικὸν χρῆ ἀφισταν τοῦτον τοῦ γείτονος εἶγε θέσις εἶη δευτέρα καὶ τρίτη ἢ περαιτέρω, εἰ μὲν βορειότερος εἶη ἢ ἀνατολικότερος ὁ φοῦρνος, τῆς οἰκίσεως θύρας ἢ θυρίδας αὐτῆς ἀχούσης ἀποβλέπουσας πρὸς αὐτὸν τον φοορνον πῆχεις εἴκοσιν. ἢ γὰρ τῆς κεραμικῆς ἐργασίας ἐν τῷ καιρῷ τῆς τῶν εἰρημένων ἀνέμων προσβολῆς γίνεται. Εἰ δὲ νοτιώτερος ἢ δυτικότερος εἶη ὁ φοορνος τῆς τοῦ γείτονος οἰκίσεως καὶ αὐτῆς ἐχούσης θύρας ἢ θυρίδας, ἀφιστᾶν αὐτὸν πῆχεις δέκα καὶ δύο, χειμερινῶν ὄντων τῶν ἀνέμων, καὶ τῆς ἐργασίας τῆνικαῦτα μὴ οὐσης." (Saliou 1996, 5 : 1-2, p. 36-37). Une distance de 20 coudées correspond à 10,50 m et une autre de 12 coudées à 6,30 m (Saliou 2012, Tableau 3, p. 46).

<sup>2704</sup> Le dernier critère n'est pas le plus important dans le cadre de la production de la poterie. Il est surtout évoqué dans le cas de la production de *garum* (Saliou 1994, p. 223).

<sup>2705</sup> Saliou 2012, p.47.

<sup>2706</sup> D. Sperber affirme ainsi que la plus grande partie des de l'industrie urbaine se situait à l'extérieur des villes (Sperber 1998, p. 170). Toutefois, P. Petridis a montré qu'en Grèce, et plus précisément à Delphes, les ateliers de potiers pouvaient se trouver dans la ville, se regroupant alors en "véritables quartiers artisanaux" (Petridis 1998, p. 703)

<sup>2707</sup> Mundell Mango 2001, p. 93-94. Vokaer 2011, p. 142. Le meilleur exemple est très certainement Jérusalem. La ville a été et continue d'être fouillée assez massivement mais n'a révélé que deux minces preuves d'une production à l'intérieur même de Jérusalem. La première est la découverte d'un moule de lampe byzantine lors des fouilles du Quartier Juif - Zone W, L3032 - (Magness 1993, p. 180). La seconde preuve est une petite structure bien particulière révélée lors de fouilles sur la colline de l'Ophel, près du Mont du Temple. Ces fouilles, publiées par Macalister et Duncan dans les années 1920, ont mis en évidence une construction qui, d'après ces derniers, pourrait avoir été utilisée comme un four (Macalister, Duncan 1926, p. 116-117). Toutefois, ces preuves sont minces et pourraient correspondre à un atelier avec un four de très petite taille pour la production de lampes à huile. Au contraire, on connaît notamment l'atelier de Binyanei Ha'uma dans la banlieue moderne de Jérusalem, à quelques kilomètres à peine du centre ville (Arubas, Goldfus 1995 ; Arubas, Goldfus 2005).

<sup>2708</sup> Schaefer 1986. Bar-Nathan, Atrash 2011. Vokaer 2011, p. 142-143.

important<sup>2709</sup>. Nous avons vu plus haut les divers modes de commercialisation avec ou sans intermédiaires qui permettait de mettre en relation l'atelier en retrait des points névralgiques que sont les villes et autres marchés. Z. Safrai propose, lui, pour des raisons économiques que ce soit le potier lui-même qui se déplaçait d'un centre à l'autre<sup>2710</sup>.

La situation de ces ateliers de potier laisse une grande place aux marchés et autres places commerciales. La production n'étant généralement pas vendue directement à même l'atelier, les marchés permettaient d'avoir un débouché direct dans la zone urbaine voisine. Selon D. Sperber, la grande majorité des producteurs vendaient leurs produits à moins d'une journée de route de leur centre de production<sup>2711</sup>. Cela explique, du moins en partie, l'importance des agglomérations rurales et des gros villages dans le système économique du sud du Levant. Cette hypothèse est confirmée par le fait que les villages de cette grande zone géographique étaient reliés les uns aux autres. Chaque village n'était séparé d'un autre que d'environ 3 ou 4 km<sup>2712</sup>. La Palestine a cette particularité que les distances entre zones rurales et zones urbaines étaient relativement faibles ce qui facilitait le commerce entre celles-ci et permettait d'avoir des points commerciaux importants où convergeait l'ensemble des villages de la petite région<sup>2713</sup>.

Les villages en eux-mêmes n'avaient pas toujours un espace ou une place dédiée au commerce. Les producteurs devaient aller, ou leurs intermédiaires, vendre les produits dans les villes les plus proches<sup>2714</sup>. Les lieux destinés à cet usage n'étaient pas systématiquement permanents. Il existait des marchés périodiques qui par définition n'étaient fréquentés qu'occasionnellement. Une théorie mentionnée par B. Z. Rosenfeld et J. Menirav évoque le fait que les marchés périodiques aient précédé les permanents. Ces derniers auraient petit-à-petit remplacé les premiers. Il semble toutefois que cette hypothèse ne tienne pas. Il apparaît que les deux types de marchés aient cohabité, avec des objectifs différents mais complémentaires dans le cadre du commerce sud-levantin<sup>2715</sup>. Les marchés non-permanents sont, dès le courant du Ier s. avant notre ère, caractéristiques des zones peu urbanisées. On les rencontre ainsi hors des villes - où se trouvaient les marchés permanents - et non loin des villages ce qui permettait d'avoir des lieux de commerce à intervalles réguliers en dehors des grandes

---

<sup>2709</sup> Safrai 1994, p. 230.

<sup>2710</sup> *Ibid.*, p. 230. Cette hypothèse correspond à son premier mode de commercialisation.

<sup>2711</sup> Cette constatation est principalement faite par rapport aux denrées périssables (Sperber 1998, p. 17), mais il n'est pas impossible que les petits ateliers de potier aient pu fonctionner selon le même principe.

<sup>2712</sup> Safrai 1994, p. 424.

<sup>2713</sup> Rosenfeld, Menirav 2005, p. 39.

<sup>2714</sup> Sperber 1998, note 1, p. 19.

<sup>2715</sup> Rosenfeld, Menirav 2005, p. 38.

villes<sup>2716</sup>. La tradition rabbinique va dans ce sens. En effet, dans cette littérature ces marchés sont mentionnés comme étant situés dans ou à proximité des villages<sup>2717</sup>. Un exemple peut y être observé. Il s'agit d'un marché important, à l'échelle régional, qui se tenait les lundis et jeudis<sup>2718</sup>. Les marchés temporaires, qu'ils soient périodiques ou ponctuels, sont particulièrement fréquent dans le monde romain où ils sont connus sous le terme "*nundinae*", et se rencontrent également dans la région palestino-jordanienne. Il apparaît qu'ils tendent à disparaître durant l'époque impériale<sup>2719</sup>. Il semble cependant que durant la période byzantine, des marchés et des foires étaient couramment organisés dans le cadre des fêtes patronnales<sup>2720</sup>.

Dans les grands centres commerciaux, on trouve au contraire des marchés permanents<sup>2721</sup>. Le plus grand centre économique du sud du Levant à partir de la fin de la période du Second Temple est sans aucun doute Jérusalem. Elle était particulièrement importante tant au niveau politique, religieux et humain qu'économique. Z. Safrai va ainsi jusqu'à dire que Jérusalem était un centre urbain "international", le centre d'un système économique dit "ouvert" alors que le reste de la Palestine est encore dans un marché plutôt fermé et autosuffisant comme nous l'avons déjà mentionné<sup>2722</sup>. De telles grandes villes - en Galilée, sur la côte, en Trans-Jordanie - drainaient la population alentour venue vendre leur productions ou marchandises<sup>2723</sup>. Durant la période romaine et dans l'ensemble du bassin méditerranéen, les boutiques sont présentes au cœur même des villes et dans des contextes très divers. Elles peuvent se situer dans les marchés, sur des places, dans la synagogue et potentiellement dans des habitations privées<sup>2724</sup>. On connaît l'existence de marchés et boutiques dans les villages et les villes. A Ein Gedi par exemple, une inscription parle d'un marché datant du premier tiers du IIe s. ap. J.-C.<sup>2725</sup>. D'autres boutiques ou petits marchés ont été découverts à Kh. Ta'amur, Um Rihan ou encore à Kh. Susiya<sup>2726</sup>.

---

<sup>2716</sup> *Ibid.*, p. 38.

<sup>2717</sup> *Ibid.*, p. 38-39.

<sup>2718</sup> On constate cela dans plusieurs villes (Safrai 1994, p. 239).

<sup>2719</sup> Rosenfeld, Menirav 2005, p. 33-34.

<sup>2720</sup> Communication personnelle de D. Pieri.

<sup>2721</sup> Il ne faut cependant pas exclure les marchés périodiques. Il est probable qu'il y en ait existés à côté des permanents.

<sup>2722</sup> Safrai 1994, p. 425-426.

<sup>2723</sup> Sperber 1998, p. 9.

<sup>2724</sup> Rosenfeld, Menirav 2005, p. 86.

<sup>2725</sup> Mazar *et al.* 1966, p. 9-10. Rosenfeld, Menirav 2005, p. 74.

<sup>2726</sup> Safrai 1990, p. 112. Dar *et al.* 1986, p. 37. Schwartz 1986, p. 64. Rosenfeld, Menirav 2005, p. 74.



La place privilégiée pour les boutiques est cependant le long dans grandes rues<sup>2727</sup>. Dans le Levant méridional de la période byzantine, le phénomène d'occupation des rues par les boutiques prend de l'ampleur. Les principales voies concernées sont celles à colonnade que l'on trouve dans de nombreuses villes<sup>2728</sup> telles que Jérusalem (**Pl. 388**), Jérash, Pella etc. Les sources talmudiques indiquent également le cas pour les villes de Césarée Maritime et Sepphoris. Les rues dont la colonnade est utilisée pour l'installation de boutiques correspondent à un type de marché permanent<sup>2729</sup>. Les boutiques font alors partie intégrante de la rue à colonnade. Une anecdote permet d'illustrer cette pratique en lien avec la céramique. Le Talmud présente plusieurs cas dans lesquels un potier obstrue une rue avec ses récipients d'une telle manière que les passants sont obligés de marcher dessus ou de se frayer un chemin à grands coups de bâton<sup>2730</sup>. Outre ce cas particulier, les marchés fixes se rencontrent fréquemment dans les villes sud-levantines à partir de la fin de la période du Second Temple. En plus de Jérusalem, Césarée Maritime et Sepphoris, on a des attestations à Tiberias et Lod par exemple<sup>2731</sup>. La forme de marché construit la plus courante est ce que les sources rabbiniques nomment le *makolin*. Il s'agit d'un marché assez similaire au *macellum* romain classique<sup>2732</sup>.

L'ensemble de ces points réguliers destinés au commerce est l'occasion de réunir une grande diversité d'artisans comme des parfumeurs, des orfèvres, des forgerons, des verriers, et des potiers<sup>2733</sup>. Il est aisé d'imaginer l'exposition et la vente de céramiques culinaires aussi bien dans les marchés non fixes que dans les plus permanents qu'ils soient construits ou au niveau des rues à colonnade.

## ***1.2. La céramique culinaire dans ce commerce :***

Durant la période du Second Temple, il apparaît que l'économie de l'ensemble du sud du Levant était très tournée sur elle-même. Cette région méridionale du Proche-Orient semble

---

<sup>2727</sup> Rosenfeld, Menirav 2005, p. 86.

<sup>2728</sup> Serpber 1998, p. 12.

<sup>2729</sup> Rosenfeld, Menirav 2005, p. 20.

<sup>2730</sup> Serpber 1998, p. 12.

<sup>2731</sup> *Ibid.*, p. 18-19.

<sup>2732</sup> *Ibid.*, p. 26. Nous pouvons supposer qu'un des bons exemples de ce type de marché est le "*macellum*" de Jérash.

<sup>2733</sup> Rosenfeld, Menirav 2005, p. 24.

avoir été quasiment auto-suffisante<sup>2734</sup>. Nous avons vu avec le texte de Flavius Josèphe que la Palestine, du moins, n'était que peu ouverte à l'importation et à l'exportation. Les autres sources antiques ne sont pas aussi catégoriques et évoquent une petite quantité d'importations. Les textes talmudiques mentionnent par exemple l'importation de blé. Il est particulièrement intéressant de noter un décret des rabbins dans lequel il est question entre autre de la poterie d'importation. Celle-ci était par nature impure et donc normalement non-utilisable par la population juive. Les rabbins ont essayé d'interdire ces céramiques non-locales<sup>2735</sup>. On trouve ici peut-être une des explications à la présence de culinaires typiquement romaines telles que l'*orlo bifido*<sup>2736</sup>.

Les nombreux marchés, permanents ou non, et boutiques montrent un commerce interne propre à la Palestine-Jordanie très dynamique. Des produits très diversifiés pouvaient y être vendus. Parmi ceux-ci, il est indiscutable que les récipients destinés à la cuisson y aient été commercialisés, que ce soit dans les grands marchés ou grandes voies à colonnade, ou bien dans des lieux plus petits au niveau des villages. Ces poteries ont bénéficié de l'essor économique du sud du Levant et ont été diffusées à l'échelle de la région. Dans certains cas, au contraire, elles semblent n'avoir été diffusées que dans une optique locale.

### ***1.2.1. Une diffusion régionale :***

La question de la céramique, et par conséquent de la culinaire, est un peu à part dans le cadre du commerce sud-levantin. Elle a été très peu étudiée. Le meilleur exemple que nous avons aujourd'hui est le travail d'A. Vokaer sur la *Brittle Ware* de Syrie du Nord. Elle montre que cette céramique destinée à la cuisson a eu une diffusion circonscrite à une région correspondant au sud-est de la Turquie, à la Syrie du Nord, et à la zone steppique et désertique de la Syrie centrale (**Pl. 389**). Il apparaît qu'en dehors de cette région, on n'observe pas d'exemples de *Brittle Ware*<sup>2737</sup>. La commercialisation et une partie de la diffusion à l'échelle régionale semblent s'être faites principalement selon un seul mode dans lequel c'est le potier lui-même qui transporte sa production. La tradition le montre clairement. De

---

<sup>2734</sup> Safrai 1994, p. 222.

<sup>2735</sup> Safrai 1994, p. 222.

<sup>2736</sup> On en rencontre par exemple à Césarée Maritime (Johnson 2008, n°902-903).

<sup>2737</sup> Vokaer 2011, p. 124. De même, le répertoire morphologique de cette culinaire est strictement cantonné à l'intérieur de la Syrie (*Ibid.*, p. 144).

nombreuses sources évoquent le cas de potiers amenant seuls leurs poteries. Il s'agit même de la comparaison la plus commune lorsqu'il faut illustrer le cas où une personne doit se déplacer avec une grande quantité de produits, avec le verrier. On trouve par exemple la mention de deux potiers marchant ensemble et qui se cassaient mutuellement leurs poteries<sup>2738</sup> ou encore de potiers posant leurs récipients<sup>2739</sup>. Z. Safrai évoque également d'après les textes le cas d'un potier qui vendait sa production en entrant dans la région de Modi'in. Son itinéraire consistait à traverser la plaine côtière et une partie de la Judée afin de rejoindre Jérusalem<sup>2740</sup>. Ces récits dans les tendent à montrer la préférence des potiers pour un mode de diffusion dans un premier temps direct. Le potier semble vouloir réduire au maximum le coup du transport et de la manutention en le prenant lui-même en charge jusqu'au marché où soit il le vend directement à des particuliers, soit le vend à un autre marchand<sup>2741</sup>. Les textes démontrent également que les potiers du grand atelier galiléen de Kefar Hananya vendaient eux-mêmes leur production à l'échelle régionale. Plusieurs *halachot* traitent de ce sujet ainsi que des poteries de l'atelier d'Asochis<sup>2742</sup>.

Plusieurs ateliers dont on sait qu'ils ont produit de la culinaire en quantité ont une diffusion clairement régionale. Il s'agit de grands centres de production dont la datation s'étale du Ier s. av. J.-C. à la période omeyyade et sont répartis sur l'ensemble de notre région d'étude. Ils ont très certainement bénéficié des excellentes conditions économiques que nous avons détaillées plus haut. Le plus ancien est celui de Binyanei Ha'uma dans la périphérie de Jérusalem. On peut ensuite citer celui de Kefar Hananya dont la production a été très bien étudiée par D. Adan-Bayewitz<sup>2743</sup> et qui couvre la période romaine et le tout début de la byzantine. Enfin, pour les périodes tardives on a l'atelier d'Aila-Aqaba et surtout celui de Jérash. Parmi ceux-ci, on distingue deux types d'ateliers, bien que produisant tous au moins en partie de la céramique culinaire : les ateliers ruraux et les ateliers urbains.

En milieu rural, le plus emblématique est sans aucun doute celui de Kefar Hananya dans le centre de la Galilée. Il s'agit du meilleur exemple en la matière. En effet, les sources antiques le mentionnent à plusieurs reprises et remarquent sa grande renommée dans toute la région. La diffusion de sa production - bouilloires type 3, casseroles type 3, marmites type 3

---

<sup>2738</sup> Mishna, *Bava Kama* 3 : 4. Safrai 1994, p. 229.

<sup>2739</sup> Mishna, *Taharot* 7 : 1, *Ohalot* 16 : 2. Talmud de Babylone, *Ketubbot* 24b. Safrai 1994, p. 229.

<sup>2740</sup> *M Hagigah* 3 : 5. Safrai 1994, p. 229.

<sup>2741</sup> *Ibid.*, p. 229.

<sup>2742</sup> *T Bava Mezia* 6 : 3. Safrai 1994, p. 229. Asochis est connu à travers les textes comme un autre centre de production de céramiques de Galilée. Nous n'avons malheureusement que peu d'informations archéologiques sur cet atelier.

<sup>2743</sup> Adan-Bayewitz 1993.

et plats à cuire type 1 - est bien régionale avec semble-t-il peu de cas très loin de la Galilée alors qu'elle inonde l'ensemble de cette région (Pl. 390). En effet, elle est extrêmement commune dans l'ensemble de la région ainsi que dans la partie nord de la plaine côtière principalement jusqu'à Césarée Maritime. Elle est bien sûr présente autour de Kefar Hananya, mais également à l'est du lac de Tibériade, dans le Golan. La forte concentration dans toute la partie nord de notre zone d'étude montre l'intense commerce dont faisait l'objet ces culinaires. Cela a fait dire aux chercheurs qu'elle composait la plus grande partie des assemblages trouvés sur des sites localisés dans une rayon d'environ 20 km de l'atelier. Pour A. Vokaer, "elle est encore attestée à une distance de 50 km"<sup>2744</sup>. Si globalement cette seconde affirmation est vraie, l'étude attentive des culinaires de la période de l'atelier montre que pour les marmites de forme 3 on observe une diffusion bien plus large allant jusqu'à Jérusalem et même jusque dans le nord du Néguev, à Be'er Sheva et Tel 'Ira (Pl. 391). Il apparaît donc clairement qu'un village de potier du type de Kefar Hananya, spécialisé dans la production de poterie de cuisson, pourvoyait en grande partie aux besoins de culinaires de la Galilée et de son voisinage, qui pouvaient également en plus petite quantité être exportées à plus d'une centaine de kilomètres. Un commerce de cet importance tend à montrer un système économique ouvert<sup>2745</sup>. La présence de ces marmites loin vers le sud pourrait s'expliquer par deux raisons : un commerce volontaire vers ces zones pour des populations d'origine galiléenne et souhaitant conserver leurs traditions ou des culinaires apportées directement par des personnes originaires de Galilée. Toutefois, s'il est avéré que Kefar Hananya a fortement diffusé sa poterie, il convient de rester prudent quant au fait qu'il s'agisse d'une unique production. Il est possible que des ateliers de moindre importance aient produit des formes similaires. D. Adan-Bayewitz démontre l'existence d'autres productions morphologiquement très proches dans le Golan<sup>2746</sup>. Ce phénomène peut s'apparenter à la copie de formes connaissant un grand succès. A défaut d'analyses systématiques de la pâte, il est complexe d'être catégorique sur la diffusion exacte de l'atelier de Kefar Hananya. Pour A. Vokaer, une autre des caractéristiques de Kefar Hananya est "qu'au sein du répertoire formel, seules certaines formes font l'objet d'un commerce"<sup>2747</sup>. En cela, elle le rapproche de ce qu'on constate à Apamée avec la "*Brittle Ware*" où le répertoire morphologique est plus important qu'ailleurs<sup>2748</sup>. Les ateliers ruraux sont les plus communs durant les périodes romaine et

---

<sup>2744</sup> Vokaer 2011, p. 137.

<sup>2745</sup> Safrai 1994, p. 422.

<sup>2746</sup> Adan-Bayewitz 1993, p. 172-179.

<sup>2747</sup> *Ibid.*, p. 142.

<sup>2748</sup> *Ibid.*, p. 142.

byzantine, que ce soit pour ceux spécialisés dans la culinaire comme Kefar Hananya, ou pour les spécialisés dans d'autres catégories de céramiques comme les ateliers d'amphores de Gaza - *LRA 4* - à Ashqelon<sup>2749</sup>, ou encore pour les ateliers mixtes produisant de nombreuses catégories dont des récipients destinés à la cuisson. Un second bon exemple d'atelier rural est celui de Binyanei Ha'uma à quelques kilomètres de la Vielle Ville de Jérusalem.

Nous avons ici, avec Kefar Hananya et ce dernier, deux bons exemples de diffusions différentes l'un en lien direct avec une région plus rurale et l'autre avec un important centre urbain. L'atelier de Binyanei Ha'uma, qu'il s'agisse de celui de l'époque hérodienne ou celui de la Xe Légion *Fretensis* semble toujours avoir été en lien avec Jérusalem. Il est situé à proximité de la voie romaine reliant Joppa - Jaffa - à Jérusalem et qui passe notamment par Diospolis - Lod - et Nicopolis - Emmaüs<sup>2750</sup>. Sa localisation à quelques kilomètres seulement de la ville antique, plus précisément à environ 1,5 mille romain, fait que les échanges étaient privilégiés avec ce centre urbain. Au moins pour l'atelier hérodien, qui a cessé d'être en usage au moment de la Première Révolte Juive avant d'être réutilisé par l'armée, il semble que la production ait été tournée en grande partie vers les marchés hiérosolymitains. A. Berlin privilégie cette option plutôt qu'une diffusion faite par l'intermédiaire de marchands ambulants vers les marchés ruraux<sup>2751</sup>. Il est vrai que les formes produites par cet atelier - marmites formes 1 et 4, casseroles forme 1 et bouilloires forme 1 - ont été trouvées en très grand nombre dans Jérusalem principalement dans la partie sud de Jérusalem à proximité de la piscine de Siloé où des fouilles menées sous la direction de Y. Shiloh entre 1978 et 1981 ont mis au jour un important empilement de marmites. D'après ce dernier, il s'agit d'un dépôt de plus de 2600 marmites dont la majorité sont complètes<sup>2752</sup>. D'après J.-B. Humbert, ces marmites correspondraient à la forme 1 ou 4. L'empilement de ces marmites ainsi que leur nombre important font penser à un lieu de stockage, peut-être en lien avec un marchand. Il est probable que ces culinaires venaient de l'atelier de Binyanei Ha'uma, le plus grand de la zone autour de Jérusalem. Le second grand lieu où a été découvert un nombre considérable de culinaires est situé non loin du premier, sur le versant ouest de la vallée du Cédron<sup>2753</sup>. Il s'agit d'un lieu de dépotoir où les habitants de Jérusalem rejetaient entre autre les poteries brisées

---

<sup>2749</sup> Un bon exemple est l'atelier publié par Y. Israel et T. Erickson-Gini qui se situe au nord-est de l'Ashqelon antique, aujourd'hui à l'est de Barnea dans la banlieue d'Ashqelon (Israel, Erickson-Gini 2013, p. 167, fig. 1, p. 168).

<sup>2750</sup> Arubus, Goldfus 1995, p. 95. Arubas, Goldfus 2005, p. 11.

<sup>2751</sup> Berlin 2005, p. 52.

<sup>2752</sup> Shiloh 1984, p. 422. De Groot *et al.* 1992, photographies 26-27, p. 15-16.

<sup>2753</sup> Machline, Gadot 2017.

(**Pl. 392**). Les fouilles ont révélé la présence de marmites forme 1 et de casseroles forme 1<sup>2754</sup>. Ces culinaires viennent de manière certaine de l'atelier de Binyanei Ha'uma<sup>2755</sup>. Nous avons donc ici la preuve que l'atelier commercialisait sa production dans Jérusalem. Il apparaît toutefois au regard de sa diffusion que cette culinaire n'était pas uniquement destinée à Jérusalem mais pouvait être transportée dans une grande partie du sud du Levant (**Pl. 393**). On en trouve bien entendu sur des sites relativement proches de Jérusalem, mais également jusque dans le sud de la Galilée, sur la plaine côtière, dans le Néguev et même de l'autre côté du Jourdain, jusqu'à Kh. es-Samra à l'est, et notamment à Machéronte. Les relations entre la Judée et la rive est de la mer Morte sont connues. On sait par exemple l'existence de voies commerciales traversant la mer Morte, pour fournir notamment du blé aux monastères du désert judéen<sup>2756</sup>. Le premier atelier de Binyanei Ha'uma est un parfait exemple des deux grandes possibilités de commerce de la culinaire au niveau régional : une diffusion à l'échelle de la petite région qu'est la Judée et l'échelle plus grande correspondant en grande partie sud du Levant.

A côté de ces ateliers dits "ruraux", on rencontre à partir de la fin de la période byzantine et du début de la période omeyyade des lieux de production urbains. Alors que, comme nous l'avons déjà mentionné, durant les périodes romaine et byzantine les ateliers de potiers sont généralement rejetés à l'extérieur des villes, la toute fin de l'Antiquité voit au contraire l'installation d'ateliers au sein de certaines villes. Ces nouveaux ateliers de potier ont tous comme point commun de s'implanter au niveau d'anciennes structures désormais à l'abandon. On observe cela à Jérash et à Aqaba pour ce qui est de la production des culinaires. L'atelier de Jérash qui nous intéresse est celui installé dans le Théâtre Nord. Sa production est bien connue, tant au niveau des pâtes utilisées que des formes produites. On rencontre sa production aussi bien dans la Décapole comme à Pella<sup>2757</sup> et à Bet She'an<sup>2758</sup> qu'en dehors comme à Amman<sup>2759</sup> et potentiellement bien plus loin au niveau de la plaine côtière méditerranéenne, du nord du Néguev, voire dans le sud de la Jordanie à Kh. edh-Dharrah (**Pl. 394-395**)<sup>2760</sup>. A. Uscatescu a reconnu la production de Jérash, toutes catégories de céramiques

<sup>2754</sup> *Ibid.*, fig. 11 : 1, 8-9, p. 116.

<sup>2755</sup> Communication personnelle de Y. Gadot.

<sup>2756</sup> Joyner 2012, p. 213.

<sup>2757</sup> Vokaer 2011, p. 142.

<sup>2758</sup> Bar-Nathan 2011, p. 260, fig. 11.22 : 1-2, p. 261.

<sup>2759</sup> Vokaer 2011, p. 142.

<sup>2760</sup> Pour les dernières mentions, il est compliqué d'avoir la certitude d'une telle diffusion. En effet, il s'agit d'exemples correspondant aux marmites de forme 9A et aux coquelles forme 3B pour lesquelles nous savons que Jérash en a produit, mais nous avons pu démontrer que d'autres ateliers en avaient également produits. Il est donc particulièrement ardu de distinguer l'une ou l'autre origine en l'absence d'analyse systématique de la pâte.

comprises, sur les sites du Mont Nébo et de Madaba<sup>2761</sup>. Le second est le moins bien appréhendé. Il est construit dans la ville sur les ruines de bâtiments byzantins endommagés par les tremblements de terre<sup>2762</sup>. L'ère de diffusion de sa production n'est malheureusement pas bien comprise<sup>2763</sup>. Pour A. Vokaer, l'atelier d'Aila-Aqaba a eu un fonctionnement assez proche de celui de Jérash, étant un atelier urbain "produisant à une échelle régionale des modèles connus dans plusieurs régions"<sup>2764</sup>.

Les ateliers susmentionnés sont d'excellents exemples de ce que pouvaient être la diffusion à l'échelle régionale de leurs poteries de cuisson. L'étude de la distribution des diverses formes que nous avons pu mettre en lumière dans un chapitre précédent confirme le fait que les culinaires étaient transportées préférentiellement par voie terrestre. Plusieurs d'entre elles montrent en effet une propension à suivre les principales voies romaines. Cela concerne de nombreuses formes : coquelles forme 4, couvercles formes 6 et 7, marmites formes 3, 6, 9, 10, 13 et 15, plats à cuire forme 2, et pots à cuire formes 3, 4 et 5. Tous ces types ont une commercialisation à une relativement grande échelle régionale. Un des exemples les plus marquants est le cas des pots à cuire de forme 5A (**Pl. 396**). La distribution de ce type se concentre dans le nord de notre zone d'étude, dans une bande allant de la côte méditerranéenne jusqu'à quelques kilomètres à l'est du Jourdain. On constate deux grandes directions prises par cette culinaire. L'une suit tracé côtier. Il est possible que le transport ait emprunté une partie de la voie dite côtière qui longe la Méditerranée depuis l'Égypte jusqu'en Syrie du Nord. On trouve ainsi des occurrences à Shiqmona, Horbat Damon, Horbat Qastra près de la moderne Haifa ainsi qu'à Horbat Rozez qui se situe plus au sud, à proximité de la voie. Le problème avec la distribution autour de cette voie est que la distribution peut également avoir été faite par cabotage. Il est pour l'instant impossible de discerner l'un ou l'autre moyen utilisé. La deuxième est plus explicite. Elle suit clairement la voie transversale allant de la plaine d'Acre à Jérash<sup>2765</sup>. On observe la présence de récipients de cette forme sur

---

<sup>2761</sup> Uscatescu 2003, p. 553.

<sup>2762</sup> Thomas *et al.* 2007, p. 66.

<sup>2763</sup> Nous ne disposons que de très peu de données archéologiques et céramologiques pour la région d'Aila-Aqaba.

<sup>2764</sup> Vokaer 2011, p. 139.

<sup>2765</sup> Cet axe est constitué de plusieurs tronçons. Le tracé reliant la côte à Scythopolis - l'antique Bet She'an - et passant par Legio date du règne d'Hadrien et plus précisément des années 129/130 de notre ère (Avi-Yonah 1950, p. 57). Il prolonge une voie plus ancienne menant de Bet She'an à Jérash qui date probablement de la fin de la Première Révolte Juive en 70 ap. J.-C. (*Ibid.*, p. 55).

des sites proches ou directement sur le tracé de la voie : 'Afula, Kafr Sulam, Bet She'an/Scythopolis et Pella<sup>2766</sup>.

Les marmites de forme 15, produites par l'Atelier X, ont une distribution assez similaire (**Pl. 397**). On les retrouve également le long de la voie côtière - Shavei Zion, Horbat Qastra, Ramat Hanadiv-Mansur el-'Aqab et Césarée Maritime<sup>2767</sup> - et au niveau de Kafr Sulam et Bet She'an<sup>2768</sup> sur l'axe plaine d'Acre-Jérash. Cette distribution n'est pas étonnante puisqu'il s'agit d'une forme produite très certainement par un atelier de la plaine d'Acre. En outre, un exemple a été identifié à Jérusalem, qui était facilement accessible depuis Legio par une voie construite sous Hadrien et qui passait par Sébastè, Neapolis-Naplouise et Gophna<sup>2769</sup>.

Une autre forme de marmites - 9A - a une diffusion qui suit en partie le même tracé (**Pl. 398**). Elle s'étale notamment le long de la voie que nous avons déjà mentionnée reliant Jérash à la côte au niveau de la plaine d'Acre. Les sites qui en ont fourni se situent non loin de la voie et étaient peut-être reliés à celle-ci par des axes secondaires. On les observe à Qyriat Ata, Jalame, Sandala, Mesillot, Pella et Jérash<sup>2770</sup>. Il est également intéressant de noter qu'on l'observe à Tibérias et à Kh. el-Kursi<sup>2771</sup>, deux sites reliés par la route menant de Ptolémaïs à Adraa et Bostra. Cet axe a été mis en place en deux temps. D'abord la section allant de Ptolémaïs à une voie nord-sud permettant de relier Damas sous le règne d'Hadrien après 134 ap. J.-C., puis un prolongement datant d'après la période d'Hadrien permettant de rejoindre Bostra en passant par Adraa<sup>2772</sup>.

Les couvercles du type 6<sup>2773</sup> sont les couvercles les plus répandus dans l'ensemble du sud du Levant (**Pl. 399**). Ils ont été produits par plusieurs ateliers répartis sur l'ensemble de la région, surtout en Palestine. De ce fait, on distingue que leur diffusion se calque sur plusieurs axes. On constate une plus grande densité autour de la voie Gaza-Heshbon : Jérusalem, Kh.

---

<sup>2766</sup> Feig 2016a, fig. 20 : 10-12. Gal, Hana 2002, fig. 2 : 6, p. 85. Bar-Nathan 2011, fig. 11.22 : 6-9, 11, p. 261. Smith 1973, pl. 30 : 1118, pl. 43 : 1242, 1246, 1249, 1295. McNicoll, Hennessy 1980, pl. XX : 9, p. 237. McNicoll *et al.* 1982, pl. 138 : 6, 8, p. 157, pl. 147 : 5, p. 175. McNicoll *et al.* 1986, fig. 4 : 11, p. 178. Smith, Day 1989, pl. 51 : 13.

<sup>2767</sup> Prausnitz 1967, fig. 15 : 1. Van den Brink *et al.* 2013, fig. 16 : 10, p. 87. Calderon 2000a, pl. VII : 34-35, p. 107, pl. XXII : 40-42, p. 139. Johnson 2008, n°880, 974.

<sup>2768</sup> Gal, Hana 2002, fig. 2 : 9, p. 85. Avshalom-Gorni 2000, fig. 9 : 11, p. 54.

<sup>2769</sup> *Ibid.*, p. 57, 59.

<sup>2770</sup> Vitto 2008b, fig. 6 : 4, p. 138. Johnson 1988, fig. 7-34 : 528-530, p. 188. Mokary 2012, fig. 2 : 7. Porat 2006, fig. 5 : 7-8, p. 184. McNicoll *et al.* 1982, pl. 140 : 1, p. 161. McNicoll *et al.* 1986, fig. 5 : 15, p. 179. Schaefer 1986, fig. 13 : 3, p. 436.

<sup>2771</sup> Johnson 2000, fig. 16 : 98, p. 68. Tzaferis 1983, fig. 6 : 1, 6-7, p. 57.

<sup>2772</sup> *Ibid.*, p. 57.

<sup>2773</sup> La variante ne semble pas être déterminante, la variante B ne correspondant qu'à un petit nombre d'individus et sa diffusion étant sensiblement dans les mêmes zones que la variante A.



el-Mefjer, dans le Wadi 'Ayoun Mousa près du Mont Nébo<sup>2774</sup>. Il est possible que les sites proches de Jérusalem - Ramat Rahel, Siyar el-Ghanam et Kh. ed-Deir<sup>2775</sup> - aient été atteints par la voie menant jusqu'à Hébron au sud<sup>2776</sup>. Dans le nord, on observe deux "alignements" de sites en lien avec des voies romaines. La première est sur la voie côtière. On trouve alors ces couvercles à Horbat Qastra, Dor, Césarée Maritime. Toutefois, pour cet axe on se heurte toujours au même problème qui est de savoir si la diffusion se faisait vraiment par voie terrestre ou par cabotage, ou les deux. Enfin, il semble également qu'il y ait pu avoir une diffusion par la voie menant de la plaine d'Acre à Jérash<sup>2777</sup>.

Le cas des marmites de type 3, caractéristiques de l'atelier de Kefar Hananya, présente des tracés préférentiels pour leur diffusion bien que de manière moins claire que les précédentes. La distribution se concentre principalement en Galilée mais on les rencontre jusque dans le nord du Néguev bien qu'en petite quantité. Il ne fait aucun doute que les voies ont joué un rôle important. En Galilée, on observe des petits regroupements autour des axes majeurs de la région. Il est très probable que des routes secondaires de moindre importance, pas forcément pavées, aient permis la commercialisation de ces petites marmites pansues. On est ici en présence d'un exemple parfait de la diffusion de culinaires à l'échelle régionale. En Galilée, où est situé l'atelier producteur de Kefar Hanaya, la concentration de cette forme est très forte. Il semble que l'atelier ait inondé les alentours avec cette marmite. Outre le commerce local, la forme 3 - surtout la variante B - a été exportée sur de longues distances puisqu'on en a trouvé à Jérusalem et même jusqu'à Be'er Sheva et Tel 'Ira dans le Néguev<sup>2778</sup>. Un autre exemple plutôt complexe concerne les coquelles de forme 4. La majorité des sites sur lesquels elles ont été trouvées, toutes variantes confondues, dessine clairement deux grands axes. L'un correspond à la voie côtière que nous avons déjà mentionnée à plusieurs reprises : le site le plus au nord est Nahariyya et le plus au sud Blakhiyeh<sup>2779</sup>. Le second axe majeur pour ce type se situe autour de la voie menant de la plaine d'Acre à Jérash. On constate

---

<sup>2774</sup> Observations personnelles. Rapuano 1999, fig. 6 : 91, 93, p. 178. Mazar, Peleg 2003, pl. I.16 : 4, p. 92.

Crowfoot, Fitzgerald 1929, pl. XV : 22. Baramki 1942, fig. 13 : 15, 17, p. 97. Alliata 1990, fig. 1 : 16, p. 249.

<sup>2775</sup> Aharoni 1962, pl. 3 : 16. Corbo 1955, fig. 24 : 1, p. 74. Calderon 1999, pl. 2 : 8-9, p. 139.

<sup>2776</sup> Cet axe de circulation semble aussi avoir été mis en place sous le règne de l'Empereur Hadrien, en 134 ou après (Avi-Yonah 1950, p. 57).

<sup>2777</sup> On retrouve des couvercles de forme 6 à Kafr Sulam, Mesillot et Pella.

<sup>2778</sup> Adan-Bayewitz 1993, table 11, p. 122. Fischer, Tal 1999, fig. 6.127 : 7, p. 319.

<sup>2779</sup> Lerer 2014b, fig. 10 : 18. Observations personnelles.

qu'un nombre important de sites sont localisés non loin de cette route importante jusqu'à Pella et dans le Wadi el-Yabis<sup>2780</sup>.

L'étude de la carte de distribution des pots à cuire de forme 2 - pour l'ensemble des variantes - montre un phénomène particulier (**Pl. 400**). Ces récipients de cuisson font partie du répertoire morphologique de l'Atelier X qui se situe très certainement en Galilée occidentale, probablement au niveau de la plaine d'Acre. On remarque que leur diffusion se limite principalement à cette zone, avec quelques occurrences à Bet She'an et à Pella. La grande concentration de ces pots adopte une forme en arc de cercle autour de la plaine d'Acre et de Haifa. Il va de Césarée Maritime au sud à Peqi'in Hadasha au nord<sup>2781</sup>. L'aspect remarquable de cette distribution est qu'elle semble centrée autour de cette plaine. Il est fort probable que nous sommes ici en présence d'un nouvel argument en faveur de la localisation de l'atelier X dans la région entre Haifa et Acre. En effet, l'atelier aurait diffusé de manière circulaire autour de sa localisation<sup>2782</sup>. On pourrait également avancer l'hypothèse d'une voie de communication pour l'instant inconnue par laquelle les pots à cuire auraient été diffusés de manière linéaire, mais cela nous semble plus improbable que la première hypothèse, tant cet arc de cercle circonscrit parfaitement la plaine d'Acre où l'on pense aujourd'hui que se trouvait l'Atelier X. La présence d'exemples de cette forme sur les sites de Bet She'an et de Pella<sup>2783</sup> s'explique très bien par la connexion faite par la fameuse voie menant de la côte à Jérash. À côté de ces exportations, pour certaines dans l'ensemble du sud du Levant, la culinaire a d'abord été utilisée pour les populations situées à proximité des centres de production.

### *1.2.2. Une production à petite échelle ? :*

Le commerce de la céramique culinaire a également pu être fait sur de petites distances, à une échelle locale. Contrairement aux échanges régionaux ou à très grande échelle, le niveau local est plus compliqué à mettre en lumière. Il est logique qu'un commerce

---

<sup>2780</sup> McNicoll, Hennessy 1980, pl. XXIV : 9, p. 241. McNicoll *et al.* 1982, pl. 147 : 10, p. 175. Smith, Day 1989, pl.

53 : 13. Mabry, Palumbo 1988, fig. 13 : 86, p. 295.

<sup>2781</sup>

<sup>2782</sup> Ces pots ont été trouvés du nord au sud à : Peqi'in Hadasha, Nahf, Tell Keisan, Bet-Lehem Ha-Gelilit, Jalame, Bet She'arim, Yoqne'am, Qannir, Ramat Hanadiv-Mansur el-'Aqab et Césarée Maritime.

<sup>2783</sup>

de ce type ait existé et que de petits ateliers aient pu produire dans cette optique<sup>2784</sup>. Les grands ateliers que nous avons déjà mentionnés à plusieurs reprises et qui exportent leur production de manière importante ont servi à approvisionner les populations à proximité. On observe cela par exemple avec l'Atelier X. En effet, les deux formes de pots à cuire qui y sont produits - formes 2 et 3 - sont les seules à ne pas avoir été diffusées sur une certaine distance, hormis un ou deux exemples trouvés plus au sud. On les rencontre principalement dans la plaine d'Acre. Il est possible, bien que cela concerne également l'échelle régionale, que ces formes aient été diffusées de préférence pour une utilisation locale. D'autre part, l'étude typologique a montré l'existence de nombreuses culinaires ayant une forme unique et ne correspondant semble-t-il à aucune production connue. Nous pouvons émettre l'hypothèse qu'il y ait eu une production de culinaires à une échelle très faible, qui ne nécessite pas l'utilisation de structures importantes et pérennes. La fabrication de ce type de céramiques peut résulter d'un besoin ponctuel dans un cadre d'utilisation domestique. Dans ce cas, un "micro-atelier" pourrait avoir été mis en place de façon temporaire ainsi qu'une structure de cuisson. On peut alors supposer que, pour la cuisson, une simple fosse a pu être creusée. Néanmoins, le fait que généralement les culinaires aient une cuisson plutôt homogène semble contredire cette hypothèse. Il est également possible qu'il y ait eu des "micro-productions" propres à un village. Une partie des habitants de ce village pourrait avoir façonné eux-mêmes ces récipients de cuisson, mais leur caractère spécifique pourrait ne pas correspondre à ce type de production. Il pourrait également s'agir de potiers itinérants voyageant de villages en villages afin de répondre aux besoins ponctuels. On observe cela pour les *pithoi*, ces grandes jarres de stockage, dont les artisans pouvaient voyager en Crète, à Chypre, à Smyrne et au Liban<sup>2785</sup>.

---

<sup>2784</sup> Vokaer 2011, p. 146.

<sup>2785</sup> Giannopoulou 2010, p. 92.

## 2. UNE DIFFUSION AUX ECHELLES TRANS-REGIONALE ET MEDITERRANEENNE

La distribution à grande échelle de la céramique destinée à la cuisson des aliments est encore aujourd'hui un sujet méconnu. Le commerce que l'on pourrait presque appeler de manière anachronique "international" a été beaucoup étudié par rapport à d'autres catégories de poteries comme les amphores - antiques ou tardo-antiques - et les sigillés, notamment les tardives - *African Red Slip Ware*, phocéennes et chypriotes pour les plus communes. Ces grandes catégories ont une diffusion maintenant bien appréhendée par les chercheurs sur laquelle nous pouvons nous appuyer.

Comme pour l'ensemble des points touchant à la culinaire, cet aspect a longtemps été mis de côté et vu comme ayant peu d'intérêt. Il s'agit même certainement d'un des côtés les plus délaissés de ces récipients. Etant de la céramique commune, on a longtemps pensé qu'elle n'avait pas pu être exportée sur de grandes distances et qu'elle n'était de fait produite que pour une utilisation très locale. Il s'avère au contraire qu'il n'en ait rien et qu'elle a pu, en fonction des formes, être exportée bien au-delà des frontières des provinces du sud du Levant, jusque dans la partie occidentale de la Méditerranée.

### ***2.1. Un bref aperçu du commerce à grande échelle à partir du sud du Levant :***

Le commerce à grande échelle est un phénomène de connu et courant dans la zone palestino-jordanienne, ne serait-ce que par rapport à la route des épices. L'axe majeur emprunté par ce fameux commerce passe par le sud du désert jordanien et traverse le Néguev pour aller jusqu'à la côte méditerranéenne, en passant par exemple au pied du promontoire de la ville antique d'Oboda/Avdad. Pour ce qui est de la céramique du sud du Levant, la période romaine ne semble pas avoir été particulièrement encline à exporter ses poteries à très grande échelle, dans le bassin méditerranéen. Cela peut être dû à la fois au contexte politique pour le moins troublé de la région et à la prédominance dans l'ensemble de l'Empire des productions romaines. Les formes sud-levantine sont alors cantonnées à la Palestine antique. C'est avec la période byzantine que le commerce avec des régions lointaines va s'intensifier et que l'on assiste à une forte diffusion de la céramique proche-orientale. Le cas le plus connu est celui

des amphores de Gaza ou *Late Roman Amphoras 4* qui sont exportées en énorme quantité jusque dans les zones les plus occidentales de la Méditerranée mais aussi jusqu'en mer Rouge, et même au-delà, par voie maritime<sup>2786</sup>.

La diffusion de productions sur de grandes distances pouvait s'effectuer de deux manières : par voie terrestre et par voie maritime. Pour ce qui est du transport terrestre, les modalités demeurent les mêmes que pour le commerce terrestre à plus petite échelle que nous venons de voir. Ce commerce se tourne de manière logique vers la Syrie et les villes du désert. On connaît par exemple l'existence de caravanes composées d'ânes voyageant en Galilée et allant jusqu'à Tyr et Sidon depuis Acre. Ces villes étaient très tournées vers le commerce. Il n'est pas étonnant qu'il y ait eu des marchands de passage. Si les ânes sont les principaux animaux utilisés pour le transport terrestre à l'échelle régionale, pour les distances plus longues le chameau est privilégié. De par sa morphologie et ses capacités physique il est l'animal parfait pour les longs voyages et le transport dans le désert. Généralement, les caravanes de chameaux pouvaient aller sur des distances correspondant à plus ou moins un mois de leur base de départ. Le commerce terrestre vers ces régions était très diversifié. Il concernait aussi bien les produits agricoles, les épices, les métaux dont certains précieux, que la céramique. La région la plus connue pour le transport en zone désertique est celle de Palmyre<sup>2787</sup>. On peut y voir un bel exemple pour ce qui devait se passer dans le Néguev et surtout dans les zones orientales de la Jordanie actuelle. Le transport terrestre a une place importante pour le commerce sur de grandes distances, bien qu'il n'ait vraisemblablement été utilisé que pour relier les régions et provinces limitrophes. Il apparaît que l'Égypte était un des partenaire privilégié pour les échanges du sud du Levant. Une majeure partie des importations et des exportations de produits tels que le vin, l'huile ou encore le textile passait par l'Égypte. Z. Safrai explique ce lien particulier par la présence d'une diaspora juive nombreuse - la plus importante du bassin méditerranéen - en Égypte jusqu'à ce qu'une révolte juive sous le règne de Trajan - 115-117 de notre ère - mette fin à cette situation<sup>2788</sup>. Cependant, la relation entre le sud du Levant et cette région méridionale ne se voit pas à travers la céramique destinée à la cuisson. En effet, seuls quelques parallèles ont pu être observés aux Kellia par exemple<sup>2789</sup>. Vers le nord, on observe de manière fort logique des échanges avec le Liban et la Syrie. Il ne semble pas y avoir eu une véritable frontière économique entre les provinces palestino-

---

<sup>2786</sup> Pieri 2005, p. 105-107. Tomber 2004, p. 401.

<sup>2787</sup> Heichelheim 1938, p. 198-203. Rostovtzeff 1967, p. 153-172. Safrai 1994, p. 272.

<sup>2788</sup> Safrai 1994, p. 398.

<sup>2789</sup> Egloff 1977, pl. 71 : 3-5

jordaniennes et celles plus septentrionales<sup>2790</sup>. Ainsi, il n'est pas rare de trouver des productions, de nature variée, à Tyr, Sidon<sup>2791</sup> ou encore Beyrouth<sup>2792</sup>. Nous verrons qu'en Syrie du Nord, les fouilles ont révélé des occurrences de récipients de cuisson produits en Palestine. Au regard du réseau viaire, l'existence d'échanges vers ces régions est tout-à-fait logique. En effet, la grande voie qui suit la côte que nous avons déjà grandement évoquée va jusqu'à Antioche sur l'Oronte. Elle dessert ainsi toute la côte du Proche-Orient et permet d'atteindre d'autres zones plus centrales telle que la Syrie du Nord. Il en est de même avec les voies présentes sur l'actuel territoire de la Jordanie. Plusieurs d'entre elles dont la *Via Nova Traiana* et celle partant de Gadara-Umm Qays mènent en Syrie du Sud et surtout à Bostra d'où part une voie jusqu'à Damas<sup>2793</sup>.

Pour le commerce à grande échelle, que l'on pourrait presque qualifier d'international, la Palestine antique est la zone la mieux connue, tandis que l'on a moins d'informations pour la Trans-Jordanie. Il s'avère que les populations des provinces palestiniennes ont été très actives d'un point de vue économique. Z. Safrai constate qu'un grand nombre marchands de ces régions sont engagés dans les échanges<sup>2794</sup>. De même, il apparaît que les sources talmudiques font de nombreuses références à des marchands-navigateurs juifs<sup>2795</sup>. Ces navigateurs voyageaient d'une ville côtière à une autre, que ce soit par cabotage - les villes sont alors peu éloignées - que par navigation hauturière - les villes peuvent être dans ce cas très éloignées. Il sont les acteurs majeurs du commerce entre provinces, et ce, pour l'ensemble de bassin méditerranéen<sup>2796</sup>. Ces "marchands grandes distances" ont une grande importance pour le commerce trans-méditerranéen. Ils transportaient et commercialisaient toutes sortes de marchandises. Ils sont particulièrement connus pour le commerce des amphores orientales tardives et ont fait l'objet d'un chapitre dans la grande étude de D. Pieri sur ces récipients de transport en Gaule<sup>2797</sup>. Ils sont généralement évoqués dans les sources antiques sous l'expression "*transmarini negotiatores*". Il s'agit d'une appellation plutôt générique que l'on pourrait traduire par "marchands au long cours" ou bien "commerçants d'outre-mer". Il est utilisé pour l'ensemble de ces marchands-navigateurs et non pas uniquement les orientaux<sup>2798</sup>.

---

<sup>2790</sup> Safrai 1994, p. 396.

<sup>2791</sup> *Ibid.*, p. 398.

<sup>2792</sup> Pour la période omeyyade, P. Reynolds présente notamment des amphores *bag-shaped* et une flasque de pèlerin typiquement sud-levantines (Reynolds 2003, fig. 1 : 9-12, p. 727, fig. 3 : 13, p. 733).

<sup>2793</sup> Avi-Yonah 1950, p. 57.

<sup>2794</sup> Safrai 1994, p. 271.

<sup>2795</sup> *Ibid.*, p. 315.

<sup>2796</sup> *Ibid.*, p. 424.

<sup>2797</sup> Pieri 2005, p. 157-160.

<sup>2798</sup> *Ibid.*, p. 158.

Il sont connus presque exclusivement par des témoignages occidentaux<sup>2799</sup>. A partir du début de la période byzantine - fin du IV<sup>e</sup> s. et surtout début du V<sup>e</sup> s. - on assiste à un changement dans l'équilibre économique du monde méditerranéen et à la prise d'importance de ces négociants qui existaient déjà avant mais à un degré moindre<sup>2800</sup>. D. Pieri les décrit ainsi :

"A l'époque romaine tardive, ce sont essentiellement des Grecs, des Juifs, des Egyptiens, et quelques Asiatiques, mais surtout des *Syri*, terme collectif qui désigne les commerçants syriens, phéniciens et palestiniens qui ont, par voie maritime, favorisé et entretenu les relations commerciales avec Constantinople, le Proche et le Moyen-Orient."<sup>2801</sup>

Il ne s'agit donc pas d'un phénomène uniquement sud-levantin, mais au contraire cela s'inscrit dans un contexte et une dynamique plus larges. Il apparaît au regard de certains textes occidentaux que ces négociants étaient des navigateurs chevronnés prêts à braver tous les dangers pour leur commerce :

"Aujourd'hui encore persiste chez les *Syriens* un amour inné du trafic qui leur fait courir le monde par soif de lucre ; ils ont une telle fureur du négoce que malgré l'invasion du monde romain, parmi les glaives et les massacres de malheureux, ils cherchent à acquérir des richesses et à fuir la pauvreté parmi les périls."<sup>2802</sup>

Les *transmarini negotiatores* orientaux, au travers des amphores par exemple, ont inondé le marché occidental. Il est probable que les culinaires du sud du Levant aient suivi le même itinéraire dans les cales des navires de ces marchands, en surfant sur ce phénomène.

Le transport maritime, principalement commercial, a été beaucoup étudié que ce soit au niveau des navires utilisés à partir des épaves que par les trajets empruntés ou encore les conditions de navigations. La principale affirmation des spécialistes sur le sujet est que le transport maritime était un mode de déplacement et de diffusion particulièrement rentable et efficace malgré la difficulté, voire l'impossibilité, de naviguer selon les saisons - conditions météorologiques variables en fonction des saisons - et "l'incapacité des anciens navires à naviguer près du vent"<sup>2803</sup>. A partir de la fin de la période romaine et surtout durant la période

---

<sup>2799</sup> D. Pieri note qu'il "n'existe, en effet, quasiment pas de document orientaux nous racontant la vie des négociants orientaux" (*Ibid.*, p. 157).

<sup>2800</sup> *Ibid.*, p. 157.

<sup>2801</sup> *Ibid.*, p. 158. Lambrechts 1937.

<sup>2802</sup> *Usque hodie autem permanet in Syris ingenitus negotiationis ardor, qui per totum mundum lucri cupiditate discurrunt et tantam mercandi habent vesaniam, ut occupato nunc orbe romano, inter gladios et miserorum neces quaerant divitias et paupertatem periculis fugiant* (Saint Jérôme, *Comm. in Ezechielem*, VIII, 27 [PL, XXII, 255], in : Pieri 2005, p. 158).

<sup>2803</sup> Adams 2007, p. 4.

byzantine, les ecclésiastiques semblent avoir compris l'importance de l'économie à grande échelle et surtout de la Méditerranée qui permettait de relier les divers marchés régionaux de l'ensemble de son bassin. Ainsi par exemple, Jean Damascène rapporte les propos d'un père grec plus ancien qui parle du grand rôle que joue la mer dans l'économie pour exporter ce qu'il y a en trop et importer ce qui manque<sup>2804</sup>. Cela montre un renversement total dans l'économie sud-levantine. On passe d'une économie repliée sur elle-même au niveau régional<sup>2805</sup>, quasiment autosuffisante, à une nouvelle, ouverte vers les territoires plus lointains comme la Syrie et surtout vers la mer Méditerranée. Ce changement radical se produit à la suite des bouleversements sociaux et politiques que subit la région<sup>2806</sup>.

Pour parvenir à commercer dans le bassin méditerranéen, des stations commerciales ont été créées sur son pourtour et même plus loin dans les terres. Initialement, il s'agissait d'une cité qui fondait un comptoir ou un *emporium*. L'*emporium* est un lieu de transaction et de commerce aussi bien pour l'importation que pour l'exportation. Il était situé de préférence au niveau des régions côtières, et dans ou à l'extérieur de villes déjà existantes<sup>2807</sup>. On trouve de bons exemples de tels centres destinés au commerce à Rome par exemple pour les villes de Tibérias et de Gaza. L'inverse est également vrai, c'est-à-dire, qu'on trouvait dans le sud du Levant des stations commerciales "étrangères". Il est probable qu'il y en ait eu dans les grands centres économiques palestiniens tels que Césarée Maritime, Bet She'an, Gaza et Ascalon<sup>2808</sup>.

La côte palestinienne était ponctuée de nombreux ports de plus ou moins grande importance. Les principaux sont ceux de Gaza, Anthedon, Ascalon, Azotus, Jaminiton Limen - Yavne Yam -, Joppa, Apollonia, Césarée Maritime et Dor. Ils ont été construits justement pour le commerce maritime. Le cabotage entre ces ports mais aussi avec des ports plus petits était, semble-t-il, pratique courante. A la fin de la période byzantine, on sait qu'un marchand juif a pu voyager entre Acre et Shiqmona - Sycaminum<sup>2809</sup>.

De nombreux navires partaient ou accostaient de la côte palestinienne, que ce soit pour des petits trajets par cabotage ou de plus lointains par navigation hauturière. On connaît le cas d'un navire arrivant en Palestine depuis Rome<sup>2810</sup>. Les commentaires midrashiques font

---

<sup>2804</sup> Haldon 2012, p. 78.

<sup>2805</sup> Nous avons déjà mentionné le passage du *Contre Apion* de Flavius Josèphe illustrant le caractère autosuffisant de la Palestine et non tourné vers la Méditerranée (Flavius Josèphe, *Contre Apion*, I, XII : 60-61).

<sup>2806</sup> Rosenfeld, Menirav 2005, p. 10.

<sup>2807</sup> *Ibid.*, p. 29.

<sup>2808</sup> Brehier 1903. Avi-Yonah 1964, p. 113. Safrai 1994, p. 271.

<sup>2809</sup> *Ibid.*, p. 290.

<sup>2810</sup> La taille du navire en question n'est malheureusement pas connu (Safrai 1994, p. 396).



plusieurs fois mention de navires accostant en Palestine. Selon les textes, un viendrait de Grèce ou de Chalcédoine. Il est fait mention de Karkonia qui, selon Z. Safrai, peut faire référence soit à Acarmonia qui correspondrait à une province occidentale de Grèce soit à Karkidonia vraisemblablement en Chalcédoine. Un second vient d'Alexandrie alors qu'un autre arrive de Sarmantia - Sarmatia. Les trois navires semblent relativement grands si l'on en croit les longueurs de cordage données<sup>2811</sup>.

Le transport maritime, les conditions de navigation et les voies empruntées de manière privilégiée durant l'Antiquité et la période tardive (**Pl. 401-402**) ont fait l'objet d'une étude très complète par P. Arnaud<sup>2812</sup>. Contrairement au transport terrestre, le maritime est tributaire des conditions climatiques et des saisons, ainsi que nous l'avons déjà mentionné. Les conditions de navigation dépendent de la nature des côtes, mais aussi et surtout des courants et des vents dominants (**Pl. 403**). Le plus important demeurant malgré tout les vents car en fonction du navire et de la présence ou pas de rames, il peut être le seul moyen de propulsion<sup>2813</sup>. La question des vents est centrale pour la navigation. Il peut aussi bien s'agir des vents dominants que certaines brises thermiques par nature moins régulières. Dans son ensemble, on constate un changement dans ceux-ci en fonction des saisons. Cela a entraîné très empiriquement les hommes à distinguer deux grandes périodes : la mer ouverte et la mer fermée<sup>2814</sup>. La mer ouverte est le moment où la mer est la plus facilement navigable. Deux calendriers pour cette période nous sont parvenus par les sources antiques un "étroit" et un "large". Pour le premier, la période mentionnée est courte. Elle est comprise entre le 27 mai et le 14 septembre, "soit une saison de trois mois et demi correspondant à l'optimum climatique estival, et interrompue avant les désordres climatiques habituels de l'équinoxe d'automne"<sup>2815</sup>. Le second a une plus grande amplitude entre le 10 mars et le 11 novembre. Ce dernier semble la plus probable. Les huit mois de mer ouverte permet de voyager pendant une longue période tout en évitant les mois d'hiver durant lesquels la mer est plus complexe à naviguer avec des conditions parfois extrêmes. On voit en transparence ce qu'est la "mer fermée". Il ne faut toutefois pas penser

---

<sup>2811</sup> Le premier et le troisième sont décrits comme ayant 365 cordes - "*three hundred and sixty-five ropes*" - tandis que le deuxième est légèrement plus petit avec 354 cordes - "*three hundred and fifty-four ropes*" (Safrai 1994, p. 396). Cela semble correspondre à de grandes dimensions (Casson 1971, p. 229-269).

<sup>2812</sup> Arnaud 2005.

<sup>2813</sup> *Ibid.*, p. 15.

<sup>2814</sup> *Ibid.*, p. 16.

<sup>2815</sup> *Ibid.*, p. 16.

que la Méditerranée n'était plus du tout empruntée à cette période. Il devait y avoir malgré tout des traversées bien que plus rares<sup>2816</sup>.

Les conditions particulières créées par les vents dominant, et dans une moindre mesure les courants, font que certains itinéraires, véritables voies maritimes, sont empruntés de manière préférentielle tandis que d'autres, pourtant à première vue plus courts, sont délaissés, la faute à des vents saisonniers. Pour le bassin orientale de la méditerranée, il s'agit des vents étésiens. Ces vents soufflant du nord empêchent par exemple de traverser la méditerranée dans le sens Egypte-Grèce. Pour cette raison, on observe un sens particulier pour "faire le tour" des côtes proches-orientales à partir de la Grèce. Un navire au départ d'une ville grecque, pour faire cette boucle, va devoir d'abord traverser la mer du nord au sud vers l'Egypte puis longer les côtes levantines et tourner au nord de Chypre en continuant de suivre les côtes de la Turquie actuelle avant de revenir vers la Grèce. Toutefois, par la définition même des vents étésiens, ils ne sont pas permanents<sup>2817</sup>. Ainsi, nous avons un bon témoignage de ces vents au travers un épisode raconté par Philon d'Alexandrie à propos d'Agrippa II qui souhaitait repartir en Judée depuis le port de Brindes, mais l'empereur Caligula lui donna le conseil :

"de renoncer à la navigation de Brindes en Syrie, trop longue et trop fatigante, et d'attendre les vents étésiens, pour prendre le raccourci par Alexandrie ; car les transports de là-bas vont vite et leurs pilotes ont une très grande expérience : tels les cochers conduisant les chevaux de course, ils assurent l'itinéraire direct, sans dévier."<sup>2818</sup>

Les *Actes des Apôtres* montrent qu'il est possible de remonter une fois par ce trajet pour les navires étant arrivés à Alexandrie en juillet ou en août à la fin de l'été et jusqu'au début de l'automne en utilisant la fin des vents étésiens<sup>2819</sup>. Ces vents venant du nord, ou nord-ouest, qui s'associent à des brises thermiques soufflant en fonction de l'orientation de la côte, tendent à souffler principalement à partir de l'ouest au sud-ouest à leur approche ce qui facilite grandement la navigation sud-nord. Ils sont très réguliers entre les mois de juin et août et correspondent à environ deux tiers des vents de la région. Ils se combinent au courant majeur

---

<sup>2816</sup> *Ibid.*, p. 16.

<sup>2817</sup> *Ibid.*, p. 26.

<sup>2818</sup> "Μέλλοντι δ' ἀπαίρειν συνεβούλευσεν ὁ Γάιος τὸν μὲν ἀπὸ Βρεντεσίου μέχρι Συρίας πλοῦν μακρὸν ὄντα καὶ καματηρὸν παραιτήσασθαι, χρῆσθαι δ' ἐπιτόμῳ τοὺς ἐτησίαις ἀναμείναντι τῷ διὰ τῆς Ἀλεξανδρείας· τὰς τε γὰρ ἐκεῖθεν ὀλκάδας ταχυναυτεῖν ἔφασκε καὶ ἐμπειροτάτους εἶναι κυβερνήτας, οἱ καθάπερ ἀθλητὰς ἵππους ἡνιοχοῦσιν ἀπλανῆ παρέχοντες τὸν ἐπ' εὐθείας δρόμον." (Philon d'Alexandrie, *In Flaccum*, 26. Arnaud 2005, p. 26.).

<sup>2819</sup> Ac 28 : 1-16. Arnaud 2005, p. 27.

qui va du sud vers le nord et qui longe le Proche-Orient<sup>2820</sup>. Cela permet de faire la boucle autour de Chypre. Des trajets contre ces vents peuvent être envisagés mais dans de faibles proportions et uniquement par petites étapes en utilisant le cabotage<sup>2821</sup>.

Grâce à diverses sources antiques, il est possible de connaître les principaux trajets empruntés dans le cadre du transport maritime. P. Arnaud, dans son étude, les inventorie et met en lumière les temps de parcours dans l'Antiquité. Pour les régions qui nous intéressent, il fait par exemple état d'un trajet reliant Césarée Maritime à Rome et durant 20 jours avec deux jours d'escale à Naples, ou encore Césarée Maritime-Rhodes qui se faisait en 10 jours<sup>2822</sup>. Il a également été possible de mettre en lumière les prix de certains des principaux trajets. On constate de manière très logique que les voies de navigation à partir de l'Orient ou de l'Égypte - à Alexandrie - et à destination de la partie occidentale de la Méditerranée suivent un barème de prix qui tendent à augmenter en même temps que la distance à couvrir<sup>2823</sup>. *L'Edit du Maximum*, promulgué par l'empereur Dioclétien dans les premières années du IV<sup>e</sup> s. ap. J.-C., donne un prix de 18 deniers pour le transport d'un boisseau des camps<sup>2824</sup> entre l'Orient - le port de départ est inconnu - et Rome. Pour un trajet partant d'Alexandrie, trajet plus court pour rejoindre Rome, il n'est que de 16 deniers. Il semble selon la même source que les transports passant par les côtes libyennes au départ de l'Orient étaient plus cher de 6 deniers<sup>2825</sup>. Les prix d'autres trajets vers l'Occident sont également donnés par cette source : 24 deniers pour la Gaule, 22 pour la Bétique et 20 pour l'Espagne<sup>2826</sup>.

## ***2.2. Le grand commerce de la céramique de cuisson :***

Longtemps, le commerce à grande échelle, à travers le bassin méditerranéen, a été associé uniquement à certaines catégories de céramiques dont les amphores sont peut-être l'exemple le plus marquant, ainsi que la céramique dite "fine" - principalement les sigillées orientales tardives. Comme souvent, la poterie commune, plus grossière, n'était envisagé que

---

<sup>2820</sup> *Ibid.*, p. 207.

<sup>2821</sup> P. Arnaud mentionne pour dans ce cas le trajet allant du canal d'Otrante et au Levant (Arnaud 2005, p. 27).

<sup>2822</sup> *Ibid.*, p. 129.

<sup>2823</sup> *Ibid.*, p. 140.

<sup>2824</sup> Le boisseau des camps est l'unité de volume préférentielle utilisé dans *L'Edit du Maximum* (Arnaud 2015, p. 118). Il correspond à 1,5 *modius* romain (Duncan-Jones 1982, p. 366-369).

<sup>2825</sup> Le coût plus onéreux du trajet s'explique par la longueur du voyage qui oblige à passer par le delta du Nil (Arnaud 2005, p. 141).

<sup>2826</sup> *Ibid.*, p. 141.

sur un plan très local. Dans les fait, il n'en est rien. Certes la culinaire a circulé de manière moins importante que ces autres céramiques, mais il y a eu diffusion. Avant la présente étude, plusieurs travaux ont mis en évidence ce phénomène. C'est par exemple le cas de la céramique de cuisson datant des IIe et IIIe siècles de notre ère trouvée lors des fouilles de l'agora d'Athènes. J. W. Hayes observe que la plupart de ces récipients proviennent de Phocée sur la côte occidentale de la Turquie. Cela lui permet de supposer l'existence de centres de production de grande importance exportant les culinaires dans toute la Méditerranée<sup>2827</sup>. Nous verrons par la suite que la situation est plus complexe. De même, A. Vokaer rappelle qu'en Asie Mineure des marmites - CATHMA type 23 - avec une gorge intérieure (**Pl. 404**) ont été retrouvées alors qu'elles semblent être caractéristiques de Constantinople<sup>2828</sup>. On en trouve des occurrences jusqu'à Carthage et Marseille, et dans l'épave de Yassi Ada<sup>2829</sup>. Il en est de même pour certaines formes sud-levantines qui ont connu un certain succès et ont de ce fait été diffusées sur de grandes distances, que ce soit par voies terrestre ou maritime.

Le commerce maritime est certainement le plus marquant car couvrant de très longues distances. En étudiant attentivement les nombreux types de culinaires produits dans le sud du Levant, on constate que certains ont été exportés dans tout le bassin méditerranéen (**Pl. 405**). Il s'agit toutefois de quelques formes seulement. On constate également l'exportation de culinaires palestino-jordaniennes n'appartenant à aucun type défini. Contrairement aux amphores, il ne semble pas y avoir un commerce exclusif de cette céramique à la fonction si particulière. Les exemples trouvés dans les épaves confirment cela. Le cas le plus parlant est celui de l'épave byzantine du VIe s. ap. J.-C. d'Iskandil Burnu au sud-ouest des côtes de la Turquie, au large de Cnide<sup>2830</sup>. La cargaison du navire est principalement composée d'amphores de Gaza - *LRA 4* - et d'amphores *bag-shaped*<sup>2831</sup>. La présence de ces amphores typiquement palestiniennes atteste de la provenance du navire ou du moins qu'il a fait escale dans un des ports de la côte sud-levantine. Outre ces récipients de transports, on constate la présence d'une marmite de forme 10 et surtout d'une coquille de forme 2 dont le couvercle - forme 6A - était encore scellé<sup>2832</sup>. Le couvercle attaché à la coquille prouve que celle-ci n'a jamais été utilisée. Nous pouvons alors d'emblée rejeter l'hypothèse selon laquelle il pourrait s'agir du matériel domestique des marins. La seule solution pour comprendre la présence de

---

<sup>2827</sup> Hayes 2000, p. 292.

<sup>2828</sup> CATHMA 1991, p. 37. Hayes 1992, fig. 8).

<sup>2829</sup> Vokaer 2011, p. 114.

<sup>2830</sup> Lloyd 1984.

<sup>2831</sup> *Ibid.*, Ill. 3, p. 15, Ill. 4, p. 17, Ill. 5, p. 21, Ill. 6, p. 23.

<sup>2832</sup> *Ibid.*, Ill. 15, p. 45, Ill. 16, p. 49.

cette coquille est d'y voir une volonté commerciale. L'épave n'ayant fait l'objet que de quelques prospections, il est possible qu'il y en ait eu d'autres.

La céramique de cuisson sud-levantine est présente en petite quantité sur de nombreux sites en Méditerranée. On la retrouve par exemple jusque dans le sud de la Gaule. Les formes transportées à travers le bassin méditerranéen sont les marmites de forme 15, les bouilloires de forme 5, les poêles de forme 3, les couvercles de formes 6 et 7 et potentiellement les coquilles de forme 2<sup>2833</sup>. Les marmites 15 sont les seules marmites à être exportées si loin. On les trouve notamment à Olbia<sup>2834</sup>, au niveau de l'*oppidum* de Saint-Blaise, à Sète et à Marseille<sup>2835</sup>. Les bouilloires de type 5B et indéterminé sont celles qui ont été diffusées sur les plus grandes distances. On en a des exemples à Marseille<sup>2836</sup> et à Saint-Blaise<sup>2837</sup>, et jusqu'à Carthage en Afrique du Nord<sup>2838</sup>. Les poêles se rapprochant morphologiquement des entonnoirs - forme 3 - se rencontrent également à Marseille<sup>2839</sup>. Les couvercles ont aussi fait l'objet d'une exportation à grande échelle. Ainsi des couvercles types 6A et 7 sont observés pour les premiers à Arles<sup>2840</sup> et à l'*oppidum* de Saint-Blaise<sup>2841</sup> et pour les seconds à Marseille - fouilles de l'Alcazar<sup>2842</sup> - et à Olbia<sup>2843</sup>. Les couvercles n'étant pas commercialisés seuls, il est évident que les coquilles ont suivi le même trajet. La question de la culinaire levantine en Méditerranée occidentale est complexe et pâtit du peu de publication sur le sujet. Dans certains cas, elles ne sont mentionnées que très rapidement et sans distinction de forme. Elles sont généralement évoquées en des termes très généraux comme marmites ou casseroles à lèvre coupée ou biseautée. Outre ces formes, les fouilles du sud de la France ont tendance à en mettre à jour une quantité non négligeable. Ainsi, les fouilles effectuées par C. Landuré en Camargue - site de la Montille d'Ulmet - ont fourni un grand nombre de tessons de culinaires caractéristiques de la Palestine byzantine<sup>2844</sup>. La présence de récipients sud-levantins destinés à la cuisson en Méditerranée occidentale et surtout dans le sud de la Gaule n'a rien d'étonnant.

---

<sup>2833</sup> Pour ces dernières, nous n'avons que l'exemple provenant de l'épave de l'Iskandil Burnu. Toutefois, comme nous venons de le dire, sa présence dans une telle épave peut laisser supposer un commerce plus lointain, pourquoi pas jusque dans le sud de la Gaule.

<sup>2834</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 312.

<sup>2835</sup> CATHMA 1991, p. 41.

<sup>2836</sup> Waksman *et al.* 2005, p. 313. Bien 2005.

<sup>2837</sup> Démians d'Archimbaud 1994, fig. 70 : 51.

<sup>2838</sup> Hayes 1976, p. 44, 48, fig. 15.

<sup>2839</sup> Waksman *et al.* 2005, fig. 2 : 1, p. 321. Bien 2005.

<sup>2840</sup> Communication personnelle de J.-C. Tréglià.

<sup>2841</sup> CATHMA 1991, fig. 16, p. 35.

<sup>2842</sup> Waksman *et al.* 2005, fig. 2 : 2-4, p. 321.

<sup>2843</sup> Tréglià, Rigoir 2006, fig. 18 : 27, p. 89.

<sup>2844</sup> Aucune forme n'a pu être distinguée lors de ces fouilles, mais l'aspect des tessons présente toutes les caractéristiques de la culinaire produite en Palestine (Observations personnelles). Je remercie C. Landuré pour m'avoir permis d'étudier la céramique de la campagne d'août 2014.

La relation entre l'Orient, et plus précisément le Levant, et la Gaule est connue et dynamique. Les culinaires ont certainement dû profiter de l'engouement pour l'Orient qu'on constate durant la période byzantine. A la suite de l'exportation du fameux vin de Gaza, ces poteries ont pu servir à remplir les espaces dans les cargaisons en raison de leur plus petite taille que les amphores. Il est intéressant de noter que la diffusion de culinaires palestiniennes ne commence qu'à partir de l'Antiquité Tardive. La période précédente ne voit au mieux qu'une diffusion au niveau régional. La diffusion jusqu'en Gaule demeure néanmoins restreinte puisque les culinaires ne rentrent pas vraiment dans les terres et restent concentrées dans la région côtière.

Le transport maritime ne se résume pas à de grandes traversées du bassin méditerranéen. On constate, en effet, des relations importantes avec l'île de Chypre. Il n'est pas étonnant de voir la connexion entre le Levant et cette île. La géographie explique en partie ce lien étroit. "La situation de Chypre dans la Méditerranée orientale montre combien il était naturel et, de là, inévitable, que Chypre développât des relations avec les contrées voisines, l'Egypte, l'Egée, les côtes anatolienne et syro-palestinienne"<sup>2845</sup>. Chypre est devenue une véritable plaque tournante du commerce et d'une manière générale des relations dans tous l'est de la Méditerranée. Depuis les temps les plus anciens, l'île a joué ce rôle. Dès la fin du Chalcolithique on commence à entrevoir des liens avec la côte levantine<sup>2846</sup>. Chypre est avantagée dans le commerce par sa position centrale, et par le fait que les voies maritimes guidées par les vents et les courants dominants tournent autour d'elle. On observe ainsi la présence de marmites de forme 6 à Salamine et dans la nécropole de Kambi Vasa<sup>2847</sup>, et de forme 12 à Dhiorios, Salamine et Paphos<sup>2848</sup>. Néanmoins, le cas de cette dernière forme est plus complexe. Il apparaît qu'elle a très probablement été produite dans de nombreux ateliers disséminés dans une grande partie du Levant - Palestine, Liban - et peut-être à Chypre. Dans ce cas, la présence de ces marmites ne s'expliquerait pas par un quelconque commerce. A défaut d'analyses systématiques de la pâte des exemplaires chypriotes, il n'est pas possible de déterminer les raisons de leur présence. On y observe également des bouilloires de formes 5B et C<sup>2849</sup> et des poêles de forme 3<sup>2850</sup>.

---

<sup>2845</sup> Karageorghis 1995, p. 108.

<sup>2846</sup> A Kissonerga-Mosphilia, par exemple, des fouilles ont révélé la présence de perles de faïence venant très certainement de la côte syro-palestinienne (Peltenburg 1992, p. 155. Karageorghis 1995, p. 108).

<sup>2847</sup> Diederichs 1980, pl. 15 : 168-170. Du Plat, Taylor 1940-1948, fig. 13.

<sup>2848</sup> Catling 1972, fig. 27-28. Diederichs 1980, pl. 15 : 165, p. 91. Hayes 2003, fig. 23.

<sup>2849</sup> Catling 1972, fig. 5, pl. 41.

<sup>2850</sup> *Ibid.*, fig. 23 : P124, P126.

A côté de cette diffusion sur des distances particulièrement grandes, on constate un fort commerce de certains types de récipients de cuisson dans les autres zones du grand Proche-Orient. L'Égypte a été peu concernée par le commerce de ces poteries. On observe par exemple aux Kellia que deux formes connues : une bouilloire 5B et des couvercles 7<sup>2851</sup>. Cependant, là où il y a couvercle, il y a coquille. Si on a des couvercles de forme 7 caractéristiques avec leur anse sommitale, des coquilles ont forcément dû être commercialisées. La relative absence de culinaires palestino-jordaniennes pourrait également s'expliquer par le fait que l'Égypte ait pu produire des formes assez proches notamment au niveau des coquilles.

Au contraire, ce commerce semble se tourner préférentiellement vers le nord, au niveau du Liban et de la Syrie actuels. Déjà dans les années 2000, Y. Waksman, P. Reynolds, S. Bien et J.-C. Trégliavaient remarqué le circuit commercial privilégié vers le Liban<sup>2852</sup>. Les observations de ces études sont basées en grande partie sur les fouilles de Beyrouth dans lesquelles de très nombreuses culinaires palestiniennes ont été mises au jour. La majorité de ces récipients proviennent de la même région, la Galilée, et du même atelier, l'Atelier X. Bien que ce dernier ne soit pas localisé avec précision on suppose qu'il doit se situer dans la plaine d'Acre. L'atelier est déjà très actif dans le commerce de la culinaire au niveau local et régional puisqu'on retrouve ses productions dans toute la Galilée occidentale et même au-delà. Certaines de ses formes se rencontrent jusque dans le sud de la Gaule comme nous l'avons vu - marmites de forme 15. Plus globalement, ces culinaires tendent très fortement vers le nord, soit le Liban et la Syrie du Nord (**Pl. 406**). Beyrouth est une des plaques tournantes du commerce du Levant. Cela se distingue bien au travers de la production de l'Atelier X. La quasi-totalité des formes issues de l'atelier se retrouve à Beyrouth hormis les pots à cuire<sup>2853</sup>. L'exportation vers cette ville est telle que progressivement cette céramique de cuisson remplace celle locale durant le Ve siècle<sup>2854</sup>. P. Reynolds s'est penché sur cette question. Il rapproche ce phénomène à l'importante quantité d'amphores M334 trouvées, aussi produites dans la région d'Acre. Nous sommes alors ici en présence de deux grosses productions d'une même zone. Il propose comme explication d'y voir les conséquences du tremblement de terre de 551 ap. J.-C. car dans le même temps les amphores de Beyrouth sont produites dans une pâte différente des précédentes. La céramique culinaire locale semble disparaître

---

<sup>2851</sup> Egloff 1977, pl. 71 : 3-5.

<sup>2852</sup> Waksman *et al.* 2005. Reynolds, Waksman 2007.

<sup>2853</sup> Marmites de formes 12 et 15, pots à cuire de forme 3A, bouilloires de forme 5A et B, coquilles de forme 3B, poêles de forme 3 et couvercles de forme 7.

<sup>2854</sup> Vokaer 2013, p. 588.

complètement, remplacée par celle de l'Atelier X<sup>2855</sup>. La production de l'atelier a été exportée au-delà du Liban. En effet, dans le courant du VIe s., on observe une diffusion vers la Syrie, notamment la Syrie du Nord. La diffusion se fait néanmoins en plus petite quantité ce qui semble logique. On ne retrouve pas la même diversité dans les formes. Seules quelques unes sont transportées jusque cette région : les marmites de forme 15, les coquelles de forme 3A, les poêles de forme 3 et les bouilloires de forme 5. Ces dernières sont les plus courantes. Elles ont été trouvées sur les sites de Ras Ibn Hani, Apamée, Hama, Andarin, Resafa et Halabiyya<sup>2856</sup>. A. Vokaer estime qu'Apamée est le site où l'on observe le plus fréquemment ces formes et avec une plus grande diversité morphologique<sup>2857</sup>. Les fouilles de cette ville ont également révélé la présence d'amphores de Beyrouth datant de la fin du VIe s. au début du VIIe s., ainsi que des amphores M334 et des *bag-shaped*, deux formes produites dans la région d'Acre. Nous pensons comme P. Reynolds et A. Vokaer que ces amphores et les culinaires de l'Atelier X ont suivi un même itinéraire le long des côtes et transitant par Beyrouth<sup>2858</sup>. Il est même possible que la céramique de cuisson ait été exportée en même temps que les amphores M334, peut-être dans les mêmes convois. Dans ce commerce, Beyrouth semble être un point central, sorte de plaque tournante pour le commerce du nord du Levant. Au regard de la diffusion de ces culinaires, nous pouvons émettre l'hypothèse que cet atelier soit le seul exemple d'ateliers de culinaires tournés presque exclusivement vers l'exportation.

La diffusion de la céramique de cuisson, bien que peu étudiée car longtemps considérée comme un sujet dénué d'intérêt, semble bien résulter d'une manière générale d'une volonté commerciale, que ce soit à l'échelle locale et régionale ou bien à très grande échelle, presque "internationale". La diffusion au niveau du sud du Levant semble avoir été dynamique en s'appuyant sur le transport terrestre et les voies romaines qui quadrillent les provinces. Le cabotage semble avoir été particulièrement intense entre les ports levantins<sup>2859</sup>.

---

<sup>2855</sup> *Ibid.*, p. 588.

<sup>2856</sup> Bounni *et al.* 1981, p. 225-226. Touma 1984, fig. 47. Vokaer 2010-2011, fig. 7-10, p. 226. Christensen, Johansen 1971, fig. 19, p. 187. Vokaer 2010-2011, fig. 11, p. 226. Konrad 1992, fig. 9 : 9. Orssaud 1991, fig. 122 : 26-27.

<sup>2857</sup> Vokaer 2013, p. 588.

<sup>2858</sup> Vokaer 2013, p. 589.

<sup>2859</sup> Les marchandises étaient redistribuées de manière importante vers l'intérieur des terres. On a de bons exemples de ce type d'entrepôts à Césarée Maritime par exemple (Patrich 1996, fig. 2, p. 148).



Certaines formes ont connu une diffusion bien au-delà de leur zone de production et sont devenues des formes emblématiques de la Palestine antique. A côté de ce commerce plutôt local, on note l'existence d'une diffusion à l'échelle de l'ensemble du bassin méditerranéen utilisant en partie la voie maritime qui bénéficie pour le Levant de conditions naturelles assez avantageuses. Le transport terrestre n'est toutefois pas abandonné puisqu'on retrouve des formes en Egypte et surtout au Liban et en Syrie du Nord, régions reliées à la notre par le vaste réseau viaire romano-byzantin.

# Pratiques alimentaires : liens entre aliments et céramiques culinaires

Les pratiques alimentaires sont un des éléments fondamentaux qui marquent l'appartenance à une culture, un groupe humain. L'alimentation et les pratiques qui lui sont liées ont un véritable rôle identitaire qui délimite des frontières, aussi bien physiques que morales ou religieuses. Pour une période plus récente que celle qui nous intéresse ici, et en Europe, F. Braudel illustre ce phénomène identitaire avec le cas du Cardinal d'Aragon qui, au XVI<sup>e</sup> siècle, alors qu'il doit se rendre aux Pays-Bas, décide d'emmener avec lui à la fois son cuisinier et, surtout, ses propres denrées alimentaires<sup>2860</sup>. Il en était certainement de même durant l'Antiquité classique et tardive.

La question des habitudes alimentaires prend une grande part dans la distinction des "zones civilisées" des "régions barbares". Ce phénomène est caractéristique notamment du monde gréco-romain et byzantin, où le Barbare est celui "qui mange des aliments qui inspirent le dégoût"<sup>2861</sup>. De même, les pratiques alimentaires sont des marqueurs d'autres

---

<sup>2860</sup> Braudel 1979, p. 237.

<sup>2861</sup> Caseau 2015, p. 5.

grandes différences et permettent ainsi la mise en évidence de certaines dichotomies ethniques ou culturelles comme la population urbaine et la population rurale ou encore les fermiers et les nomades<sup>2862</sup>. Toutefois, la différenciation la plus connue liée à l'alimentation est sans aucun doute celle concernant les interdits religieux.

Les règles et interdits alimentaires dans la sphère religieuse sont particulièrement bien visibles dans la distinction des groupes humains dans le sud du Levant, et surtout dans la Palestine antique, avec les populations juives puis chrétiennes qui se sont construites en opposition à d'autres populations. Ainsi, les pratiques alimentaires juives sont au cœur d'une volonté de distinction nette entre les populations juives et les autres populations occupant la région<sup>2863</sup>. De la même façon, les premiers chrétiens ont mis en place une culture alimentaire en réaction aux règles religieuses juives, et très souvent en opposition à celles-ci. Les nombreux interdits concernant la nourriture sont, pour la grande majorité, totalement rejetés, pour ce distinguer des populations juives.

Un des principaux composants de ces pratiques est le régime alimentaire, c'est-à-dire, l'ensemble des éléments qui entre dans la consommation des populations. Le régime alimentaire des régions du sud du Levant se base sur le même trio de denrées que l'ensemble du bassin méditerranéen, au moins pour la période gréco-romaine, et certainement au-moins jusque dans le courant de la période byzantine. C'est ce qu'on nomme la triade méditerranéenne, soit les céréales (le blé), l'olive et le raisin, ce qui permet de produire le pain, l'huile et le vin, principaux éléments constitutifs du régime alimentaire méditerranéen. La prédominance de ces denrées est encore bien visible durant la période byzantine comme le montre deux inscriptions en grec datant de la fin du Ve s. ou du début du VIe s. sur une mosaïque provenant d'une *villa rustica*, située à 1,2 km de Césarée Maritime<sup>2864</sup>. De même, on se rend compte de l'importance de ce type de denrées en se référant à aux denrées que le Patriarche Jean d'Alexandrie a fait parvenir pour aider la population de Jérusalem lors du siège de celle-ci par les Perses en 614 : du grain, du vin, de l'huile et des légumineuses<sup>2865</sup>.

Si l'on observe une certaine homogénéité de fond dans le régime alimentaire méditerranéen avec ces trois principales et importantes denrées, le Proche-Orient, d'une

---

<sup>2862</sup> Garnsey 1999, p. 6.

<sup>2863</sup> Caseau 2015, p. 9. Dauphin 2002. Nous reviendrons sur ces diverses pratiques par la suite.

<sup>2864</sup> Stathakopoulos 2007, p. 28. Dauphin 1998, p. 491.

<sup>2865</sup> Anonyme, *Vie de Saint-Jean l'Aumônier*, 9 : 18-23. Dauphin 1998, p. 495.

manière générale, présente des différences parfois flagrantes avec les habitudes alimentaires antiques issues de la culture romaine. Malgré l'annexion des provinces orientales par les armées romaines, l'alimentation est un des domaines dans lesquels l'influence romaine semble avoir eu le moins d'impact. D'après A. King, l'influence "diététique" de Rome apparaît comme légère dans l'est romain. Cette constatation est valable pour certaines autres provinces en plus de la Palestine, comme la Syrie et certainement l'Égypte et la Cyrénaïque. Il est probable que la culture alimentaire romaine ait eu du mal à s'implanter dans ces zones en raison d'habitudes anciennes déjà bien établies au sein des populations. Dans le cas de ces régions, si on constate effectivement des influences extérieures, il semblerait qu'elles soient issues surtout des schémas hellénistiques et non pas romains. Seule fait exception une partie de l'Égypte et ses zones désertiques en raison de la mise en place d'un régime spécifique lié à l'économie de commandement des fortifications sur le *limes*<sup>2866</sup>. Les légions romaines, notamment dans les provinces du sud-levantin, ont bien évidemment apporté leurs habitudes alimentaires<sup>2867</sup>. Ce phénomène est visible au travers des rejets domestiques reliés à la présence militaire romaine comme à Jérusalem avec les déchets de la Xe Légion *Fretensis* établie dans la ville<sup>2868</sup> ou encore au niveau des forts et fortins du *Limes Arabicus*<sup>2869</sup>. Cependant, elles ne se sont pas entièrement ancrées dans les cultures locales.

En termes d'alimentation, le modèle présent dans le noyau italique de l'Empire n'a eu qu'une très faible répercussion dans la grande majorité des provinces. De ce fait, il semblerait que la romanisation des habitudes alimentaires n'ait pas été uniforme dans les différentes zones du bassin méditerranéen. Les tendances régionales, surtout dans les régions palestino-jordaniennes, sont restées très vives et peu ouvertes aux apports romains, certainement en raison du phénomène religieux - judaïsme puis christianisme - et des règles alimentaires à suivre.

La question de l'alimentation durant la période byzantine dans les régions qui nous intéressent est un sujet relativement peu traité si on compare avec le nombre d'étude effectuées pour la période romaine en Occident par exemple, ou encore pour les périodes médio- et tardo-byzantine à Constantinople/Byzance. Toutefois, C. Dauphin notamment, dans

---

<sup>2866</sup> King 1999, p. 189-190.

<sup>2867</sup> Le cas le plus visible est sans doute la consommation du porc.

<sup>2868</sup> Reich *et al.* 2015, p. 32.

<sup>2869</sup> Parker 1987.

son étude sur le peuplement de la Palestine byzantine, s'est intéressée à ce sujet et a permis faire la lumière sur ces questions<sup>2870</sup>. De nombreuses sources, aussi bien littéraires qu'archéologiques, nous donnent un aperçu des coutumes alimentaire du sud du Proche-Orient. Les sources écrites faisant mention des questions alimentaires sont nombreuses, parmi lesquelles on peut citer les textes juifs et rabbiniques comme la Mishna, et plus globalement le Talmud<sup>2871</sup>, mais également les textes chrétiens composés en grande partie des vies de saints. A côté de ces sources antiques, l'archéologie apporte également des éléments de réponse à travers l'archéozoologie - l'étude des restes animaux - et l'archéobotanique - l'étude des restes végétaux.

Les habitudes alimentaires byzantines dans le sud du Levant s'articulent autour d'un régime généralement sobre et peu riche. Seules une minorité de la population avait accès à une grande variété de denrées, parfois exotiques. Avec l'Antiquité tardive, on voit une véritable dichotomie dans la pratique du banquet entre les milieux profane, et plus particulièrement aisés, et monastique, pour tout le Levant, de la Syrie du Nord à la Palestine. Cette pratique, si elle demeure relativement courante dans certains milieux, l'est de moins en moins dans les cercles chrétiens, principalement monastique jusqu'à être qualifiée d'exceptionnelle. Lors de ces repas de fêtes en communauté, parfois appelé festin dans les textes, figuraient systématiquement les mêmes produits que sont le pain, le vin, l'huile, les fromages frais, les œufs et le miel<sup>2872</sup>. Le caractère exceptionnel de ce type de repas est parfaitement illustré par ce qui est décrit dans la vie de Syméon le Fou, lors d'un repas opulent dans le cadre de la vie monastique dans le désert de Judée.

"Or donc abbâs Jean reçut le marchand dans sa caverne et dressa pour lui une table plantureuse : car c'est de Dieu que venait tout ce qu'il avait. Où en effet eût-on trouvé dans ce désert desséché des pains blancs de froment, des poissons cuits à la poêle, tout chauds, du vin de première qualité, une carafe toute pleine ?"<sup>2873</sup>

En dehors de ces cas présentant une grande quantité et diversité de denrées et destinés à une élite ou à une fête particulière, le régime alimentaire byzantin quotidien semble être plus simple et moins abondant. Il semble principalement être constitué de plats cuits et de pains aussi bien dans la vie domestique que dans la cuisine "de rue", avec les tavernes proposant des

---

<sup>2870</sup> Dauphin 1998.

<sup>2871</sup> Ces textes, dont la rédaction s'étale entre le Ier s. de notre ère et le début du VIe s. ap. J.-C., mentionnent à de nombreuses reprises l'alimentations et les différentes règles à suivre.

<sup>2872</sup> Dauphin 1998, p. 494.

<sup>2873</sup> Léonce de Néapolis, *Vie de Syméon le Fou*, XXVIII : 158-159.

plats chauds<sup>2874</sup>. L'importance des plats cuits dans l'alimentation de la population palestinienne byzantine est corroborée par le grand nombre de céramiques culinaires trouvées en fouilles<sup>2875</sup>, malgré la variété des types de sites.

En cela, les habitudes alimentaires de la période byzantine ne diffèrent pas de celles de la période précédente. Toutefois, elles changent à d'autres niveaux pour certaines communautés, principalement dû à l'émergence du Christianisme. Les changements de pratiques entre ces deux périodes sont parfois assez difficiles à distinguer. Il semble que sur certains sites, dont Tell Hesbân, le régime alimentaire ressemble fortement à ce qui se faisait dans la région durant la période romaine impériale, si l'on se base sur les restes animaux<sup>2876</sup>.

Avec le Christianisme, la culture alimentaire change ostensiblement. Des nouvelles pratiques sont alors mises en place et se maintiendront durant toute la période byzantine dans l'Orient chrétien. Comme le judaïsme plus anciennement, cette nouvelle religion propose de nouveaux rythmes alimentaires à la population<sup>2877</sup>, ce qui va la distinguer du reste des groupes humains palestino-jordaniens. En effet, le régime alimentaire byzantin est profondément imprégné par les textes bibliques et suit les préceptes édictés par le Nouveau Testament, mais il est également ancré dans une certaine forme de tradition, en reprenant quelques principes des règles juives et, semble-t-il également, de la médecine antique<sup>2878</sup>.

De l'ensemble de ces influences, les pratiques alimentaires des chrétiens, au moins jusqu'au VI<sup>e</sup> s. de notre ère<sup>2879</sup>, sont principalement basées sur les textes du Nouveau Testament. Cette influence particulière permet aux premières communautés chrétiennes de se démarquer des autres, notamment les communautés juives. D'une manière peut-être inattendue, la nourriture apparaît comme un point central du Christianisme. Il en est question aussi bien dans l'Ancien que dans le Nouveau Testament, en commençant par Adam et Eve qui mange le fruit de l'arbre de la Connaissance<sup>2880</sup> jusqu'au dernier repas du Christ<sup>2881</sup>, et en passant par les deux miracles de la multiplication des pains<sup>2882</sup>. Outre ces mentions, la

---

<sup>2874</sup> Théodore de Pétra, *Vie de Saint Théodose*, 39 : 9. "Or ces foules sont si libéralement hospitalisées que lorsqu'elles ont été rassasiées de pain et d'aliments cuits ...".

<sup>2875</sup> La céramique culinaire est la deuxième catégorie la plus importante quantitativement après les amphores.

<sup>2876</sup> Labianca 1990, p. 199.

<sup>2877</sup> Caseau 2015, p. 2.

<sup>2878</sup> *Ibid.*, p. 3.

<sup>2879</sup> *Ibid.*, p. 9.

<sup>2880</sup> Gn 3 : 1-7.

<sup>2881</sup> Mt 26 : 26-29. Mc 14 : 22-25. Lc 22 : 19-20.

<sup>2882</sup> Première multiplication : Mt 14 : 13-21 ; Mc 6 : 31-44 ; Lc 9 : 10-17 ; Jn 6 : 1-13. Seconde multiplication : Mt 15 : 32-39 ; Mc 8 : 1-10.

nourriture prend une importance toute particulière avec la liturgie à travers l'Eucharistie. Il est également intéressant de souligner les mentions de marmites - *ollae* - dans la Vulgate, la Bible traduite en latin par saint Jérôme. Comme nous l'avons mentionné précédemment, le terme *olla* se retrouve à de nombreuses reprises dans l'Ancien Testament, comme dans un passage du Livre des Juges :

"Gédéon s'en alla préparer un chevreau et fit cuire de la farine en pains azymes ; la viande, il la plaça dans la corbeille, et le jus, il le mit dans la marmite. Puis il les lui porta sous le térébinthe et s'approcha. Or l'ange de Yahweh lui dit : Prends la chair et les pains azymes, pose (-les) sur cette pierre, et verse le jus. Il fit ainsi."<sup>2883</sup>

Selon B. Caseau, il apparaît que l'Antiquité tardive connaît un grand phénomène d'expérimentation autour de l'alimentation, et plus précisément en ce qui concerne les communautés chrétiennes. Le Christianisme amène des nouveautés dans ces traditions notamment par le développement des pratiques ascétiques et du jeûne religieux. Ces pratiques sont encore très variées et non homogénéisées. Toutefois, certaines pratiques sont codifiées durant cette période telles que l'Eucharistie ou encore les repas communautaires, liés à la question du partage entre ses membres<sup>2884</sup>. Les changements d'habitudes alimentaires que l'on observe avec la prise d'importance de la population chrétienne est un des corollaires de la dissociation franche voulue entre ceux-ci et leur ancienne culture - juive ou païenne. Les règles de puretés et les interdits alimentaires juifs sont systématiquement rejetés. On trouve une première mention de ce refus des interdits juifs dans l'évangile de Marc, sur les questions du pur et de l'impur :

" Et ayant appelé de nouveau la foule près de lui, il leur disait : 'Écoutez-moi tous et comprenez ! Il n'est rien d'extérieur à l'homme qui, pénétrant en lui, puisse le souiller, mais ce qui sort de l'homme, voilà ce qui souille l'homme. Si quelqu'un a des oreilles pour entendre, qu'il entende ! Quand il fut entré dans la maison, à l'écart de la foule, ses disciples l'interrogeaient sur la parabole. Et il leur dit : 'Vous aussi, vous êtes à ce point sans intelligence ? Ne comprenez-vous pas que rien de ce qui pénètre du dehors dans l'homme ne peut le souiller, parce que cela ne pénètre pas dans le cœur, mais dans le

---

<sup>2883</sup> Jg 4 : 19-20. "*Ingressus est itaque Gedeon, et coxit haedum, et de farinae modio azymos panes ; carnesque ponens in canistro, et jus carniuum mittens in ollam, tulit omnia sub quercu, et obtulit ei. Cui dixit angelus Domini : Tolle carnes et azymos panes, et pone supra petram illam, et jus desuper funde. Cumque fecisset ita,* ...".

<sup>2884</sup> Caseau 2015, p. 4.

ventre, puis s'en va aux lieux d'aisance' (ainsi il déclarait purs tous les aliments."<sup>2885</sup>

Seuls deux interdits majeurs demeurent dans les premiers temps chrétiens : le sang et la viande provenant d'animaux sacrifiés aux idoles païennes. La conservation des ces deux règles par rapport à la tradition hébraïque malgré ce qui est édicté dans l'évangile de Marc est édictée lors du concile des apôtres à Jérusalem et mentionné dans les *Actes des Apôtres*<sup>2886</sup>. Le fait de rejeter la majorité des règles alimentaires suivies précédemment permet aux nouveaux convertis de se séparer complètement de leurs anciennes pratiques.

Dans le régime alimentaire chrétien, les pratiques ascétiques des moines, notamment du désert de Judée, semblent avoir eu rapidement des répercussions sur le régime alimentaire du reste de la population, à partir du moment où a été "établie la sainteté de ce mode de vie particulier"<sup>2887</sup>. L'alimentation des moines est particulièrement bien documentée grâce aux récits hagiographiques, principalement à partir du VI<sup>e</sup> siècle<sup>2888</sup>. Il apparaît de manière récurrente dans les écrits monastiques que la nourriture présente un certain danger<sup>2889</sup>, ce qui tend à expliquer en partie les tendances ascétiques des communautés monastiques. Néanmoins, la pratique de l'ascèse alimentaire, aussi sainte soit-elle, ne convient pas à la population laïque. La diète monastique, lorsqu'elle est accompagnée des ces privations volontaires, entraîne de nombreuses carences, qui ne sont pas compatibles avec un mode de vie laïc actif<sup>2890</sup>. Au contraire, malgré la présence de carences alimentaire dans le régime du reste de la population, les denrées qui le composent prises séparément et d'un point de vue sanitaire et nutritif sont vraisemblablement très bonnes pour la santé, et certaines même complètement dépourvues de germes<sup>2891</sup>.

Si le régime et les pratiques alimentaires pour la période byzantine nous sont relativement connus, les termes employés pour désigner les repas, plats et certaines préparations le sont moins. Pour essayer de combler ces vides, il est possible de se tourner

---

<sup>2885</sup> Mc 7 : 14-20.

<sup>2886</sup> Ac 15 : 28-29. "L'Esprit Saint et nous-mêmes avons décidé de ne pas vous imposer d'autres charges que celles-ci, qui sont indispensables : vous abstenir des viandes immolées aux idoles, du sang, des chairs étouffées et des unions illégitimes. Vous ferez bien de vous en garder. Adieu."

<sup>2887</sup> Caseau 2015, p. 3.

<sup>2888</sup> Dembinska 1985, p. 432.

<sup>2889</sup> Eastmond, James 2007, p. 175.

<sup>2890</sup> Dauphin 1998, p. 494.

<sup>2891</sup> Dar 1995, p. 333. Le pain semble, par exemple, ne pas contenir de germes nocifs, en raison de sa cuisson à plus de 200° (Dauphin 1998, p. 503).



vers des textes et des études de la périodes médio-byzantine. Cependant, ces sources sont à utiliser avec précaution car elles sont plus récentes, et concernent surtout Byzance.

D'après certaines études, et notamment celle de J. Koder, il semblerait que la population de Byzance ne profitait que d'un repas chaud par jour, les autres repas étant froids, probablement à base de pain. Ce seul repas chaud, préparé à l'aide de marmites et autres céramiques culinaires, est nommé *mageria*. Il était principalement servi dans la soirée<sup>2892</sup>. Bien que ce terme se rencontre dans le cadre de la vie de la capitale byzantine, il est fort envisageable que la consommation d'un unique repas chaud par jour ait également été le mode d'alimentation dominant dans le sud du Levant à la fin de l'Antiquité. De la même manière, durant la période médio-byzantine, au XIIe s., le poète Ptochoprodromos évoque le *μονόκυθρον* (*monokythron*)<sup>2893</sup>, un repas chaud populaire servi lors des fêtes. Le *monokythron* n'est pas un plat quotidien, mais il n'est pas non plus un repas pour privilégiés - la court impériale ou l'aristocratie. L'ensemble de la population avait accès à ce plat de fête. Les régions palestiniennes durant la période byzantine ont certainement eu des plats chauds de ce type, uniquement servis en des occasions particulières. On le voit par exemple en Syrie du nord, à Emèse - mais cela devait être également le cas en Palestine, au moins dans les grandes villes. Un épisode de la vie de Syméon le Fou montre un marchand vendant des aliments chauds, encore dans la marmite, à la sortie de la messe dominicale :

"Par une dispensation divine un marchand d'oxycrat le vit. Il ne savait pas que Syméon faisait le fou - il le croyait dans son bon sens - et lui dit : 'Veux-tu, sire abbâ, au lieu de courir ça et là, que tu t'installés ici et vendes mes lupins ?' 'Oui', dit Syméon. Lors donc qu'il l'eut installé une journée, Syméon se mit à tout distribuer aux gens et à manger lui-même insatiablement : de fait il n'avait pas mangé de toute la semaine. La femme du marchand d'oxycrat dit à son mari : 'D'où donc nous as-tu amené cet abbâs? En vérité, s'il dévore ainsi, pas besoin que nous cherchions à vendre quoi que ce soit. Depuis le moment où je l'observe, il a mangé environ une marmite de lupins.' Or ils ne savaient pas que tout ce qu'il y avait dans les autres marmites, Syméon l'avait distribué à ses frères de misère et les autres gens, fèves, lentilles, desserts, ils croyaient qu'il les avaient vendus."<sup>2894</sup>

Le rythme des repas dans la journée n'est que peu documenté pour cette période de l'Antiquité tardive. À la période médio-byzantine, on distingue deux repas par jour à Byzance.

---

<sup>2892</sup> Koder 2007, p. 62.

<sup>2893</sup> Théodore Prodrome, *Ptochoprodromos* I.239, II.185, IV.204-215.

<sup>2894</sup> Léonce de Néapolis, *Vie de Syméon le Fou*, XII, 146 : 7-16.

Le premier, nommé *ariston*<sup>2895</sup>, est le repas pris tard dans la matinée ou tôt dans l'après-midi. Le second, ou *deipnon*, se déroule habituellement en début de soirée. La plupart du temps, il est servi avant le couché du soleil. Cependant, il peut être pris plus tôt. Il est alors nommé *aristodeipon*. Le *deipnon* est très certainement le seul repas chaud de la journée<sup>2896</sup>. Les termes utilisés pour cette période plus tardive sont probablement anachroniques. Faute d'autres sources, on peut émettre l'hypothèse d'un rythme assez similaire pour la population byzantine sud-levantine.

Les pratiques alimentaires de la période byzantine nous sont en partie connues. Elles s'appuient sur quelques traditions plus anciennes, voire se construisent en contradictions par rapport à celles-ci. Elles sont relativement bien attestées par les sources littéraires ainsi que par l'archéologie. Il est également possible, comme nous le verrons plus bas, de distinguer les aliments et de les mettre en relation avec les outils qui permettent de transformer les denrées alimentaires : les céramiques culinaires. Par contre, pour le début de la période suivante la documentation est moindre. Contrairement à l'Antiquité tardive, peu de textes cette époque évoquant les pratiques alimentaires nous sont parvenus. Il est certain que, durant la transition entre la fin de la période byzantine et les premiers temps de l'Islam, le changement n'a pas été brusque, et que celles-ci n'ont pas été changés en un jour. Il semble qu'il y ait eu davantage un changement progressif, un glissement vers les traditions arabes. Ce phénomène d'évolution lente est corroboré par les observations céramologiques. En effet, d'un point de vue formel, on n'observe pas de changement brusque dans les types de céramiques culinaires, qu'ils s'agissent des marmites ou des formes ouvertes. Au contraire, on note une évolution lente des formes ouvertes - principalement les coquelles - vers des formes de plus en plus hautes et qui ont tendance à se fermer. Ce changement tendrait à évoquer une préférence progressive pour des plats davantage mijotés voire bouillis.

Les fouilles effectuées par une équipe suisse sur le site de Umm al-Walid en Jordanie donnent de bonnes informations sur les pratiques alimentaires du début de la période islamique. Le *qasr* d'Umm al-Walid (**fig. 407**) a été détruit en partie suite à un tremblement durant le IXe siècle. Grâce à cette catastrophe naturelle, un grand nombre d'éléments de la vie quotidienne a pu être mis au jour encore *in situ*, parmi lesquels toute la batterie de cuisine<sup>2897</sup>. Celle-ci est composée de huit marmites et de deux coquelles pour le matériel céramique, d'une

---

<sup>2895</sup> Il est parfois également appelé *geuma* (Koder 2007, p. 62).

<sup>2896</sup> *Ibid.*, p. 62.

<sup>2897</sup> Joguín 2001, p. 641.

casserole en stéatite, un mortier et son pilon, deux bouilloires et plusieurs autres objets en métal<sup>2898</sup>. On note ainsi une quantité importante de marmites par rapport aux coquelles. Cependant, le manque de forme ouverte en céramique est très certainement compensé la présente probable de casseroles en métal. Bien qu'il n'en soit pas fait mention dans le matériel d'Umm al-Walid, l'utilisation de ce genre de casseroles est attestée par les textes, principalement pour la friture des aliments<sup>2899</sup>. La présence de marmites et de coquelles, voire de casseroles en métal quoique non attestées sur le site, illustre les diverses méthodes de cuisson mentionnées (**fig. 408**), au moins depuis la fin de la période romaine, et toujours en cours au début de l'époque islamique. Les marmites, de part leur forme fermée, sont principalement utilisées pour bouillir la viande ou les légumes. Au contraire, les coquelles, et autres casseroles en céramique ou en métal, sont idéales pour saisir et frire les différentes denrées. Ces modes de cuisson peuvent être utilisés séparément, mais également à la suite pour la préparation d'un même plat. De nombreuses mentions, depuis les textes d'Apicius aux textes arabes, évoquent une double cuisson. Les aliments, principalement la viande, sont bouillis puis frits, ou inversement<sup>2900</sup>.

Pour améliorer notre connaissance des habitudes alimentaires par cette période tardive, il est intéressant de se pencher sur un recueil de recettes de l'époque abbasside : le *Kitāb at-Ṭabīkh*. Il s'agit d'un écrit constitué de recettes anciennes composé par Ibn Sayyār al-Warrāq. C'est le plus ancien ouvrage de cuisine écrit en arabe. Il a été écrit au Xe s., et plus certainement durant la seconde moitié du siècle<sup>2901</sup>. Ce recueil réunit près de six cent quinze recettes, allant des petites bouchées froides aux desserts, en passant par les plats de viandes ou encore les boissons. Les recettes évoquées sont d'origine plus ancienne, mais sont toujours servies à l'aristocratie abbasside. L'auteur a été mandaté par la cour pour écrire un livre afin de célébrer la cuisine des hauts dignitaires de la période. De ce fait, les informations que nous pouvons en tirer ne concerne les habitudes alimentaires que d'une partie de la population, l'élite<sup>2902</sup>.

Ibn Sayyār al-Warrāq s'appuie sur des manuscrits plus anciens, certainement datés du IXe s., rédigés par Abū Ishāq Ibrāhim Ibn al-Mahdi, et conservés alors à Bagdad. Ce dernier

---

<sup>2898</sup> *Ibid.*, p. 642-643.

<sup>2899</sup> *Ibid.*, p. 643.

<sup>2900</sup> Apicius, *L'art culinaire*, II ; VI ; VII ; VIII. Jougouin 2001, p. 643.

<sup>2901</sup> *Ibid.*, p. 641. Nasrallah 1987, p. 10.

<sup>2902</sup> *Ibid.*, p. 11-12.

est considéré comme un des précurseurs dans ce genre de littérature pour la période arabe<sup>2903</sup>. Cependant, il convient de prendre les informations issues de ce recueil avec un certain recul et de la prudence. Ce texte provenant de Bagdad et ne concernant qu'une partie privilégiée de la population, il est peu probable que la population de base des régions palestiniennes ait eu accès au types de denrées diversifiées et parfois luxueuses. Malgré le fait que ce soit une cuisine "de luxe", ce document est un véritable témoignage des techniques de préparation et de cuisson utilisées sous les abbassides.

Depuis le début de la période romaine jusqu'à la période abbasside, les pratiques alimentaires semblent évoluer de manière plus ou moins forte, dont une des principales raisons est le changement culturel, voire culturel. Néanmoins, le régime alimentaire de la population se base sur le même type de denrées : la viande, le poisson, les végétaux - légumes, légumineuses, "herbes" -, et les céréales et le pain. Leur consommation et leur traitement varient en fonction de la période, dont la consommation ou la non-consommation du porc est un des exemples les plus parlant.

## 1. LA VIANDE

La consommation de la viande est un acte important dans les sociétés humaines. Initialement, il apparaît que le fait de manger de la viande "est une forme d'expression du pouvoir et de la domination de l'homme sur l'animal qu'il fait, en outre, cuire"<sup>2904</sup>. Les diverses cultures se distinguent, entre autres choses, par le type de viande consommée. De cette manière, le Romain considérait le Gaulois comme barbare en partie car il mangeait du cheval. Ils éprouaient un profond dégoût quant à la consommation de viande de cheval. Tabou qui n'était, semble-t-il, levé uniquement en cas de famine importante<sup>2905</sup>. Au Proche-

---

<sup>2903</sup> Joguin 2001, p. 641.

<sup>2904</sup> Fiddes 1992. Dauphin 1998, p. 500.

<sup>2905</sup> Simoons 1994, p. 187.

Orient, c'est le porc qui permet de faire une distinction entre plusieurs populations - les juifs et les non-juifs, les musulmans et les non-musulmans.

L'étude de la place de la viande dans le régime alimentaire de la population sud-levantine durant l'Antiquité et les périodes qui ont suivi se base à la fois sur des textes et sur les données archéozoologiques. Cependant, ces dernières demeurent encore moins nombreuses que pour les périodes plus anciennes, de la préhistoire à l'âge du Fer<sup>2906</sup>. Malgré cela, nos connaissances sur la consommation de la viande aux époques romaine, byzantine et du début de l'Islam, sont relativement nombreuses. Contrairement aux régions occidentales, principalement celles septentrionale, le sud du Proche-Orient est moins tourné vers une alimentation carnée. Selon une étude datant du début des années 1940, la consommation de la viande est plus importante dans les régions froides, et elle a tendance à diminuer lorsque l'on se rapproche de régions au climat plus chaud<sup>2907</sup>.

Bien que la viande soit une denrée importante dans les habitudes alimentaires de ces régions, elle n'avait pas la même place dans le régime des différentes populations. L'armée, qu'elle soit romaine ou byzantine, présente un régime alimentaire particulier, comprenant une part importante de viande. En effet, les soldats avaient davantage de besoin énergétique que le reste de la population en raison des efforts physiques inhérents à leur activité<sup>2908</sup>. De plus, l'armée représente également une certaine élite, ce qui explique qu'elle puisse avoir un régime beaucoup plus riche en viande que la population locale<sup>2909</sup>. Les fouilles des forts et fortins dans les provinces palestiniennes et du *limes arabicus* ont permis de mettre en lumière cette habitude alimentaire. Par exemple, le fortin de Zohar Illit, daté de la fin du IV<sup>e</sup> s., a livré de nombreux os de chèvres et de moutons, ainsi que des restes de porcs, de vaches et de volailles, principalement. Il est intéressant de noter que la grande majorité de restes a été trouvé en relation avec des foyers<sup>2910</sup>. Il est possible de mettre cette observation en relation avec ce qu'on observe à Umm al-Walid, certes à une période plus récente, avec la batterie de cuisine retrouvé *in situ*<sup>2911</sup>. On peut imaginer aisément l'ensemble des marmites et casseroles dans une disposition similaire afin de préparer les viandes correspondant aux restes mis au jour. Au contraire, avec l'avènement du Christianisme, les moines, adeptes des pratiques ascétiques, ne consomment qu'à de rares moments, voire jamais, de viande. Selon Cl.

---

<sup>2906</sup> Reich *et al.* 2015, p. 22.

<sup>2907</sup> Sapper 1942, p. 67. André 1961, p. 137.

<sup>2908</sup> Caseau 2015, p. 3-4.

<sup>2909</sup> King 1984. Safrai 1994. Toplyn 1994. Horwitz, Studer 2005, p. 233.

<sup>2910</sup> Harper 1986, p. 336.

<sup>2911</sup> Joguín 2001.

Dauphin, ces derniers rejetaient la consommation de viande, qui comme nous l'avons déjà mentionné, présente un certain danger à leurs yeux<sup>2912</sup>. On peut en conclure qu'entre ces deux cas particuliers et extrêmes, la consommation de viande dans la population de base ne devait pas être quotidienne. Cette pratique s'étend tant sur la période romaine, byzantine qu'arabe. La période byzantine semble toutefois être une période de recul de la consommation de la viande, hormis pour l'élite, laïques et ecclésiastiques<sup>2913</sup>. D'une manière générale, l'élite a toujours consommé de façon importante la viande. On peut citer en exemple les prêtres juifs officiant au Temple de Jérusalem mangeaient quotidiennement la viande provenant des sacrifices qui y étaient offerts :

"Il a été convenu aussi que les prêtres pourront jouir du sel et du bois qui accompagnent les sacrifices pour manger leur part de consécérations, et ce ne serait pas une prévarication d'user des cendres de la vache rousse."<sup>2914</sup>

La population de base n'avait que difficilement accès à la viande en raison de son prix. Il s'avère que la cherté de cette denrée est une constante à travers toute l'Antiquité. Dans le Talmud, Eleazar ben Azaryah, un rabbin du Ier s. de notre ère, mentionne le prix d'une portion journalière de viande. Il s'avère que la viande coûte très cher, beaucoup plus que les légumes. Là où une portion de légume bouillis dans une marmite ne vaut que 10 *manehs*, une *litra* de viande uniquement le vendredi peut être achetée pour 50 *manehs*. Alors que si l'on veut une portion quotidienne de viande il faut déboursier dix fois plus que pour les légumes, soit 100 *manehs*<sup>2915</sup>. Ailleurs dans le Talmud, quelque chose de similaire est mentionné au sujet de la viande. Pour 50 *manehs*, une personne pouvait recevoir une livre de viande, et pour le double, elle était assurée d'avoir une portion chaude, dans une casserole, chaque jour<sup>2916</sup>. La viande vaut ainsi parfois plus de cinq fois plus que les légumes<sup>2917</sup>. De ce fait, seule la classe la plus riche de la population byzantine avait la possibilité de consommer très régulièrement de la viande. Le reste de la population n'y avait, semble-t-il, accès que lors de grandes occasions telles que les fêtes religieuses, comme on peut le voir au travers de la Mishnah pour la partie juive de celle-ci :

---

<sup>2912</sup> Dauphin 1998, p. 500.

<sup>2913</sup> En Egypte par exemple, le Patriarche Jean d'Alexandrie avait chaque jour à sa table de la viande. (*Ibid.*, p. 500).

<sup>2914</sup> Talmud de Jérusalem, *Scheqalim*, 7 : 5.

<sup>2915</sup> Dauphin 1998, p. 494-495.

<sup>2916</sup> *Ibid.*, p. 495.

<sup>2917</sup> Du tournant de l'ère chrétienne à la période romaine tardive, 1 *maneh* correspond à 100 *dinari*. Cette équivalence change dans le courant du IIIe s. de notre ère, siècle à partir du quel 1 *maneh* équivaut à 1 *denarius* (Dauphin 1998, p. 495).

"Four times in the year must he that sells a beast to his fellow tell him, 'Its mother have I also sold to be slaughtered', or 'Its daughter have I also sold to be slaughtered', namely, on the eve of the last Festival-day of the Feast [of Tabernacles], on the eve of the First Festival-day of Passover, on the eve of the Feast of Pentecost, and on the eve of the New Year (also, according to R. Jose the Galilean, on the eve of Atonement in Galilee)."<sup>2918</sup>

Il en est de même pour les chrétiens byzantins, et notamment dans le cadre de la vie monastique. En effet, la viande fait partie des denrées qui sont écartées du régime alimentaire dans les pratiques ascétiques, mais également en raison de son prix élevé. Seules en de rares occasions les moines consommaient de la viande. Dans la vie de saint Macaire, il est ainsi fait mention de viande en train de bouillir pour un repas de fête donné pour un "frère fidèle"<sup>2919</sup>. Dans ce cas particulier, outre le fait que la viande est servie lors d'une fête, on constate que la viande est bouillie. Cette pratique de faire bouillir la viande est connue et courante, surtout pour les morceaux de qualité inférieure. On peut mettre en relation ce traitement de la viande avec l'utilisation d'une marmite, qui est la forme par excellence pour des plats bouillis.

Le prix important de la viande, plus élevé que pour les légumes et légumineuses, est certainement à rapprocher en grande partie de l'expansion considérable de l'agriculture durant l'ensemble de la période byzantine. En raison de cette extension de la culture, les zones d'élevage et surtout de pâturage deviennent moins nombreuses, ce qui joue sur la quantité du bétail et des autres animaux d'élevage<sup>2920</sup>. A cela, il faut ajouter, pour les populations juives, l'interdiction de "l'élevage du petit bétail, source principale de viande et de lait, mais destructeur des champs semés"<sup>2921</sup>. Cependant, même sans cette interdiction de la part des rabbins, selon M. Broshi, il n'y aurait très certainement pas eu suffisamment de viande pour combler les besoins quotidiens de l'ensemble de la population palestinienne<sup>2922</sup>.

Durant la période romaine, dans l'ensemble du bassin méditerranéen, la viande consommée provient de sources variées : la viande de boucherie et la viande de sacrifice. Une

---

<sup>2918</sup> Mishna, *Hullin*, 5 : 3.

<sup>2919</sup> "Comme il pensait encore des choses de cette sorte en lui-même, Dieu révéla à l'hégoumène les pensées du saint apa Schenoudi, et, lorsqu'il voulut trouver profit de la *topoi*, comme il s'y rendait et qu'il y marchait encore avec lui, comme les vieillards recevaient sa bénédiction, l'hégoumène le conduisit à la cuisine où il y avait une petite fête ce jour-là, à cause d'un (frère) fidèle. Et l'hégoumène dit au frère qui faisait du feu sous la chaudière où il y avait de la viande qui bouillait avec excès : 'Fourre ton bras, mon fils, tire la viande.' Et lorsqu'il accomplit la chose, il fourra son bras dans la chaudière et retira le mets." (Amélineau 1894, p. 150).

<sup>2920</sup> Dauphin 1998, p. 500.

<sup>2921</sup> Dauphin 1998, p. 500.

<sup>2922</sup> Broshi 1986, p. 48.

des principales sources de viande pour la population de base, en dehors d'une certaine élite, est le phénomène religieux, avec le rite du sacrifice. Qu'il s'agisse des sacrifices romains ou des sacrifices juifs pratiqués dans le Temple de Jérusalem, ils sont une des plus grandes sources d'approvisionnement en viande. Contrairement à la viande de boucherie, qui à l'époque romaine apparaît comme étant un luxe en raison de son coût élevé<sup>2923</sup>, celle issue des sacrifices était distribuée gratuitement. De nombreux animaux pouvaient ainsi être sacrifiés sur l'autel du Temple de Jérusalem, notamment pour la grande fête de *Pessah*, principalement des moutons et des colombes. Lors de certaines grandes occasions, des animaux plus onéreux pouvaient également être immolés tels que des bovins. Dans la majorité des cas, les parties de l'animal n'ayant pas été brûlées en offrande étaient alors données aux prêtres et aux membres de leur famille pour leur consommation personnelle<sup>2924</sup>. En raison de cette tradition, il semble que la population de Jérusalem avait une consommation de viande relativement importante en comparaison de celle des autres régions du sud du Levant<sup>2925</sup>. Cette pratique du partage de la viande du sacrifice perdure jusqu'au IV<sup>e</sup> s. et l'interdit du sacrifice avec l'avènement du Christianisme. En dehors de cette pratique, la viande consommée provenait également des animaux d'élevage et de ceux issus de la chasse<sup>2926</sup>.

Lors de la période romaine, trois grandes aires géographiques se distinguent en fonction du type de viandes consommées (**fig. 409**). Le régime alimentaire carné d'Europe du nord est principalement centré autour de la viande bovine ; la Méditerranée septentrionale, y compris l'Italie, consomme en majorité du porc ; tandis que l'Afrique du nord et l'ensemble de l'orient méditerranéen sont davantage axés autour des chèvres et des moutons<sup>2927</sup>. Cependant, bien que ces grandes zones soient dominées par un type de viande, cela n'exclut pas la consommation d'autres espèces animales, certes de manière plus ponctuelles. Les régions palestino-jordaniennes ont donc un régime alimentaire basé principalement sur la consommation des ovi-caprins. Il apparaît que par endroit, sur certains sites, l'apport en viande est complété assez largement par une grande consommation de volailles. A Horbat Qastra - l'ancienne Porphyreon, au sud de Haifa - les restes de poulets sont la deuxième catégorie la mieux représentée derrière les moutons/chèvres<sup>2928</sup>. La viande de volailles une

---

<sup>2923</sup> Bats 1998, p. 75.

<sup>2924</sup> Reich *et al.* 2015, p. 29.

<sup>2925</sup> Bar-Oz *et al.* 2007, p. 1.

<sup>2926</sup> Caseau 2015, p. 152.

<sup>2927</sup> Arthur 2007, p. 15.

<sup>2928</sup> Les restes osseux de poulet avoisinent 25% de l'assemblage faunique, juste derrière les ovi-caprins, 42%, mais devant le porc et le bétail, représentant respectivement 16,5% et 10% (Van den Brink *et al.* 2013, Table 6, p. 115).



excellente source de protéine. De plus, l'animal encore vivant présente l'avantage de fournir quotidiennement des œufs. Selon S. Dar, les volailles, grâce à leur viande et surtout à leurs œufs, faisaient partie de la base des produits animaux consommés par la population palestinienne de la période romaine jusqu'à la fin de la période byzantine<sup>2929</sup>. Ainsi, même en faible nombre, les volailles domestiques - ou *Gallus gallus* - sont presque systématiquement présentes au sein des assemblages, comme dans la zone de déchet du Ier s. de la vallée du Cédron à Jérusalem, où elle correspond à 4% des taxon<sup>2930</sup>.

Si les moutons et les chèvres sont la principale source carnée pour cette zone méridionale du Levant, les autres animaux, comme les bovins, ont également pu être consommés, quoique de manière plus occasionnelle. La consommation de bœuf, par exemple, voire d'équidés en de rares occasions<sup>2931</sup>, est rendue exceptionnelle par la cherté et l'utilité de ces animaux. La plupart des ossements de bovins mis au jour indique des individus âgés et non des juvéniles comme on pourrait s'y attendre pour une consommation régulière de viande. Au contraire, la présence quasi systématique d'animaux adultes<sup>2932</sup> montre qu'ils ont dans un premier temps été utilisés davantage pour le travail ou comme fournisseurs de matières animales secondaires tel que le lait. Ce n'est qu'ensuite, lorsque la bête est trop âgée, qu'elle est abattue et consommée, ou en cas de surplus, principalement pour les mâles,<sup>2933</sup> qui ne peuvent être utilisés contrairement aux femelles pour le lait. De ce fait, il est intéressant de noter que selon E. Kislinger pour la population chrétienne antique de Palestine, la notion de viande ne s'appliquait qu'aux ovi-caprins et aux porcs, le bétail ne jouant presque aucun rôle dans l'alimentation carnée car employé essentiellement pour le travail<sup>2934</sup>. Ces observations ne concernent bien évidemment que le cas de la vie quotidienne de la population de base. Le rapport entre bêtes consommées juvéniles et âgées s'inverse dans le cas des animaux abattus puis consommée en vue des sacrifices. A Jérusalem par exemple, en lien avec les sacrifices effectués au Temple, on constate que la grande majorité des restes fauniques de moutons, de

---

<sup>2929</sup> Dar 1995. Van den Brink *et al.* 2013, p. 115

<sup>2930</sup> Bar-Oz *et al.* 2007, p. 5.

<sup>2931</sup> C'est par exemple le cas à Tell Hesban pour la période byzantine (Labianca 1990, p. 199).

<sup>2932</sup> Quelques exceptions existent cependant. La viande de veau est ainsi mentionnée dans plusieurs parpyrii découverts à Nessana (Dauphin 1998, p. 500).

<sup>2933</sup> Broshi 1986. Horwitz *et al.* 1990, p. 298. Van den Brink *et al.* 2013, p. 115.

<sup>2934</sup> Kislinger 1996, p. 330.

chèvres et de bétail appartiennent à de jeunes animaux. Cela correspond aux prescriptions religieuses juives qui imposent le sacrifice de jeunes animaux, agneaux ou veaux<sup>2935</sup>.

Bien que la population sud-levantine ait consommée en grande quantité des ovicaprins, d'autres types de viandes ont pu également entrer dans ses habitudes alimentaires, même si ce fut parfois de manière plus ponctuelle ou en variant en fonction des divers groupes culturels et religieux. Le porc en est le principal et le meilleur exemple. La consommation de porc dans la Palestine antique est le strict opposé de ce que l'on observe en Italie, et plus particulièrement à Rome, où il faisait partie intégrante des pratiques alimentaires. Cependant, dans ce domaine, Rome fait office de cas particulier, avec une économie alimentaire centrée sur l'élevage et la consommation du porc. Aucune aire de la Méditerranée romaine n'a égalé la capitale de l'Empire sur ce point, et encore moins la Palestine<sup>2936</sup>.

Plus que les traditions purement romaines, le Proche-Orient dans sa globalité a suivi son propre modèle alimentaire. La faible consommation de suidés et au contraire l'importance de celle des moutons et des chèvres est visibles depuis les périodes les plus anciennes<sup>2937</sup>, comme à Jéricho<sup>2938</sup>, jusqu'à la période médiévale, ainsi qu'on peu l'observer à Yoqne'am<sup>2939</sup> ou encore à Tell Hesbân<sup>2940</sup>. Avec l'avènement du judaïsme, et surtout à partir de l'Antiquité, en opposition aux traditions "païennes", puis chrétiennes et musulmanes, la question de la consommation du porc dans ces régions a pris une importance toute particulière : la consommation ou la non consommation de cet animal devenant un signe d'appartenance à un groupe culturel et religieux bien distinct. La consommation du porc sur les sites varie en fonction de la population qui les occupaient. En cela, la présence ou l'absence de restes de

---

<sup>2935</sup> Ex 29 : 10-11. "Tu amèneras le jeune taureau devant la Tente du Rendez-vous. Aaron et ses fils poseront leurs mains sur la tête du taureau puis tu abattras le taureau devant Yahvé, à l'entrée de la Tente du Rendez-vous". Lv 9 : 1-4. "Au huitième jour Moïse convoqua Aaron, ses fils et les anciens d'Israël ; il dit à Aaron : 'Prends un veau pour faire un sacrifice pour le péché et un bélier pour un holocauste, l'un et l'autre sans défaut, et amène-les devant Yahvé.' Tu diras ensuite aux enfants d'Israël : 'Prenez un bouc pour offrir un sacrifice pour le péché, un veau et un agneau d'un an (tous deux sans défaut) pour un holocauste ...". Lv 12 : 6. "Quand sera achevée la période de sa purification, que ce soit pour un garçon ou pour une fille, elle apportera au prêtre, à l'entrée de la Tente du Rendez-vous, un agneau d'un an pour un holocauste et un pigeon ou une tourterelle en sacrifice pour le péché." Lv 23 : 11-12. "C'est le lendemain du sabbat que le prêtre fera cette présentation et, le jour où vous ferez cette présentation, vous offrirez à Yahvé l'holocauste d'un agneau d'un an, sans défaut." Nb 28 : 3-4. "Tu leur diras : Voici les mets que vous offrirez à Yahvé : 'Chaque jour, deux agneaux d'un an, sans défaut comme holocauste perpétuel. Tu feras du premier agneau l'holocauste du matin et du second l'holocauste du crépuscule, ...".

<sup>2936</sup> King 1999, p. 189.

<sup>2937</sup> *Ibid.*, p. 187.

<sup>2938</sup> Clutton-Brock 1979.

<sup>2939</sup> Horwitz, Dahan 1996.

<sup>2940</sup> Von den Driesch, Boessneck 1995.

cette espèce est un indicateur culturel. Certains sites, tels que l'Ophel et la Cité de David à Jérusalem<sup>2941</sup>, ne présentent aucun reste osseux de ce type, tandis que d'autres en présentent un nombre parfois relativement important<sup>2942</sup>. Il est évident que ce phénomène reflète les interdits alimentaires religieux, qu'ils proviennent d'abord du Judaïsme puis de l'Islam. Au contraire, comme nous l'avons déjà mentionné, les premiers chrétiens, émancipés de la totalité des interdits alimentaires<sup>2943</sup> par les prescriptions du Christ dans les évangiles.

En raison de cette mixité culturelle et religieuse, le viande de porc a donc fait partie du régime alimentaire d'une partie de la population, bien que plus occasionnellement que pour celle de la partie occidentale de la Méditerranée. Il même reconnu au travers de textes bibliques et talmudiques que le cochon a pu être élevé dans ces zones du sud du Levant. Sont ainsi mentionnées comme productrices de porcs les régions autour du lac de Tibériade et du Golan<sup>2944</sup>. Une des principales mentions de ce type d'élevage dans le texte biblique se trouve dans les évangiles avec l'épisode du démoniaque gerasénien/gadarénien :

"Or il y avait là un troupeau considérable de porcs en train de paître dans la montagne. Les démons supplièrent Jésus de leur permettre d'entrer dans les porcs. Et il le leur permit. Sortant alors de l'homme, les démons entrèrent dans les porcs et le troupeau se précipita du haut de l'escarpement dans le lac et se noya."<sup>2945</sup>

La consommation de porc a pu avoir lieu ponctuellement sur certains sites par une population ayant importé un style de vie et donc des préférences alimentaires de régions où il est une partie importante du régime, ou ayant conservé des traditions antérieures. C'est ce qu'on observe à Tel Anafa pour les niveaux hellénistiques où de nombreux restes de porcs ont été mis au jour dans une maison de style purement grec. Il s'agirait ici, selon A. King, de la diffusion du modèle alimentaire caractéristique de la Grèce. Durant la période suivante, la consommation de porc semble avoir considérablement diminuée, sans doute avec l'arrêt progressif de la tradition grecque<sup>2946</sup>. Un des vecteurs du régime alimentaire centré sur le porc, ou du moins lui accordant une place plus importante, est l'armée romaine. Les besoins énergétiques élevés des soldats font que leur régime alimentaire est plus riche en viande que

---

<sup>2941</sup> Horwitz, Tchernov 1989. Horwitz 1996.

<sup>2942</sup> C'est par exemple le cas à Tel Anafa (Redding 1994, p. 291).

<sup>2943</sup> En réalité, cela n'est pas entièrement juste, car, comme nous le verrons plus loin, un interdit alimentaire subsiste : celui de la consommation du sang.

<sup>2944</sup> Urman 1985, p. 149. Safrai 1994, p. 172-173. King 1999, p. 185.

<sup>2945</sup> Lc 8 : 32-33. Il est également fait mention de cet épisode dans les évangiles de Matthieu (Mt 8 : 28-34) et de Marc (Mc 5 : 1-20).

<sup>2946</sup> Redding 1994, p. 291. King 1999, p. 185.

la population de base de la région palestino-jordanienne. Il est constitué communément de viande de moutons et de chèvres mais le porc entre régulièrement dans celui-ci, en complément. Bien que dans certains forts et fortins du *limes arabicus* la présence de porcs soit peu importante<sup>2947</sup>, d'autres sites militaires romains ont donné un pourcentage relativement élevé de restes de cette espèce, comme celui de l'Upper Zohar à proximité de la Mer Morte ou de Dajaniya<sup>2948</sup>. On observe le même phénomène dans la périphérie de Jérusalem, à Binyanei Ha'uma, un des lieux de station de la Xe Légion *Fretensis*<sup>2949</sup>, alors que les attestations de cochons sont extrêmement rares dans cette zone pour cette période en raison du statut religieux particulier de Jérusalem, et de la stricte observance des règles de pureté. L'apport de porcs, et donc leur consommation, par l'armée romaine est également l'hypothèse avancée pour expliquer la présence de restes, certes peu nombreux, dans les niveaux hérodiens mis au jour dans l'Ophel<sup>2950</sup>. Cependant, le porc, bien que consommé par la société romaine dans le sud du Levant, restait une viande plutôt occasionnelle contrairement à ce qu'on observe en Italie et dans tout le nord de la Méditerranée occidentale. Cela s'explique par leur relative rareté et par conséquent la cherté de cette viande. Alors que la viande de bœuf, déjà onéreuse, coûtait 8 *manehs*, celle de porc atteignait 10 *manehs*<sup>2951</sup>.

A la fin de la période romaine et durant l'époque byzantine, la consommation du porc devient de plus en plus importante. Cette soudaine augmentation de l'utilisation d'une viande prohibée par le judaïsme correspond aux habitudes alimentaires d'une population dans un premier temps païennes puis chrétiennes. On note ainsi un véritable accroissement de la consommation du porc en lien avec l'émergence de communautés chrétiennes toujours plus nombreuses. Contrairement au Judaïsme, le Christianisme s'est émancipé des principaux interdits alimentaires et règles de pureté, et le cochon n'est plus une viande prohibée<sup>2952</sup>. L'élevage du cochon s'accroît également. A proximité de la vallée du Jourdain, des moines et des ermites pratiquaient ce type d'élevage<sup>2953</sup>.

---

<sup>2947</sup> A Lejjun, Qasr Bshir ou encore Rujm Beni Yassar (Horwitz, Studer 2005, p. 233).

<sup>2948</sup> Respectivement 13% et 17% de l'assemblage faunique (*Ibid.*, p. 233).

<sup>2949</sup> Bar-Oz *et al.* 2007, p. 10.

<sup>2950</sup> Reich *et al.* 2015, p. 29.

<sup>2951</sup> Sperber 1978. Horwitz, Studer 2005, p. 234.

<sup>2952</sup> Horwitz, Studer 2005, p. 234. Saint Paul, notamment, indique clairement ce renoncement pour les chrétiens aux anciennes traditions juives : "Or à ton sujet ils ont entendu dire que, dans ton enseignement, tu pousses les Juifs qui vivent au milieu des païens à la défection vis-à-vis de Moïse, leur disant de ne plus circoncire leurs enfants et de ne plus suivre les coutumes." (Ac 21 : 21).

<sup>2953</sup> Avi-Yonah 1958, p. 48-49.

Par la suite, avec l'arrivée d'une population musulmane lors des grandes incursions arabes en Palestine dans le courant du VII<sup>e</sup> siècle de notre ère, la consommation du porc connaît de nouveau un net déclin, conformément à la reprise de l'interdit alimentaire concernant cet animal. Pour ces groupes humains, cette tradition de non-consommation du cochon semble remonter à plusieurs siècles, avant même l'avènement de l'Islam. L'historien chrétien de Palestine Sozomène, dans son *Histoire Ecclésiastique*, mentionnent que ces populations pratiquaient la circoncision et s'abstenaient de manger du porc, comme les juifs<sup>2954</sup>. Il est également logique de ne trouver aucune recette à base de porc dans le grand recueil culinaire bagdadien de Ibn Sayyār al-Warrāq.

A côté de ces viandes plutôt traditionnelles, d'autres espèces animales ont pu être consommées durant le premier millénaire de notre ère. Par exemple, le dromadaire, animal très présents dans les régions du sud du Levant, et traditionnellement utilisé pour le commerce par voie terrestre, a pu être consommée de manière ponctuelle ou plus importante sur certains sites, et ce depuis la période hellénistique. A Tell Hesbân, la consommation de cette viande semble avoir été relativement importante<sup>2955</sup>. Des restes de dromadaires, probablement consommés, sont presque systématiquement trouvés sur les sites des régions qui nous intéressent. C'est par exemple le cas à Kh. edh-Dharîh et à Kh. es-Samra<sup>2956</sup>. Des oiseaux, outre les poulets, ont également pu faire partie du régime alimentaire antique et tardo-antique. Ainsi, depuis la période hellénistique jusqu'à la destruction du Temple de Jérusalem, en 70 ap. J.-C., le pigeon a été consommé en grande quantité. L'élevage de pigeon était très important dans l'ensemble de la Palestine et de la Jordanie antique, comme en témoignent les nombreux *colombaria* découverts dans toute cette aire géographique<sup>2957</sup>. Des animaux plus "exotiques" ont complété l'apport en viande, tels que la gazelle. Durant la période du Second Temple, on constate l'augmentation de restes de gazelles. Celles-ci n'étant pas considérées comme impure, mais au contraire comme kasher, elles ont pu être consommées par moment. Ces animaux sont mentionnés dans la littérature rabbinique sous le terme *zevi* - צבי<sup>2958</sup>.

---

<sup>2954</sup> Toplyn 1994, p. 653.

<sup>2955</sup> Labianca 1990, p. 198.

<sup>2956</sup> Communication personnelle d'H. Monchot.

<sup>2957</sup> Reich *et al.* 2015, p. 30.

<sup>2958</sup> Elles n'ont toutefois pas pu être sacrifiées au Temple (*Ibid.*, p. 30).

La question de la viande dans les pratiques alimentaires antiques jusqu'à la fin de la période byzantine et au début de l'islamique est un point prépondérant pour ces questions. Mais plus encore que la viande en elle-même, ce qui est intéressant ici, c'est son traitement. Il importe de considérer la manière dont la viande est préparée pour être mangée. Les cultures se distinguent les unes des autres sur cette question ; de même qu'elles se distinguent aussi sur la consommation ou non d'une espèce en particulier. Outre la non-consommation du porc, les populations juives se différencient par de nombreuses règles de pureté qui ont un fort impact sur les modes de préparations. De même, les chrétiens, du moins au début, vont adopter également des pratiques particulières. Comme nous l'avons déjà mentionné, ce phénomène participe à l'affirmation de certaines communautés qui affichent parfois des pratiques presque à l'opposé du reste de la population. Ces différences vont du traitement de l'animal venant d'être mis à mort à la cuisson de la viande.

Pour les premiers chrétiens, les interdits alimentaires n'ont plus cours, hormis la consommation du sang. Cet interdit se met en place aux alentours du II<sup>e</sup> siècle de notre ère et semble s'arrêter durant le Moyen-âge. Il ne concerne que les chrétiens orientaux au début de cette période, puis uniquement le christianisme byzantin. L'interdiction de consommer le sang des animaux est la seule règle prescrite par la Loi Mosaïque qui continue à être suivie malgré la prescription du Christ dans les évangiles<sup>2959</sup>. Plusieurs auteurs chrétiens mentionnent ce tabou du sang dans le régime alimentaire, tels que Clément d'Alexandrie<sup>2960</sup>, Origène<sup>2961</sup> ou encore Tertullien<sup>2962</sup>. Bien que cet interdit ait été mis en place relativement tôt, ce n'est que dans le courant du IV<sup>e</sup> siècle avec l'établissement du Canon des apôtres - canon 63 - qu'il entre dans le droit canonique. La règle de la non-consommation du sang est ensuite validée comme étant canonique lors du Concile *in Trullo*, à la fin du VII<sup>e</sup> siècle<sup>2963</sup>.

De ce fait, la viande doit être traitée particulièrement : elle doit être saignée. En cela, on constate une vraie rupture avec les habitudes alimentaires de la période romaine. Le sang était, semble-t-il, très prisé par les romains dans les préparations culinaires. Ils avaient un goût prononcé pour les boudins et les sauces à bases de sang. Le meilleur témoignage qui nous est parvenu est sans doute le livre de recettes antiques, *De re coquinaria*, composé au cours du

---

<sup>2959</sup> Caseau 2015, p. 60-61.

<sup>2960</sup> Clément d'Alexandrie, *Le Pédagogue*, III, III : 25, 2. "Périssent donc ces fauves ! - ceux qui se sauvent en se nourrissant de sang ! Car il n'est pas permis aux hommes même de toucher leur sang : leur corps n'est rien que de la chair nourrie par le sang."

<sup>2961</sup> Origène, *Contre Celse*, VIII, 30.

<sup>2962</sup> Tertullien, *Apologétique IX*, 13.

<sup>2963</sup> Canon 2 (Caseau 2015, p. 62).

Ve siècle, et attribué au gastronome romain du Ier s. de notre ère Apicius. Bien que compilé tardivement, il présente des recettes de la période classique, dont par exemple, celle du "minutal de sang, de foie et de poumons de lièvre"<sup>2964</sup>.

Un des grands changements dans le traitement de la viande a lieu entre les périodes romaine et byzantine. Ce changement concerne notamment sa cuisson. Il est visible au travers de la céramique culinaire, et plus particulièrement de la proportion entre les formes fermées et les formes ouvertes. Si les formes fermées - les marmites - sont majoritaires pour les deux périodes, le nombre de formes ouvertes augmente de manière importante durant la fin de l'Antiquité. Ce phénomène est commun à l'ensemble du bassin méditerranée. Même s'il est moins visible pour les régions palestino-jordanienne que, par exemple, en Italie, où le cas de Naples est particulièrement explicite<sup>2965</sup>, il est quand même présent. On observe une augmentation des formes ouvertes, avec notamment l'explosion des coquelles, qui sont ainsi présentes en nombre sur la quasi-totalité des sites byzantins, sans tenir compte de la nature de ceux-ci.

L'augmentation du nombre de formes ouvertes dans la batterie de cuisine est, selon P. Arthur, à mettre en relation avec le type de viande consommée par les populations locales. Certaines viandes se prêtent davantage à une cuisson en marmite, dans un contexte liquide ou semi-liquide, que d'autres, pour lesquelles une cuisson plus sèche est préférable, avant de rajouter diverses sauces (**fig. 408**)<sup>2966</sup>. Ainsi, porc et bétail seraient plus compatibles avec une cuisson en marmite, tandis que les ovi-caprins ont plus tendance à être cuits dans des formes ouvertes. Cette dichotomie dans la manière de cuire en fonction du type de viande et la proportion des formes fermées et ouvertes correspondent à ce que l'on sait des animaux majoritairement consommés dans le sud du Levant. Avec l'arrivée des grecs, et surtout, plus tard, de l'armée romaine, l'élevage et la consommation de cochon augmente considérablement<sup>2967</sup>. Il n'est alors pas étonnant de noter la forte présence de marmites durant la période romaine. Si l'on se réfère aux explications de P. Arthur, le porc semble être la

---

<sup>2964</sup> Apicius, *De re coquinaria*, VIII, VIII : 5. "Mettez dans une cocotte du garum, de l'huile et du bouillon, hachez menu du poireau et de la coriandre, puis ajouter dans la cocotte les foies et les poumons. Quand cela sera cuit, pilez du poivre, du cumin, de la coriandre, de la racine de laser, de la menthe, de la rue et du pouliot, mouillez de vinaigre, ajoutez les foies de lièvre et le sang et pilez ; ajoutez du miel et du jus de cuisson, travaillez avec du vinaigre et videz dans une cocotte ; versez les poumons de lièvre coupés menu dans cette même cocotte et faites bouillir. Quand cela aura bouilli, liez à la fécule, saupoudrez de poivre et servez."

<sup>2965</sup> On note en effet à partir du milieu du Ve s. l'abondance de casseroles à tenons horizontaux ("lug-handle casseroles") dans l'ensemble du matériel tardo-antique ( Arthur 2007, p. 16).

<sup>2966</sup> *Ibid.*, p. 18.

<sup>2967</sup> Caseau 2015, p. 62. Dar 1995.

principale viande cuite, et donc bouillie, dans ces marmites. En effet, bien que la viande provenant du bétail - de bœuf principalement - s'accommode également bien à ce type de cuisson, cette dernière n'a pas été consommée en grande quantité. Il est intéressant de noter que dans ce cas, la notion de viande à proprement parlé ne concerne que les ovi-caprins et les suidés. Les bovins ne sont consommés qu'occasionnellement. Ils sont principalement utilisés comme bêtes de somme et pour leurs produits secondaires tel que le lait et le fromage<sup>2968</sup>. De ce fait, les restes de bovins sont systématiquement moins nombreux dans les assemblages fauniques que ceux des chèvres et des moutons. Ainsi, A. King évoque pour la période romaine que sur la majorité des sites des provinces orientales la consommation des ovi-caprins domine assez largement. En moyenne, cette viande correspond à 50% de l'alimentation carnée (**fig. 410**)<sup>2969</sup>. Au contraire, les restes de bovins sont plus rarement présents. A Jérusalem, les constatations effectuées sur un assemblage faunique provenant d'une décharge du Ier s. de notre ère dans la vallée du Cédron à proximité du Temple montrent une faible présence de restes de bovins (*Bos taurus*), seulement 9% là où les chèvres et moutons composent à près de 80% l'assemblage<sup>2970</sup>. De même, à Sumaqa, à proximité du Mont Carmel, le mouton (*Ovis aries*) et la chèvre (*Capra hircus*) sont majoritaires tandis que le bœuf domestique est en retrait<sup>2971</sup>. Pour la fin de la période byzantine, dans la même région, le site d'Horbat Qastra présente un assemblage faunique assez petit mais caractéristique de cette période. Pour les ossements présentant des traces de boucherie, les moutons/chèvres correspondent à 63% de l'ensemble tandis que le porc et le bétail sont nettement moins nombreux, représentant respectivement 22% et 15% du lot<sup>2972</sup>.

La présence de céramiques culinaires ouvertes et fermées, de marmites et de coquelles, sur les mêmes sites ne dépend pas uniquement de la viande consommée. Bien que cela, comme nous venons de l'évoquer, joue un rôle certain, la présence de celles-ci est également liée aux habitudes de cuisson. Si certaines viandes s'accommodent davantage à une cuisson lente dans un liquide tandis qu'une cuisson rapide correspond mieux à d'autres, il s'avère qu'il était courant d'utiliser deux formes de cuisson différentes pour une même viande. Cette dernière pouvait être bouillie dans une marmite et frite ou rôtie dans un second temps dans une coquille peu profonde ou dans une poêle. La double cuisson semble être attestée par exemple dans le fortin d'Umm al-Walid où été trouvées ces deux catégories de céramique

---

<sup>2968</sup> Kisliger 1996, p. 330. Horwitz *et al.* 1990, p. 291.

<sup>2969</sup> La fourchette en fonction des sites pris en compte varie de 30% à 100% (King 1999, p. 185).

<sup>2970</sup> Bar-Oz *et al.* 2007, p. 5.

<sup>2971</sup> Horwitz *et al.* 1990, p. 287-288.

<sup>2972</sup> Van den Brink *et al.* 2013, p. 114.



culinaire. De plus, le Pseudo-Apicius mentionne à de nombreuses reprises dans son *De re coquinaria* ce mode particulier de cuisson en deux temps<sup>2973</sup>. Cette cuisson particulière en deux temps s'explique également par une volonté d'assainir la viande en cas de parasite et de réduire les odeurs. Bien que correspondant à des traditions de régions assez éloignées géographiquement du sud du Proche-Orient, ces recettes nous montrent la possibilité et l'existence de ce type de traitement de la viande. Il est évident que cette pratique était en usage dans la Palestine et l'Arabie antiques, au moins jusqu'au IXe s. comme le prouve la découverte *in situ* de la batterie de cuisine dans le *qasr* d'Umm al-Walid. Il semble également que cette pratique ait perduré plus longtemps. Dans les recettes abbassides de Ibn Sayyār al-Warrāq, il est fait mention de saucisses d'abord bouillies, puis dans un second temps, passées dans une poêle à frire jusqu'à ce qu'elles brunissent<sup>2974</sup>.

La céramique culinaire, et plus particulièrement les marmites et les formes ouvertes, entre activement dans la préparation de la viande consommée. Elle permet de consommer la viande bouillie, frite, des deux manières successivement ou encore en ragoût. Bien que la viande n'entre pas quotidiennement dans le régime alimentaire de la population de base, la forme des récipients de cuisson est, du moins en partie, à mettre en relation avec celle-ci et la diversité des espèces consommées.

La viande durant tout le premier millénaire de notre ère demeure une denrée consommée de manière occasionnelle, du moins, moins fréquemment que les légumes et légumineuses. Sa relative rareté et par conséquent sa cherté font de cet aliment un luxe pour la population de base de la Palestine antique. Seule une certaine élite, politique et ecclésiastique, pouvait se permettre d'avoir de la viande tous les jours à sa table. Ce phénomène perdure jusqu'aux périodes médio- et tarso-byzantine. Ainsi, à Byzance, Ptochoprodromos, dans un de ses poèmes, explique que la viande mijotée, en ragoût, est un des mets luxueux qu'il préfère. Il lui arrive parfois de rêver de la délicate odeur de ces plats de viande<sup>2975</sup>.

---

<sup>2973</sup> Apicius, *De re coquinaria*, VI, II : 3.

<sup>2974</sup> Nasrallah 1987, p. 189.

<sup>2975</sup> Théodore Prodrome, *Ptochoprodromos*, IV 202-3.

## 2. LE POISSON

Autre source de protéine et de fer que la viande, le poisson entre également dans le régime alimentaire de la population du premier millénaire de notre ère dans le sud du Levant. Sa consommation est assez proche de ce qu'on observe pour la viande. Comme pour celle-ci, le poisson a une place importante dans les habitudes alimentaires des populations palestiniennes antiques, mais n'est pas consommé quotidiennement. Seule une minorité, les élites laïques et ecclésiastiques, pouvait se permettre de mettre du poisson au menu des repas ordinaires<sup>2976</sup>. Au début du VIIe, Saint Jean l'Aumônier, alors Patriarche d'Alexandrie, est vilipendé par ses frères :

"Et toi qui comptes en outre obtenir la jouissance des biens éternels, tu bois des vins de diverse sorte, tu avales d'énormes poissons, et des oiseaux, et des mets bien préparés, et des douceurs, et des pièces montées, et des pains blancs à ton plaisir, et tu uses habituellement de parfums et de chambres à coucher et de braseros et de fumigations d'encens, et voici que tout juste maintenant, avec toutes ces vilaines habitudes de luxe, tu te réchauffes même dans une couverture de trente-six sous d'or !" <sup>2977</sup>

La relative rareté du poisson dans le régime alimentaire sud-levantin est à mettre, comme pour la viande, sur le compte du prix élevé de cette denrée. Bien que moins onéreux que la viande, le poisson coûte dix fois plus que les légumes dans la Mishna. Alors qu'une livre de légume vaut un *maneh*, la livre de poisson atteint 10 *manehs*<sup>2978</sup>. Le coût élevé du poisson s'explique par le faible rendement de la pêche aussi bien sur pour le Lac de Tibériade que pour la Méditerranée. M. Broshi estime que le Lac de Tibériade permettait de fournir uniquement 2 kg de poisson par an par habitant tandis que la Méditerranée semble avoir eu un rendement encore plus faible : 4 g par an par habitant. Si l'on se fie à ces estimations, la pêche en Galilée ne permettait d'apporter que 40 g de poisson par semaine à un individu de base<sup>2979</sup>. La majorité des poissons marins consommés par ces populations vient plus vraisemblablement de la mer Rouge, via Aila-Aqaba.

---

<sup>2976</sup> Dauphin 1999, p. 42.

<sup>2977</sup> Léonce de Néapolis, *Vie de Jean de Chypre*, XIX, 38-45.

<sup>2978</sup> Dauphin 1998, p. 495.

<sup>2979</sup> Broshi 1986, p. 49-50. Dauphin 1998, p. 499.

Comme la viande, le poisson est une denrée rare, presque luxueuse. Il est principalement servi lors de grandes occasions. Dans la culture juive, le poisson est traditionnellement consommé lors du Sabbat et durant les jours de fêtes. D'après C. Dauphin, "le poisson tenait en particulier chez les juifs une place d'honneur parmi les denrées comestibles"<sup>2980</sup>. L'importance du poisson dans cette population peut éventuellement s'expliquer par le fait que, contrairement à la viande, les règles alimentaires sont assez peu nombreuses. Parmi les règles établissant ce qui est pur et ce qui est impur, celles concernant les animaux aquatiques sont, sans doute, les plus simples. Elles sont énoncées dans le Lévitique. Sont considérés comme purs, et par là consommables, les animaux ayant à la fois des nageoires et des écailles<sup>2981</sup>. De plus, il apparaît que le poisson, dans la tradition juive antique, était un symbole messianique. Le poisson, dans les repas de fête et de sabbat, était alors considéré comme étant d'une grande importance sur le plan religieux<sup>2982</sup>.

Le poisson continue, avec l'avènement du Christianisme, à avoir une place privilégiée dans les pratiques alimentaires du sud du Levant, du moins symboliquement, à défaut de quotidiennement<sup>2983</sup>. Cet animal revêt une grande symbolique culturelle depuis la tradition juive, dans laquelle "le croyant juif était comparé au petit poisson"<sup>2984</sup>. L'image a perduré dans la tradition chrétienne et a été complétée par l'assimilation du poisson à la figure christique, comme on peut l'observer au début du IIIe s. de notre ère dans un texte de Tertullien à propos du baptême :

"Nous autres, petits poissons, comme notre Poisson le Christ Jésus, nous naissons dans l'eau et nous ne sommes sauvés qu'en demeurant dans l'eau."<sup>2985</sup>

D'autre part, l'importance de cette denrée pour les premiers chrétiens est clairement inscrite dans le Nouveau Testament avec les diverses mentions de miracles concernant les poissons.

---

<sup>2980</sup> *Ibid.*, p. 499.

<sup>2981</sup> Lv 3 : 9-12. "Parmi tout ce qui vit dans l'eau, vous pourrez manger ceci. Tout ce qui a des nageoires et écailles et vit dans l'eau, mers ou fleuves, vous en pourrez manger. Mais tout ce qui n'a point de nageoires et écailles, dans les mers ou dans les fleuves, entre toutes les bestioles des eaux et tous les êtres vivants qui s'y trouvent, vous les tiendrez pour immondes. Vous les tiendrez pour immondes, vous n'en mangerez point la chair et vous aurez en dégoût leurs cadavres. Tout ce qui vit dans l'eau sans avoir nageoires et écailles, vous le tiendrez pour immonde."

<sup>2982</sup> Vogel 1966, p. 17.

<sup>2983</sup> L'importance du poisson dans la tradition judéo-chrétienne est telle, que sa consommation le vendredi est demeurée jusqu'à nos jours, aussi bien dans les milieux chrétiens que juifs. Cette tradition semble venir de la *cena pura* juive. Il s'agit du premier repas du sabbat qui avait lieu le vendredi soir et qui revêtait une solennité toute particulière. *Ibid.*, p. 20.

<sup>2984</sup> *Ibid.*, p. 9.

<sup>2985</sup> Tertullien, *Traité du Baptême*, 1.

Parmi celles-ci on peut citer les deux multiplications du pain et des poissons, la première fois pour cinq mille personnes<sup>2986</sup> et la seconde pour quatre mille<sup>2987</sup>, ou encore la pêche miraculeuse sur le Lac de Tibériade<sup>2988</sup>.

Que ce soit pour des raisons culturelles ou de cherté, le poisson a une place importante mais non quotidienne dans les habitudes alimentaires des populations palestino-jordaniennes. Dès l'âge du Fer II, la consommation de poisson à toujours fait partie du régime alimentaire de cette région. Les recherches effectuées dans la Cité de David ont ainsi mis au jour un grand nombre de reste de poissons. Même, il est possible de remonter plus loin dans le temps pour remarquer la grande consommation du poisson. Certaines espèces - la perche du Nil (*Lates niloticus*) - sont présentes dans le régime alimentaire depuis le Chalcolithique, et ce jusqu'au début de la période islamique<sup>2989</sup>. Pour le début de la période romaine, on constate une forte présence de reste ichtyens sur des sites tels Gamla et Masada<sup>2990</sup>. Sur ce dernier, à côté du poisson de base, une amphore contenant du *garum* provenant d'Espagne a été trouvée<sup>2991</sup>. D'une manière générale, le poisson est présent sur la quasi-totalité des sites de la région. Parmi ceux-ci, pour l'ensemble de la période romaine, on peut mentionner Sepphoris, Megiddo et Tell Hesbân. Pour les périodes plus tardives, des sites tels que En Boqe, Ein Gedi Upper Zohar ou encore la Cité de David et Horvat Karkur<sup>2992</sup>.

De nombreuses espèces sont consommées durant le premier millénaire de notre ère. On trouvait ainsi principalement plusieurs types de poissons chats - *Clarias gariepinus*, *Bagrus sp.* et *Synodontis sp.* -, mis en évidence dans les assemblages fauniques de nombreux sites tels que Césarée Maritime<sup>2993</sup>, le Monastère arménien à Jérusalem<sup>2994</sup>, Ashqelon<sup>2995</sup> et Tamara<sup>2996</sup>. De même, les poissons perroquets - *Scarus sp.* et *Sparisoma cretense* - semblent avoir été consommés par exemple à 'En Gedi<sup>2997</sup>, Horvat Karkur<sup>2998</sup>, Tel Malatha<sup>2999</sup>,

---

<sup>2986</sup> Mc 6 : 30-44. Mt 14 : 13-21. Lc 9 : 10-17.

<sup>2987</sup> Mc 8 : 1-10. Mt 15 : 32-39.

<sup>2988</sup> Lc 5 : 1-7.

<sup>2989</sup> Reich *et al.* 2015, p. 31.

<sup>2990</sup> Van Neer *et al.* 2004, p. 135.

<sup>2991</sup> Cotton *et al.* 1996.

<sup>2992</sup> Van Neer *et al.* 2004, p. 135.

<sup>2993</sup> Fradkin, Lernau 2008. Van Neer *et al.* 2004, Table 3, p. 111.

<sup>2994</sup> Lernau, non publié.

<sup>2995</sup> Van Neer *et al.* 2004, Table 3, p. 111-117.

<sup>2996</sup> Lernau 1986. Van Neer *et al.* 2004, Table 3, p. 114.

<sup>2997</sup> Van Neer *et al.* 2004, Table 3, p. 111-117.

<sup>2998</sup> Lernau 2004. Van Neer *et al.* 2004, Table 3, p. 112.

Pétra<sup>3000</sup> et Kh. edh-Dharieh<sup>3001</sup>. A ces espèces, on peut également rajouter le barbeau - *Barbus sp.* et *Cyprinidae* -, le tilapia -*Tilapia sp.* - et le mérou - *Serranidae*<sup>3002</sup>. Cependant, l'un des poissons les plus couramment consommés dans le sud du Levant est la perche du Nil - *Lates niloticus*. Contrairement à ce qu'indique son nom, on ne trouve pas cette perche uniquement dans le Nil. C'est une espèce endémique du Proche-Orient. Elle pouvait également être pêchée dans le Jourdain et le lac de Tibériade<sup>3003</sup>. La grande majorité des sites aussi bien d'époque romaine que plus tardifs en a livré : Césarée Maritime<sup>3004</sup>, la Cité de David<sup>3005</sup>, Ashqelon<sup>3006</sup>, Tell Jenin<sup>3007</sup>, Yavne-Yam<sup>3008</sup> ou encore Zichrin<sup>3009</sup>. En plus de ces espèces les plus souvent consommées, d'autres l'ont été de manière plus occasionnelle, généralement en moins grande quantité (**Annexe 9**).

Le poisson a été consommé par les populations du sud du Levant sous diverses formes. Seuls les habitants des zones côtières ou à proximité du lac de Tibériade, voire du Jourdain, pouvaient avoir manger du poisson frais. Pour la période byzantine, on sait que des moines du monastère de Séridos avaient comme repas du poisson frais. Cela s'explique par le fait que le monastère se trouvait non loin de Gaza et de son port Maiumas Gazae<sup>3010</sup>. La majorité de la population locale devait se contenter de poissons traités avant exportation. Trois types de traitements préalables du poisson permettaient sa bonne conservation en vue de l'exportation. Les trajets les plus courts, depuis la mer Rouge et la Méditerranée, pouvaient atteindre plusieurs jours, et s'effectuaient à l'aide d'animaux. D'après C. Glucker, ce transport, que ça soit à partir d'Aïla ou de Gaza, se faisait certainement à dos d'âne, dans des paniers<sup>3011</sup>. Il était alors impossible de garder le poisson frais. De ce fait, cette denrée était le plus souvent séché, salé ou préparé en *garum*. Le poisson séché semble avoir été, du moins en partie, importé en Palestine depuis la Basse-Egypte, et les cités d'Alexandrie et de Pelusium<sup>3012</sup>. L'utilisation du salage pour conserver le poisson est bien connu pour les périodes romaine et byzantine. Les papyri de Nessana font mention de nombreuses fois aux poissons, et

<sup>2999</sup> Van Neer *et al.* 2004, Table 3, p. 111-117.

<sup>3000</sup> Desse-Berset, Studer 1996. Van Neer *et al.* 2004, Table 4, p. 118.

<sup>3001</sup> Communication personnelle de H. Monchot.

<sup>3002</sup> Van Neer *et al.* 2004, Table 3, p. 111-117.

<sup>3003</sup> Communication personnelle de H. Monchot.

<sup>3004</sup> Fradkin, Lernau 2008. Van Neer *et al.* 2004, Table 3, p. 111.

<sup>3005</sup> Lernau, Lernau 1992. Van Neer *et al.* 2004, Table 3, p. 112.

<sup>3006</sup> Van Neer *et al.* 2004, Table 3, p. 111-117.

<sup>3007</sup> Ziedler, Boessneck 1990. Van Neer *et al.* 2004, Table 3, p. 116.

<sup>3008</sup> Lernau non publié. Van Neer *et al.* 2004, Table 3, p. 117.

<sup>3009</sup> Lernau non publié. Van Neer *et al.* 2004, Table 3, p. 117.

<sup>3010</sup> Dauphin 1998, p. 499.

<sup>3011</sup> Glucker 1987, p. 95.

<sup>3012</sup> Van Neer *et al.* 2004, p. 129.

notamment à son traitement. Les poissons en salaison sont principalement décrits dans le papyrus *Pap. Colt 47*, datant de la fin de la période byzantine<sup>3013</sup>. Le poisson pouvait également être consommé sous la forme du *garum* - aussi appelé *liquamen*. Le *garum* est une sauce de poisson fermentée. Elle est obtenue par la fermentation et la décomposition de morceaux de poisson auxquels on rajoute des herbes et du sel préalablement macérés dans de l'eau avec de l'huile d'olive, du vin ou du vinaigre<sup>3014</sup>. Il pouvait être obtenu à partir de nombreux poissons, mais habituellement à partir du thon et du maquereau<sup>3015</sup>. Ce condiment avait une place importante dans le régime alimentaire méditerranéen de la période romaine. Le pseudo-Apicius, dans son ouvrage de recette, mentionne à de nombreuses reprises le *garum/liquamen*. Dès le premier livre, il livre une méthode pour corriger le *garum* si par malheur il a tourné et a une mauvaise odeur<sup>3016</sup>. Puis, il suggère dans beaucoup de recettes d'en rajouter, comme pour la "*patina* quotidienne", dans laquelle des cervelles doivent être cuites avec du *garum*<sup>3017</sup>. Bien que les provinces occidentales en aient été les principales régions productrices, le Proche-Orient a également produit cette fameuse sauce de poisson mais de manière plus anecdotique. Certaines villes orientales ont pu en produire telle que Pelusium en Egypte, Apamée en Syrie et Sidon en Phénicie<sup>3018</sup>. La Galilée a également eu son grand centre de production du *garum*. Ce dernier étant la spécialité de Magdala - l'ancienne Tarichae -, sur la rive occidentale du lac de Tibériade<sup>3019</sup>. L'importance du *garum* dans les habitudes alimentaires antiques de Palestine est aussi à chercher dans le fait que les communautés juives pouvaient en consommer. La tradition talmudique considérait cette denrée comme kasher, contrairement par exemple aux crustacés<sup>3020</sup>.

Le poisson, bien que non consommé quotidiennement, a une importance toute particulière dans les habitudes alimentaires des populations qui nous intéressent. Sa préparation et notamment sa cuisson se rapproche de ce qu'on observe avec la viande. Si l'on

<sup>3013</sup> La datation est à placer avant 605 de notre ère (Kraemer 1958, p. 140-141).

<sup>3014</sup> André 1961, p. 198-200. Jackson 1988, p. 36. Dauphin 1999, note 25, p. 60.

<sup>3015</sup> On pouvait également utiliser, d'après N. Desse-Berset et J. Desse, "murènes, rougets, bars, anguilles, anchois, sardines, ainsi que des coquillages, telles les huîtres" (Desse-Berset, Desse 2000, p. 74).

<sup>3016</sup> Apicius, *L'art culinaire* I, VI. "Si le *garum* a pris une mauvaise odeur, retournez un vase vide que vous fumigerez avec du laurier ou du cyprès, et versez-y le *garum* préalablement exposé à l'air. S'il est trop salé, mettez un setier de miel et agitez ... ; il se trouve ainsi corrigé. Mais du moût frais donne aussi le même résultat."

<sup>3017</sup> Apicius, *L'art culinaire* IV, II : 1.

<sup>3018</sup> Van Neer *et al.* 2004, p. 129.

<sup>3019</sup> Dauphin 1999, p. 60.

<sup>3020</sup> Van Neer *et al.* 2004, p. 129.

se réfère aux instructions données par le pseudo-Apicius, trois principales manières de cuire le poisson existent : le faire frire, revenir et bouillir. Que ça soit l'action de frire ou de faire revenir le poisson, cela se fait à l'aide d'une poêle à frire ou d'une coquille peu profonde. Plusieurs recettes du *De re coquinaria* insistent sur ces types de cuisson. Certaines sont clairement orientées vers la friture comme celle de la "*Patina* de menuises frites" :

"Lavez les menuises, cassez des œufs et trempez-y les menuises. Prenez du garum, du vin et de l'huile que vous ferez bouillir et, quand l'ébullition se produira, jetez-y les menuises. Quand elles auront pris, retournez-les avec soin. Laissez prendre couleur, arrosez de garum au vin ordinaire, saupoudrez de poivre et servez."<sup>3021</sup>

Frire le poisson est une technique de cuisson qui a longtemps été utilisée. En effet, dans le livre de recette abbasside d'Ibn Sayyār al-Warrāq, il est également fait mention de ce mode de cuisson<sup>3022</sup>. Dans d'autres cas, l'utilisation de la friture est moins certaine. Il est parfois seulement fait mention d'une cuisson à l'huile. Il s'agirait alors davantage de faire revenir le poisson que de le faire frire. L'utilisation d'une céramique culinaire peu profonde, poêle ou coquille basse, est confirmée par les sources antiques. Léonce de Neapolis, dans son récit de la vie de Syméon le Fou que nous avons déjà mentionné, affirme que, en plein désert, dans un repas plantureux, figuraient des poissons cuits dans une poêle<sup>3023</sup>.

Le poisson pouvait également être bouilli. Pour cela, le procédé ne diffère en rien de ce qui se fait avec la viande. Le poisson bouilli ou en ragoût se cuisine ainsi dans une marmite. Plusieurs recettes du pseudo-Apicius évoque le fait de bouillir le poisson ou de le faire cuire dans un bouillon, telles que celle du "minutal de mer"<sup>3024</sup> ou encore de la "*patina* de lagites"<sup>3025</sup>. Ce type de cuisson longue, en marmite, se retrouve également dans le cas des ragoûts. Cette tradition semble avoir perduré puisque, à Byzance, Ptochoprodromos décrit plusieurs recettes de ragoûts - *monokythron* - à base de poisson<sup>3026</sup>.

Comme pour la viande, on constate plusieurs façons de cuire le poisson. Ces diverses méthodes - frire, revenir et bouillir - correspondent aux diverses formes de céramiques culinaires. Les culinaires peu profondes comme les poêles, voire les coquilles basses,

---

<sup>3021</sup> Apicius, *L'art culinaire*, IV, II : 20.

<sup>3022</sup> Nasrallah 1987, p. 50.

<sup>3023</sup> Léonce de Neapolis, *Vie de Syméon le Fou*, XXVIII : 158-159.

<sup>3024</sup> Apicius, *L'art culinaire*, IV, II : 1.

<sup>3025</sup> Apicius, *L'art culinaire*, IV, II : 26.

<sup>3026</sup> Koder 2007, p. 60-61.

devaient être utilisées pour frire le poisson, les coquelles profondes pour le faire revenir en sauce, et les marmites pour le faire bouillir, en ragoût.

### **3. LES VEGETAUX -LEGUMES, LEGUMINEUSES, "HERBES" - ET CEREALES**

La viande et le poisson, bien que revêtant une importance symbolique forte, n'était pas consommés fréquemment par la population de base du sud du Levant durant le premier millénaire de notre ère. Le régime alimentaire était davantage basé sur une alimentation très tournée vers le végétal, bien qu'on note une grande consommation de produits laitiers<sup>3027</sup>. Hormis quelques cas particuliers, ce végétarisme n'était pas voulu, mais en raison d'éléments externes : cherté de la viande et du poisson, rendement trop faible pour nourrir l'ensemble de la population. La Palestine antique est connue pour la culture et la production de nombreux produits végétales. Ce n'est pas étonnant, alors, de constater que, comme pour les régions adjacentes, son économie, et surtout ses pratiques alimentaires reposent un grande partie sur la fameuse Triade Méditerranéenne. Le blé, l'olive - au travers de l'huile -, et le raisin - par le vin - montrent ainsi l'importance des denrées non animales. Si l'on en croit S. Carusi, les céréales constituaient entre 70% et 75% de l'apport calorique quotidien à la fin de l'Antiquité<sup>3028</sup>. Nous n'aborderons pas en profondeur la question de pain qui, bien que très intéressante tant sur le plan purement alimentaire que symbolique, n'entre pas directement dans notre problématique des aliments cuits à l'aide de céramiques culinaires.

Les aliments d'origines végétales - légumes, légumineuses, "herbes" sauvages et céréales -, contrairement à la viande et, dans une moindre mesure, au poisson, ne font pas l'objet d'interdictions particulières ni de règles de pureté contraignante dans la tradition juive. La seule contrainte des règles juives est l'interdiction de produire et de consommer certains produits lors de l'année sabbatique. L'interdiction de consommation ne concerne que les

---

<sup>3027</sup> Communication personnelle de D. Pieri.

<sup>3028</sup> Carusi 2015, p. 338.



denrées cultivées lors de cette année<sup>3029</sup>. Il était bien plus aisé de préparer et de manger des légumes et des céréales que les aliments cités précédemment. A cela, vient s'ajouter surtout un prix très en deçà de ce qui est constaté pour les denrées carnées. Dans un passage du Talmud de Jérusalem déjà évoqué, le Rabi Eleazar ben Azarayah mentionne le prix d'une ration quotidienne de légumes bouillis en le comparant avec d'autres types d'aliments bouillis également :

"Celui qui possède 10 *manehs* peut manger chaque jour des légumes bouillis dans une marmite ; s'il a 20 *manehs*, il pourra ces mêmes légumes bouillis puis en ragoût ; s'il a 50 *manehs*, il pourra acheter chaque vendredi une *litra* de viande ; s'il a 100 *manehs*, il pourra obtenir une *litra* de viande chaque jour."<sup>3030</sup>

Le prix d'une *litra* quotidienne de légume bouillis est dix fois moins important que pour de la viande. Un passage du Talmud babylonien<sup>3031</sup> confirme le fait que les légumes étaient bon marché. Dans une énumération assez semblable, il est dit qu'un *maneh* suffit pour acheter une *litra* de légumes cuit dans une marmite. Tandis que pour la même quantité de poisson il fallait déboursier 10 *manehs* et pour de la viande entre 50 et 100 *manehs*<sup>3032</sup>. A Alexandrie au VIIe siècle, d'après Léonce de Néapolis dans sa vie de Jean de Chypre, un ouvrier qui gagnait un *keration*, soit 72 *folleis*, par jour pouvait se procurer des haricots chauds pour un *follis*<sup>3033</sup>. Alors que, par exemple, le prix pour accéder aux bains était de 5 *folleis*, ce qui était suffisant pour couvrir les dépenses quotidiennes en légumes de la maison d'un riche banquier<sup>3034</sup>. La population la moins aisée pouvait donc avoir accès à ces aliments d'origine végétale. Outre ces sources, selon Cl. Dauphin, dans les "tavernes" les moins chères de Palestine, le menu consistait uniquement en des haricots bouillis avec du sel et servis avec du pain<sup>3035</sup>. Il paraît donc parfaitement logique, au vu du rapport entre l'apport calorique et le prix, que les légumes, légumineuses et céréales aient constitué la majeure partie du régime alimentaire des populations du sud du Levant durant le premier millénaire de notre ère.

---

<sup>3029</sup> Dauphin 1999, p. 48. L'année sabbatique est la dernière année d'un cycle de sept ans, et fait directement écho au rythme de la semaine judaïque. Cette prescription est tirée du livre de l'Exode (Ex 23 : 10-11) : "Pendant six ans tu ensemenceras la terre et tu en engrangeras le produit. Mais la septième année, tu la laisseras en jachère et tu en abandonneras le produit ; les pauvres de ton peuple le mangeront et les bêtes des champs mangeront ce qu'ils auront laissé. Tu feras de même pour ta vigne et pour ton olivier."

<sup>3030</sup> Dauphin 1998, p. 494-495.

<sup>3031</sup> Le Talmud babylonien date de la moitié du VIe s. ap. J.-C. (Dauphin 1999, 43).

<sup>3032</sup> Talmud babylonien, *Hullin* 84a ; Epstein 1935-1952 éd., *Seder Kodoshim* IV : 471).

<sup>3033</sup> Léonce de Néapolis, *Vie de Jean de Chypre*, XXXVIII : 70 : 10-12.

<sup>3034</sup> *Ibid.*, XL, 76 : 18-24. Dauphin 1999, p. 43.

<sup>3035</sup> *Ibid.*, p. 43-44.

Le faible prix de ces denrées est dû au fait que la zone sud-levantine, et plus particulièrement la Palestine, était connue comme une région propice pour la culture. Dans l'Ancien Testament, la Palestine - la Terre Promise - est décrite comme un pays où les céréales et les fruits poussent en abondance :

" Mais Yahvé ton Dieu te conduit vers un heureux pays, pays de cours d'eau, de sources qui sourdent de l'abîme dans les vallées comme dans les montagnes, pays de froment et d'orge, de vignes, de figuiers et de grenadiers, pays d'oliviers, d'huile et de miel, pays où le pain ne te seras pas mesuré et où tu ne manqueras de rien, pays où il y a des pierre de fer et d'où tu extrairas, dans la montagne, le bronze. Tu mangeras, tu te rassieras et tu béniras Yahvé ton Dieu en cet heureux pays qu'il t'a donné."<sup>3036</sup>

Le Coran mentionne, dans la sourate des Abeilles - *An-Nahl* -, les bienfaits d'Allah envers les hommes dans des termes assez similaires. Bien qu'il n'y est pas directement dit qu'il s'agit de la Palestine, la description est très proche de celle du Deutéronome<sup>3037</sup>. De nombreuses villes de la Palestine antique étaient célèbres notamment pour leurs jardins-potagers, mentionnés à la fois dans les écrits rabbiniques et dans les récits chrétiens hagiographiques. Les plus célèbres étaient sans doute ceux de Césarée Maritime, d'Ashqelon et de Sébaste<sup>3038</sup>. Les jardins de légumes avaient, semble-t-il, une certaine importance pour les populations locales, surtout de tradition juive. Une phrase provenant du Traité *Qiddouschin* du Talmud de Jérusalem va pleinement dans ce sens : "R. Yossé b. R. Aboun dit aussi de ne pas habiter une ville où il n'y a pas de jardin à légumes"<sup>3039</sup>. C'est d'ailleurs des potagers d'Ashqelon/Ascalon que les échalotes tirent leur nom - *caepa Ascalonis* - dont nous parle Pline l'Ancien dans son *Histoire Naturelle*<sup>3040</sup>.

Outre ces jardins-potagers urbains, le sud du Levant, et principalement les régions que recouvrent aujourd'hui Israël et les Territoires Palestiniens, est propice à la culture. Des zones de plaine sont aujourd'hui encore utilisées pour l'agriculture et nettement visible dans le paysage actuel, telles que la plaine de la Sharon ou encore la Galilée. Durant l'Antiquité, l'agriculture et la culture d'arbres fruitiers étaient très importantes, aussi bien à l'ouest qu'à

---

<sup>3036</sup> Dt 8 : 7-10.

<sup>3037</sup> Coran, Sourate 16 : 11. "Au moyen de l'eau il fait germer les blés, l'olive, le palmier, la vigne, et toutes sortes de fruits".

<sup>3038</sup> Dauphin 1998, p. 497.

<sup>3039</sup> L'importance des potagers urbains est soulignée par le fait que la remarque de R. Yossé b. R. Aboun est ajoutée à l'énumération de ce qu'il faut pour habité dans une localité : "on ne doit pas habiter une localité privée de médecin, ou de bain, ou d'n tribunal correctionnel" (Talmud de Jérusalem, *Qiddouschin*, IV : 12)

<sup>3040</sup> Pline, *Histoire Naturelle*, XIX : 32. Dauphin 1998, p. 497.

l'est du Jourdain. Les Nabatéens ont ainsi pratiqué la culture sur l'ensemble de leur territoire. Nos connaissances sur l'agriculture dans le monde nabatéen sont malheureusement encore très lacunaires. La majorité de ce qu'on en sait vient des écrits d'auteurs antiques grecs et latins, Diodore de Sicile<sup>3041</sup> et Strabon<sup>3042</sup>, et concerne la région de Pétra<sup>3043</sup>. Le premier affirme apprend que les Nabatéens ne pratique pas la culture, et que cette activité est interdite sous peine de mort<sup>3044</sup>. Il s'agit ici clairement d'un jugement de la part de l'auteur. Les recherches archéobotaniques récentes, et notamment celles de Ch. Bouchaud, montrent que cette affirmation n'était pas réelle. Un développement important de l'agriculture est visible sur les sites nabatéens, et surtout à Pétra, à partir du Ier s. de notre ère<sup>3045</sup>. Ch. Bouchaud a mis en évidence que les céréales ont été très cultivées (**fig. 411**), sauf à Pétra-Ez Zantur. À Dharih, pendant la période nabatéenne classique (50-10 ap. J.-C.), près de la moitié des espèces végétales étudiées sont des céréales. Elles sont également présentes dans le l'assemblage carpologique et anthracologique de Bosra à plus de 25% pour la période nabatéo-romaine (100-300 ap. J.-C.)<sup>3046</sup>. Suite à ces nouvelles études, il apparaît qu'il y a eu utilisation d'agro-systèmes particuliers, basés sur des cultures mixtes de céréales et légumineuses et d'arbres fruitiers<sup>3047</sup>.

L'agriculture dans ces régions, et surtout en Palestine, a atteint son apogée, avant nos périodes modernes, au cours de l'Antiquité Tardive. On cultivait la terre aussi bien dans les plaines fertiles du centre de la région, que sur les hauteurs du Golan, et même dans les zones semi-désertiques du Néguev. En plus des nombreux champs de céréales, il faut imaginer une campagne couverte d'arbre fruitiers, d'oliviers, de vignes et de noyers. C'était particulièrement visible dans les collines de Judée et autour de la mer Morte<sup>3048</sup>. Pour A. Izdebski, l'Antiquité Tardive est la période durant laquelle toute la Palestine fut cultivée intensément. Les conditions climatiques étaient alors optimales ce qui a permis l'exploitation de l'ensemble du sud du Levant, même les zones semi-désertiques du Néguev. A partir des VIe et VIIe siècles,

---

<sup>3041</sup> Diodore de Sicile, *Bibliothèque historique* XIX, XCIV : 2.

<sup>3042</sup> Strabon, *Géographie* XVI, IV : 21-26.

<sup>3043</sup> Bouchaud 2015, p. 106-107.

<sup>3044</sup> Diodore de Sicile, *Bibliothèque historique* XIX, XCIV : 2. "Les arabes Nabatéens vivent en plein air ; il donnent le nom de patrie à un contrée où l'on ne voit ni habitations, ni rivières, ni sources abondantes qui puissent procurer de l'eau à une armée ennemie. D'après une loi du pays, ils ne sèment pas de blé, ne plantent aucun arbre fruitier, ne boivent pas de vin et ne construisent aucune maison. Ceux q̄ font le contraire sont punis de mort."

<sup>3045</sup> Bouchaud 2015, p. 107. Kouki 2009, p. 324 . Tholbecq 2013, p. 5 .

<sup>3046</sup> Bouchaud 2015, fig. 2, p. 110.

<sup>3047</sup> Ce type de système agraire est connu dans le Proche-Orient depuis l'âge du Bronze (Tengberg 2012 ; Bouchaud 2015, p. 114).

<sup>3048</sup> Izdebski 2011, p. 308.

le climat commence à se modifier et devient de moins en moins propice à l'agriculture dans les zones arides, ce qui rend l'exploitation du Néguev et de la région de la mer Morte très compliquée voire impossible<sup>3049</sup>. Suite à ce changement et au changement politique avec la conquête arabe, l'agriculture se renouvelle. Sans atteindre une expansion similaire à celle de la fin de l'Antiquité, on assiste à une modification de la pratique de l'agriculture. M. Decker parle ainsi de "*Green Revolution*". On assiste à une véritable rupture avec les traditions antérieures<sup>3050</sup>. Ce changement va se poursuivre durant toute la période médiévale, et de nouvelles espèces vont être cultivées de manière importante<sup>3051</sup>.

Que ce soit les céréales, les fruits, les légumes et les légumineuses, les denrées d'origine végétales ont une place importante dans le régime alimentaire de la population sud-levantine du premier millénaire de notre ère. De nombreux légumes et légumineuses ont pu être consommés sur place. Une inscription sur une des mosaïques de la synagogue de Rehob dresse la liste d'un grand nombre de ces derniers<sup>3052</sup>. Elle est exceptionnelle non seulement par son contenu, mais également par sa taille. Elle est composée de vingt-neuf lignes et de plus de trois cent soixante mots, ce qui en fait la plus grande inscription trouvée en Israël<sup>3053</sup>. Il s'agit de l'énumération des produits agricoles qui font l'objet de l'interdiction de consommation au cours de l'année sabbatique et qui doivent être rachetés lors des six autres années du cycle<sup>3054</sup>. Les denrées citées sont très variées : menthe, moutarde, ail, oignons de "village", oignons, graines, lupins secs, poireaux, haricots égyptiens, panais, courges, concombres et melons. A cela il faut également rajouter le vin et l'huile, autrement dit le raisin et les olives<sup>3055</sup>. D'après M. Broshi, il convient également de compléter cette liste de légumineuses cultivées par le chou, la carotte le navet et le radis, qui sont fréquemment mentionnés dans le Talmud<sup>3056</sup>. Il est intéressant de citer aussi les betteraves qui semblent avoir été consommées si l'on se fie à ce que déclare le R. Tarfon dans le Talmud babylonien<sup>3057</sup>.

---

<sup>3049</sup> *Ibid.*, p. 309.

<sup>3050</sup> Decker 2009, p. 189.

<sup>3051</sup> *Ibid.*, p. 188.

<sup>3052</sup> Sussmann 1981a.

<sup>3053</sup> *Ibid.*, p. 146.

<sup>3054</sup> Dauphin 1998, p. 497.

<sup>3055</sup> Sussmann 1981b, p. 152-153.

<sup>3056</sup> Broshi 1986, p. 47. Dauphin 1998, p. 497.

<sup>3057</sup> Dauphin 1998, p. 495.

Les livres de recettes que ça soit celui du Pseudo-Apicius ou celui de Ibn Sayyār al-Warrāq laissent une grande place aux légumes et aux légumineuses. L'ensemble du Livre III du *De re coquinaria* est consacré à ces aliments. Le Pseudo-Apicius nous donne des recettes pour accommoder les asperges<sup>3058</sup>, les concombres<sup>3059</sup>, les poireaux<sup>3060</sup> ou encore les carottes et les panais<sup>3061</sup> :

"Faites bouillir les carottes, coupez-les en morceaux, faites-les cuire dans une sauce au cumin avec un peu d'huile et servez. Faites la sauce au cumin pour les coquillages."<sup>3062</sup>

Le recueil d'époque abbasside traite des légumes dans plusieurs chapitres. Le chapitre 43 traite ainsi des plats bouillis - *ṣalāyiq* - à base de légumes tels que des asperges - *hilyawn* -, des choux-fleurs - *qunnabīt* - ou encore des carottes - *jazar*<sup>3063</sup>. Dans le chapitre 46, Al-Warraḡ présentent des recettes de plats végétariens pour les chrétiens faisant le Carême. Ces plats simulaient les plats habituels - *ṭa'ām muzawwar*. C'est ainsi qu'il présente des recettes de crevettes - *rabīthā* - sans crevettes, de poisson - *ṣaḥnāt* - sans poisson ou encore d'omelette - *'ujja* - sans œufs<sup>3064</sup>. Dans cet ouvrage, il est également fait mention de recettes végétariennes destinées aux malades - *muzawwarāt al-buqūl*<sup>3065</sup>.

Bien qu'on observe une grande variété de produits cultivés, les céréales - principalement le blé - et un trio de légumineuses : fèves, lentilles et pois, se détachent clairement en raison de leur importance dans le régime alimentaire de la population de base du sud du Levant. Ces quatre principaux éléments occupent une place constante dans l'alimentation au travers des divers périodes du premier millénaire de notre ère. Déjà, durant la période hellénistique, les pois sont présents en forte proportion à Tell Hesbân<sup>3066</sup>. De même, sur le territoire nabatéen, les lentilles - *lens culinaris* - sont les légumineuses les plus communes pour toutes les périodes prises en compte par Ch. Bouchaud, et ce sur cinq des huit sites étudiés. par exemple, elles représentent 33% des légumineuses découvertes à Pétra-Ez Zantur pour la période Nabatéo-romaine<sup>3067</sup> (**fig. 412**). Le R. Gamaliel avait pour habitude de

<sup>3058</sup> Apicius, *L'art culinaire*, III, III.

<sup>3059</sup> *Ibid.*, VI, VI.

<sup>3060</sup> *Ibid.*, X, X.

<sup>3061</sup> *Ibid.*, XXI, XXI.

<sup>3062</sup> *Ibid.*, XXI, XXI : 3. "*Carotas elixatas concisas in cuminato oleo modico coques et inferes. Cuminatum conciliorum facies.*"

<sup>3063</sup> Nasrallah 1987, p. 220.

<sup>3064</sup> *Ibid.*, p. 232-239.

<sup>3065</sup> *Ibid.*, p. 433-437.

<sup>3066</sup> Labianca 1990, p. 198.

<sup>3067</sup> Bouchaud 2015, p. 113, fig. 3, p. 110.

servir quotidiennement un seau rempli de lentilles cuites à l'eau<sup>3068</sup>. L'Ancien Testament - dans la Vulgate - mentionne à de nombreuses reprises le *pulmentum*, sorte de bouillie/ragoût<sup>3069</sup>. Bien que sa composition ne soit pas certaine, selon Hilderman, il s'agirait d'un plat préparé à partir de lentille. Les moines cénobite de Pacôme se nourrissait d'une préparation assez similaire à laquelle ils ajoutaient de la farine et parfois de petits morceaux de viande lors des jours de fêtes<sup>3070</sup>. Selon Théodore de Pétra, on servait uniquement des lentilles cuites et du pain pour fêter les rencontres en saints moines, ce qui correspondait à un repas normal pour les cénobiarques<sup>3071</sup>. Ibn Sayyār al-Warrāq, dans le chapitre 3 de son ouvrage de recettes abbasside, mentionne également les lentilles comme un élément essentiel à ne pas oublier lorsque l'on cuisine des ragoûts et bouillis<sup>3072</sup>. Quant aux pois, ils ont également une place importante. Les pois chiches - *Cicer arietinum* - et autres pois - *Pisum sativum* - sont souvent cités dans les principales denrées consommées. C. Bouchaud a prouvé sa culture dans le monde nabatéen<sup>3073</sup>. L'importance des pois chiches n'a pas diminué avec le temps dans l'ensemble du Proche-Orient. Encore aujourd'hui, le houmous est le plat emblématique de ces régions. Les céréales sont incontournables, peut-être plus encore que les légumineuses que nous venons de mentionner, dans l'alimentation sud-levantine. Toutefois, cette importance est dû principalement à la grande consommation de pain. Bien que C. Dauphin estime que céréales n'étaient que rarement consommées sous une forme autre que le pain<sup>3074</sup>, il semble que le blé a pu être mangé de manière importante en friqueh. Cela a été démontré pour la région du Hauran - autour de Bosra et de Si'. Il n'est pas insensé de penser que cette pratique alimentaire était répandue dans l'ensemble du sud du Levant<sup>3075</sup>.

Une petite partie de la population, les moines, principalement ceux du désert de Judée, consommaient également des herbes sauvages. Ce régime alimentaire très ascétique est assez exceptionnel, et rejoint les volontés monastiques de pauvreté et d'humilité. Les principales plantes cueillies et ingérées sont les coloquintes sauvages<sup>3076</sup>. Cette plante n'est généralement pas propice à la consommation en raison de son goût trop aigre. Ce détail n'a pas suffi à arrêter ces moines. Il a ainsi fait l'objet d'un miracle de saint Sabas :

---

<sup>3068</sup> Dauphin 1998, p. 497.

<sup>3069</sup> Gn 25 : 29, 27 : 4, 27 : 27. 2 S 13 : 5, 13 : 7. 2 R 4 : 38. Is 44 : 16. Dn 14 : 32. Ag 2 : 13.

<sup>3070</sup> Dembinska 1985, p. 440-441.

<sup>3071</sup> Théodore de Pétra, *Vie de Saint Théodose*, LXXIII, 20-74 : 6. Dauphin 1998, p. 497.

<sup>3072</sup> Nasrallah 1987, p. 92.

<sup>3073</sup> Bouchaud 2015, p. 113.

<sup>3074</sup> Dauphin 1998, p. 497.

<sup>3075</sup> Le friqueh est une préparation de blé récolté avant maturité, dont les épis sont ensuite grillés pour détacher les grains. On le consomme ensuite préparé comme du boulghour (Willcox 2003, p. 182).

<sup>3076</sup> Dauphin 1998, p. 493.

"Le cuisinier de la Laure fit cuire un jour des coloquintes pour des ouvriers et, les ayant goûtées à l'heure du repas, il les trouva amères. Il se désolait, car il n'avait rien d'autre à leur servir. Ayant donc couru chez le père, il se jeta à ses pieds et lui rapporta la chose. Le saint vint, fit sur la casserole le signe de la croix et dit au cuisinier : 'Va. Béni soit le Seigneur ! Sers le plat sur la table.' Aussitôt les coloquintes devinrent douces, tous en mangèrent et en furent rassasiés, et ils glorifièrent Dieu."<sup>3077</sup>

A l'instar de la viande et du poisson, les légumes et légumineuses étaient principalement consommés cuits. Seule une partie réduite de la population les mangeaient crus. Les moines du Proche-Orient - syriens et palestiniens - les consommaient ainsi afin de se démarquer du reste des hommes<sup>3078</sup>. Pour la population de base, les légumes étaient presque systématiquement cuits. Ils pouvaient cependant être consommés crus lors de disettes ou famines<sup>3079</sup>. Plusieurs méthodes de cuisson ont été utilisées pour ces produits d'origine végétale, ce qui implique l'utilisation des différentes formes de céramiques culinaires. Diverses sources anciennes permettent d'éclairer ces pratiques.

Les légumes et légumineuses étaient le plus souvent bouillis. Il s'agissait parfois seulement d'une étape intermédiaire dans la préparation, les aliments étant passés une deuxième fois sur le feu par la suite selon une autre méthode, comme en ragoût. Le Talmud, dans le traité *Nedarim*, mentionne que les aliments, dont ceux d'origine végétale, doivent être bouillis dans une marmite - *kedera*<sup>3080</sup>. D'après U. Zevulun et Y. Olenik, le terme *kedera* évoque les marmites très pansues, probablement de forme sphéroïde<sup>3081</sup>. Il s'agit en réalité de la marmite emblématique de la période romano-byzantine. Cuire à l'eau et faire bouillir des légumes dans une marmite est une des cuissons les plus simples. Il n'est alors pas étonnant de constater que l'on rencontre souvent ce type de préparation. Le Pseudo-Apicius, dans son chapitre nommé "Le jardinier" - *Cuperos* -, conseille souvent cette cuisson, comme dans cette recette à base de poireaux :

"Lavez de l'ache verte avec ses racines et faites-la sécher au soleil. Puis faites bouillir ensemble des blancs et des têtes de poireaux dans une autre cocotte, de façon à réduire l'eau au tiers [c'est-à-dire à ne laisser qu'une de trois

---

<sup>3077</sup> Cyrille de Scythopolis, *Vie de Saint Sabas*, XLVIII, 138 : 11-19.

<sup>3078</sup> Evagre le Scholastique, *Histoire Ecclesiastique*, I : 21.

<sup>3079</sup> Dauphin 1998, p. 497.

<sup>3080</sup> Talmud de Jérusalem, *Nedarim*, 6 : 1-2.

<sup>3081</sup> Zevulun, Olenik 1979, p. 32.

hermines d'eau]. Ensuite pilez du poivre, du garum, et mélangez avec un peu de miel liquide ; passez à l'étamine dans le mortier l'eau de cuisson de l'ache, qui vous verserez sur les poireaux. Servez quand cela aura bouilli et, si vous le désirez, ajoutez l'ache."<sup>3082</sup>

En plus des marmites de type *kedera*, il semblerait que les casseroles - caccabés - aient également pu être utilisées dans cette optique. Le Pseudo-Apicius utilise souvent dans ses recettes le terme *caccabus*, du grec κάκκαβος<sup>3083</sup>.

Les écrits de saints regorgent de mentions de marmites utilisées pour faire bouillir les légumes et les légumineuses. Le miracle de saint Sabas avec les coloquintes en train de bouillir dans une marmite que nous avons évoqué plus haut en est un bon exemple. Dans la *Vie de Syméon le Fou* il est également fait mention de lupins, fèves et lentilles conservés au chaud dans des marmites devant une église à Emèse<sup>3084</sup>. Plus tardivement, durant la période abbasside, le fait de bouillir les aliments demeure un aspect important des traditions alimentaires. Ibn Sayyār al-Warrāq consacre plusieurs chapitres aux plats bouillis, dont le chapitre 43 qui est centré sur les plats végétariens. Il fait clairement référence à plusieurs reprises à une marmite. Il conseille de faire chauffer de l'eau dans une marmite jusqu'à ce qu'elle bout et d'ajouter ensuite les légumes désirés<sup>3085</sup>.

De même que pour la viande et le poisson, les légumes et légumineuses peuvent avoir été revenus ou cuits en ragoût, bien que plus rarement. Dans ce cas, les légumes sont généralement préparés en sauce. Bien que chez le Pseudo-Apicius, ce ne soit pas évident, il est possible de voir ce type de cuisson lorsqu'il évoque la *patina*, qui est un plat à cuire, donc une forme ouverte<sup>3086</sup>. La pratique de faire revenir les légumes ou de les cuire en ragoût correspond à des formes plus ouvertes que les marmites. Ainsi que nous l'avons déjà évoqué, les coquelles les plus profondes se prêtent le mieux à cette pratique. C'est ce qu'avaient déjà noté U. Zevulun et Y. Olenik en 1979 avec ce qu'ils nomment *'ilpas* ou *lefes*, et plus précisément avec les *'ilpas satum*, c'est-à-dire les coquelles profondes<sup>3087</sup>.

Enfin, les denrées végétales sont parfois frites. Que ce soit dans le *De re coquinaria* ou dans la compilation de recettes d'époque abbasside, une place relativement importante est

---

<sup>3082</sup> Apicius, *L'art culinaire*, III, II : 5.

<sup>3083</sup> C'est par exemple le cas dans la recette de "gourdes à la sauce des colocases" (*Ibid.*, III, 4 : 2).

<sup>3084</sup> Léonce de Néapolis, *Vie de Syméon le Fou*, XII, 146 : 7-16.

<sup>3085</sup> Nasrallah 1987, p. 220.

<sup>3086</sup> Apicius, *L'art culinaire*, III, II : 1.

<sup>3087</sup> Zevulun, Olenik 1979, p. 33-34.



laissée à la friture. Par exemple, le Pseudo-Apicius donne ainsi plusieurs recettes de légumes frits dont celles de carottes<sup>3088</sup>. Al-Warraq évoque également souvent des aliments frits, comme des truffes<sup>3089</sup> ou encore des bettes pour une recette de plat froids<sup>3090</sup>. Parmi la batterie de cuisine antique, deux formes correspondent à ce type de cuisson : la coquille peu profonde, le plat à cuire et la poêle à frire. Leur profil bas et peu profond favorise la friture ainsi que la cuisson avec évaporation des liquides<sup>3091</sup>.

L'alimentation est un phénomène qui répond à un besoin vital de tout être vivant. Pour l'être humain, elle devient un marqueur de la culture, de l'appartenance à un groupe humain, civil ou religieux. Se mettent alors en place des pratiques alimentaires particulières, propres à chaque culture, dans lesquelles certains aliments prennent une place particulière, souvent emplie de symbolisme religieux. C'est notamment le cas de certaines viandes, du poisson ou encore du pain.

Les diverses pratiques alimentaires laissent des traces encore appréhendables. Les textes anciens aussi bien religieux - l'Ancien et le Nouveau Testament, les récits hagiographiques, le Talmud et autres écrits rabbiniques, le Coran - que profanes - les compilations de recettes - croisés avec les données archéologiques permettent de mieux comprendre ces phénomènes. Grâce à ce croisement des données, il est ainsi possible d'aborder les habitudes alimentaires sous un angle nouveau, en mettant en lumière l'utilisation des récipients de cuisson, jusqu'à présent laissé au second plan. En effet, il s'avère, comme nous l'avons vu, que l'on ne cuisine pas de la même façon ni les mêmes aliments dans une forme fermée comme une marmite ou un pot que dans une forme ouverte telle qu'une poêle, une coquille peu profonde ou encore un plat à cuire. On observe durant la longue période allant du Ier s. av. J.-C. au VIIIe s. ap. J.-C. différentes phases durant lesquelles l'une ou l'autre grande forme a été davantage utilisée. L'augmentation des formes ouvertes au travers des coquilles durant la période byzantine montre un changement net avec la période précédente où les marmites et casseroles dominent. Il est donc probable que le sud du Levant ait connu à ce moment un changement de mode de consommation. De même, ces différences

---

<sup>3088</sup> Apicius, *L'art culinaire*, III, XXI : 1. "On sert les carottes frites avec du *garum* au vin."

<sup>3089</sup> Nasrallah 1987, p. 233.

<sup>3090</sup> Dans ce cas, Al-Warraq conseille de faire frire dans une poêle des oignons frais (*Ibid.*, p. 232).

<sup>3091</sup> Arthur 2007, p. 18.

peuvent être géographiques. Les pots à cuire semblent relativement nombreux en Galilée au début de la période byzantine alors qu'ils sont plus rares ailleurs. Il est possible que les populations galiléennes avaient un régime alimentaire, ne serait-ce que des pratiques, un peu différent du reste de notre zone d'étude. Toutefois, il est encore complexe de comprendre les dynamiques qui régissent les formes de culinaires et les pratiques alimentaires.



# CONCLUSION



La poterie destinée à la cuisson est un matériel que l'on rencontre fréquemment dans les assemblages issus des fouilles des sites sud-Levantins. Malgré cette quantité non négligeable de fragments, nos connaissances sur le sujet demeuraient encore peu développées, bien que deux grandes études complètes aient été publiées sur deux catégories de culinaires particulières - la *Brittle Ware* et la poterie de Kefar Hananya<sup>3092</sup>.

L'étude de la céramique culinaire du sud du Levant est un sujet qui peut, de prime abord, apparaître comme aride et, dans tous les cas, complexe. Il s'avère au contraire particulièrement intéressant et permettant de toucher à de nombreuses problématiques, dont certaines dépassent le cadre de la céramologie "technique". Nous nous sommes heurtée à plusieurs problèmes rendant parfois la tâche ardue. La principale difficulté est le manque flagrant d'informations et de données. En effet, on observe souvent dans les publications des lacunes dans les descriptions. Il peut manquer celle de la pâte ou encore les informations concernant la couleur. Le contexte de découverte est également souvent omis ce qui nous empêche souvent de donner une datation. Dans certains cas, la culinaire est juste mentionnée au détour d'une page sans autres explications. On note également un manque de données inhérent à l'archéologie même. De grandes zones sont peu documentées, créant des "vides" sur les cartes de répartition. C'est le cas principalement des Territoires palestiniens et dans une moindre mesure du désert du Néguev ainsi que le sud de la Jordanie. Cela s'explique par la différence de l'activité archéologique, plus forte en Israël, principalement dans la moitié nord du pays, que dans les autres territoires. Une autre difficulté se situe au niveau de l'accès au matériel. Nous avons pu étudier directement les récipients de cuisson de quelques sites. La grande majorité de notre travail repose sur la bibliographie. Nous sommes donc dépendante des publications et de leurs défauts, comme nous venons de le mentionner.

Malgré les difficultés, il a été possible d'aborder un certain nombre de sujets, de poser des conclusions et d'émettre des hypothèses sur divers points, qu'il conviendra d'approfondir par la suite. Après une mise en contexte à la fois historique, historiographique et archéologique, nous avons proposé une première typologie de la céramique culinaire sud-

---

<sup>3092</sup> Vokaer 2011. Adan-Bayewitz 1993.

levantine du Ier s. av. J.-C. jusque dans le courant du VIIIe s. de notre ère. Objectif premier de l'étude, ce classement morphologique a permis de mettre en évidence de nombreuses formes très variées, divisées en trois groupes correspondant aux formes fermées - marmites, pots à cuire, bouilloires -, aux formes ouvertes - casseroles, plats à cuire, coquelles, poêles - et les couvercles. Au total, près de cinquante types ont pu être distingués. Au regard de ce nombre relativement important, on peut aboutir à deux grandes conclusions. En premier lieu, la poterie destinée à aller sur le feu semble s'organiser, au moins en partie, en grandes séries morphologiques, comme on l'observe très bien avec les marmites de forme 1 ou encore les casseroles de forme 1 pour la période romaine, et les coquelles de forme 2 par exemple pour l'époque byzantine. Il apparaît ici clairement que la culinaire a connu une production importante suivant des traditions morphologiques propres à certains ateliers, voire même régions comme la Galilée. On constate également que malgré ces grands types, un nombre important de ces récipients de cuisson n'entre pas dans la typologie, présentant un aspect unique. Ce phénomène est à mettre sur le compte de leur nature et de leur utilisation même. En effet, de par leur fonction domestique, ils étaient nécessaires à la vie quotidienne des populations. Bien que des ateliers importants aient existé, il est probable que de petites zones de production en aient fabriqués, que ce soit à partir de structures permanentes très modestes ou même d'installations ponctuelles mises en place en fonction des besoins.

Grâce à l'étude morphologique de ces récipients, il a été possible de tirer de nombreuses informations et de poser certaines hypothèses. Un des buts inhérents à cette classification était de préciser les datations des formes, jusqu'à présent très vagues, correspondant à plusieurs siècles. Si la céramique culinaire est logiquement présente du milieu du Ier s. av. J.-C. au courant du VIIIe s. de notre ère, on observe durant cette longue période des apparitions de formes, mais également des arrêts et des évolutions. Les grandes traditions, principalement au niveau des marmites, semblent perdurer un temps. On n'observe pas de coupures brutales. On observe ce phénomène notamment au niveau des marmites, qui selon la tradition hellénistique, ont une panse sphérique et un col haut. Elle vont conserver un temps cet aspect arrondi avant de progressivement devenir moins régulières, plus trapues et grossières. Outre cela, nous avons également pour but de proposer des datations moins larges que ce qui existait déjà, notamment dans les travaux de J. Magness<sup>3093</sup>. Si les datations que nous proposons ne sont pas aussi précises que pour les céramiques fines, en raison de leur

---

<sup>3093</sup> Magness 1993, p. 211-221.

nature et de leur fonction, les fourchettes chronologiques sont plus restreintes et donc plus facilement utilisables dans le cadre archéologique, comme fossiles directeurs.

Un autre axe de notre travail a concerné les questions tournant autour de la production de la céramique culinaire. Plusieurs zones de production probables et assurées ont été mises en lumière. On remarque notamment la prépondérance de la Galilée dans le système productif de ces récipients, bien qu'ils soient produits dans l'ensemble du sud du Levant. Peu d'ateliers producteurs de cette catégorie de poteries sont connus et ont été fouillés. Le plus emblématique de part sa production est celui de Kefar Hananya, tandis que celui qui présente les meilleures structures est le double atelier trouvé à Binyanei Ha'uma dans la banlieue de Jérusalem. Malgré leur faible nombre, on peut en tirer des observations sur leur fonctionnement. Il apparaît que les ateliers produisant de la culinaire peuvent être spécialisés ou mixtes. Ils présentent un certain degré de standardisation qui se résume aux éléments principaux. On est bien loin de ce qu'on peut observer pour la sigillée par exemple.

L'argile, ou les argiles, utilisée pour la fabrication de ces récipients est un autre point essentiel. D'une manière générale, on observe une certaine homogénéité dans l'aspect même de la pâte, principalement à partir de la période byzantine<sup>3094</sup>. Elle devient alors granuleuse et feuilletée avec de nombreuses inclusions de quartz. Cet aspect semble être partagé par la majorité des céramiques culinaire du Proche-Orient. Elle présente ainsi des traits communs avec la *Brittle Ware* de Syrie du Nord<sup>3095</sup>. Elle est principalement de couleur rougeâtre ou brunâtre, ce qui induit une pâte riche en fer. Toutefois, on observe également des cas où la pâte est complètement différente, et non spécifique à cette catégorie<sup>3096</sup>. Cela tend à montrer que, contrairement à ce qu'affirment certaines études, il n'y a pas besoin d'une recette de pâte particulière pour produire une culinaire.

La céramique culinaire est mal connue du point de vue de son façonnage. Un examen approfondi de certaine forme a permis de proposer plusieurs chaînes opératoires possibles pour la fabrication des récipients de poteries de cuisson, pour des marmites et des coquelles. Ces propositions de restitutions des gestes des potiers a mis en lumière l'utilisation de techniques différentes. Elles cassent le mythe de l'utilisation systématique du tour. Si certaines formes de marmites ont bel et bien été entièrement tournées, d'autres présentent les traces

---

<sup>3094</sup> Cette observation correspond davantage aux régions occidentales de notre zone d'étude.

<sup>3095</sup> Communication personnelle d'A. Vokaer.

<sup>3096</sup> Nous avons vu le cas de certaine marmites de forme 12 produites dans les montagnes libanaises (Communication personnelle de D. Pieri).



caractéristiques du façonnage au colombin et ont été formées selon une technique mixte, en association avec le tournage.

En dehors des aspects purement céramologiques, l'étude de la répartition de la céramique de cuisson présente un réel intérêt. Celle-ci permet, outre la distinction de zones probables de production, de se pencher sur la question de la diffusion des formes, de leur commerce. On constate l'existence de plusieurs échelles de diffusion allant du petit commerce local à celui sur de longues distances, trans-méditerranéen. Cette dernière est peut-être la plus surprenante au regard de l'opinion qui a longtemps existé selon laquelle seule la céramique fine était exportée sur de longues distances<sup>3097</sup>. La majorité des formes cependant semblent avoir été produites pour une commercialisation locale ou régionale. Les meilleurs exemples se trouvent au niveau de la Galilée. C'est notamment le cas avec l'ensemble de la production de l'atelier de Kefar Hananya. Malgré l'existence de rares occurrences assez lointaines, on observe que l'atelier inonde la Galilée de sa production, ne laissant que peu de place à ce que D. Adan-Bayewitz nomme "pâte concurrente" - "*Competing Ware*"<sup>3098</sup>. La culinaire connaît un commerce important empruntant les voies romaines, aussi bien dans les zones rurales avec les villages comme points centraux, que les grandes villes telles que Jérusalem par exemple.

Enfin, la céramique culinaire de part sa fonction ne peut être dissociée des pratiques alimentaires. Les diverses formes témoignent de l'existence de plusieurs pratiques et manières de cuisiner. Grâce à cela, on peut essayer d'appréhender le régime alimentaire des populations locales. En raison de cela, elle permet également de distinguer des changements culturels par les changements morphologiques des récipients. On ne cuisine pas de la même façon dans une marmite que dans une poêle. Les sources antiques les mentionnent à plusieurs reprises et indiquent leur fonction, parfois d'un point de vue religieux ce qui est complexe à appréhender avec le matériel seul.

Outre ces conclusions, on se doit de mentionner deux utilisations de la culinaire qui tranchent avec leur fonction initiale de cuisson des aliments. La première est en lien avec la production d'huile d'olive. En effet, il n'est pas rare de trouver cette catégorie de céramiques dans des pressoirs. C'est par exemple le cas à Kh. edh-Dharih, où plusieurs fragments ont été mis au jour dans l'huilerie S2T<sup>3099</sup>. Un autre bon exemple provient du site de Karkara en

---

<sup>3097</sup> Finley 1973. Vokaer 2011, p. 1.

<sup>3098</sup> Adan-Bayewitz 1993, 155-164.

<sup>3099</sup> Durand, Piraud-Fournet 2013, Pl. 1 : 2, p. 419, Pl. 3 : 4, p. 425, Pl. 4 : 16, 29, p. 429, Pl. 5 : 1, 4, 16-17, p. 433.

Galilée. Une marmite de forme 12 y a été découverte dans un des bassin du pressoir. Les marmites servent à faire chauffer de l'eau que l'on va verser sur les scourtins après la première pression. L'huile s'écoulait avec l'eau chaude. Elle pouvait ainsi être plus aisément séparée des margines, produits non-consommables<sup>3100</sup>. Il semble que cette étape de la production de l'huile était effectuée par des ouvriers à part. Le processus en lui-même est nommé dans la tradition juive : "*šolqê zêtîm*". Les culinaires, principalement des marmites, utilisées à cette fin ont également une appellation particulière : "*yôreh šel šolqê zêtîm*"<sup>3101</sup>.

Les céramiques de cuisson sont également fréquemment découvertes en contexte funéraire. Dans certain cas, il s'agit de simples dépôts postérieurs à l'utilisation de la tombe ou de l'hypogée comme à Samarie-Sébaste<sup>3102</sup>. Dans d'autres, il est évident qu'elles ont été utilisées à des fins funéraires. Seules les marmites sont concernées par ce constat. Le meilleur exemple est le Tombeau des Rois à Jérusalem. A l'intérieur de la principale salle de ce tombeau royal, plusieurs marmites complètes ont été trouvées contenant encore des cendres. Il apparaît clairement qu'elles ont été transformées en urnes cinéraires. Cette pratique n'est pas rare dans le monde romain. Il s'agit de quelque chose de plutôt commun. On l'observe bien jusqu'en Italie où l'on peut citer certains de ces cas dans la nécropole de la *Porta Nocera*<sup>3103</sup>. L'utilisation de ces récipients semble répondre à un besoin pratique<sup>3104</sup>. En effet, les marmites utilisées sont d'un volume suffisamment important pour recueillir les cendres d'un individu adulte. De plus, il s'agit d'un vase courant et facilement accessible. Son coût peu élevé devait jouer dans le choix de son utilisation. Il pouvait être aisément remplacé dans le quotidien. Outre l'utilisation des marmites comme urne cinéraire, le cas de nécropoles romaines ailleurs en Méditerranée peut nous éclairer sur un autre aspect lié au funéraire. Les fouilles de la nécropole de Puppit en Tunisie ont livré un important nombre de céramiques culinaires en lien direct avec ces pratiques. Elles ont servi, plus précisément, "au réchauffement des aliments apportés dans des plats et des petites casseroles qui étaient ensuite brisés rituellement"<sup>3105</sup>. L'existence de banquet funéraire pourrait donc expliquer en partie la présence quasi systématique de cette catégorie dans les tombes. Cependant, il s'agit d'un volet des culinaires encore assez méconnu. Il conviendra par la suite se pencher davantage sur ce sujet.

---

<sup>3100</sup> Piraud-Fournet, De Sédony 2012, p. 286-287.

<sup>3101</sup> Jastrow 1950, p. 1588. Ayali 1984, p. 76. Frankel 1992, p. 48.

<sup>3102</sup> Observations personnelles.

<sup>3103</sup> Van Andringa, Lepetz 2006, p. 1144, 1156.

<sup>3104</sup> *Ibid.*, p. 1156.

<sup>3105</sup> Ben Abed, Griesheimer 2001, p. 385.

La céramique, d'une manière générale, est parfois représentée sur divers supports. Ainsi, par exemple, certaines amphores tardives égyptiennes - amphores bitronconiques - sont aisément distinguables sur une petite statuette en terre cuite conservée au musée d'Alexandrie<sup>3106</sup>. On peut également mentionner le *pithos* représenté sur la mosaïque de la *Mégalopsychè* de Yakto, à Daphnée, à proximité d'Antioche. Cette image se situe au niveau de la frise, dans l'angle est de la mosaïque, et correspond à la scène 21 de J. Lassus. La scène représente deux personnages en tunique courte - l'habit courant des artisans dans la mosaïque - autour d'une grande jarre. Il s'agit, ici, sûrement, selon l'interprétation de J. Lassus, de l'échoppe d'un marchand d'huile<sup>3107</sup>. Pour ce qui est de la poterie culinaire, la meilleure représentation provient sans doute d'une mosaïque issue des fouilles d'une église byzantine de Jabaliyyeh, dans le nord de la Bande de Gaza (**Pl. 413**). Cette mosaïque a été mise au jour par la mission dirigée par J.-B. Humbert à la fin des années 1990<sup>3108</sup>.

Le sujet de son iconographie est entièrement tourné vers les denrées alimentaires et les outils nécessaires à la préparation de celles-ci. De nombreux aliments et ustensiles sont ainsi présentés sur la mosaïque. Elle a une composition en damier. Chaque petit "médaillon" est séparé par une sorte de guirlande composée de ce qui ressemble à des semis de fleurs. Dans chacun des petits "médaillons" ainsi formés, est figuré un aliment ou un ustensile. On note par exemple la représentation de paniers d'œufs de plusieurs sortes, des crevettes, du jambon, du poisson séché, du pain, ou encore des asperges, etc. (**Pl. 414**). À côté de ces denrées, on constate également la présence d'éléments servant au service, au stockage ou la cuisson, tels qu'une petite jarre ou cruche, une *oinchoé*, une marmite et deux coquelles.

Les trois représentations de céramiques culinaires apparaissent comme très clairement reconnaissables (**Pl. 415**). En effet, pour les deux coquelles, on distingue bien les anses horizontales qui sont l'une des caractéristiques majeures pour ce type de poteries. On peut aisément les identifier à la forme 2. De plus, on voit aussi nettement le couvercle sur chacune des coquelles. Ceux-ci sont dans les deux cas des couvercles de forme 6A. Que ce soit pour les coquelles ou pour les couvercles, il s'agit des principales formes connues, les plus emblématiques. De même, la marmite est bien visible sur la mosaïque. Ses traits morphologiques sont caractéristiques de ce qu'on observe sur les culinaires byzantines.

---

<sup>3106</sup> Pieri 2005, fig. 82, p. 128.

<sup>3107</sup> Lassus 1935, p. 139.

<sup>3108</sup> Communication personnelle de J.-B. Humbert.

L'attribution à une forme est délicate. On peut les rapprocher des marmites de formes 9A et 10, mais il nous est impossible de les distinguer davantage.

La présente étude sur la céramique de cuisson dans le sud du Levant du Ier s. av. J.-C. au VIIIe s. de notre ère avait pour but de poser des bases, jusqu'à présent absentes, en vue d'une meilleure connaissance de ces récipients. Nous l'avons vu, de nombreuses nouvelles données, conclusions et hypothèses sont apparues. Toutefois, afin d'appréhender au mieux cette catégorie de poteries, d'autres points mériteraient d'être approfondis par la suite, dans des études ultérieures. Les datations devront dans certains cas être précisées. Cela ne pourra se faire qu'avec de nouvelles fouilles et en ayant un accès direct à certaines culinaires connues, jusqu'à présent, qu'au travers des publications. Plus concrètement, il s'agira également de se pencher de manière systématique sur les macro et micro-traces dues au façonnage. Ce point précis est un sujet qui ne demande qu'à être développé. Il ne fait aucun doute que plus on va se pencher sur cet aspect, plus on se rendra compte de la diversité des méthodes de façonnage employées, comme on le pressent déjà au travers les observations et les hypothèses que nous avons présentées. De même, il conviendra d'approfondir l'étude de la pâte des culinaires. Celle-ci, comme nous l'avons vue, présente des points communs à l'ensemble des récipients de cuisson. On remarque, cependant, des différences dans la composition qui pourraient permettre de distinguer des ateliers. De fait, Il s'avérera également utile de pratiquer des analyses pétrographiques et physico-chimiques sur certains des exemplaires que nous possédons, ainsi que sur des échantillons d'argile prélevés sur place pour pouvoir déterminer les zones de production et la localisation de certains gisements de matière première.



# BIBLIOGRAPHIE

- AASOR* Annual of the American Schools of Oriental Research
- ABSA* Annual of the British School of Athens
- ADAJ* Annual of the Department of Antiquities in Jordan
- Am. Anthropol.* American Anthropologist
- Am. Antiq.* American Antiquity
- ANRW* Aufstieg und Niedergang der römischen Welt
- AntCl* L'Antiquité classique
- APEF* Annual of the Palestine Exploration Fund
- ARAM* Aram Society for Syro-Mesopotamian Studies
- Archeologia Medievale* Archaeologia Medievale. Cultura materiale. Insediamenti. Territorio.  
Rivista fondata da Riccardo Francovich
- ‘Atiqot* ‘Atiqot. Journal of the Israel Department of Antiquities and Museum
- Azania* Azania. British Institute in Eastern Africa.
- BAR* Biblical Archaeology Review
- BASOR* Bulletin of the American School of Oriental Research
- Berytus* Berytus. Archaeological Studies
- BIA* Bulletin d'information archéologique
- BSOS* Bulletin of the School of Oriental and African Studies
- Byzantion* Byzantion. Revue internationale des études byzantines
- ByzForsch* Byzantinische Forschungen. Internationale Zeitschrift für Byzantinistik
- CBRL* Council for British Research in the Levant.
- CRAIBL* Comptes rendus de l'Académie des inscriptions et belles-lettres

<i>DamMitt</i>	Damaszener Mitteilungen. Deutsch. archäol. Inst., Abt. Damaskus
<i>DHA</i>	Dialogues d'histoire ancienne
<i>DOP</i>	Dumbarton Oaks Papers
<i>ENiM</i>	Égypte Nilotique et Méditerranéenne
<i>ErIsr</i>	Eretz Israel. Archaeological, Historical and Geographical Studies
<i>ESI</i>	Excavations and Survey in Israel
<i>HadArkh</i>	Hadashot Arkheologiyot. Excavations and Survey in Israel
<i>Hesperia</i>	Hesperia. Journal of the American School of Classical Studies at Athens
<i>IEJ</i>	Israel Exploration Journal
<i>INJ</i>	Israel Numismatic Journal
<i>JAMT</i>	Journal of Archaeological Method and Theory
<i>JAS</i>	Journal of Archaeological Science
<i>JESHO</i>	Journal of the Economic and Social History of the Orient
<i>JHP</i>	Journal of Hellenistic Pottery and Material Culture
<i>JoE</i>	Journal of Ethnobiology
<i>JQR</i>	Jewish Quaterly Review
<i>JRA</i>	Journal of Roman Archaeology
<i>KIVA</i>	Quaterly Journal of the Arizona Archaeological and Historical Society
<i>Klio</i>	Klio. Beiträge zur Alten Geschichte
<i>LA</i>	Liber Annuus. Studium Biblicum Franciscanum
<i>Levant</i>	Levant. Journal of the British School of Archaeology in Jerusalem and the British Institute at Amman for Archaeology and History
<i>MBAH</i>	Münstersche Beiträge zur antiken Handelgeschichte
<i>Mesopotamia</i>	Mesopotamia. Rivista di archeologia, epigrafia e storia orientale antica
<i>NEA</i>	Near Eastern Archaeology

- NEAEHL* Stern (E.), Lewinson-Gilboa (A.) et Aviram (J.), *The New Encyclopedia of Archaeological excavations in the Holy Land. Vol. 1-4.* Jérusalem, 1993.
- Stern (E.), Geva (H.), Paris (A.) et Aviram (J.), *The New Encyclopedia of Archaeological excavations in the Holy Land. Vol. 5, Supplementary Volume.* Jérusalem, 2008.
- Paléorient* Paléorient. Revue pluridisciplinaire de préhistoire et de protohistoire de l'Asie du Sud-ouest.
- PEFQS* Palestine Exploration Fund. Quaterly Statement.
- PEQ* Palestine Exploration Quaterly.
- POC* Proche-Orient chrétien
- QDAP* Quarterly of the Department of Antiquities in Palestine
- QEDEM* Qedem. Monographs of the Institute of Archaeology
- RAO* Revue archéologique de l'ouest
- RB* Revue Biblique
- SH* Studia Hierosolymitana (Studium Biblicum Franciscanum)
- SHAJ* Studies in the History and Archaeology of Jordan
- Syria* Syria. Revue d'art oriental et d'archéologie
- Tel Aviv* Tel Aviv. Journal of the Tel Aviv University
- TPAPA* Transactions and Proceedings of the American Philological Association
- ZPE* Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik



- Abu Fana 2010** : ABU FANA (M.), Kafr Bara. *ESI*, 122, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1378&mag\\_id=117](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1378&mag_id=117), (consulté le 21/02/2016).
- Abu Hamid 2010** : ABU HAMID (A.), Jatt. *ESI*, 122, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1479&mag\\_id=117](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1479&mag_id=117), (consulté le 22/02/2016).
- Abu Raya 1995** : ABU RAYA (R.), Jerusalem, Mount Zion. *ESI*, 16, p. 110-112.
- Abu Raya 2009** : ABU RAYA (R.), Dabburiya. *ESI*, 121, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1078&mag\\_id=115](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1078&mag_id=115), (consulté le 21/02/2016).
- Abu Raya 2010** : ABU RAYA (R.), Kafr Yasif. *ESI*, 122, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1399&mag\\_id=117](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1399&mag_id=117), (consulté le 21/02/2016).
- Abu Raya 2011a** : ABU RAYA (R.), Khirbat el-Umm Rashid. *ESI*, 123, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1657&mag\\_id=118](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1657&mag_id=118), (consulté le 21/02/2016).
- Abu Raya 2011b** : ABU RAYA (R.), Yuvalim. *ESI*, 123, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1841&mag\\_id=118](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1841&mag_id=118), (consulté le 21/02/2016).
- Abu Raya 2013** : ABU RAYA (R.), Kabul (A). *ESI*, 125, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=2207&mag\\_id=120](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=2207&mag_id=120), (consulté le 21/02/2016).
- Abu Raya 2015** : ABU RAYA (R.), El-Makr. *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=17746&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=17746&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Abu Raya, Gosker 2015** : ABU RAYA (R.) et GOSKER (J.), Ahihud (North). *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24827&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24827&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Abu Raya, Stern 2011** : ABU RAYA (R.) et STERN (E.), Har Karmi. *ESI*, 123, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1920&mag\\_id=118](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1920&mag_id=118), (consulté le 21/02/2016).
- Abu Raya, Zissu 2005** : ABU RAYA (R.) et ZISSU (B.), Burial Caves from the Second Temple Period on mount Scopus. *'Atiqot*, 40, p. 1-12 (Hébreux, résumé anglais, p. 157).
- Abu Raya, Zissu 2005** : ABU RAYA (R.) et ZISSU (B.), A Second Temple Period Burial Cave from the Mount of Olives, Jerusalem. *'Atiqot*, 49, p. 33-37.
- Abu Shmeis, Waheeb 2002** : ABU SHMEIS (A.) et WAHEEB (M.), Recent Discoveries in the Baptism Site : The Pottery. *ADAJ*, 46, p. 561-581.
- Abu 'Uqsa 2006** : ABU 'UQSA (H.), Khirbat el-Batiya (Triangulation Spot 819). *'Atiqot*, 53, p. 21-28. (Hébreux).
- Acconci, Gabrieli 1994** : ACCONCI (A.) et GABRIELI (E.), Scavo del Cortile Bajali a Madaba. *LA*, 44, p. 405-520.

- Adams 2007** : ADAMS (C), *Land Transport in Roman Egypt. A Study of Economics and Administration in a Roman Province*. Oxford.
- Adan-Bayewitz 1982** : ADAN-BAYEWITZ (D.), The Ceramics from the Synagogue of Horvat 'Ammudin and their Chronological Implications. *IEJ*, 32, p. 13-31.
- Adan-Bayewitz 1986** : ADAN-BAYEWITZ (D.), The pottery from the Late Byzantine Building and its Implications (stratum4). In : Levine (L. J.) et Netzer (E.), *Excavations at Caesarea Maritima 1975, 1976, 1979. Final Report. QEDEM*, 21, Jérusalem, 1986, p. 90-129.
- Adan-Bayewitz 1987** : ADAN-BAYEWITZ (D.), Kefar Hananya, 1986. *IEJ*, 37, p. 178-179.
- Adan-Bayewitz 1990** : ADAN-BAYEWITZ (D.), The Pottery. In : Wachsmann (S.), *The Excavation of an Ancient Boat in the Sea of Galilee (Lake Kinneret)*. 'Atiqot, 19. Jérusalem. p. 89-96.
- Adan-Bayewitz 1993** : ADAN-BAYEWITZ (D.), *Common Pottery in Roman Galilee. A Study of Local Trade*. Ramat-Gan.
- 'Adawi 2009a** : 'ADAWI (Z.), Jerusalem, East Talpiyot. *ESI*, 121, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1187&mag\\_id=115](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1187&mag_id=115), (consulté le 21/02/2016).
- 'Adawi 2009b** : 'ADAWI (Z.), Jerusalem, Muristan in the Old City. *ESI*, 121, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1270&mag\\_id=115](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1270&mag_id=115), (consulté le 21/02/2016).
- 'Adawi 2015a** : 'ADAWI (Z.), Bet Shemesh, Ramat Bet Shemesh, Neighborhood C2. *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24857&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24857&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- 'Adawi 2015b** : 'ADAWI (Z.), Jerusalem, Khirbat 'Addasa. *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=23821&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=23821&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- 'Adawi 2015c** : 'ADAWI (Z.), Nahal Yarmut. *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24859&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24859&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- 'Adawi 2016** : 'ADAWI (Z.), Abu Gosh. *ESI*, 128, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24913&mag\\_id=124](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24913&mag_id=124), (consulté le 23/02/2016).
- Aharoni 1961** : AHARONI (Y.), The Caves of Naḥal Ḥever. 'Atiqot, 3, p. 148-162.
- Aharoni 1962** : AHARONI (Y.), *Excavations at Ramat Rahel, Seasons 1959 et 1960*. Rome.
- Alexandre 2009** : ALEXANDRE (Y.), Tamra. *ESI*, 121, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1186&mag\\_id=115](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1186&mag_id=115), (consulté le 21/02/2016).

- Alexandre 2011** : ALEXANDRE (Y.), Iksal. *ESI*, 123, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1785&mag\\_id=118](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1785&mag_id=118), (consulté le 21/02/2016).
- Alexandre 2015** : ALEXANDRE (Y.), Kafr Kanna (B). *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=23796&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=23796&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Alliata 1986** : ALLIATA (E.), Nota sulla ceramica dello scavo. *LA*, 36, p. 328-334.
- Alliata 1990** : ALLIATA (E.), Ceramica bizantina e omayyade di 'Uyun Musa. *LA*, 40, p. 247-261.
- Alliata 1994** : ALLIATA (E.), Ceramica romana, bizantina, arabia. In : Piccirillo (M.) et Alliata (E.) éd., *Umm el-Rasas Mayfa'ah I. Gli scavi del complesso di Santo Stefano*. Jérusalem, 1994, p. 278-289.
- Almagro et al. 2000** : ALMAGRO (A.), JIMENEZ (P.) et NAVARRO (J.), Excavation of Building F of the Umayyad Palace of Amman, Preliminary Report. *ADAJ*, 44, p. 433-457.
- Al-Shdaifat et al. 2006** : AL-SHDAIFAT (Y.), AL-TARAWNEH (K.) et BEN BADHANN (Z. N.), Mu'tah University Excavations at Shuqayra al-Gharbiyya : Preliminary Report on the 2005 Season. *ADAJ*, 50, p. 205-216.
- Amélineau 1894** : AMELINEAU (E.) trad., *Monuments pour servir à l'histoire de l'Egypte chrétienne : histoire des monastère de la Basse-Egypte : vies des saints Paul, Antoine, Macaire, Maxime et Domèce, Jean le Nain, etc.* Paris, 1894.
- Amir 2006** : AMIR (R.), Pottery, Stone and Small Finds from Shiqmona. *'Atiqot*, 51, p. 145-161.
- Amiran 1970** : AMIRAN (R.), *Ancient Pottery of the Holy Land*. New Brunswick.
- 'Amr 1988** : 'AMR (A.-J.), A Chapel at Khirbet el-Kursi. *LA*, 38, p. 361-382.
- 'Amr, Schick 2001** : 'AMR (K.) et SCHICK (R.), The Pottery from Humeima. The Closed Corpus from the Lower Church. In : Villeneuve (E.) et Watson (P. M.) éd., *La céramique byzantine et proto-islamique en Syrie-Jordanie (IVe-VIIIe siècles apr. J.-C.)*, Actes du colloque (Amman, 3-5 decembre 1994). BAH 159, Beyrouth, 2001, p. 107-115.
- 'Amr et al. 1998** : 'AMR (K.), AL-MOMANI (A.), FARASAT (S.) et FALAHAT (H.), Archaeological Survey of the Wadi Musa Water Supply and Wastewater Project Area. *ADAJ*, 42, p. 503-548.
- 'Amr et al. 2000** : 'AMR (K.), AL-MOMANI (A.), AL-NAWAFLEH (N.) et S. AL-NAWAFLEH (S.), Summary Results of the Archaeological Project at Khirbat an-Nawafila/Wadi Musa. *ADAJ*, 44, p. 231-255.

- André 1961** : ANDRÉ (J.), *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris.
- Annechino 1977** : ANNECCHINO (M.), *L'Instrumentum domesticum di Ercolano e Pompei nella prima età imperiale*. Rome.
- Arbi Nsiri 2015** : ARBI NSIRI (M.), La survivance du donatisme après la conférence de Carthage de 411. In : Ruggeri (P.) éd., *L'Africa romana. Momenti di continuità e rottura : bilancio di trent'anni di convegni L'Africa romana. Atti del XX Convegno Internazionale di studi (Alghero – Porto Conte Ricerche, 26-29 settembre 2013)*. Rome, 2015, p. 1195-1204.
- Arcellin-Pradelle, Laubenheimer 1982** : ARCELLIN-PRADELLE (C.) et LAUBENHEIMER (F.), Une mission d'archéo-Ethnologie : Les ateliers de potiers traditionnels dans les provinces de Valencia et de Castellén (Espagne). *Techniques et Technologies. Sources Documentaires*, 5, p. 27-52.
- Arcellin-Pradelle, Laubenheimer 1985** : ARCELLIN-PRADELLE (C.) et LAUBENHEIMER (F.), La notion de série de production en céramique tournée. *Techniques et Technologies. Sources Documentaires*, 7, p. 129-139.
- Arnaud 2005** : ARNAUD (P.), Navires et navigation commerciale sur la mer et sur le "Grand fleuve" à l'époque des Ptolémées. In : Argémi (B.) et Tallet (P.) éd., *Entre Nil et mers. La navigation en Egypte ancienne. Actes des rencontres de Provence Egyptologie (Musée Départemental Arles Antique, le 12 avril 2014)*. Paris, 2005, p. 105-122.
- Arnold, Bourriau 1993** : ARNOLD (D.) et BOURRIAU (J.), *An Introduction to Ancient Egyptian Pottery*. Mayence.
- Arnold, Nieves 1992** : ARNOLD (D.) et NIEVES (A. L.), Factors Affecting Ceramic Standardization. In : Bey III (G. J.) et Pool (C. A.) éd., *Ceramic Production and Distribution : an Integrated Approach*. Boulder, 1992, p. 113-214.
- Arthur 2007** : ARTHUR (P.), Pots and Boundaries on Cultural and Economic Areas Between Late Antiquity and the Early Middle Ages. In : Bonifay (M.) et Tréglià (J.-C.) éd., *LRCW 2. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean*. Oxford, 2007, p. 15-27.
- Arubas, Goldfus 1995** : ARUBAS (B.) et GOLDFUS (H.), The Kilnworks of the Tenth Legion Fretensis. In : Humphrey (J. H.), *The Roman and Byzantine Near East : Some Recent Archaeological Research*. Ann Arbor, 1995, p. 95-107.
- Arubas, Goldfus 2005** : ARUBAS (B.) et GOLDFUS (H.), *Excavations on the Site of the Jerusalem International Convention Center (Binyanei Ha'uma) : A Settlement of the*

- Late First to Second Temple Period, the Tenth Legion's Kilnworks, and a Byzantine Monastic Complex. The Pottery and Other Small Finds. JRA Suppl.*, 6, Portsmouth.
- Ashkenazi, Aviam 2013** : ASHKENAZI (J.) et AVIAM (M.), Monasteries, Monks, and Villages in Western Galilee in Late Antiquity. *Journal of Late Antiquity*, 5, p. 269-297.
- Assis 2015** : ASSIS (R.), Khirbat el-Hawarit (Nabi Iliya). *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=21787&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=21787&mag_id=122), (consulté le 21/02/2016).
- Assis 2016** : ASSIS (R.), Kefar Haruv. *ESI*, 128, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24994&mag\\_id=124](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24994&mag_id=124), (consulté le 23/02/2016).
- Atrash 2015** : ATRASH (W.), Alonim. *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=15724&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=15724&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Atrash 2016** : ATRASH (W.), Zippori. *ESI*, 128, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24970&mag\\_id=124](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24970&mag_id=124), (consulté le 23/02/2016).
- Atrash, Hanna 2016** : ATRASH (W.) et HANNA (B.), Ramat Yishay. *ESI*, 128, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24966&mag\\_id=124](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24966&mag_id=124), (consulté le 23/02/2016).
- Atrash, Porat 2015** : ATRASH (W.) et PORAT (L.), Bet-Lehem Ha-Gelilit. *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=23813&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=23813&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Aviam 2002** : AVIAM (M.), Five Ecclesiastical Sites in Western Upper Galilee. *Eretz Zafon*, p. 165- 218.
- Avigad 1955** : AVIGAD (N.), Excavations at Beth She‘arim. 1954 : Preliminary Report. *IEJ*, 5, p. 205-239.
- Avigad 1962** : AVIGAD (N.), Expedition A – Nahal David. *IEJ*, 12, p. 169-183.
- Avissar 1987** : AVISSAR (M.), The Medieval to Persian Periods : Architecture, Stratigraphy and Finds. In : Ben-Tor (A.) et Portugali (Y.), *Tell Qiri – A Village in the Jezreel Valley : Report of the Archaeological Excavations 1975-1977*. Jérusalem. 1987, p. 7-26.
- Avissar 1996a** : AVISSAR (M.), The Late Roman and Byzantine Pottery. In : Ben-Tor (A.), Avissar (M.) et Portugali (Y.), *Yoqne ‘am I : The Late Periods*. Jérusalem. p. 66-74.
- Avissar 1996b** : AVISSAR (M.), The Hellenistic and Early Roman Pottery. In : Ben-Tor (A.), Avissar (M.) et Portugali (Y.), *Yoqne ‘am I : The Late Periods*. Jérusalem. p. 48-59.
- Avissar 2006** : AVISSAR (M.), Khirbat es-Saharij. *ESI*, 118, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=406&mag\\_id=111](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=406&mag_id=111), (consulté le 20/02/2016).

- Avi-Yonah 1949** : AVI-YONAH (M.), Excavations at Sheik Bader. *BJPES*, 15, p. 19-24. (Hébreux).
- Avi-Yonah 1950** : AVI-YONAH (M.), The Development of the Roman System in Palestine. *IEJ*, 1, p. 54-60.
- Avi-Yonah 1958** : AVI-YONAH (M.), The Economics of Byzantine Palestine. *IEJ*, 8, p. 39-51.
- Avi-Yonah 1964** : AVI-YONAH (M.), *Essays and Studies*. Jérusalem.
- Avi-Yonah 1968** : AVI-YONAH (M.), Binyanei Ha'uma. *HadArkh*, 27, p. 2-4. (Hébreux).
- Avi-Yonah 1976** : AVI-YONAH (M.), *The Jews of Palestine : A Political History of Palestine from the Bar Kokhba War to the Arab Conquest*. Oxford/
- Avner 1995** : AVNER (R.), Khirbet Jannaba et-Tahta. *ESI*, 16, p. 114-117.
- Avner 1998** : AVNER (R.), Elat-Elot – An Early Islamic Village. *'Atiqot*, 36, p. 21-39 (Hébreux, résumé anglais, p. 124-125).
- Avner 2000** : AVNER (R.), Deir Ghazali : A Byzantine Monastery Northeast of Jerusalem. *'Atiqot*, 40, p. 25-52 (Hébreux, résumé anglais, p. 160-161).
- Avni 2011** : AVNI (G.), Continuity and Change in the Cities of Palestine during the Early Islamic Period : The Cases of Jerusalem and Ramla. In : Holum (K. G.) et Lapin (H.) édés., *Shaping the Middle East : Jews, Christians, and Muslims in Age of Transition, 400-800 C.E.* Bethesda, 2011, p. 115-134.
- Avshalom-Gorni 1998** : AVSHALOM-GORNI (D.), *Storage Jars from the Hellenistic, Roman and Byzantine Periods in Western Galilee. Chronological, Typological and Regional Aspects*. Ramat Gan, Thèse non publiée.
- Avshalom-Gorni 2000** : AVSHALOM-GORNI (D.), A Burial Cave of the Byzantine Period at Bet She'an. *'Atiqot*, 39, p. 49-60 (Hébreux, résumé anglais, p. 198-200).
- Avshalom-Gorni 2009a** : AVSHALOM-GORNI (D.), The Pottery Workshops from Strata 9-6. In : Getzov (N.), Avshalom-Gorni (D.), Gorin-Rosen (Y.), Stern (E. J.), Syon (D.) et Tatcher (A.), *Horbat 'Uza : The 1991 Excavations. Volume II : The Late Periods*. IAA Reports, 42. Jérusalem. p. 23-27.
- Avshalom-Gorni 2009b** : AVSHALOM-GORNI (D.), The Pottery from Strata 9-6. In : Getzov (N.), Avshalom-Gorni (D.), Gorin-Rosen (Y.), Stern (E. J.), Syon (D.) et Tatcher (A.), *Horbat 'Uza : The 1991 Excavations. Volume II : The Late Periods*. IAA Reports, 42. Jérusalem. p. 27-74.
- Ayali 1984** : AYALI (M.), *A Nomenclature of Workers and Artisans in the Talmudic and Midrashic Literature*. Tel-Aviv. (Hébreux).

- Bagatti 1948** : BAGATTI (B.), *Il Santuario della Visitazione ad 'Ain Karim (Montana Judaeae)*. Jérusalem.
- Bagatti 1964-1965** : BAGATTI (B.), La Antichità di Kh. Qana e di Kefr Kenna in Galilea. *LA*, 15, p. 250-292.
- Bagatti 1966** : BAGATTI (B.), Nuovi apporti archeologici sul pozzo di Giacobbe in Samaria. *LA*, 16, p. 127-164.
- Bagatti 1969** : BAGATTI (B.), Nuovi apporti archeologici al "Dominus Flevit" (Oliveto). *LA*, 19, p. 194-236.
- Bagatti 1985** : BAGATTI (B.), Nuova ceramica del Monte Nebo (Siyagha). *LA*, 35, p. 249-278.
- Bagatti, Milik 1958** : BAGATTI (B.) et MILIK (J. T.), *Gli scavi del "Dominus Flevit" (Monte Oliveto, Gerusalemme). Parte I : La necropoli del periodo romano*. Jérusalem.
- Bahat 1974** : BAHAT (D.), A Roof Tile of the Legio VI Ferrata and Pottery Vessels from Horvat Hazon. *IEJ*, 24, p. 160-169.
- Balfet 1973** : BALFET (H.), A propos du tour de potier. L'outil et le geste technique. In : Sauter (M.) éd., *L'Homme, hier et aujourd'hui. Recueil d'étude en hommage à André Leroi-Gourhan*. Paris, 1973, p. 109-122.
- Bar 2004** : BAR (D.), Population, Settlement and Economy in Late Roman and Byzantine Palestine (70-641 AD). *BSOS*, 67, p. 307-320.
- Bar-Adon 1977** : BAR-ADON (P.), Another Settlement of the Judean Desert Sect at 'EN el-Ghuweir on the Shores of the Dead Sea. *BASOR*, 227, p. 1-25.
- Baramki 1942** : BARAMKI (D. C.), The Pottery from Kh. el-Mafjar. *QDAP*, 10, p. 65-103.
- Barkai 1999** : BARKAI (R.), The Coins. In : Hirschfeld (Y.) éd., *The Early Byzantine Monastery at Khirbet ed-Deir in the Judean Desert : The Excavations in 1981-1987*. Jérusalem, 1999, p. 151-152.
- Barkai et al. 2010** : BARKAI (O.) et AVISSAR (M.), The Tantura F Shipwreck : the Ceramic Material. *Levant*, 42, p. 88-101.
- Barkan et al. 2013** : BARKAN (D.), YASUR-LANDAU (A.), MOMMSEN (H.), BEN-SHLOMO (D.) et KAHANOV (Y.), The "Dor 2006" Shipwreck : The Ceramic Material. *Tel Aviv*, 40, p. 117-143.
- Bar-Nathan 1981** : BAR-NATHAN (R.), Pottery and Stone Vessels of the Herodian Period (1st Century B.C. - 1st Century A.D.). In : Netzer (E.), *Greater Herodium. QEDEM*, 13, Jérusalem, 1981, p. 54-75.
- Bar-Nathan 2006** : BAR-NATHAN (R.), *Masada VII. The Ygael Yadin Excavations 1963-1965. Final Reports : The Pottery of Masada*. Jérusalem.

- Bar-Nathan 2011a** : BAR-NATHAN (R.), The Pottery Assemblage : Introduction. In : Bar-Nathan (R.) et Atrash (W.), *Bet Shean II. Baysan : The Theater Pottery Workshop. IAA Reports*, 48, Jérusalem, 2011, p. 205-213.
- Bar-Nathan 2011b** : BAR-NATHAN (R.), The Pottery Corpus. In : Bar-Nathan (R.) et Atrash (W.), *Bet Shean II. Baysan : The Theater Pottery Workshop. IAA Reports*, 48, Jérusalem, 2011, p. 229-343.
- Bar-Nathan, Adato 1986** : BAR-NATHAN (R.) et ADATO (M.), Pottery. In : Levine (L. J.) et Netzer (E.), *Excavations at Caesarea Maritima 1975, 1976, 1979. Final Report. QEDEM*, 21, Jérusalem, 1986, p. 160-175.
- Bar-Nathan, Atrash 2011** : BAR-NATHAN (R.) et ATRASH (W.), The Theater Pottery Workshop : Location, Planning, and Production Process. In : Bar-Nathan (R.) et Atrash (W.), *Baysān. The Theater Pottery Workshop. IAA Reports*, 48, Jérusalem, 2011, p. 179-190.
- Bar-Nathan, Najjar 2011** : BAR-NATHAN (R.) et NAJJAR (A.), Urban Pottery Workshops in the Umayyad Period : Bet She'an and Jerash. In : Bar-Nathan (R.) et Atrash (W.), *Baysān. The Theater Pottery Workshop. IAA Reports*, 48, Jérusalem, 2011, p. 191-202.
- Bar-Nathan, Eisenstadt 2013** : BAR-NATHAN (R.) et EISENSTADT (I.), The Ceramic Corpus from the Roman Estate at Jericho. Late 1<sup>st</sup> – Early 2<sup>nd</sup> Centuries C. E. In : Bar-Nathan (R.) et Gärtner (J.), *Hasmonean and Herodian Palaces at Jericho. Final Reports of the 1973-1987 Excavations. Volume V : The Finds from Jericho and Cypros*. Jérusalem, 2013, p. 3-84.
- Bar-Oz et al. 2007** : BAR-OZ (G.), BOUCHNIK (R.), WEISS (E.), WEISSBROD (L.), BAR-YOSEF MAYER (D. E.) et REICH (R.), 'Holy Garbage' : A Quantitative Study of the City-Dump of Roman Jerusalem. *Levant*, 39, p. 1-12.
- Bar-Oz et al. 2015** : BAR-OZ (G.), WEISSBROD (L.) et ERICKSON-GINI (T.), Haluza. *ESI*, 128, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24991&mag\\_id=124](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24991&mag_id=124), (consulté le 23/02/2016).
- Barshad 1993** : BARSHAD (D.), Na'ura. *ESI*, 13, p. 33-34.
- Bats 1988** : BATS (M.), *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 – v. 50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*. Supplément 18, *Revue Archéologique de Narbonnaise*, Paris.
- Batz 2005** : BATZ (S.), Wadi Fukin. *ESI*, 117, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=97&mag\\_id=110](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=97&mag_id=110), (consulté le 20/02/2016).



- Be'eri 2011** : BE'ERI (R.), Jerusalem, Khirbat Sabiha. *ESI*, 123, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1743&mag\\_id=118](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1743&mag_id=118), (consulté le 21/02/2016).
- Be'eri 2015a** : BE'ERI (R.), Bet Neqofa. *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=23815&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=23815&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Be'eri 2015b** : BE'ERI (R.), Jerusalem, Mount of Olives. *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=23823&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=23823&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Ben-Ari 2016** : BEN-ARI (N.), Nes Harim, 'Ein Haud. *ESI*, 128, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24993&mag\\_id=124](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24993&mag_id=124), (consulté le 23/02/2016).
- Benco 1988** : BENCO (N.), Morphological Standardization : An Approach to the Study of Craft Specialization. In : Kolb (C.) et Lackey (L.) édés., *Pot for all Reasons : Ceramic Ecology Revisited*. Philadelphie, 1988, p. 57-72.
- Bennett 1978** : BENNETT (C.-M.), Excavations at the Citadel (El Qal'ah), Amman, Jordan. *Levant*, 10, p. 1-9.
- Ben-Tor 1966** : BEN-TOR (A.), Excavations at Ḥorvat 'Uṣa. *'Atiqot*, 3, p. 1-24.
- Ben-Tor et al. 1996** : BEN-TOR (A.), AVISSAR (M.) et PORTUGALI (Y.), *Yoque'am I : The Late Periods*. Jérusalem.
- Berger 2012** : BERGER (U.), Horbat Kalanit. *ESI*, 124, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=2111&mag\\_id=119](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=2111&mag_id=119), (consulté le 21/02/2016).
- Berger 2013** : BERGER (U.), Horbat Mishkena. *ESI*, 125, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=2289&mag\\_id=120](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=2289&mag_id=120), (consulté le 21/02/2016).
- Berger 2015** : BERGER (U.), Tel Ya'af (Southeast). *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24824&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24824&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Berlin 1997** : BERLIN (A.), The Plain Wares. In : Berlin (M.), Slane (K. W.), Cornell (L. A.) et Herbert (S. C.), *Tel Anafa II.1. The Hellenistic and Roman Pottery*. Ann Arbor, 1997, p. 1- 244.
- Berlin 1999** : BERLIN (A.), The Archaeology of Ritual : The Sanctuary of Pan at Baniyas/Caesarea Philippi. *BASOR*, 315, p. 27-45.
- Berlin 2005** : BERLIN (A.), Pottery and Pottery Production in the Second Temple Period. In : Arubas (B.) et Goldfus (H.), *Excavations on the Site of the Jerusalem International Convention Center (Binyanei Ha'uma) : A Settlement of the Late First to Second*

- Temple Period, the Tenth Legion's Kilnworks, and a Byzantine Monastic Complex. The Pottery and Other Small Finds. JRA Suppl.*, 6, Portsmouth, 2005, p. 29-60.
- Bertaut 2013** : BERTAUT (J.), *Le mobilier céramique de la citerne du parvis du sanctuaire de Khirbet edh-Dharieh (Jordanie) : Etude typo-chronologique*. Mémoire de Master 1 (sous la direction de D. Pieri). Paris, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne (Dactylographié).
- Bien 2005** : BIEN (S.), Des niveaux du VIIe siècle sous le music-hall de l'Alcazar à Marseille. In : Gurt i Esparraguera (J. M.), Buxeda i Garrigos (J.) et Cau Ontiveros (M. A.) édés., *LRCW 1. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry*. Oxford, 2005, p. 285-298.
- Bienkowski, Adams 1999** : BIENKOWSKI (P.) et ADAMS (R.), Soundings at Ash-Shorabat and Khirbat Dubab in the Wadi Hasa, Jordan, the Pottery. *Levant*, 31, p. 149-172.
- Bienkowski, Balla 2002** : BIENKOWSKI (P.) et BALLA (M.), *Busayra : Excavations by Crystal M. Bennett 1971-1980*. Oxford.
- Birman 2006** : BIRMAN (G.), Kefar Sava (East). *ESI*, 118, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=358&mag\\_id=111](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=358&mag_id=111), (consulté le 20/02/2016).
- Birman 2007** : BIRMAN (G.), Newe Efrayim. *ESI*, 119, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=497&mag\\_id=112](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=497&mag_id=112), (consulté le 20/02/2016).
- Bisheh 1973** : BISHEH (G.), Rock-Cut Tombs at Rajib. *ADAJ*, 18, p. 63-67.
- Blackman et al. 1993** : BLACKMAN (M. J.), STEIN (G. J.) et VANDIVER (P. B.), The Standardization Hypothesis and Ceramic Mass Production : Technological, Compositional and Metric Indexes of Craft Specialization at Tell Leilan, Syria. *Am. Antiq.*, 58, p. 60-68.
- Boraas 1971** : BORAAS (R. S.), A Preliminary Sounding at Rujm El-Malfuf, 1969. *ADAJ*, 16, p. 31-45.
- Bossut, Kafafi 2005** : BOSSUT (P.) et KAFAFI (Z. A.), Fouilles de Khirbet edh-Dharieh, II. Un site Néolithique à Céramique (PNA) en Jordanie du sud (DH 49/WHS 524). *Syria*, 82, p. 5-48.
- Bouchaud 2015** : BOUCHAUD (Ch.), Agrarian Legacies and Innovations in the Nabataean Territory. *Archéosciences, Revue d'archéométrie*, 39, p. 103-124.
- Brand 1953** : BRAND (J.), *Ceramic Vessels in Talmudic Literature*. Jérusalem.
- Brand 1993** : BRAND (E.), Ramat Gan. *ESI*, 13, p. 48-50.
- Braslavsky 1954** : BRASLAVSKY (J.), *Studies in our Country : Its Past and Remains*. Tel Aviv. (Hébreux).

- Braudel 1979** : BRAUDEL (F.), *The Mediterranean and the Mediterranean World in the Age of Philip II*. Londres. (Traduction anglaise de S. Reynolds).
- Brehier 1903** : BREHIER (L.), Les colonies d'orientaux en Occident au commencement du moyen- âge (Ve – VIIIe siècles). *ByzZeit*, 12, p. 1-39.
- Bromberger 1974** : BROMBERGER (C.), Fosses à cuisson dans le Proche-Orient actuel : bilan de quelques observations ethnographiques. *Paléorient*, 2, p. 301-310.
- Bron 2010** : BRON (H.), Horbat Hazor. *ESI*, 122, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1388&mag\\_id=117](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1388&mag_id=117), (consulté le 21/02/2016).
- Bronitsky 1986** : BRONITSKY (G.), The Use of Materials-Science Techniques in the Study of Pottery Construction and Use. In : Schiffer (M.) éd., *Advances in Archaeological Methods and Theory 9*. 1986, Orlando, p. 209-276.
- Bronitsky, Hamer 1986** : BRONITSKY (G.) et HAMER (R.), Experiments in Ceramic Technology : The Effect of Various Tempering Materials on Impact and Thermal-Shock Resistance. *American Antiquity*, 51, p. 89-101.
- Broshi 1986** : BROSHI (M.), The Diet of palestine in the Roman Period – Introductory Notes. *The Israel Museum Journal*, 5, p. 41-56.
- Brown 1979** : BROWN (R. M.), Excavations at 'Iraq el-Emir. *ADAJ*, 23, p. 17-30.
- Buchennino 2009** : BUCHENNINO (A.), Ramla, Herzl Street. *ESI*, 121, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1096&mag\\_id=115](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1096&mag_id=115), (consulté le 21/02/2016).
- Buchennino 2010** : BUCHENNINO (A.), Ras Abu Dahud (North). *ESI*, 122, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1495&mag\\_id=117](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1495&mag_id=117), (consulté le 21/02/2016).
- Bujard 1995** : BUJARD (J.), La fortification de Kastron Mayfa'a / Umm ar-Raṣāṣ. *SHAJ*, 5, p. 241- 249.
- Bull, Campbell 1968** : BULL (R. S.) et CAMPBELL (E. E.), The Sixth Campaign at Balâtah (Shechem). *BASOR*, 190, p. 2-41.
- Bunge 1962** : BUNGE (W. W.), *Theoretical Geography*. Lund.
- Calderon 2000a** : CALDERON (R.), Roman and Byzantine Pottery. In : Hirschfeld (Y.), *Ramat Hanadiv Excavations : Final Report of the 1984-1998 Seasons*. Jérusalem, 2000, p. 91-165.
- Calderon 2000b** : CALDERON (R.), Byzantine Pottery from South Sinai. In : Dahari (U.) éd., *Monastic Settlements in South Sinai in the Byzantine Period*. Jérusalem, 2000, p. 183-231.

- Calderon 2010** : CALDERON (R.), Pottery from the Late Byzantine Remains near Shiqmona. *'Atiqot*, 63, p. 184-208.
- Cardew 1952** : CARDEW (M.), Nigerian Traditional Pottery. *Nigeria*, 39, p. 188-201.
- Caseau 2015** : CASEAU (B.), *Nourritures terrestres, nourritures célestes. La culture alimentaire à Byzance*. Paris.
- Casson 1971** : CASSON (L.), *Ships and Seamanship in the Ancient World*. Princeton.
- CATHMA 1991** : CATHMA, Importations de céramiques communes méditerranéennes dans le Midi de la Gaule (Ve-VIIe s.). In : *A cerâmica medieval do Mediterrâneo occidental (Lisbonne, 16-22 novembre 1987)*. Mertola, 1991, p. 27-48.
- Catling 1972** : CATLING (H. C.), An Early Byzantine Pottery Factory at Dhiorios in Cyprus. *Levant*, 4, p. 1-82.
- Cauliez et al. 2001** : CAULIEZ (J.), DELAUNAY (G.) et DUPLAN (V.), Nomenclature et méthode de description pour l'étude des céramiques de la fin du Néolithique en Provence. *Préhistoire, anthropologie méditerranéennes*, 10-11, p. 61-81.
- Chancey, Porter 2001** : CHANCEY (M. A.) et PORTER (A.), The Archaeology of Roman Palestine. *NEA*, 64, p. 164-203.
- Christensen, Johansen 1971** : CHRISTENSEN (A.) et JOHANSEN (C.), *Hama. Fouilles et recherches de la Fondations Carlsberg. 1931-1938. III, 2. Les poteries hellénistiques et les terre sigillées orientales*. Copenhague.
- Cinamon, Porat 2015** : CINAMON (G.) et PORAT (L.), Horbat 'Ammudim (West). *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=20770&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=20770&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Clamer 1997** : CLAMER (C.), *Fouilles archéologiques de 'Ain Ez-Zâra/Callirrhoé. Villégiature hérodiennne*. Beyrouth.
- Clutton-Brock 1979** : CLUTTON-BROCK (J.), The Mammalian Remains from the Jericho Tell. *Proceedings of the Prehistoric Society*, 45, p. 135-157.
- Coeur-Mezzoud 1998** : COEUR-MEZZOUD (F.), La vaisselle du sondage 10. In : Bonifay (M.), Carre (M.-B.) et Rigoir (Y.) eds., *Fouilles à Marseille. Les mobiliers (Ier-VIIe s. ap. J.-C.)*. Lattes-Paris, 1998, p. 137-160.
- Cohen 1976** : COHEN (R.), Excavations at Horvat Haluqim. *'Atiqot*, 11, p. 34-50.
- Cohen, Haiman 2008** : COHEN (M.) et HAIMAN (M.), Salim. *ESI*, 120, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=796&mag\\_id=114](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=796&mag_id=114), (consulté le 21/02/2016).

- Cohen-Weinberger, Goren 2011** : COHEN-WEINBERGER (A.) et GOREN (Y.), The Clay Sources of the Theater Pottery Workshop : a Petrographic Study. In : Bar-Nathan (R.) et Atrash (W.), *Baysān : The Theater Pottery Workshop*. Jérusalem, 2011, p. 215-228.
- Colbeck 1981** : COLBECK (J.), *La poterie : technique du tournage*. Paris.
- Conder, Kitchener 1883** : CONDER (C. R.) et KITCHENER (H. H.), *The Survey of Western Palestine. Volume III*. Londres.
- Corbo 1955** : CORBO (V.), *Gli Scavi di Kh. Siyar el-Ghanam (Campo dei Pastori) e i monasteri dei Dintorni*. Jérusalem.
- Corbo 1976** : CORBO (V.), La città romana di Magdala : rapporto preliminare dopo la quarta campagna di scavo, 1975. In : Testa (E.), Mancini (I.) et Piccirillo (M.) dir., *Studia Hierosolymitana in onore del P. Bellamino Bagatti*. Jérusalem, 1976, p. 355-378.
- Corbo 1982** : CORBO (V.), Ripreso a Cafarnao lo scavo della città : Relazione preliminare alla XIV campagna. *LA*, 32, p. 427-446.
- Costin 1991** : COSTIN (C. L.), Craft Specialization : Issues in Defining, Documenting and Explaining the Organization of Production. In : Schiffer (M. B.) éd., *Advances in Archaeological Method and Theory, Vol. 3*. Tucson, 1991, p. 1-56.
- Costin 2000** : COSTIN (C. L.), The Use of Ethnoarchaeology for the Archaeological Study of Ceramic Production. *JAMT*, 7, p. 377-403.
- Costin, Hagstrum 1995** : COSTIN (C. L.) et HAGSTRUM (M. B.), Standardization, Labor Investment, Skill, and the Organization of Ceramic Production in Late Prehispanic Highland Peru. *Am. Antiq.*, 60, p. 619-639.
- Cotton et al. 1996** : COTTON (H.), LERNAU (O.) et GOREN (Y.), Fish Sauces from Herodian Masada. *JRA*, 9, p. 223-238.
- Covello-Paran 2006** : COVELLO-PARAN (K.), Khirbat Lidd. *ESI*, 118, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=289&mag\\_id=111](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=289&mag_id=111), (consulté le 20/02/2016).
- Covello-Paran, Avshalom-Gorni 2008** : COVELLO-PARAN (K.) et AVSHALOM-GORNI (D.), Pottery Production at Horbat Rodem near Bet She'an. *'Atiqot*, 58, p. 37-46.
- Crowfoot, Fitzgerald 1929** : CROWFOOT (J. W.) et FITZGERALD (G. M.), *Excavations in the Tyropoeon Valley, Jerusalem, 1927*. Manchester.
- Creswell 1976** : CRESWELL (R.), Technique et culture, les bases d'un programme de travail. *Techniques et Culture*, 1, p ; 7-59.

- Da Costa et al. 2002** : DA COSTA (K.), O'HEA (M.), MAIRS (L.), SPARK (R.) et BOLAND (P.), *New Light on Late Antique Pella : Sydney University Excavations in Area XXXV*, 1997. *ADAJ*, 46, p. 503-533.
- Dafi 2014** : DAFI (E.), *Amphorae and Cooking Wares from the Coastal Site of Antikyra in Boeotia*. In : Poulou-papadimitriou (N.), Nodarou (E.) et Kilikoglou (V.), *LRCW 4. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry. The Mediterranean : a Market without Frontiers*. Oxford, 2014, p. 737-748.
- Dagot 2007** : DAGOT (A.), Horbat Mesar. *ESI*, 119, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=464&mag\\_id=112](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=464&mag_id=112), (consulté le 20/02/2016).
- Dagot 2014** : DAGOT (A.), Nir Gallim. *ESI*, 126, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=8539&mag\\_id=121](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=8539&mag_id=121), (consulté le 22/02/2016).
- Dagot 2016** : DAGOT (A.), Tel Zeton. *ESI*, 128, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24958&mag\\_id=124](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24958&mag_id=124), (consulté le 23/02/2016).
- Dalali-Amos 2007** : DALALI-AMOS (E.), Na'ura. *ESI*, 119, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=583&mag\\_id=112](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=583&mag_id=112), (consulté le 20/02/2016).
- Dalali-Amos 2009** : DALALI-AMOS (E.), 'Ilut. *ESI*, 121, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1038&mag\\_id=115](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1038&mag_id=115), (consulté le 21/02/2016).
- Dalali-Amos 2015** : DALALI-AMOS (E.), Gush Halav. *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=23808&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=23808&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Dan 1984** : DAN (Y.), *The City in Eretz-Israel during the Late Roman and Byzantine Periods*. Jérusalem.
- D'Anna et al. 2003** : D'ANNA (A.), DESBAT (A.), GARCIA (D.), SCHMITT (A.) et VERHAEGHE (F.), *La céramique. La poterie du Néolithique aux Temps modernes*. Paris.
- Daniel 2005** : DANIEL (Z.), Nahal Shuval. *ESI*, 117, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=182&mag\\_id=110](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=182&mag_id=110), (consulté le 20/02/2016).
- Dar 1993** : DAR (S.), *Settlement and Cult Sites on Mount Hermon, Israel. Ituraean Culture in the Hellenistic and Roman Periods*. Oxford.
- Dar 1995** : DAR (S.), *Food and Archaeology in Romano-Byzantine Palestine*. In : Wilkins (J.), Harvey (D.) et Dobson (M.) éd., *Food in Antiquity*. Exeter, 1995, p. 326-335.
- Dar et al. 1986** : DAR (S.), TEPPER (Y.) et SAFRAI (Z.), *Um Rihan : A Village of the Mishna*. Tel-Aviv. (Hébreux).

- Daszkiewicz et al. 2000** : DASZKIEWICZ (M.), KROGULSKA (M.) et BOBRYK (E.), Composition and Technology of Roman Brittle Ware Pottery from a Kiln Site in Palmyra (Syria). *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta*, 36, p. 1-12.
- Dauphin 1998** : DAUPHIN (C.), *La Palestine byzantine. Peuplement et Population. Volumes I-III*. Oxford, 1978.
- Dauphin 1999** : DAUPHIN (C.), Plenty or Just Enough ? The Diet of the Rural and Urban Masses of Byzantine Palestine. *BAIAS*, 17, p. 39-65.
- Dauphin, Gibson 1993** : DAUPHIN (C.) et GIBSON (S.), Dor-Dora : A Station for Pilgrims in the Byzantine Period on Their Way to Jerusalem. In : Tsafrir (Y.) éd., *Ancient Churches Revealed*. Jérusalem, 1993, p. 90-97.
- Dauphin, Gibson 1994-1995** : DAUPHIN (C.) et GIBSON (S.), The Byzantine City at Dor/Dora Discovered. *BAIAS*, 14, p. 9-38.
- Daviau et al. 2000** : DAVIAU (M.), MULDER-HYMANS (N.) et FOLEY (L.), Preliminary Report of Excavations at Khirbat al-Mudayna on Wadi Ath-Thamad (1996-1999). The Nabataean Buildings. *ADAJ*, 44, p. 271-282.
- David 1972** : DAVID (N.), On the Life Span of Pottery, Type Frequencies and Archaeological Interference. *American Antiquity*, 37, p. 141-142.
- Decker 2009** : DECKER (M.), Plants and Progress : Rethinking the Islamic Agricultural Revolution. *Journal of World History*, 20, p. 187-206.
- De Contenson 1964** : DE CONTENSON (H.), The 1953 Survey in the Yarmouk and Jordan Valleys. *ADAJ*, 8-9, p. 30-46.
- De Groot 1995** : DE GROOT (A.), Jerusalem, City of David. *ESI*, 15, p. 75-77.
- De Groot et al. 1992** : DE GROOT (A.), ARIEL (D. T.) et SHILOH (Y.), *Excavations at the City of David. Vol. III, Stratigraphical, Environmental, and other Reports*. QEDDEM, 33. Jérusalem.
- Dembinska 1985** : DEMBINSKA (M.), Diet : A Comparison of Food Consumption between some Eastern and Western Monasteries in the 4<sup>th</sup> - 12<sup>th</sup> Centuries. *Byzantion*, 55, p. 431-462.
- Démians d'Archimbaud 1994** : DEMIANS D'ARCHIMBAUD (G.) dir., *L'oppidum de Sait-Blaise du Ve au VIIe s*. Paris.
- Dentzer et al. 1982** : DENTZER (J.-M.), VILLENEUVE (F.), LARCHE (F.) et ZAYADINE (F.), Fouille de la porte monumentale à Iraq al-Amir : la campagne de 1978. *ADAJ*, 26, p. 301- 321.

- Desbat 2004** : DESBAT (A.), Les tours de potiers antiques. In : Feugère (J.-C.) et Gérold (J.-C.) éd., *Le tournage, des origines à l'an mil. Actes du colloque de Niederbronn (octobre 2003)*. Montagnac, 2004, p. 137-154.
- Desbat, Schmitt 2003** : DESBAT (A.) et SCHMITT (A.), Techniques et méthodes d'étude. In : D'Anna (A.), Desbat (A.), Garcia (D.), Schmitt (A.) et Verhaeghe (F.), *La céramique. La poterie du Néolithique aux Temps modernes*. 2003, Paris, p. 7-84.
- Desideri 2012** : DESIDERI (A. V.), I saggi archeologici dell'università di Firenze sul Monte Nebo- Siyagha (Luglio 1987). In : Chupcala (L. D.) éd., *Christ is Here ! Studies in Biblical and Christian Archaeology in Memory of Michele Piccirillo, ofm*. Bari, 2012,
- Desse-Berset, Studer 1996** : DESSE-BERSET (N.) et STUDER (J.), Fish Remains from ez Zantur (Petra, Jordan). In : Stucky (R. A.) éd., *Terra Archaeologica II. Monographien der Schweizerisch-Liechtensteinischen Stiftung für Aechäologische Forschungen im Ausland*. 1996, Mayence, p. 381-387.
- De Vaux 1954** : DE VAUX (R.), Fouille au Khirbet Qumrân. *RB*, 61, p. 206-236.
- Dever 1994** : DEVER (W. G.), Preliminary Excavation Reports : Sardis, Bir Umm Fawakhir, Tell el -'Umeiri, The Combined Caesarea Expeditions, and Tell Dothan. *AASOR*, 52.
- de Vincenz 2010** : DE VINCENZ (A.), Four Pottery Assemblages from the Southern Slope of Mount Scopus, Jerusalem. *'Atiqot*, 63, p. 45-59.
- de Vincenz, Sion 2007** : DE VINCENZ (A.) et SION (O.), Two Pottery Assemblages from Khirbat el- Ni'ana. *'Atiqot*, 57, p. 21-52.
- Diederichs 1980** : DIEDERICHS (C.), *Salamine de Chypre IX. Céramiques hellénistiques, romaines et byzantines*. Paris.
- Dolinka 2002** : DOLINKA (B. J.), The Rujm Taba Archaeological Project (RTAP) : Preliminary Report on the 2001 Field Season. *ADAJ*, 46, p. 429-450.
- Dornemann 1990** : DORNEMANN (R. H.), Preliminary Comments on the Pottery Traditions at Tell Nimrin, Illustrated from the 1989 Season of Excavations. *ADAJ*, 34, p. 153-181.
- Dothan 1955** : DOTHAN (M.), The Excavations at 'Afula. *'Atiqot*, 1. p. 19-70.
- Duncan-Jones 1974** : DUNCAN-JONES (R.), *The Economy of the Roman Empire. Quantitative Studies*. Cambridge.
- Duncan-Jones 1982** : DUNCAN-JONES (R.), *The Economic History of the Roman Empire*. Cambridge.
- Dupont-Delaleuf 2011** : DUPONT-DELALEUF (A.), *Styles techniques des céramiques de la protohistoire en Asie Centrale : méthodologie et études de cas*. Thèse de Doctorat (sous la direction de C. Perlès), Nanterre, université Paris Ouest La Défense.



- Durand 2011** : DURAND (C.), Les lampes nabatéennes et romaines de Khirbet edh-Dharikh (Jordanie) Ier-IVe s. ap. J.-C. In : Frangié (D.) et Salles (J.-F.) édés., *Lampes antique du Bilad es Sham. Actes du colloque de Pétra-Amman, 6-13 novembre 2005*. Paris, 2011, p. 43-73.
- Durand, Piraud-Fournet 2013** : DURAND (C.) et PIRAUD-FOURNET (P.), Une huilerie des époques byzantine et omeyyade à Dharikh (Jordanie) : Fouilles de Dharikh, V, 2. Le matériel céramique. *Syria*, 90, p. 409-436.
- Eastmond, James 2007** : EASTMOND (A.) et JAMES (L.), Eat, Drink ... and Pay the Price. In : Brubaker (L.) et Linardou (K.) édés., *Eat, Drink and Be Marry (Luke 12 : 19). Food and Wine in Byzantium*. Farnham, 2007, p. 175-189.
- Echallier 1984** : ECHALLIER (C.), *Éléments de technologie céramique et d'analyse des terres cuites archéologiques*. Lambesc.
- Eck 1999** : ECK (W.), The Bar Kokhba Revolt : The Roman Point of View. *JRS*, 89, p. 76-89.
- Edwards 1975** : EDWARDS (G. R.), *Corinth. 7.3: Corinthian Hellenistic Pottery*. Princeton.
- Egloff 1977** : EGLOFF (M.), *Kellia. La poterie copte : quatre siècles d'artisanat et d'échanges en Basse-Egypte*. Genève.
- Ein Mor 2015** : EIN MOR (D.), Abu Ghosh, 'Ein Mazruq. *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24832&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24832&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Eirikh-Rose 2015** : EIRIKH-ROSE (A.), Bet Shemesh, Ramat Bet Shemesh Neighborhood C2. *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24878&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24878&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Elgavish 1977** : ELGAVISH (J.), *Archaeological Excavations at Shiqmona. The Pottery of the Roman Period*. Haifa (Hébreux).
- Elgavish 1993** : ELGAVISH (J.), Shiqmona. *NEAEH*, 4, p. 1373-1378.
- Feig 2003** : FEIG (N.), Excavations at Beit Safafa : Iron Age II and Byzantine Agricultural Installations South of Jerusalem. *'Atiqot*, 44, p. 191-238.
- Feig 2016a** : FEIG (N.), 'Afula, Tel. *ESI*, 128, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24987&mag\\_id=124](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24987&mag_id=124), (consulté le 23/02/2016).
- Feig 2016b** : FEIG (N.), Horbat Midrasa. *ESI*, 128, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24929&mag\\_id=124](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24929&mag_id=124), (consulté le 23/02/2016).
- Feinman et al. 1981** : FEINMAN (G. M.), UPHAM (S.) et LIGHTFOOT (K. G.), The Production Step Measure : An Ordinal Index of Labor Input in Ceramic Manufacture. *Am. Antiq.*, 46, p. 871- 884.

- Ferrazzoli, Ricci 2007** : FERRAZZOLI (A.) et RICCI (M.), Elaiussa Sebaste : produzioni e consumi di una città della Cilicia tra V e VII secolo. In : Bonifay (M.) et Tréglià (J.-C.) éd., *LRCW 2. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry*. Oxford, 2007, p. 671-688.
- Figueras 2004** : FIGUERAS (P.), *Horvat Karkur 'Illit. A Byzantine Cemetery Church in the Northern Negev. Final Report of the Excavation 1989-1995*. Beer-Sheva Archeological Monographs, 1, Ben Gurion University of the Negev Press.
- Figueras 2008** : FIGUERAS (P.), Horvat Karkur 'Illit. *NEAEH*, 5, p. 1902-1903.
- Finkielsztejn 2005** : FINKIELSZTEJN (G.), Les mosaïque de la *Komopolis* de *Porphyreon* du sud (Kfar Samir; Haïfa, Israël) : un évêché (?) entre village et cité. In : Morlier (H.) éd., *La mosaïque gréco-romaine IX. Actes du IXe colloque international pour l'étude de la mosaïque antique et médiévale organisé à Rome, 5-10 novembre 2001*. Rome, 2005, p. 435- 452.
- Finkielsztejn 2010** : FINKIELSZTEJN (G.), Kefar Uriyya. *ESI*, 122, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1436&mag\\_id=117](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1436&mag_id=117), (consulté le 21/02/2016).
- Finley 1973** : FINLEY (M.), *The Ancient Economy*. Berkeley-Los Angeles.
- Fischer, Tal 1999** : FISCHER (M.) et TAL (O.), Byzantine and Early Islamic Periods. In : Beit-Arieh (I.) éd., *Tel 'Ira. A Stronghold in the Biblical Negev*. Tel Aviv, 1999, p. 300-345.
- Fischer, Tal 2000** : FISCHER (M.) et TAL (O.), Pottery. In : Fischer (M.), Gichon (M.) et Tal (O.), *'En Boqeq. Excavations in an Oasis on the Dead Sea. Volume II. The Officina : an Early Roman Building on the Dead Sea Shore*. Mayence, 2000, p. 29-67.
- Fisher, Mccown 1929-1930** : FISHER (C. S.) et MCCOWN (C.), Jerash-Gerasa 1930 : A Preliminary Report of the first Two Campaigns of the Joint Expedition of Yale University and the American Schools of Oriental Research. *AASOR*, 11, p. 1-59.
- Fisher, Shah 1970** : FISHER (E.) et SHAH (H.), *Rural Craftsmen and their Work*. Ahmedabad.
- Florimont 1984** : FLORIMONT (C.), *Matériel céramique d'une fosse byzantine à Tell Keisân*. Paris, Mémoire EBAF/AIBL non publié.
- Fortuna et al. 1971** : FORTUNA (M.-T.), WALLACE (B. L.) et YEIVIN (Z.), Area G. In : Dothan (M.), *Ashdod II-III. The Second and Third Seasons of Excavations. 1963, 1965. Sounding in 1967. 'Atiqot*, 9-10. Jérusalem. p. 136-154.
- Fradkin, Lerna 2008** : FRADKIN (A.) et LERNAU (O.), The Fishing Economy at Caesarea.

- In : Holim (K. G.), Stabler (J. A.) et Reinhardt (E. G.) éds., *Caesarea Reports and Studies : Excavations 1995-2007 within the Old City and the Ancient Harbor*. Oxford, 2008, p. 189- 200
- Frankel 1992** : FRANKEL (R.), Some Oil Presses rom Western Galilee. *BASOR*, 286, p. 39-71.
- Frankel, Getzov 2014** : FRANKEL (R.) et GETZOV (N.), Khirbat Din'Ila, Western Galilee : The Survey and Excavations of Three Oil Presses. *'Atiqot*, 78, p. 37-69.
- Gaimster 1997** : GAIMSTER (D.), Stoneware Production in Medieval and Early Modern Germany. In : Freestone (I.) et Gaimster (D.) éds., *Pottery in the Making. Ceramic Traditions*. Washington, 1997, p. 122-127.
- Gal, Hana 2002** : GAL (Z.) et HANA (B.), Excavations at Kafr Sulam. *Eretz Zafon*, p. 83-89 (Hébreux).
- Gal et al. 2002** : GAL (Z.), HANA (B.) et AVIAM (M), A Burial Cave at Zippori. *Eretz Zafon*, p. 147- 152 (Hébreux).
- Galor, Bloedhorn 2013** : GALOR (K.) et BLOEDHORN (H.), *The Archaeology of Jerusalem : From the Origins to the Ottomans*. New Haven.
- Gandon et al. 2016** : GANDON (E.), CASANOVA (R.) et BOOTSMA (R. J.), Tournage et force centrifuge. In : Roux (V.), *Des céramiques et des hommes. Décoder les assemblages archéologiques*. Paris, 2016, p. 106-113.
- Garnsey 1999** : GARNSEY (P.), *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge.
- Gawlikowski 1986** : GAWLIKOWSKI (M.), A Residential Area by the South Decumanus. In : Zayadine (F.) éd., *Jerash Archaeological Project 1981-1983. I*. Amman, p. 107-136.
- Gendelman 2012** : GENDELMAN (P.), The Pottery Horbat Biz'a. *'Atiqot*, 70, p. 33-47.
- Genequand 2008** : GENEQUAND (D.), Trois sites omeyyades de Jordanie centrale : Umm al-Walid, Khan al-Zabib et Qasr al-Mshatta (Travaux de la Fondation Max van Berchem 1988-2000). In : Bartel (K.) et Moaz (A. R.) éds., *Residences, Castles, Settlements. Transformation Processes between Late Antiquity and Early Islam in Bilad al-Sham (Proceedings of the International Conference held at Damascus, 5-9 November 2006)*. Rahden, 2008, p. 125- 151.
- Geraty 1976** : GERATY (L. T.), The 1976 Season of Excavations at Tell Hesbân. *ADAJ*, 21, p. 41- 53.
- Gerber, Fellmann Brogli 1995** : GERBER (Y.) et FELLMANN BROGLI (R.), Late Roman Pottery from az-Zantūr, Petra. *SHAJ*, 5, p. 649-655.
- Gershuny 1991** : GERSHUNY (L.), Jerusalem, Street of the Chain (B). *ESI*, 10, p. 135-136.
- Gershuny 2006** : GERSHUNY (L.), Excavations at Khirbat Marmita. *'Atiqot*, 53, p. 140-178.

- Getzov 2009a** : GETZOV (N.), Introduction. In : Getzov (N.), Avshalom-Gorni (D.), Gorin-Rosen (Y.), Stern (E. J.), Syon (D.) et Tatcher (A.), *Horbat 'Uza. The 1991 Excavations. Volume II : The Late Periods*. Jérusalem, 2009, p. 1-6.
- Getzov 2009b** : GETZOV (N.), The Stratigraphy of Strata 9-6. In : Getzov (N.), Avshalom-Gorni (D.), Gorin-Rosen (Y.), Stern (E. J.), Syon (D.) et Tatcher (A.), *Horbat 'Uza. The 1991 Excavations. Volume II : The Late Periods*. Jérusalem, 2009, p. 7-17.
- Getzov et al. 2009** : GETZOV (N.), AVSHALOM-GORNI (D.), GORIN-ROSEN (Y.), STERN (E. J.), SYON (D.) et TATCHER (A.), *Horbat 'Uza. The 1991 Excavations. Volume II : The Late Periods*. Jérusalem.
- Ghrayib 2003** : GHRAYIB (R.), The 2002 Season at Qaṣr al-Hallābāt : A Preliminary Report. *ADAJ*, 47, p. 65-74.
- Giannopoulou 2010** : GIANNOPOULOU (M.), *Pithoi : Technology and History of Storage Vessel through the Ages*. Oxford.
- Gibson et al. 1999** : GIBSON (S.), KINGSLEY (S.) et CLARKE (J.), Town and Country in the Southern Carmel : Report on the Landscape Archaeology Project at Dor (LAPD). *Levant*, 31, p. 71-121.
- Gitin 1990** : GITIN (S.), *Gezer 3 : A Ceramic Typology of the Late Iron II, Persian and Hellenistic Periods at Tell Gezer*. Jérusalem.
- Glucker 1987** : GLUCKER (C. A. M.), *The City of Gaza in the Roman and Byzantine Periods*. Oxford.
- Glueck 1933-1934** : GLUECK (N.), Exploration in Eastern Palestine, I. *AASOR*, 14, p. 1-113.
- Golan 2008** : GOLAN (D.), Tel Afeq. *ESI*, 120, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=904&mag\\_id=114](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=904&mag_id=114), (consulté le 21/02/2016).
- Gophna, Feig 1993** : GOPHNA (R.) et FEIG (N.), A Byzantine Monastery at Kh. Jemameh. *'Atiqot*, 22, p. 98-108
- Goren, Fabian 2008** : GOREN (Y.) et FABIAN (P.), The Oboda Potter's Workshop Reconsidered. *JRA*, 21, 340-351.
- Gorin-Rosen, Katsnelson 2007** : GORIN-ROSEN (Y.) et KATSNELSON (N.), Local Glass Production in the Late Roman – Early Byzantine Periods in Light of the Glass Finds from Khirbat el- Ni'ana. *'atiqot*, 57, p. 73-154.
- Gosker 2015a** : GOSKAR (J.), Gevat. *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=21790&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=21790&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Gosker 2015b** : GOSKAR (J.), Khirbat 'Alya (South). *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24893&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24893&mag_id=122),

(consulté le 23/02/2016).

- Gosselain 2002** : GOSSELAIN (O.), *Poteries du Cameroun méridional. Styles, techniques et rapports à l'identité*. Paris.
- Gosselain, Livingstone Smith 2005** : GOSSELAIN (O.) et LIVINGSTONE SMITH (A.), The Source Clay Selection and Processing Practices in Sub-Saharan Africa. In : Livingstone Smith (A.), Bosquet (D.) et Martineau (R.) éd., *Pottery Manufacturing Processes : Reconstitution and Interpretation*. Oxford, 2005, p. 33-47.
- Grace 1961** : GRACE (V.), *Amphoras and the Ancient Wine Trade*. Princeton.
- Greenberg, Cinamon 2011** : GREENBERG (R.) et CINAMON (G.), Excavations at Rogem Gannim, Jerusalem : Installations of the Iron Age, Persian, Roman and Islamic Periods. *'Atiqot*, 66, p. 79-106.
- Greenberg, Porat 1996** : GREENBERG (R.) et PORAT (N.), A Third Millennium Levantine Pottery Production Center : Typology, Petrography, and Provenance of the Metallic Ware of Northern Israel and Adjacent Regions. *BASOR*, 301, p. 5-24.
- Greene 1986** : GREENE (K.), *The Archaeology of the Roman Economy*. Londres.
- Greenhut 1998** : GREENHUT (Z.), Horvat Hermeshit (1988-1990). *'Atiqot*, 34, p. 121-172. (Hébreux).
- Grey 1994** : GREY (A. D.), The Pottery of the Later Periods from Tel Jezreel : an Interim Report. *Levant*, 26, p. 51-62.
- Grey, Politis 2012** : GREY (A. D.) et POLITIS (K. D.), The Pottery. In : Politis (K.), *Sanctuary of Lot at Deir 'Ain 'Abata in Jordan : Excavations 1988-2003*. Amman, 2012, p. 179-205.
- Gudovitch 2000** : GUDOVITCH (S.), Ra'ananna, Khirbet 'Azzun. *ESI*, 20, p. 61-64 (Hébreux).
- Guérin 1880** : GUERIN (V.), *Description géographique, historique et archéologique de la Palestine, troisième partie : Galilée*. Paris.
- Gunneweg, Balla 2002** : GUNNEWEG (J.) et BALLA (M.), Appendix 1 : Instrumental Neutron Activation Analysis, Busayra and Judah. In : Bienkowski (P.) éd., *Busayra. Excavations by Crystal M. Bennett 1971-1980*. Oxford, p. 483-485.
- Haddad 2013** : HADDAD (E.), Rishon Le-Ziyyon. *ESI*, 125, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=4372&mag\\_id=120](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=4372&mag_id=120), (consulté le 21/02/2016).
- Hadidi 1970** : HADIDI (H.), The Pottery from the Roman Forum at Amman. *ADAJ*, 15, p. 11-15.
- Hadidi 1979** : HADIDI (H.), A Roman Family Tomb at Es-Salt. *ADAJ*, 23, p. 129-137.

- Haiman 1995** : HAIMAN (M.), An Early Islamic Period Farm at Nahal Mitnan in the Negev Highlands. *'Atiqot*, 26, p. 1-13.
- Haiman 2008** : HAIMAN (M.), Nahal Yattir. *ESI*, 120, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=740&mag\\_id=114](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=740&mag_id=114), (consulté le 21/02/2016).
- Haiman 2009** : HAIMAN (M.), Horbat Shelah (West). *ESI*, 121, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1251&mag\\_id=115](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1251&mag_id=115), (consulté le 21/02/2016).
- Haiman 2010** : HAIMAN (M.), Giv'ati Junction. *ESI*, 122, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1321&mag\\_id=117](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1321&mag_id=117), (consulté le 21/02/2016).
- Haiman 2011** : HAIMAN (M.), Khirbat Namus. *ESI*, 123, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1924&mag\\_id=118](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1924&mag_id=118), (consulté le 21/02/2016).
- Hamer, Hamer 1997** : HAMER (F.) et HAMER (J.), *The Potter's Dictionary of Materials and Techniques*. Londres.
- Hanbury-Tenison 1984** : HANBURY-TENISON (J. W.), Wadi Arab Survey 1983. *ADAJ*, 28, p. 385-424.
- Hanna 2009** : HANNA (B.), Yavne'el. *ESI*, 121, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1214&mag\\_id=115](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1214&mag_id=115), (consulté le 21/02/2016).
- Harding 1951a** : HARDING (G. L.), Excavations on the Citadel, Amman. *ADAJ*, 1, p. 7-16.
- Harding 1951b** : HARDING (G. L.), A Roman Tomb in Amman. *ADAJ*, 1, p. 30-33.
- Har'el 2012** : HAR'EL (Y.), Bet She'an. *ESI*, 124, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=2074&mag\\_id=119](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=2074&mag_id=119), (consulté le 21/02/2016).
- Har'el 2015a** : HAR'EL (Y.), Bet She'an (A). *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24826&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24826&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Har'el 2015b** : HAR'EL (Y.), Bet She'an (B). *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24840&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24840&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Harrison et al. 2003** : HARRISON (T. P.), FORAN (D.), GRAHAM (A.), GRIFFITH (F.), BARLOW (C.) et FERGUSON (J.), The Tall Madaba Archaeological Project : Preliminary Report of the 1998-2000 Field Seasons. *ADAJ*, 47, p. 129-148.
- Hartal 1989** : HARTAL (M.), *Northern Golan Heights : The Archaeological Survey as a Source of Regional History*. Qatzrin. (Hébreux).
- Hartal 2005** : HARTAL (M.), *Lands of the Ituraeans : Archaeology and History of Northern Golan in the Hellenistic, Roman and Byzantine Periods*. Qazrin (Hébreux).
- Hartal et al. 2008** : HARTAL (M.), HUDSON (N.) et BERLIN (A.), Khirbat el-'Hawarit : A Ceramic Workshop on the Mount Hermon Slopes. *'Atiqot*, 59, p. 132-155.

- Hayes 1972** : HAYES (J. W.), *Late Roman Pottery*. Londres.
- Hayes 1978** : HAYES (J. W.), *Excavations at Carthage 1976 conducted by the University of Michigan*. Ann Arbor.
- Hayes 1992** : HAYES (J. W.), *Excavations at Saraçhane in Istanbul, vol. 2. The Pottery*. Princeton.
- Hayes 1996** : HAYES (J. W.), The Pottery. In : Sidebotham (S. E.) et Wendrich (W.) édés., *Berenike'95. Preliminary Report of the Excavations at Berenike (Egyptian Red Sea Coast) and Survey of the Eastern Desert*. Leyde, 1996, p. 147-178.
- Hayes 2000** : HAYES (J. W.), From Rome to Beirut and Beyond : Asia Minor and Eastern Mediterranean Trade Connections. *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta*, 36, p. 285-297.
- Hayes 2003** : HAYES (J. W.), Hellenistic and Roman Pottery Deposits from the "Saranda Kolones" Castle Site at Paphos. *ABSA*, 98, p. 447-516.
- Hasaki 2002** : HASAKI (E.), *Ceramic Kilns in Ancient Greece : Technology and Organization of Ceramic Workshops*. Thèse de Doctorat (sous la direction de D. Harris-Cline), Cincinnati, université de Cincinnati.
- Heichelheim 1938** : HEICHELHEIM (F. M.), Roman Syria. In : Frank (T.), *An Economic Survey of Ancient Rome. Vol. IV*. Baltimore, 1938, p. 121-257.
- Hennessy 1970a** : HENNESSY (J. B.), Preliminary Report on Excavations at the Damascus Gate Jerusalem, 1964-6. *Levant*, 2, p. 22-27.
- Hennessy 1970b** : HENNESSY (J. B.), Excavations at Samaria-Sebaste, 1968. *Levant*, 2, p. 1-21.
- Herskovitz 1992** : HERSHKOVITZ (M.), Aroer at the End of the Second Temple Period. *EI*, 23, p. 309-319 (Hébreux).
- Hezser 2010** : HEZSER (C.), Travel and Mobility. In : Hezser (C.), *The Oxford Handbook of Jewish Daily life in Roman Palestine*. Oxford, 2010, p. 210-226.
- Hirschfeld 1993** : HIRSCHFELD (Y.), Khirbet ed-Deir. *NEAEH*, 1, p. 334-336.
- Hirschfeld 1995** : HIRSCHFELD (Y.), *The Palestinian Dwelling*. Jérusalem.
- Hirschfeld 1997a** : HIRSCHFELD (Y.), *The Roman Baths of Hammat Gader*. Jérusalem.
- Hirschfeld 1997b** : HIRSCHFELD (Y.), Farms and Villages in Byzantine Palestine. *DOP*, 51, p. 33-71.
- Hirschfeld 1998** : HIRSCHFELD (Y.), Tel Shiqmona, 1994. *ESI*, 18, p. 19-20.
- Hirschfeld 1999a** : HIRSCHFELD (Y.), *The Early Byzantine Monastery at Khirbet ed-Deir in the Judean Desert : The Excavations in 1981-1987*. Jérusalem.

- Hirschfeld 1999b** : HIRSCHFELD (Y.), Introduction. In : Hirschfeld (Y.) éd., *The Early Byzantine Monastery at Khirbet ed-Deir in the Judean Desert : The Excavations in 1981-1987*. Jérusalem, 1999, p. 1-8.
- Hirschfeld 1999c** : HIRSCHFELD (Y.), The Architectural Remains of the Monastery. In : Hirschfeld (Y.) éd., *The Early Byzantine Monastery at Khirbet ed-Deir in the Judean Desert : The Excavations in 1981-1987*. Jérusalem, 1999, p. 9-96.
- Hirschfeld 2000a** : HIRSCHFELD (Y.), Architecture and Stratigraphy. In : Hirschfeld (Y.), *Ramat Hanadiv Excavations : Final Report of the 1984-1998 Seasons*. Jérusalem, 2000, p. 13-87.
- Hirschfeld 2000b** : HIRSCHFELD (Y.), Architecture and Stratigraphy. In : Hirschfeld (Y.), *Ramat Hanadiv Excavations : Final Report of the 1984-1998 Seasons*. Jérusalem, 2000, p. 235-370.
- Hirschfeld 2006** : HIRSCHFELD (Y.), Excavation at Shiqmona, 1994. *Atiqot*, 51, p. 131-143.
- Hirschfeld, Calderon 1993** : HIRSCHFELD (Y.) et CALDERON (R.), Ramat Ha-Nadiv. *NEAEH*, 4, p. 1257-1260.
- Hizmi 1992** : HIZMI (H.), A Byzantine Farmhouse at Givat Ehud, near Modi'in. *LA*, 42, p. 289- 296.
- Holm-Nielsen et al. 1986** : HOLM-NIELSEN (S.), NIELSEN (I.) et ANDERSON (F. G.), The Excavation of Byzantine Baths in Umm Qeis. *ADAJ*, 30, p. 219-232.
- Homès-Fredericq, Franken 1986** : HOMES-FREDERICQ (D.) et FRANKEN (H. J.) édés., *Pottery and Potters. Past and Present*. Tübingen.
- Horwitz 1996** : HORWITZ (L. K.), Faunal Remains from areas A, B, D, H and K. In : Shiloh (Y.), *Excavations at the City of David 1978-1985, IV*. Jérusalem, 1996, p. 302-315.
- Horwitz, Dahan 1996** : HORWITZ (L. K.) et DAHAN (E.), Animal Husbandry Practices during the Historic Period. In : Ben-Tor (A.), Avissar (M.) et Portugali (Y.), *Yoqne'am I, The Late Periods*. Jérusalem, 1996, p. 246-255.
- Horwitz, Studer 2005** : HORWITZ (L. K.) et STUDER (J.), Pig Production and Exploitation during the Classical Periods in the Southern Levant. In : Buitenhui (H.), Choyke (A. M.), Martin (L.), Bartosiewicz (L.) et Mashkour (M.) édés., *Archaeozoology of the Near East VI. Proceedings of the Sixth International Symposium on the Archaeozoology of Southwestern Asia and Adjacent Areas*. Groningen, 2005, p. 222-239.
- Horwitz, Tchernov 1989** : HORWITZ (L. K.) et TCHERNOV (E.), Subsistence Patterns in Ancient Jerusalem : A Study of Animal Remains. In : Mazar (E.) et Mazar (B.),



- Excavations in the South of the Temple Mount : the Ophel of Biblical Jerusalem.* Jérusalem, 1989, p. 144-154.
- Horwitz et al. 1990** : HORWITZ (L. K.), TCHERNOV (E.) et DAR (S.), Subsistence and Environment on Mount Carmel in the Roman-Byzantine and Medieval Periods : the Evidence from Kh. Sumaqa. *IEJ*, 40, p. 287-304.
- Ikäheimo 2005** : IKÄHEIMO (J. P.), African Cookware : a High Quality Space Filler ? In : Gurt i Esparraguera (J. M.), Buxeda i Garrigos (J.) et Cau Ontiveros (M. A.) édés., *LRCW I. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry.* Oxford, 2005, p. 509-520.
- Israel, Erickson-Gini 2013** : ISRAEL (Y.) et ERICKSON-GINI (T.), Remains from the Hellenistic Through the Byzantine Periods at the 'Third Mile Estate', Ashqelon. *'Atiqot*, 74, p. 167-222.
- Izdebski 2011** : IZDEBSKI (A.), Why did Agriculture flourish in the Late Antique East ? The Role of Climate Fluctuations in the Development and Contraction of Agriculture in Asia Minor and the Middle East from the 4<sup>th</sup> till the 7<sup>th</sup> c. AD. *Millenium*, 8, p. 291-312.
- Jabour 2004** : JABOUR (I.), Khirbat Jarrar. *ESI*, 116, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=9&mag\\_id=108](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=9&mag_id=108), (consulté le 20/02/2016).
- Jackson 1988** : JACKSON (R.), *Doctors and Diseases in the Roman Empire.* Londres.
- Jakoel 2012** : JAKOEL (E.), Yehud, Ashkenazi Market. *ESI*, 124, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=2065&mag\\_id=119](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=2065&mag_id=119), (consulté le 21/02/2016).
- Jastrow 1950** : JASTROW (M.), *A Dictionary of the Targumim, the Talmud Babli and Yerushalmi, and the Midrashic Literature.* New-York.
- Jeffra 2011** : JEFFRA (C.), *The Archaeological Study of Innovation : An Experimental Approach to the Pottery Wheel in Bronze Age Crete and Cyprus.* Thèse de Doctorat, Exeter, université d'Exeter.
- Joguin 2001** : JOGUIN (M.), Des pots et des hommes : l'exemple d'Umm al-Walid. *SHAJ*, 7, p. 641-645.
- Johnson 1988** : JOHNSON (B. L.), The Pottery. In : Weinberg (G. D.), *Excavations at Jalame. Site of a Glass Factory in Late Roman Palestine.* Columbia, 1988, p. 137-227.
- Johnson 2000** : JOHNSON (B. L.), Pottery. In : Dothan (M.) et Johnson (B. L.), *Hammath Tiberias. Volume II : Late Synagogues.* Jérusalem, 2000, p. 64-74.

- Johnson 2008** : JOHNSON (B. L.), The Pottery. In : Patrich (J.), *Archaeological Excavations at Caesarea Maritima. Areas CC, KK and NN. Final Report. Volume I : The Objects*. Jérusalem, 2008, p. 13-206.
- Jones 1964** : JONES (A. H. M.), *The Later Roman Empire 284-607. A Social, Economic and Administrative History*. Oxford.
- Joyner 2012** : JOYNER (L.), Petrographic Analysis of the Pottery. In : Politis (K.), *Sanctuary of Lot at Deir 'Ain 'Abata in Jordan : Excavations 1988-2003*. Amman, 2012, p. 210-215.
- Joyner, Politis 2000** : JOYNER (L.) et POLITIS (D.), Catering for Pilgrims : Petrographic Analysis of Late Antique Kitchenware from the Monastery of St Lot at Deir 'Ain 'Abata, Jordan. *Internet Archaeology*, 9, [en ligne], [https://intarch.ac.uk/journal/issue9/daa\\_toc.html](https://intarch.ac.uk/journal/issue9/daa_toc.html), (consulté le 05/12/16).
- Kagan 2014** : KAGAN (E. D.), Jerusalem, the Christian Quarter, Aqabat el-Khanqa Street. *ESI*, 126, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=12641&mag\\_id=121](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=12641&mag_id=121), (consulté le 22/02/2016).
- Kahane 1952** : KAHANE (P.), Pottery Types from the Jewish Ossuary Tombs Round Jerusalem. *IEJ*, 2, p. 125-139, 176-189.
- Karageorghis 1995** : KARAGEORGHIS (V.), Chypre entre l'Egypte et l'Égée. In : Leclant (J.) dir., *Entre Egypte et Grèce. Actes du 5eme colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer (6-9 octobre 1994)*. Paris, 1995, p. 108-118.
- Katsnelson 2010** : KATSNELSON (N.), Baqa el-Gharbiya Area : The Glass Vessels from Naḥal Ḥadera (North). *'Atiqot*, 64, p. 143-152.
- Katz 1993** : KATZ (O.), Be'er Sheva, Nahal Beqa' 1. *ESI*, 12, p. 96-97.
- Katz 2012** : KATZ (O.), Horbat Lasan. *ESI*, 124, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=2130&mag\\_id=119](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=2130&mag_id=119), (consulté le 21/02/2016).
- Kayesar 2013** : KAYESAR (T.), A Roman Tomb at 'Ein el-Sha'ara. *'Atiqot*, 73, p. 45-52.
- Kehrberg 1989** : KEHRBERG (I.), Selected Lamps and Pottery from the Hippodrome at Jerash. In : Institut français d'archéologie du Proche-Orient et Département des Antiquités de Jordanie éd., *Jerash Archaeological Project 1984-1988. II. Fouilles de Jérash 1984-1988*. Paris, 1989, p. 85-97.
- Kehrberg 2006** : KEHRBERG (I.), Report on the Hippodrome Publication Project. *Bulletin of the CBRL*, 1, p. 28-30.
- Kehrberg 2009** : KEHRBERG (I.), Byzantine Ceramic Productions and Organisational Aspects of Sixth Century AD Pottery Workshops at the Hippodrome of Jarash. In : Al-

- Khraysheh (F.) éd., *Studies in the History and archaeology of Jordan. X.* Amman, 2009, p. 493-512.
- Kehrberg, Ostrasz 1997** : KEHRBERG (I.) et OSTRASZ (A. A.), A History of Occupational Changes at the Site of the Hippodrome of Gerasa. *SHAJ*, 6, p. 167-174.
- Kelso 1968** : KELSO (J. L.), The Excavations of Bethel (1934-1960). *AASOR*, 39, p. 1-128.
- Kennedy 1985** : KENNEDY (H.), The Last century of Byzantine Syria : A Reinterpretation. *ByzForsch*, 10, p. 3-27.
- Kennedy 1997** : KENNEDY (D.), Roman Roads and Routes in North-east Jordan. *Levant*, XXIX, p. 71-93.
- Kennedy, Falahat 2008** : KENNEDY (D. L.) et FALAHAT (H.), *Castra Legionis VI Ferratae* : A Building Inscription for the Legionary Fortress at Udruh near Petra. *JRA*, 21, p. 151-161.
- Khairy 1990** : KHAIRY (N. I.), *The 1981 Petra Excavations. Volume I.* Wiesbader.
- Khalil, Al-Nammari 2000** : KHALIL (L. A.) et AL-NAMMARI (F. M.), Two Large Wine Presses at Khirbat Yajuz, Jordan. *BASOR*, 318, p. 41-57.
- Killebrew 1991** : KILLEBREW (A.), Pottery from Dabiyee. *'Atiqot*, 20, p. 66-73.
- King 1984** : KING (A.), Animal Bones and the Dietary Identify of Military and Civilian Groups in Roman Britain, Germany and Gaul. In : Blagg (T.) et King (A.) édés., *Military and Civilian Roman Britain.* Oxford, 1984, p. 187-217.
- King 1999** : KING (A.), Diet in the Roman World : a Regional Inter-Site Comparison of the Mammal Bones. *JRA*, 12, p. 168-202.
- Kingsley 2001** : KINGSLEY (S.), The Economic Impact of the Palestinian Wine Trade in Late Antiquity. In : Decker (M.) et Kingsley (S.) édés., *Economy and Exchange in the East Mediterranean during Late Antiquity.* Oxford, 2001, p. 44-68.
- Kirzner 2016** : KIRZNER (D.), Qannir. *ESI*, 128, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24937&mag\\_id=124](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24937&mag_id=124), (consulté le 23/02/2016).
- Kisilevitz 2012** : KISILEVITZ (S.), Waladje (West). *ESI*, 124, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=2081&mag\\_id=119](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=2081&mag_id=119), (consulté le 21/02/2016).
- Kisilevitz 2015** : KISILEVITZ (S.), Jerusalem, Har Homa. *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=22787&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=22787&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Kisilevitz, Oz 2012** : KISILEVITZ (S.) et OZ (L.), Jerusalem, 'Ir Gannim. *ESI*, 124, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=2094&mag\\_id=119](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=2094&mag_id=119), (consulté le 21/02/2016).

- Kislinger 1996** : KISLINGER (E.), Les chrétiens d'Orient : règles et réalités alimentaires dans le monde byzantin. In : Flandrin (J.-L.) et Montanari (M.), *Histoire de l'alimentation*. Paris, 1996, p. 325-344.
- Klein, Klein 2015** : KLEIN (E.) et KLEIN (A.), Khirbat Kallat Qays (North). *ESI*, 127, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=23817&mag\\_id=122](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=23817&mag_id=122), (consulté le 23/02/2016).
- Kletter 2004** : KLETTER (R.), Horbat Rozez. *ESI*, 116, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=10&mag\\_id=108](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=10&mag_id=108), (consulté le 20/02/2016).
- Kletter 2005** : KLETTER (R.), Zikhron Ya'aqov, Zamarin. *ESI*, 117, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=251&mag\\_id=110](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=251&mag_id=110), (consulté le 20/02/2016).
- Kletter, Rapuano 1998** : KLETTER (A.) et RAPUANO (Y.), A Roman Well at Khirbet Ibreiktas. *'Atiqot*, 35, p. 43-59.
- Kloner 1996** : KLONER (A.), Stepped Roads in Roman Palestine. *ARAM*, 8, p. 111-137.
- Klotz 2013** : KLOTZ (D.), The Earliest Representation of a Potter's Kick-Wheel in Egypt. *EniM*, 6, p. 169-176.
- Koder 2007** : KODER (J.), Stew and Salted Meat. Opulent Normality in the Diet of every Day ? In : Brubaker (L.) et Linardou (K.) éds., *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12 : 19). Food and Wine in Byzantium*. Farnham, 2007, p. 59-72.
- Kogan-Zehavi 1995** : KOGAN-ZEHAVID (E.), Jerusalem, Khirbat Ka'kul. *ESI*, 16, p. 91-94.
- Kogan-Zehavi 2008** : KOGAN-ZEHAVID (E.), Bet Shemesh, Khirbat es-Suyyagh. *ESI*, 120, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=868&mag\\_id=114](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=868&mag_id=114), (consulté le 20/02/2016).
- Kogan-Zehavi 2009a** : KOGAN-ZEHAVID (E.), Horbat Pelah (North). *ESI*, 121, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1133&mag\\_id=115](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1133&mag_id=115), (consulté le 21/02/2016).
- Kogan-Zehavi 2009b** : KOGAN-ZEHAVID (E.), Khirbat Umm el-Umdan, Horbat Hammim. *ESI*, 121, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1208&mag\\_id=115](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1208&mag_id=115) (consulté le 21/02/2016).
- Kogan-Zehavi 2013** : KOGAN-ZEHAVID (E.), Bet Shemesh, Ramat Bet Shemesh (A). *ESI*, 125, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=2301&mag\\_id=120](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=2301&mag_id=120), (consulté le 21/02/2016).

- Kogan-Zehavi 2016** : KOGAN-ZEHA VI (E.), Horbat Gannim. *ESI*, 128, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24952&mag\\_id=124](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24952&mag_id=124), (consulté le 23/02/2016).
- Konrad 1992** : KONRAD (M.), Flavische und spätantike Bebauung unter der Basilika B von Resafa- Sergiupolis. *DamMitt*, 6, p. 313-402.
- Kouzichtchine et al. 1995** : KOUZICHTCHINE (V. I.), CHTAERMAN (E. M.) et GAUDEY (J.), Economie et politique dans la société antique. In : Mactoux (M.-M.), Gény (E.) éds et Gaudey (J.) trad., *Esclavage et dépendance dans l'historiographie soviétique récente*. Paris, 1995 p. 9- 29.
- Kraemer 1958** : KRAEMER (G. J. Jr.), *Excavations at Nessana. Vol. III. Non-Literary Papyri*. Princeton.
- Krauss 1911** : KRAUSS (S.), *Talmudische Archäologie, vol. 2*. Leipzig.
- Kvamme et al. 1996** : KVAMME (K. L.), STARK (M. T.) et LONGACRE (W. A.), Alternative Procedures for Assessing Standardization in Ceramic Assemblages. *Am. Antiq.*, 61, p. 116-126.
- LaBianca 1990** : LABIANCA (Ø. S.), *Sedentarization and Nomadization : Food System cycles at Hesban and Vicinity in Transjordan*. Berrien Springs.
- Lambrechts 1937** : LAMBRECHTS (P.), Le commerce des Syriens en Gaule. *AntCl*, VI, p. 35-61.
- Landgraf 1980** : LANDGRAF (J.), Keisan's Byzantine Pottery. In : Briend (J.) et Humbert (J.-B.) dir., *Tell Keisan (1971-1976) : Une cité phénicienne en Galilée*. Fribourg, 1980, p. 51-99.
- Lapp 1961** : LAPP (P. W.), *Palestinian Ceramic Chronology 200 BC-AD 70*. New Haven.
- Lapp 1968** : LAPP (P. W.), Bethel Pottery of the Late Hellenistic and Early Roman Periods. In : Kelso (J. L.), *The Excavation of Bethel (1934-1960)*. *AASOR*, 39, 1968, p. 77-80.
- Lassus 1934** : LASSUS (J.), La mosaïque de Yakto. In : Elderkin (G. W.) éd., *Antioch on the Orontes*. Princeton, 1934, p. 114-156.
- Le Mière, Picon 1998** : LE MIERE (M.) et PICON (M.), Les début de la céramique au Proche-Orient. *Paléorient*, 24/2, p. 5-26.
- Leonard 1987** : LEONARD (A.), The Jarash – Tell el-Husn Highway Survey. *ADAJ*, 31, p. 343- 390.
- Lerer 2014a** : LERER (Y.), Peqi'in Hadasha. *ESI*, 126, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=8492&mag\\_id=121](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=8492&mag_id=121), (consulté le 22/02/2016).

- Lerer 2014b** : LERER (Y.), Nahariyya, Giv'at Ussishkin. *ESI*, 126, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=8519&mag\\_id=121](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=8519&mag_id=121), (consulté le 22/02/2016).
- Lernau 1986** : LERNAU (H.), Fishbones Excavated in two Late Roman-Byzantine Castella in the Southern Desert of Israel. In : Brinkhuizen (D. C.) et Clason (A. T.) édés., *Fish and Archaeology*. Oxford, 1986, p. 85-102.
- Lernau 2004** : LERNAU (O.), Fish Remains. In : Figueras (P.), *Horvat Karkur 'Illit. A Byzantine Cemetery Church in the Northern Negev. Final Report of the Excavation 1989-1995*. Beer-Sheva Archeological Monographs, 1. 2004, Ben Gurion University of the Negev Press, p. 335-349.
- Lernau, Lernau 1992** : LERNAU (H.) et LERNAU (O.), Fish Remains. In : De Groot (A.) et Ariel (D. T.) édés., *Excavations at the City of David 1978-1985 : Final Report*. Jérusalem, 1992, p. 131-148.
- Leroi-Gourhan 1964** : LEROI-GOURHAN (A.), *Le geste et la parole. Technique et Langage*. Paris.
- Levine 1982** : LEVINE (L.), Excavations at the Synagogue of Horvat 'Ammudim. *IEJ*, 32, p. 1-12.
- Levy 1960** : LEVY (S.), The Ancient Synagogue of Ma'on (Nirim). A Excavation Report. *Bulletin of the Louis M. Rabinowitz Fund for the Exploration of Ancient Synagogues*, 3, p. 44-48.
- Lifshits 2016** : LIFSHITS (V.), Horbat Avi Zera'. *ESI*, 128, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24975&mag\\_id=124](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24975&mag_id=124), (consulté le 23/02/2016).
- Lifshits, Fraiberg 2013** : LIFSHITS (V.) et FRAIBERG (A.), Horbat Kasif (North). *ESI*, 125, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=5425&mag\\_id=120](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=5425&mag_id=120), (consulté le 21/02/2016).
- Livingstone Smith 2000-2001** : LIVINGSTONE SMITH (A.), *Chaîne opératoire de la poterie : références ethnographiques, analyses et reconstitution*. Thèse de Doctorat (sous la direction de P. De Maret), Bruxelles, université libre de Bruxelles.
- Livingstone Smith 2010** : LIVINGSTONE SMITH (A.), Reconstitution de la chaîne opératoire de la poterie. Bilan et perspectives en Afrique sub-saharienne. *Les nouvelles de l'archéologie*, 119, p. 9-12.
- Loffreda 1969** : LOFFREDA (S.), Due tombe a Betania presso le Suore della Nigrizia. *LA*, 19, p. 349- 366.
- Loffreda 1970** : LOFFREDA (S.), *Scavi di et-Tabgha*. Jérusalem.

- Loffreda 1974** : LOFFREDA (S.), Cafarnao. *II. La ceramica*. Jérusalem.
- Loffreda 1976** : LOFFREDA (S.), Alcune osservazioni sulla ceramica di Magdala. *SH*, 1.
- Loffreda 1982** : LOFFREDA (S.), Ceramica ellenistico-romana nel sottosuolo della sinagoga di Cafarnao. In : Bottini (G. C.) éd., *Studia Hierosolymitana III, Nell'Ottavo Centenario Francese*. Jérusalem, 1982, p. 273-312.
- Loffreda 1996** : LOFFREDA (S.), *La ceramica di Macheronte e dell'Herodion (90 a.C.-135 d.C.)*. Jérusalem.
- Loffreda 2008** : LOFFREDA (S.), *Cafarnao. VI. Tipologie e contesti stratigrafici della ceramica (1968-2003)*. Jérusalem.
- London 1991** : LONDON (G.), Standardization and Variation in the Work of Craft Specialists. In : Longacre (W. A.), *Ceramic Ethnoarchaeology*. Tucson, 1991, p. 182-204.
- London 2000** : LONDON (G.), Continuity and Change in Cypriot Pottery Production. *NEA*, 63, p. 102-110.
- Longacre 1981** : LONGACRE (W.), Kalinga Pottery : an Ethnoarchaeological Study. In : Hodder (I.), Isaac (G.) et Hammond (N.) éd., *Patterns of the Past. Studies in Honor of David Clarke*. Cambridge, 1981, p. 49-66.
- Longacre 1991** : LONGACRE (W.), Sources of Ceramic Variability among the Kalinga of Northern Luzon. In : Longacre (W.) éd., *Ceramic Ethnoarchaeology*. Tucson, 1991, p. 95-111.
- Longacre 1999** : LONGACRE (W.), Standardization and Specialization : What's the Link ? In : Skibo (J.) et Feinman (G.) éd., *Pottery and People*. Salt Lake City, 1999, p. 231-267.
- Longacre et al. 1988** : LONGACRE (W. A.), KVAMME (K. L.) et KOBAYASHI (M.), Southwestern Pottery Standardization : An Ethnoarchaeological View from the Philippines. *KIVA*, 53, p. 101-112.
- Lund 2002** : LUND (J.), Frying Pans and Other Cooking Wares from the Akamas (Western Cyprus). In : Blondé (F.), Ballet (P.) et Salles (J.-F.) éd., *Céramiques hellénistiques et romaines. Productions et diffusion en Méditerranée orientale (Chypre, Egypte et côte syro-palestinienne)*. Lyon, 2002, p. 43-58.
- Mabry, Palumbo 1988** : MAUBRY (J.) et PALUMBO (G.), The 1987 Wadi el-Yabis Survey. *ADAJ*, 32, p. 275-305.
- Macalister, Duncan 1926** : MACALISTER (R. A. S.) et DUNCAN (J. G.), *Excavations on the Hill of Ophel, Jerusalem : 1923-1925*. *APEF*, 4, Londres.
- MacDonald 1988** : MACDONALD (B.), *The Wadi el Hesa Archaeological Survey, 1979-1983, West Central Jordan*. Waterloo (Ontario).

- Machline, Gadot 2017** : MACHLINE (H.) et GADOT (Y.), Wading Through Jerusalem's Garbage : Chronology, Function, and Formation Process of the Pottery assemblage of the City's Early Roman Landfill. *JHP*, 2, p. 102-139.
- Magness 1992a** : MAGNESS (J.), The Late Roman and Byzantine Pottery from the City of David. In : DeGroot (A.) et Ariel (D. T.) éd., *Excavations at the City of David. Directed by Yigal Shiloh III. QEDEM*, 33, Jérusalem, 1992, p. 149-186.
- Magness 1992b** : MAGNESS (J.), Late Roman and Byzantine Pottery, Preliminary Report, 1990. In : Vann (R. J.) éd., *Caesarea Papers. Strabon's Tower, Herod's Harbour, and Roman and Byzantine Caesarea*. Ann Harbour, 1992, p. 129-153.
- Magness 1993** : MAGNESS (J.), *Jerusalem Ceramic Chronology Circa 200-800 CE*. Sheffield.
- Magness 1994** : MAGNESS (J.), The Pottery from Area V/4 at Caesarea. *AASOR*, 52, p. 133-145.
- Magness 1996** : MAGNESS (J.), Reviewed Work : *Common Pottery in Roman Galilee, A Study of Local Trade* by David Adan-Bayewitz. *IEJ*, 46, p. 270-272.
- Magness 2005** : MAGNESS (J.), The Roman Legionary Pottery. In : Arubas (B.) et Goldfus (H.), *Excavations on the Site of the Jerusalem International Convention Center (Binyanei Ha'uma) : A Settlement of the Late First to Second Temple Period, the Tenth Legion's Kilnworks, and a Byzantine Monastic Complex. The Pottery and Other Small Finds. JRA Suppl.*, 6, Portsmouth, 2005, p. 69-191.
- Magness 2006** : MAGNESS (J.), The Late Roman and Byzantine Pottery. In : Geva (H.), *Jewish Quarter Excavations, Conducted by Nahman Avigad, 1969-1982. III : Area E and Other Studies*. Jérusalem. p. 184-191.
- Magness 2011** : MAGNESS (J.), Archaeological Evidence for the Sasanian Persian Invasion of Jerusalem. In : Holum (K. G.) et Lapin (H.) éd., *Shaping the Middle East : Jews, Christians, and Muslims in Age of Transition, 400-800 C.E.* Bethesda, 2011, p. 85-98.
- Mahamid 2007** : MAHAMID (K.), Kafr Qari'. *ESI*, 119, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=591&mag\\_id=112](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=591&mag_id=112), (consulté le 20/02/2016).
- Mahamid 2009** : MAHAMID (K.), Horbat Damon. *ESI*, 121, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1296&mag\\_id=115](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1296&mag_id=115), (consulté le 21/02/2016).
- Ma'oz 1991** : MA'OZ (Z. U.), Excavations in the Ancient Synagogue at Dabiyye. *'Atiqot*, 20, p. 49- 65.
- Marcoff, Chitty 1929** : MARCOFF (M.) et CHITTY (D.), Notes on Monastic Research in the Judaeen Wilderness, 1928-9. *PEFQS*, p. 167-178.



- Mare 1984** : MARE (W. H.), The 1982 Season at Abila of the Decapolis. *ADAJ*, 28, p. 39-54
- Mare 1991** : MARE (W. H.), The 1988 Season of Excavation at Abila of the Decapolis. *ADAJ*, 35, p. 203-221.
- Martineau 2010** : MARTINEAU (R.), Brunissage, polissage et degrés de séchage. Un référentiel expérimental. *Les Nouvelles de l'archéologie*, 119, p. 13-20.
- Marty 2011** : MARTY (F.), Note sur les sigillées orientales tardive du port de Fos (Bouches-du- Rhône, France). In : Cau (M. A.), Reynold (P.) et Bonifay (M.) éd., *LRFW A. Late Roman Fine Wares : Solving Problems of Typology and Chronology. A Review of the Evidence, Debat and New Contexts*. Oxford, 2011, p. 155-160.
- Masarwa 2011** : MASARWA (D.), Binyamina, Burj Binyamina. *ESI*, 123, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1751&mag\\_id=118](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1751&mag_id=118), (consulté le 21/02/2016).
- Masarwa 2012a** : MASARWA (D.), Petah Tiqwa (Mulabbis). *ESI*, 124, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=2035&mag\\_id=119](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=2035&mag_id=119), (consulté le 21/02/2016).
- Masarwa 2012b** : MASARWA (D.), Ibthan. *ESI*, 124, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=2141&mag\\_id=119](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=2141&mag_id=119), (consulté le 21/02/2016).
- Masarwa 2014a** : MASARWA (D.), Ibthan (North) (B). *ESI*, 126, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=10586&mag\\_id=121](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=10586&mag_id=121), (consulté le 22/02/2016).
- Masarwa 2014b** : MASARWA (D.), Netanya, Ben-'Ami Neighborhood. *ESI*, 126, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=13669&mag\\_id=121](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=13669&mag_id=121), (consulté le 22/02/2016).
- Masarwa 2016** : MASARWA (D.), Ibthan. *ESI*, 128, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=24949&mag\\_id=124](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=24949&mag_id=124), (consulté le 23/02/2016).
- Massarwa 2004** : MASSARWA (A.), Horbat Kosit. *ESI*, 116, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=56&mag\\_id=108](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=56&mag_id=108), (consulté le 20/02/2016).
- Massarwa 2010** : MASSARWA (A.), Khirbat 'Ara. *ESI*, 122, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1509&mag\\_id=117](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1509&mag_id=117), (consulté le 21/02/2016).
- Mayor 1992** : MAYOR (A.), La durée de vie des céramiques africaines. Un essai de compréhension de mécanismes. *Bulletin du centre Genevois d'Anthropologie*, 3, p. 47-70.
- Mayor 1994** : MAYOR (A.), Durées de vie des céramiques africaines : facteurs responsables et implications archéologiques. In : CRA éd., *Terre cuite et Société. La céramique*,

- document technique, économique et culturel, XIVe Rencontres Internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes.* 1994, Juan-les-Pins p. 179-198.
- Mazar 2003a** : MAZAR (E.) éd., *The Temple Mount Excavations in Jerusalem 1968-1978 Directed by Benjamin Mazar. Final Reports Volume II : The Byzantine and Early Islamic Periods.* Jérusalem.
- Mazar 2003b** : MAZAR (E.), Architecture and Stratigraphy. In : Mazar (E.) éd., *The Temple Mount Excavations in Jerusalem 1968-1978 Directed by Benjamin Mazar. Final Reports Volume II : The Byzantine and Early Islamic Periods.* Jérusalem, 2003, p. 3-85.
- Mazar, Peleg 2003** : MAZAR (E.) et PELEG (O.), The Pottery Assemblage from the Large Byzantine Structure in Area XV. In : Mazar (E.) éd., *The Temple Mount Excavations in Jerusalem 1968-1978 Directed by Benjamin Mazar. Final Reports Volume II : The Byzantine and Early Islamic Periods.* Jérusalem, 2003, p. 86-103.
- Mazar et al. 1966** : MAZAR (B.), DOTHAN (T.) et DUNAYEVSKY (I.), *En Gedi : The First and Second Seasons of Excavations 1961-1962.* Jérusalem.
- McNicoll, Hennessy 1980** : MCNICOLL (A.) et HENNESSY (J. B.), The Winter Session (Sydney). *ADAJ*, 24, p. 14-39.
- McNicoll et al. 1982a** : MCNICOLL (A.), SMITH (R. H.) et HENNESSY (B.), *Pella in Jordan I.* Canberra.
- McNicoll et al. 1982b** : MCNICOLL (A.), HENNESSY (J. B.), WALMSLEY (A. G.) et POTTS (T. F.), A Third Season of Excavations at Pella, 1980/81. *ADAJ*, 26, p. 343-363.
- McNicoll et al. 1986** : MCNICOLL (A.), EDWARDS (P. C.), HOSKING (J.), MACUMBER (P. G.), WALMSLEY (A. G.) et WATSON (P. M.), Preliminary Report on the University of Sydney's Seventh Season of Excavations at Pella (Tabaqat Fahl) in 1985. *ADAJ*, 30, p. 155-198.
- McQuitty, Falkner 1993** : MCQUITTY (A.) et FALKNER (R.), The Faris Project : Preliminary Report on the 1989, 1990 and 1991 Seasons. *Levant*, 25, p. 37-61.
- Melkawi et al. 1994** : MELKAWI (A.), 'AMR (K.) et WHITCOMB (D. S.), The Excavations of Two Seventh Century Pottery Kilns at Aqaba. *ADAJ*, 38, p. 447-468.
- Meshorer 1982** : MESHORER (Y.), *Ancient Jewish Coinage.* Dix Hills.
- Meshorer 2003** : MESHORER (Y.), Coins from Area XV. In : Mazar (E.) éd., *The Temple Mount Excavations in Jerusalem 1968-1978 Directed by Benjamin Mazar. Final Reports Volume II : The Byzantine and Early Islamic Periods.* Jérusalem, 2003, p. 109-114.

- Mettens 2004** : METTENS (A.), Horbat Nashé. *ESI*, 116, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=18&mag\\_id=108](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=18&mag_id=108), (consulté le 20/02/2016).
- Meyers et al. 1976** : MEYERS (E. M.), KRAABEL (A. T.) et STRANGE (J. F.), *Ancient Synagogue Excavations at Khirbet Shema, Upper Galilee, Israel 1970-1972*. AASOR, 42.
- Meyers et al. 1981** : MEYERS (E. M.), STRANGE (J. F.), et MEYERS (C. L.), *Excavations at Ancient Meiron, Upper Galilee, Israel 1971-72, 1074-75, 1977*. Cambridge, MA.
- Miller 1982** : MILLER (J. M.), *Archaeological Survey of the Kerak Plateau*. Atlanta.
- Mimouni 2012** : MIMOUNI (S.), *Le judaïsme ancien du VIe siècle avant notre ère au IIIe siècle de notre ère : des prêtres au rabbins*. Paris.
- Mizrachi 2008** : MIZRACHI (Y.), Jerusalem, Shikune Nuesseiba (B). *ESI*, 120, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=785&mag\\_id=114](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=785&mag_id=114), (consulté le 20/02/2016).
- Mokary 2012** : MOKARY (A.), Sandala. *ESI*, 124, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=1993&mag\\_id=119](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=1993&mag_id=119), (consulté le 21/02/2016).
- Morel 1981** : MOREL (J.-P.), *Céramique Campanienne : les formes (Bibliothèque des Ecoles françaises d'Athènes et de Rome, fascicule deux cent quarante quatrième)*. Rome.
- Morrisson 2004** : MORRISSON (C.) dir., *Le monde byzantin. Tome 1. L'Empire romain d'Orient (330-641)*. Paris.
- Mundell Mango 2001** : MUNDELL MANGO (M.), Beyond the Amphora : Non-Ceramic Evidence for Late Antique Industry and Trade. In : Kingsley (S.) et Decker (M.) édés., *Economy and Exchange in the Eastern Mediterranean during Late Antiquity*. Oxford, 2001, p. 87-106.
- Munro-Hay 1989** : MUNRO-HAY (S. C.), *Excavations at Aksum*. Londres.
- Nagar 2009** : NAGAR (A.), Jerusalem, 'Ir Gannim. *ESI*, 121, [en ligne], [http://www.hadashot-esi.org.il/report\\_detail\\_eng.aspx?id=988&mag\\_id=115](http://www.hadashot-esi.org.il/report_detail_eng.aspx?id=988&mag_id=115), (consulté le 21/02/2016).
- Najjar 1989** : NAJJAR (M.), Abbasid Pottery from el-Muwaqqar. *ADAJ*, 33, p. 305-322.
- Nasrallah 1987** : NARALLAH (N.), *Annals of the Caliph' Kitchens. Ibn Sawayr al-Warrāq's Tenth- Century Baghdadi Cookbook*. Leyde-Boston.
- Naveh 1978** : NAVEH (J.), *One Stone and Mosaic*. Tel Aviv. (Hébreux).
- Negev 1986** : NEGEV (A.), *The Late Hellenistic and Early Roman Pottery of Nabatean Oboda. Final Report*. Jérusalem.
- Netzer, Birger 1990** : NETZER (E.) et BIRGER (R.), A Byzantine Monastery at Nuṣayb 'Uweishîra, West of Jericho. In : Bottini (G.), Di Segni (L.) et Alliata (E.) édés.,

- Christian Archaeology in the holy Land. New Discoveries.* Jérusalem, 1990, p. 191-200.
- Nicholson 1993** : NICHOLSON (P.), The Firing in Pottery. In : Arnold (D.) et Bourriau (J.) édés., *An Introduction to Ancient Egyptian Potter (Deutsches Archäologisches Institut, Abteilung Kairo, Sonderschrift 17)*. 1993, Mayence, p. 103-117.
- Northedge 1992** : NORTHEGE (A.), The Excavations in Areas B, C, and D. In : Northedge (A.), *Studies on Roman and Islamic 'Amman. The Excavations of Mrs C.-M. Bennett and Other Investigations. Volume I : History, Site and Architecture*. Oxford, 1992, p. 139-150.
- Olávarri-Goicoechea 1985** : OLAVARRI-GOICOECHEA (E.), *El Palacio omeya de Amman II : La Arqueología*. Jérusalem.
- Oleson et al. 2015** : OLESON (J. P.), REEVES (M. B.) et FOOTE (R. M.), The Nabataean, Roman, Byzantine, and Early Islamic Site of Humayma : A Look Back on Three Decades of Research. *ACOR Newsletter*, 27.1, p. 1-7.
- Onn 1994** : ONN (A.), The Ancient Synagogue at Kafr Misr. *'Atiqot*, 25, p. 117-134.
- Orssaud 1991** : ORSSAUD (D.), La céramique. In : Lauffray (J.), *Halabiyya-Zenobia place forte du Limes oriental et la Haute Mésopotamie au VIe siècle, II*. Paris, 1991, p. 260-275.
- Orton et al. 2001** : ORTON (C.), TYERS (P.) et VINCE (A.), *Pottery in Archaeology (Cambridge Manual in Archaeology)*. Cambridge.
- Oshri 2000a** : OSHRI (A.), Nein. *ESI*, 20, p. 40-42. (Hébreux).
- Oshri 2000b** : OSHRI (A.), Ramat Yishay. *ESI*, 20, p. 35-36. (Hébreux).
- Ostrasz 1989** : OSTRASZ (A. A.), The Hippodrome of Gerasa : A Report on Excavations and Research 1982-1987. In : Institut français d'archéologie du Proche-Orient et Département des Antiquités de Jordanie édés., *Jerash Archaeological Project 1984-1988. II. Fouilles de Jérash 1984-1988*. Paris, 1989, p. 51-77.
- Papousek 1989** : PAPOUSEK (D.), Technological Change as Social Rebellion. In : Van der Leeuw (S. E.) et Torrence (R.) édés., *What's New : A Closer Look at the Process of Innovation*. Londres, 1989, p. 140-166.
- Parker 1987** : PARKER (S. T.), *The Roman Frontier in Central Jordan : Interim Report on the Limes Arabicus Project, 1980-1985*. Oxford. 2 volumes.
- Parker 1998** : PARKER (S. T.), The Pottery (1977). In : De vries (B.), *Umm el-Jimal. A Frontier Town and its Landscape in Northern Jordan. Volume I*. Portsmouth, 1998, p. 205-218.

- Parker 1999** : PARKER (S. T.), An Empire's New Holy Land : The Byzantine Period. *NEA*, 62, p. 134-180.
- Peacock 1982** : PEACOCK (D. P. S.), *Pottery in the Roman World : An Ethnoarchaeological Approach*. New York.
- Peacock, Williams 1986** : PEACOCK (D. P. S.) et WILLIAMS (D. F.), *Amphorae and the Roman Economy : an Introductory Guide*. Londres – New-York .
- Pedersen 2008** : PEDERSON (R.), The Byzantine-Aksumite Period Shipwreck at Black Assarca Island, Eritrea. *Azania*, 43, p. 77-94.
- Peilstöcker 2009** : PEILSTÖCKER (M.), Tel 'Afar : A Byzantine Site South of Caesarea. *'Atiqot*, 61, p. 95-118.
- Peleg 1991** : PELEG (M.), Persian, Hellenistic and Roman Burials at Lahomai Hageta'ot. *'Atiqot*, 20, p. 131-152.
- Peleg 1994** : PELEG (M.), Bet She'an : A Paved Street and Adjacent Remains. *'Atiqot*, 25, p. 139- 155.
- Peleg 2004** : PELEG (M.), A Late Roman-Byzantine Bathhouse at Bet She'an. *'Atiqot*, 46, p. 55-81.
- Peleg, Reich 1992** : PELEG (M.) et REICH (R.), Excavations of the Segment of the Byzantine City Wall of Caesarea Maritima. *'Atiqot*, 21, p. 137-170.
- Pellegrino 2007** : PELLEGRINO (E.), Présentation des céramiques à pâte rouge orangé sableuses de Xanthos. Une production de céramique culinaire local sur le long terme. In : Lemaître (S.) éd., *Céramiques antiques en Lycie (VIIe S. a.C. - VIIe S. p.C.) : Les produits et les marchés*. Bordeaux, 2007, p. 225-259.
- Peltenburg 1992** : PELTENBURG (E.), Lemba Archaeological Project, Cyprus 1988. *Levant*, 22, p. 155-156.
- Piazza 1983-1984** : PIAZZA (M. G.), Soundings in the Intermediate Terrace of the Sanctuary of Artemis at Geras (1979-1981). *Mesopotamia*, 18-19, p. 113-134.
- Piccirillo 1984** : PICCIRILLO (M.), Una chiesa nell'Wadi 'Ayoun Mousa ai piedi del Monte Nebo. *LA*, 34, p. 307-318.
- Piccirillo 1986** : PICCIRILLO (M.), Il Palazzo Brucciato di Madaba. *LA*, 36, p. 317-334.
- Piccirillo 1989** : PICCIRILLO (M.), *Madaba : le chiese e i mosaici*. Milan.
- Piccirillo 1993** : PICCIRILLO (M.), Medeba (Madaba). *NEAEH*, 3.
- Piccirillo 2002** : PICCIRILLO (M.), *L'Arabie chrétienne*. Paris.
- Piccirillo 2011** : PICCIRILLO (M.), The Province of Arabia during the Persian Invasion (613-629/630). In : Holum (K. G.) et Lapin (H.) éd., *Shaping the Middle East :*

- Jews, Christians, and Muslims in Age of Transition, 400-800 C.E.* Bethesda, 2011, p. 85-98.
- Piccirillo, Alliata 1990** : PICCIRILLO (M.) et ALLIATA (E.), L'eremitaggio di Procapis e l'Ambiente funerario di Robebos al Monte Nebo-Siyagha. In : Corbo (V.), Bottini (G.), Di Segni (L.), *Christian Archaeology in the Holy Land, New Discoveries : Essays in Honour of Virgilio C. Corbo, OFM.* Jérusalem, 1990, p. 391-426.
- Piccirillo, Russan 1976** : PICCIRILLO (M.) et RUSSAN (M.), A Byzantine Church at ed-Deir (Ma'in). *ADAJ*, 21, p. 61-70.
- Picon 2006** : PICON (M.), Autour de la standardisation des techniques dans les ateliers de céramiques sigillées. In : SFECAG éd., *Actes du congrès de Pézenas, 25-28 mai 2006.* Marseille, 2006, p. 431-439.
- Pieri 2005** : PIERI (D.), *Le commerce du vin oriental à l'époque byzantine, Ve-VIIe siècles : le témoignage des amphores en Gaule.* Beyrouth.
- Pieri 2007** : PIERI (D.), Béryte dans le grand commerce méditerranéen. Production et importation d'amphores dans le Levant protobyzantin (Ve-VIIe s. ap. J.-C.). In : Sartre (M.) éd., *Productions et échanges dans la Syrie gréco-romaine. Actes du 2e colloque international sur la Syrie antique (Tours, 12-13 juin 2003).* *Suppl. Topoi*, 8, 2007, p. 297-327.
- Pierobon 1983-1984** : PIEROBON (R.), Sanctuary of Artemis : Soundings in the Temple-Terrace, 1978-1980. *Mesopotamia*, 18-19, p. 85-111.
- Piraud-Fournet, de Sédouy 2012** : PIRAUD-FOURNET (P.) et de SÉDOUY (A.), Une huilerie des époques byzantines et omeyyades à Dharih (Jordanie). Fouilles de Dharih, V, 1. Description et fonctionnement. *Syria*, 89, p. 283-304.
- Politis 2012** : POLITIS (K. D.), History of the Project. In : Politis (K.), *Sanctuary of Lot at Deir 'Ain 'Abata in Jordan : Excavations 1988-2003.* Amman, 2012, p. 2-3.
- Porat 1989** : PORAT (N.), Petrography Examinations of Pottery from Kh. El-Hawarit, Kh. Namra and Kh. Zemel. In : Hartal (M.), *Northern Golan Heights : The Archaeological Survey as a Source of Regional History.* Qatzrin, 1989, p. 147-152. (Hébreux).
- Porat 2006** : PORAT (P.), A Late Byzantine – Early Islamic Period Farmhouse at Mesillot in the Bet She'an Valley. *'Atiqot*, 53, p. 181-192.
- Prausnitz 1967** : PRAUSNITZ (M. W.), *Excavations at Shavei Zion, The Early Christian Church.* Rome.
- Pritchard 1952** : PRITCHARD (J.), The excavation at Herodian Jericho, 1951. *AASOR*, 32-33, p. 1- 58.

- Raepsaet 1987** : RAEPSAET (G.), Aspects de l'organisation du commerce de la céramique sigillée dans le Nord de la Gaule au IIe siècle de notre ère, I : les données matérielles. *MBAH*, 4, 2, p. 1-29.
- Rahmani 1961** : RAHMANI (L. Y.), Jewish Rock-Cut Tombs in Jerusalem. *'Atiqot*, 3, p. 93-120.
- Rand 2000** : RAND (J.), Barqa. *ESI*, 20, p. 155. (Hébreux).
- Rapuano 1999** : RAPUANO (Y.), The Hellenistic through Early Islamic Pottery from Ras Abu Ma'Aruf (Pisgat Ze'ev East A). *'Atiqot*, 38, p. 171-203.
- Rapuano 2012** : RAPUANO (Y.), The Pottery and Stone Objects from a Roman Period Farmstead at El-Qabu, South of Ashqelon. *'Atiqot*, 71, p. 21-28.
- Rapuano 2013a** : RAPUANO (Y.), An Early Islamic Settlement and a Possible Open-Air Mosque at Eilat. *'Atiqot*, 75, p. 124-165.
- Rapuano 2013b** : RAPUANO (Y.), The Ceramic Finds from Khirbet el-Mughram in the Shu'afat Neighborhood, Jerusalem. *'Atiqot*, 76, p. 115-121.
- Rast, Schaub 1974** : RAST (W. E.) et SCHAUB (R. T.), Survey of the Southeastern Plain of the Dead Sea, 1973. *ADAJ*, 19, p. 5-53.
- Ravani 1951** : RAVANI (B.), Rock-Cut Tombs at Huqoq. *'Atiqot*, 3, p. 121-143.
- Raveh, Kingsley 1993** : RAVEH (K.) et KINGSLEY (S. A.), Maritime Dor. *NEAEH*, 1, p. 368-369.
- Raynaud 1993** : RAYNAUD (C.), Céramique commune méditerranéenne tardo-romaine. In : Py (M.) dir., *Dictionnaire des Céramiques Antiques (VIIe s. av. n. è. - VIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*. Lattara, 6, 1993, p. 363- 366.
- Redding 1994** : REDDING (R. W.), The Vertebrate Fauna. In : Herbert (S. C.), *Tel Anafa I, i : Final Report on Ten Years of Excavation at a Hellenistic and Roman Settlement in Northern Israel*. Ann Arbor, 1994, p. 279-322.
- Reich 1996** : REICH (R.), God Knows Their Names, Mass Christian Grave Revealed in Jerusalem. *BAR*, 22, p. 26-33.
- Reich et al. 2015** : REICH (R.), BILLIG (Y.), HAKKER-ORION (D.) et LERNAU (O.), Faunal Remains from the 1994-1996 Excavations at the Temple Mount, Jerusalem. *'Atiqot*, 80, p. 19-34.
- Renel 2017** : RENEL (F.), Le mobilier céramique. In : Dentzer (J.-M.) et Weber-Karyotakis (T. M.) dir., *Hauran IV : Sahr al-Leja. Recherches syro-franco-allemandes 1998-2008*.

- Volume I : Le sanctuaire et l'agglomération à l'époque romaine.* Beyrouth, 2017, p. 355-396.
- Reynolds 2003** : REYNOLDS (P.), Pottery and the Economy in 8<sup>th</sup> Century Beirut : An Umayyad Assemblage from the Roman Imperial Baths (BEY 045). In : Bakirtzis (C.) éd., *Actes du VIIe Congrès International sur la céramique médiévale en Méditerranée. Thessalonique, 11-16 octobre 1999.* Athènes, 2003, p. 725-734.
- Reynolds, Waksman 2007** : REYNOLDS (P.) et WAKSMAN (Y.), Beirut Cooking Wares, 2<sup>nd</sup> to 7<sup>th</sup> Centuries : Local forms and north Palestinian Imports. *Berytus*, 50, p. 59-81.
- Riccobono 1906** : RICCOBONO (S.), *Prospectus montium. La citazione del III Quaest. Di Papiniano in Armenopula.* Naples.
- Rice 1987** : RICE (P.), *Pottery Analysis. A Sourcebook.* Chicago et Londres.
- Rice 1989** : RICE (P.), Ceramic Diversity, Production and Use. In : Leonard (R. D.) et Jones (G. T.) éd., *Quantifying Diversity in Archaeology.* Cambridge, 1989, p. 109-117.
- Rice 1991** : RICE (P.), Specialization, Standardization and Diversity : A Retrospective. In : Bishop (R. L.) et Lange (F. W.) éd., *The Ceramic Legacy of Anna O. Shepard.* Boulder, 1991, p. 257-279.
- Rieth 1960** : RIETH (A.), *5000 Jahre Töpferscheibe.* Constance.
- Riklin 1994** : RIKLIN (S.), Qasr Zweina. *ESI*, 14, p. 141.
- Riley 1975** : RILEY (J. A.), The Pottery from the First Session of Excavations in the Caesarea Hippodrome. *BASOR*, 218, p. 26-63.
- Riley 1981** : RILEY (J. A.), The Pottery from Cisterns 1977.1, 1977.2 and 1977.3. In : Humphrey (J. H.), *Excavations at Carthage 1977 Conducted by the University of Michigan. VI.* Ann Arbor, 1981, p. 85-122.
- Riley 1982** : RILEY (J. A.), New Light on Relations between the Eastern Mediterranean and Carthage in the Vandal and Byzantine Periods : The Evidence from University of Michigan Excavations. In : *Actes du colloque sur la céramique antique de Carthage (Carthage 23-24 juin 1980), CEDAC*, 1982, p. 111-122.
- Rohrlich, Metzger 1980** : ROHRLICH (V.) et METZER (A.), Potential Iron Ores in the Lower Cretaceous of Israel and their Origin. *Isr. J. Earth Sci.*, 29, p. 73-80.
- Roll 1983** : ROLL (I.), The Roman Road System in Judaea. In : Levine (L. I.), *The Jerusalem Cathedra. Vol. 3.* Jérusalem-Détroit, 1983, p. 136-161.
- Rosenfeld, Menirav 2005** : ROSENFELD (B.-Z.) et MENIRAV (J.), *Markets and Marketing in Roman Palestine.* Leyde-Boston.



- Rosenthal-Heginbottom 1988** : ROSENTHAL-HEGINBOTTOM (R.), The Pottery. In : Tsafirir (Y.) éd., *Excavations at Rehovot-in-the-Negev I : The Northern Church*. Jérusalem, 1988, p. 78- 96.
- Rostovtzeff 1967** : ROSTOVTZEFF (M.), *A Large Estate in Egypt in the Third Century BC*. Rome.
- Roux 1990** : ROUX (V.), *Le tour du potier. Spécialisation artisanale et compétences techniques*. Paris.
- Roux 2003** : ROUX (V.), Ceramic Standardization and Intensity of Production : Quantifying Degrees of Specialization. *Am. Antiq.*, 68, p. 768-782.
- Roux 2009** : ROUX (V.), Le tour au Bronze Moyen II dans le Levant sud : Etude technologique des céramiques de Beth Shean. *The Arkeotek Journal*, 3, [en ligne], <http://www.thearkeotekjournal.org/tdm/Arkeotek/fr/archives/2009/4Roux.xml>, (consulté le 11/03/2019).
- Roux 2016** : ROUX (V.), *Des céramiques et des hommes. Décoder les assemblages archéologiques*. Paris.
- Roux, Courty 1997** : ROUX (V.) et COURTY (M.-A.), Les bols élaborés au tour d'Abu Hamid : Rupture technique au 4<sup>e</sup> millénaire avant J.-C. dans le Levant Sud. *Paléorient*, 23, p. 19-99.
- Roux, Courty 1998** : ROUX (V.) et COURTY (M.-A.), Identification of Wheel-Fashioning Methods : Technological Analysis of 4th-3<sup>rd</sup> Millennium BC Oriental Ceramics. *JAS*, 25, p. 747-763.
- Roux, Rosen 2009** : ROUX (V.) et ROSEN (S. A.), An Introduction to Technological Studies in the Archaeology of the Proto-Historic and Early Historic Periods in the Southern Levant. In : Rosen (S. A.) et Roux (V.) édés., *Techniques and People : Anthropological Perspectives on Technology in the Archaeology of the Proto-Historic and Early Historic Periods in the Southern Levant*. Paris, 2009, p. 11-24.
- Rye 1976** : RYE (O.), Keeping your Temper under Control : Materials and the Manufacture of Papuan Pottery. *Archaeology and Physical Anthropology in Oceania*, 11, p. 106-307.
- Rye 1981** : RYE (O.), *Pottery Technology*. Washington.
- Safrai 1990** : SAFRAI (Z.), Trade in Roman Palestine. In : Kedar (B. Z.), Dothan (T.) et Safrai (S.) édés., *Commerce in Palestine throughout the Ages : Studies*. Jérusalem, 1990, p. 108-139. (Hébreux).
- Safrai 1992** : SAFRAI (Z.), The Roman Army in Galilee. In : Levine (L.) éd., *The Galilee in Late Antiquity*. New York et Jérusalem, 1992, p. 115-126.

- Safrai 1994** : SAFRAI (Z.), *The Economy of Roman Palestine*. Londres.
- Saliby 1982** : SALIBY (N.), Un hypogée découvert dans un faubourg de Damas. In : Hours (F.) et Starcky (J.) éd., *Archéologie du Levant, Recueil à la mémoire de Roger Saidah*. Lyon, 1982, p. 305-309.
- Saliou 1994** : SALIOU (C.), *Les lois des bâtiments*. Beyrouth.
- Saliou 1996** : SALIOU (C.) trad., *Le Traité d'urbanisme de Julien d'Ascalon. Droit et architecture en Palestine au VI<sup>e</sup> siècle*. Paris.
- Saliou 2012** : SALIOU (C.), Artisanats et espace urbain dans le monde romain : droit et projets urbains (I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. - VI<sup>e</sup> siècle ao. J.-C.). In : Esposito (A.) et Sanidas (G. M.) dir., *"Quartiers" artisanaux en Grèce ancienne : ne perspective méditerranéenne*. Villeneuve d'Ascq, 2012, p. 39-53.
- Saller 1952** : SALLER (S. J.), Excavations in the Ancient Town of Bethany. *LA*, 2, p. 119-162.
- Saller 1957** : SALLER (S. J.), *Excavations at Bethany (1949-1953)*. Jérusalem.
- Saller 1967** : SALLER (S. J.), Hellenistic to Arabic Remains at Nebo, Jordan. *LA*, 17, p. 5-64.
- Sapper 1942** : SAPPER (K.), *L'alimentation de l'humanité*. Paris.
- Sartre 2001** : SARTRE (M.), *D'Alexandre à Zénobie. Histoire du Levant antique, IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C. - III<sup>e</sup> siècle ap. J.-C.* Paris.
- Schaefer 1986** : SCHAEFER (J.), An Umayyad Potters' Complex in the North Theater, Jerash. In : Zayadine (F.) éd., *Jerash Archaeological Project 1981-1983. I*. Amman, p. 411-459.
- Schaefer 1995** : SCHAEFER (P.), *The History of the Jews in Antiquity : The Jews of Palestine from Alexander the Great to the Arab Conquest*. Luxembourg.
- Scheltema 1941** : SCHELTEMA (H. J.), The Nomoi of Iulianos of Ascalon. In : David (M.), Van Groningen (B. A.) et Meijers (E. M.), *Symbolae ad jus et historiam antiquitatis pertinentes Julio Christiano Van Oven dedicatae*. Leyde, 1941, p. 349-360.
- Schick 1998a** : SCHICK (R.), *The Christian Communities of Palestine from Byzantine to Islamic Rule : An Historical and Archaeological Study*. Princeton.
- Schick 1998b** : SCHICK (R.), Archaeological Sources for the History of Palestine : Palestine in the Early Islamic Period : Luxuriant Legacy. *ASOR*, 61, p. 74-108.
- Schneider 1991** : SCHNEIDER (G.), Rohstoffe und Brenntechnik von Keramik in Nordmesopotamien. In : Wartke (R.) éd., *Handwerk und Technologie im Alten Orient . Ein Beitrag zur Geschichte der Technik im Altertum*. 1991, Mayence, p. 99-109.
- Schwartz 1986** : SCHWARTZ (J.), *Jewish Settlement in Judaea : After the Bat-Kochba War until the Arab Conquest 135 C.E. - 640 C.E.* Jérusalem. (Hébreux).

- Schwentzel 2013** : SCHWENTZEL (C.-G.), *Juifs et Nabatéens. Les monarchies ethniques du Proche-Orient hellénistique et romain*. Rennes.
- Sedov 1992** : SEDOV (A. V.), New Archaeological and Epigraphic Material from Qana (South Arabia). *Arabia Archaeology and Epigraphy*, 3, p. 110-137.
- Seligman 2006** : SELIGMAN (J.), Jerusalem, Khirbat Ka'kul (Pisgat Ze'ev H) : Early Roman Farmsteads and a Medieval Village. *'Atiqot*, 54, p. 1-73.
- Shabtai, Hizmi 1989-1990** : SHABTAI (Z.) et HIZMI (H.), Beit Ummar. *ESI*, 9, p. 65.
- Shalem 1995** : SHALEM (D.), Migdal Ha'emeq. *ESI*, 15, p. 36-41.
- Shepard 1985** : SHEPARD (A. O.), *Ceramics for the Archaeologist*. Washington (DC).
- Shiloh 1984** : SHILOH (Y.), Chronique archéologique : Jérusalem, la Ville de David (1978-1981). *RB*, 91, p. 420-431.
- Silberstein 2000** : SILBERSTEIN (N.), Hellenistic and Roman Pottery. In : Hirschfeld (Y.), *Ramat Hanadiv Excavations : Final Report of the 1984-1998 Seasons*. Jérusalem, 2000, p. 420-469.
- Simoons 1994** : SIMOONS (F.), *Eat not this Flesh. Food Avoidances from Prehistory to the Present*. Madison.
- Sinopoli 1988** : SINOPOLI (C.), The Organization of Craft Production at Vijayanagara, South India. *Am. Anthropol.*, 90, p. 580-597.
- Smith 1973** : SMITH (R. H.), *Pella of the Decapolis. Volume I. The 1967 Season of the College of Wooster Expedition to Pella*. Wooster.
- Smith 1981** : SMITH (R. H.), Preliminary Report on a Second Season of Excavation at Pella, Jordan. *ADAJ*, 25, p. 311-326.
- Smith 1982** : SMITH (R. H.), Preliminary Report on the 1981 Season of the Sydney/Wooster Joint Expedition to Pella. *ADAJ*, 26, p. 323-334.
- Smith, Day 1989** : SMITH (R. H.) et DAY (L. P.), *Pella of the Decapolis. Volume 2. Final report on the College of Wooster Excavations in Area IX, The Civic Complex, 1979-1985*. Wooster.
- Smithline 2008** : SMITHLINE (H.), Results of Three Small Excavations in Nahf, Upper Galilee. *'Atiqot*, 59, p. 87-101.
- Sparkes, Talcott 1970** : SPARKES (B. A.) et TALCOTT (L.), *Black and Plain Pottery of the 6<sup>th</sup>, 5<sup>th</sup> and 4<sup>th</sup> Centuries B.C. The Athenian Agora XII*. Princeton.
- Sperber 1978** : SPERBER (D.), *Roman Palestine 200-400, The Land*. Ramat Gan.
- Sperber 1998** : SPERBER (D.), *The City in Roman Palestine*. New-York, Oxford.

- Spijkerman 1978** : SPIJKERMAN (A.), *Coins of the Decapolis and Provincia Arabia*. Jérusalem.
- Stark 1995** : STARK (B. L.), Problems in the Analysis of Standardization and Specialization in Pottery. In : Mills (B.) et Crown (P.) éd., *Ceramic Production in the American Southwest*. Tucson, 1995, p. 231-267.
- Stathakopoulos 2007** : STATHAKOPOULOS (D.), Between the Field and the Plate : How Agricultural Products were Processed into Food. In : Brubaker (L.) et Linardou (K.) éd., *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12 : 19). Food and Wine in Byzantium*. Farnham, 2007, p. 27-38.
- Stern 1982** : STERN (M.), Social Realignments in Herodian Judaea. In : Levine (L. I.) éd., *The Jerusalem Cathedra, Vol. 2*. Jérusalem, 1982, p. 40-62.
- Stepansky 2002** : STEPANSKY (Y.), Salvage Excavations at Rumana. *Eretz Zafon*, p. 107-118 (Hébreux).
- Sussman 1976** : SUSSMAN (V.), A Burial Cave at Kefar 'Ara. *'Atiqot*, 11. p. 92-101.
- Sussman 2008** : SUSSMAN (V.), The Oil Lamps. In : Patrich (J.), *Archaeological Excavations at Caesarea Maritima. Areas CC, KK and NN. Final Report. Volume I : The Objects*. Jérusalem, 2008, p. 207-300.
- Sussman 2012** : SUSSMAN (V.), *Roman Period Oil Lamps in the Holy Land. Collection of the Israel Antiquities Authority*. Oxford.
- Sussman 2017** : SUSSMAN (V.), *Late Roman to Late Byzantine/Early Islamic Period Lamps in the Holy Land. The Collection of the Israel Antiquities Authority*. Oxford.
- Sussmann 1981a** : SUSSMANN (J.), The Inscription in the Synagogue at Rehob. In : Levine (L. I.) éd., *Ancient Synagogues Revealed*. Jérusalem, 1981, p. 146-151.
- Sussmann 1981b** : SUSSMANN (J.), The Rehob Inscription : A Translation. In : Levine (L. I.) éd., *Ancient Synagogues Revealed*. Jérusalem, 1981, p. 152-153.
- Swan 1984** : SWAN (V. G.), *The Pottery Kilns of Roman Britain*. Londres.
- Syon 2004** : SYON (D.), A Late Byzantine Oil Press at Kefar Barukh. *'Atiqot*, 47, p. 155-168.
- Syon 2009** : SYON (D.), The Coins from Strata 9-6. In : Getzov (N.), Avshalom-Gorni (D.), Gorin- Rosen (Y.), Stern (E. J.), Syon (D.) et Tatcher (A.), *Horbat 'Uza : The 1991 Excavations. Volume II : The Late Periods*. IAA Reports, 42. Jérusalem, p. 18-23.
- Tahal 1994** : TAHAL (G.), Ashqelon, Migdal. *ESI*, 14, p. 145-146.
- Tate 2004** : TATE (G.), La Syrie-Palestine. In : Morrisson (C.) dir., *Le monde byzantin. Tome 1. L'Empire romain d'Orient (330-641)*. Paris, 2004, p. 331-340.

- Tekkok-Biçken 2000** : TEKKÖK-BIÇKEN (B.), Pottery Production in the Troad. Ancient and Modern Akköy. *NEA*, 63, p. 94-101.
- Thalmann 1978** : THALMANN (J.-P.), Tell 'Arqa (Liban Nord) campagnes I-III (1972-1974) Chantier I. Rapport préliminaire. *Syria*, 55, p. 1-151.
- Thiriou 2003** : THIRIOT (J.), Matériaux pour un glossaire polyglotte des termes techniques relatifs à l'atelier et au four de potier médiéval en Méditerranée. In : Bakirtzis (C.) éd., *Actes du VIIe Congrès International sur la céramique médiévale en Méditerranée. Thessalonique, 11-16 octobre 1999*. Athènes, 2003, p. 263-284.
- Tholbecq 2013** : THOLBECQ (L.), The Hinterland of Petra (Jordan) and the Jabal Shara during the Nabataean, Roman and Byzantine periods. In : Mouton (M.) et Schmid (S.) éd., *Men on the Rocks. The Formation of Nabataean Petra, (2-4 December 2011 : Berlin)*. Berlin, 2013, p. 295-312.
- Thomas et al. 2007** : THOMAS (R.), NIEMI (T. M.) et PARKER (S. T.), Structural Damage from Earthquakes in the Second-Ninth Century at the Archaeological Site of Aila in Aqaba, Jordan. *BASOR*, 346, p. 59-77.
- Tomber 2004** : TOMBER (R.), Amphorae from the Red Sea and their Contribution to the Interpretation of Late Roman Trade beyond the Empire. In : Eiring (J.) et Lund (J.) éd., *Transport Amphorae and Trade in the Eastern Mediterranean : Acts of the International Colloquium at the Danish Institute at Athens, September 26-29, 2002*. Athènes, 2004, p. 393-402.
- Toplyn 1994** : TOPLYN (M. R.), *Meat for Mars : Livestock, Limitanei, and Pastoral Provisioning for the Roman Army on the Arabian Frontier (A.D. 284-551)*. Thèse de Doctorat, Cambridge, université de Harvard.
- Touma 1984** : TOUMA (M.), *La céramique byzantine de la Syrie du Nord du IVe au VIe siècle*. Thèse de Doctorat (sous la direction de J.-P. Sodini), Paris, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne.
- Trégliia, Rigoir 2006** : TREGLIA (J.-C.) et RIGOIR (Y.), L'Antiquité tardive. In : Bats (M.) dir., *Olbia de Provence (Hyères, Var) à l'époque romaine (Ier s. av. J.-C. - VIIe s. ap. J.-C.)*. Aix-en-Provence, 2006, p. 69-113.
- Tsafir, Foerster 1992** : TSAFRIR (Y.) et FOESTER (G.), The Dating of the « Earthquake of the Sabbatical Year » of 749 C.E. in Palestine. *BSOS*, 55, p. 231-235.
- Tsuk 1988-1989** : TSUK (T.), The Aqueduct to Legio and the Location of the Camp of the VIth Roman Legion. *Tel Aviv*, 15-16, p. 92-97.
- Tufnell 1953** : TUFNELL (O.), *Lachish 3 (Tell ed-Duweir) : The Iron Age*. Oxford.

- Tushingham 1985** : TUSHINGHAM (A. D.), *Excavations in Jerusalem 1961-1967. I.* Toronto.
- Tzaferis 1980** : TZAFERIS (V.), A Roman Bath at Rama. *'Atiqot*, 14. p. 66-75.
- Tzaferis 1982** : TZAFERIS (V.), The Ancient Synagogue at Ma'oz Hayyim. *IEJ*, 32, p. 215-244.
- Tzaferis 1983** : TZAFERIS (V.), *The Excavations of Kursi-Gergesa.* *'Atiqot*, 16. Jérusalem.
- Tzaferis 2014** : TZAFERIS (V.), New Archaeological Finds from Kursi-Gergesa. *'Atiqot*, 79, p. 175- 197.
- Urman 1985** : URMAN (D.), *The Golan : a Profile of a Region during the Roman and Byzantine Periods.* Oxford.
- Uscatescu 1996** : USCATESCU (A.), *La Cerámica del Macellum de Gerasa (Yāraš, Jordania).* Madrid.
- Uscatescu 2001** : USCATESCU (A.), L'apport des fouilles du *macellum* (Jérash, Jordanie) à la connaissance des céramiques byzantines tardives de Gerasa. In : Villeneuve (E.) et Watson (P. M.) éd., *La céramique byzantine et proto-islamique en Syrie-Jordanie (IVe-VIIIe siècles apr. J.-C.)*, Actes du colloque (Amman, 3-5 decembre 1994). BAH 159, Beyrouth, 2001, p. 59-76.
- Uscatescu 2003** : USCATESCU (A.), Report on the Levant Pottery (5<sup>th</sup>-9<sup>th</sup> century A.D.). In : Bonifay (M.) éd., *Discussion-Table Ronde. De Rome à Byzance ; de Fostat à Cordoue : évolution des faciès céramiques en Méditerranée (Ve-IXe siècles).* Athènes, 2003, p. 546-558.
- Van Andringa, Lepetz 2006** : VAN ANDRINGA (W.) et LEPETZ (S.), pour une archéologie de la mort à l'époque romaine : fouille de la nécropole de Porta Nocera à Pompéi. *CRAIBL*, 150, p. 1131-1161.
- Van Den Brink et al. 2013** : VAN DEN BRINK (E.), RUTGAIZER (O.), GORIN-ROSEN (Y.), HORWITZ (L.), LIPHSCHITZ (N.) et MIENIS (H.), Two Roman-Byzantine Subsurface Features at Horbat Qastra (Castra), at the Foot of Mount Carmel. *'Atiqot*, 75, p. 71-127.
- Van der Wal, Lokin 1985** : VAN DER WAL (N.) et LOKIN (J. H. A.), *Historiae iuris graecoromani delineatio.* Groningue.
- Van Neer et al. 2004** : VAN NEER (W.), LERNAU (O.), FRIEDMAN (R.), MUMFORD (G.), POBLOME (J.) et WAELKENS (M.), Fish Remains from Archaeological Sites as indicators of Former Trade Connections in the Eastern Medierranean. *Paléorient*, 30/1, p. 101-148.

- Vié 2016** : VIÉ (L.), Deux formes typiques de jarres de stockage du Levant protobyzantin. In : AIECM3 (éd.), *Jarres et grands contenants entre Moyen Âge et Époque Moderne. Actes du Ier congrès international thématique de l'AIECM3. (Montpellier-Lattes 19-21 novembre 2014)*. Aix-en-Provence, 2016, p. 153-161.
- Vieweger 2002** : VIEWEGER (D.), Tall Zar'a in wadi al-'Arab : the 'Gadara Region Project', *ADAJ*, 46, p. 157-177.
- Villeneuve 1989** : VILLENEUVE (F.), Citadins, villageois, nomades : le cas de la *Provincia Arabia* (IIe-IVe s. ap. J.C.). *DHA*, 15, p. 119-140.
- Villeneuve 1990** : VILLENEUVE (F.), The Pottery from the Oil-Factory at Khirbet edh-Dharikh (2<sup>nd</sup> Century A.D.). A Contribution to the Study of the Material Culture of the Nabataeans. *ARAM*, 2, p. 367-384.
- Vitto 1986** : VITTO (F.), Potters and Pottery Manufacture in Roman Palestine. *BIA (L.)*, p. 47-64.
- Vitto 1996** : VITTO (F.), Byzantine Mosaic at Bet She'arim : New evidence for the History of the Site. *'Atiqot*, 28, p. 115-146.
- Vitto 1998** : VITTO (F.), Mahoza D-Yamnin : A Mosaic Floor from the Time of Eudocia ? *'Atiqot*, 35, p. 109-134.
- Vitto 2008a** : VITTO (F.), A Jewish Mausoleum of the Roman Period at Qiryat Shemu'el, Tiberias. *'Atiqot*, 58, p. 7-29.
- Vitto 2008b** : VITTO (F.), A Late Third-Fourth-Century CE Burial Cave on Remez Street, Qiryat Ata. *'Atiqot*, 60, p. 131-164.
- Vitto 2008c** : VITTO (F.), A Byzantine Church at Qiryar Ata. *'Atiqot*, 60, p. 165-176.
- Vitto 2011** : VITTO (F.), A Roman-Period Burial Cave on Ha-Horesh Street, Qiryat Tiv'on. *'Atiqot*, 65, p. 27-61.
- Vogel 1966** : VOGEL (C.), Le repas sacré au poisson chez les Chrétiens. *Revue des Sciences Religieuses*, 40, p. 1-26.
- Vokaer 2010** : VOKAER (A.), Cooking in a Perfect Pot. Shapes, Fabrics and Function of Cooking Ware in Late Antique Syria. In : Menchelli (S.), Santoro (S.), Pasquinucci (M.) et Guiducci (G.) eds., *LRCW 3. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry. Comparison between Western and Eastern Mediterranean*. Oxford, 2010, p. 115-129.
- Vokaer 2010-2011** : VOKAER (A.), Byzantine Cooking Ware Imports in Syria : the "Workshop X". *Berytus*, 53-54, p. 213-232.

- Vokaer 2011** : VOKAER (A.), *La Brittle Ware en Syrie. Production et diffusion d'une céramique culinaire de l'époque hellénistique à l'époque omeyyade*. Bruxelles.
- Vokaer 2012** : VOKAER (A.), Production et diffusion des céramiques culinaires romaines proche- orientales (Ier-Ve siècles ap. J.-C.). In : Batigne Vallet (C.) dir., *La céramique communes dans leur contexte régional : Faciès de consommation et mode d'approvisionnement. Actes de la table ronde organisée à Lyon les 2 et 3 février 2009 à la Maison de l'Orient et de la Méditerranée*. Lyon, 2012, p. 155-168.
- Vokaer 2013** : VOKAER (A.), Pottery Production and Exchange in Late Antique Syria (Fourth- Eighth Century A.D.). A Study of some Imported and Local Wares. In : Lavan (L.) éd., *Local Economies ? Production and Exchange of Inland Regions in Late Antiquity*. Leyde, 2013, p. 567-606.
- Von den Driesch, Boessneck 1995** : VON DEN DRIESCH (A.) et BOESSNECK (J.), Final Report on the Zooarchaeological Investigation of Animal Bone fines from Tell Hesban, Jordan. In : Labianca (Ø. S.) et Von den Driesch (A.) édés., *Hesban 13 : Faunal Remains*. Berrien Springs, 1995, p. 65-108.
- Vossen 1984** : VOSSEN (R.), Towards Building Models of Traditional Trade in Ceramics : Case Studies from Spain and Morocco. In : Van der Leeuw (S. E.) et Pritchard (A. C.) édés., *The Many Dimensions of Pottery*. Amsterdam, 1984, p. 339-397.
- Wachsmann 1990** : WACHSMANN (S.), *The Excavation of an Ancient Boat in the Sea of Galilee (Lake Kinneret)*. 'Atiqot, 19. Jérusalem.
- Waksman et al. 2005** : WAKSMAN (Y. S.), REYNOLDS (P.), BIEN (S.) et TREGLIA (J.-C.), A Major Production of Late Roman 'Levantine' and 'Cypriot' Common Wares. In : Gurt i Esparraguerra (J. M.), Buxeda i Garrigos (J.) et Cau Ontiveros (M. A.) édés., *LRCW I. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry*. Oxford, 2005, p. 311-325.
- Waliszewski 2001** : WALISZEWSKI (T.), Céramique byzantine et proto-islamique de Khirbet edh- Dharih (Jordanie du Sud). In : Villeneuve (E.) et Watson (P. M.) éd., *La céramique byzantine et proto-islamique en Syrie-Jordanie (IVe-VIIIe siècles apr. J.-C.)*, Actes du colloque (Amman, 3-5 decembre 1994). BAH 159, Beyrouth, 2001, p. 95-106.
- Walmsley 1992** : WALMSLEY (A.), Fihl (Pella) and the Cities of North Jordan during the Umayyad and Abbasid Periods. *SHAJ*, 4, p. 377-384.
- Ward 2009** : WARD (W.), Early Christian Pilgrimages, the Sinai Peninsula, and the Red Sea. In : Blue (L. K.), Cooper (J. P.) et Thomas (R.) édés., *Connected Hinterlands :*



- Proceedings of Red Sea Project IV, held at the University of Southampton* (Septembre 2008). Oxford, 2009, p. 187-193.
- Ward 2012** : WARD (W.), "In the Province Recently Called Palestine Salutaris" : Provincial Changes in Palestine and Arabia in the Late Third and Fourth Centuries C.E. *ZPE*, 181, p. 289-302.
- Ward-Perkins 2000** : WARD-PERKINS (B.), Specialized Production and Exchange. In : Cameron (A.), Ward-Perkins (B.) et Whitney (M.) éd., *The Cambridge Ancient History, vol. XIV, Late Antiquity : Empire and Successors, A.D. 425-600*. Cambridge, 2000, p. 346-391.
- Watson 1989** : WATSON (P.), Jerash Bowls : Study of a Provincial Group of Byzantine Decorated Fine Ware. In : Institut français d'archéologie du Proche-Orient et Département des Antiquités de Jordanie éd., *Jerash Archaeological Project 1984-1988. II. Fouilles de Jérash 1984-1988*. Paris, 1989, p. 223-261.
- Weingarten 2014** : WEINGARTEN (S.), The *qederah* : The Everyday Cooking Pot of Talmudic Times. In : McWilliams (M.) éd., *Food and Material Culture. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2013*. Blackawton, 2014, p. 344-353.
- Whitcomb 2001** : WHITCOMB (D.), Ceramic Production at Aqaba in the Early Islamic Period. In : Villeneuve (E.) et Watson (P. M.) éd., *La céramique byzantine et proto-islamique en Syrie- Jordanie (IVe-VIIIe siècles apr. J.-C.)*, Actes du colloque (Amman, 3-5 décembre 1994). BAH 159, Beyrouth, 2001, p. 297-304.
- Wilkinson 1997** : WILKINSON (J.), *Jerusalem Pilgrims before the Crusades*. Warminster.
- Willcox 2003** : WILLCOX (G. H.), L'économie végétale à Boşra et à Sī' : Résultat d'analyse de restes végétaux carbonisés des périodes romaine, byzantine et islamique. In : Dentzer-feydy (J.), Dentzer (J.-M.) et Blanc (P.-M.) éd., *Hauran II. Les installations de Sī' 8 : du sanctuaire à l'établissement viticole*. Beyrouth, 2003, p. 177-195.
- Williams 1989** : WILLIAMS (C.), *Anemurium. The Roman and Early Byzantine Pottery*. Toronto.
- Wightman 1989** : WIGHTMAN (G. J.), *The Damascus Gate, Jerusalem, Excavations by C. M. Bennet and J. B. Hennessy at the Damascus Gate, Jerusalem, 1964-1966*. Oxford.
- Wolff 1996** : WOLFF (S. R.), A Second Temple Period Tomb on the Shu'afat Ridge, North Jerusalem. *Atiqot*, 29, p. 23-28.

- Woods 1986** : WOODS (A.), Form, Fabric and Function : Some Observations on the Cooking Pot in Antiquity. In : Kingery (W.) éd., *Technology and Style (Ceramics and Civilisations II)*. 1986, Colombus, p. 157-172.
- Yadin et al. 1958** : YADIN (Y.), AHARONI (Y.) et AMIRAN (R.), *Hazor I. An Account of the First Season of Excavations, 1955*. Jérusalem.
- Yannai 2010** : YANNAI (E.), A Salvage Excavation at Horbat Rozez. *'Atiqot*, 62, p. 107-137.
- Yeivin 1971** : YEIVIN (Z.), *Survey of Settlements in Galilee and the Golan from the Period of the Mishna in Light of the Sources*. Jérusalem. (Hébreux).
- Yeivin 1992** : YEIVIN (Z.), Excavations at Carmiel (Khirbet Bata). *'Atiqot*, 21, p. 109-128.
- Zeitlin 1954** : ZEITLIN (S.), Review : Ceramics in the Talmudic Literature. *JQR*, 44, p. 343-345.
- Zevulun, Olenik 1979** : ZEVULUN (U.) et OLENIK (Y.), *Function and Design in the Talmudic Period*. Tel Aviv, (Hébreux).
- Zias 1980** : ZIAS (J.), A Roman Tomb at 'Ar'ara. *'Atiqot*, 14, p. 60-65.
- Zissu 1993** : ZISSU (B.), Khirbet Abu Hof. *ESI*, 13, p. 110-111.

Sources anciennes :

- Apicius**, *De re coquinaria*. Texte établi, traduit et commenté par J. André, éd. Budé-Les Belles Lettres, Paris, 1974.
- Apicius**, *L'art culinaire*. Texte établi, traduit et commenté par J. André, éd. Librairie C. Klincksieck, Paris, 1965.
- Chronicon Paschale**, *Chronicon Paschale 284-628 AD*. Texte traduit et commenté par M. Whitby et M. Withby, *Translated Texts for Historians*, 7, Liverpool University Press, Cambridge, 1989.
- Clément d'Alexandrie**, *Le Pédagogue*. In : *Défense du Christianisme par les Pères des premiers siècles de l'Eglise contre les philosophes, les païens et les Juifs*. Textes traduits et publiés par M. de Genoude, éd. Librairie de Perrodil, Paris, 1846.
- Cyrille de Scythopolis**, *Vie de Saint Sabas*. Texte traduit par A.-J. Festugière, éd. du Cerf, coll. *Les Moines d'Orient*, 3/2, Paris, 1962.

- Diodore de Sicile**, *Bibliothèque historique. Tome XIV, Livre XIX*. Texte établi et traduit par F. Bizière, éd. Les Belles Lettres, Paris, 2002.
- Evagre le Scholastique**, *Histoire ecclésiastique. Tome I, Livres I-III*. Texte traduit par G. Sabbah, A.-J. Festugière et B. Grillet, éd. du Cerf, Paris 2011.
- Flavius Josèphe**, *Œuvres complètes de Flavius Josèphe. Tome Troisième, Antiquité judaïques. Livre XI-XV*. Traduction de J. Chamonard, éd. Ernest Leroux, 1904.
- Isidore de Séville**, *Etymologies, Livre XX. Nourriture, boisson, ustensiles*. Texte établi, traduit et commenté par J.-Y. Guillaumin, éd. Les Belle Lettres, Paris, 2010.
- Léonce de Neapolis**, *Vie de Syméon le Fou et Vie de Jean de Chypre*. Texte traduit et commenté par A. J. Festugière, éd. Librairie orientaliste Pau Geuthner, Paris, 1974.
- Mishna**, *The Mishnah*. Texte traduit par H. Danby, Londres, 1933.
- Origène**, *Contre Celse, III-IV (Livres V-VIII)*. Texte traduit par M. Borret, éd. Les Editions du Cerf, Paris, 1969.
- Philon d'Alexandrie**, *In Flaccum*. Texte traduit par A. Pelletie, éd. du Cerf, Paris, 1967.
- Pline**, *Histoire naturelle*. Texte établi, traduit et commenté par J. André, éd. Budé-Les Belles Lettres, Paris, 1964.
- Théodore Prodrome**, *Ptochoprodromos*. Texte traduit et commenté par H. Eideneier, collection Neograeca medii aevi, Cologne, 1991.
- Strabon**, *Géographie, Tome III, Livres XIII à XVII*. Texte traduit par A. Tardieu, éd. Hachette, Paris, 1880.
- Tertullien**, *Apologétique*. Texte établi et traduit par J.-P. Waltzing, éd. Les Belles Lettres, Paris, 1929.
- Tertullien**, *Traité du baptême*. Texte établi par R. F. Refoulé et traduit par M. Drouzy, éd. du Cerf, Paris, 1952.
- Théodore de Pétra**, *Vie de Saint Théodose*. Texte traduit par A.-J. Festugière, éd. du Cerf, coll. *Les Moines d'Orient*, 3/3, Paris, 1963

Sites internet :

**Levant in Ceramic Project** : <https://www.levantineceramics.org/>

**Légion VIII Augusta** : <https://leg8.fr/>

# INDEX DES SITES ET REGIONS

Cet index regroupe l'ensemble des sites que nous mentionnons en lien avec la céramique culinaire.  
Nous avons pris le parti d'y ajouter quelques grandes régions importantes pour notre étude.

## A

Abila..... 590  
Abu Gosh ..... 101, 144, 218, 559  
Acre... 55, 71, 72, 341, 421, 422, 440, 470, 484, 485, 486,  
487, 488, 490, 493, 500  
Ahihud..... 251, 558  
Alep..... 44, 194  
Alonim ..... 154, 218, 242, 245, 562  
Amman 109, 148, 149, 155, 174, 175, 226, 256, 275, 277,  
281, 285, 286, 303, 305, 316, 433, 455, 458, 483, 556,  
560, 566, 574, 576, 578, 579, 583, 593, 594, 595, 599,  
603, 605, 606  
Andarin ..... 44, 230, 501  
Anemurium ..... 184, 606  
Antikyra ..... 46, 571  
Antioche..... 63, 65, 71, 468, 470, 472, 491, 552  
Apamée ..... 44, 63, 65, 184, 194, 230, 231, 232, 233, 274,  
295, 481, 501, 531  
Arles..... 317, 498, 561  
Aroer ..... 218, 264, 580  
Ashdod ..... 144, 575  
Ashqelon 67, 184, 185, 269, 282, 298, 299, 403, 441, 482,  
529, 535, 582, 596, 601  
Asie Mineure..... 63, 184, 388, 460, 461, 466, 497  
Athènes ..... 140, 497, 592, 597, 602, 603  
Avdad..... 158, 366, 400, 489

## B

Bab el-Hawa..... 170, 221, 264, 420  
Balâta ..... 163, 164  
Baniyas..... 55, 154, 170, 251, 264, 265, 316, 419, 566  
Barqa..... 596  
Be'er Sheva ..... 154, 231, 251, 363, 481, 486, 583  
Beit Ummar ..... 155, 600  
Benyamina ..... 321, 590  
Bet Neqofa ..... 144, 566

Bet She'an.... 33, 53, 61, 64, 87, 89, 91, 93, 105, 108, 111,  
154, 164, 167, 174, 175, 183, 193, 202, 206, 207, 212,  
213, 245, 246, 251, 274, 281, 282, 345, 346, 362, 366,  
384, 398, 400, 402, 435, 444, 471, 475, 483, 484, 485,  
487, 493, 563, 565, 570, 579, 594, 595  
Bet She'arim 170, 202, 221, 222, 245, 251, 264, 275, 282,  
321, 487, 604  
Bet Shemesh ..... 158, 559, 574, 585  
Béthanie ..... 40, 140, 144, 145, 230, 274  
Bethel..... 155, 167, 199, 264, 456, 584, 586  
Bethléem ..... 148  
Bet-Lehem Ha-Gelilit ..... 202, 487, 562  
Beyrouth ... 33, 46, 49, 128, 133, 181, 184, 185, 191, 194,  
204, 206, 227, 228, 230, 232, 262, 264, 265, 275, 277,  
293, 294, 295, 319, 321, 340, 388, 438, 439, 440, 443,  
491, 500, 560, 569, 595, 597, 599, 603, 605, 606  
Blakhiyeh..... 34, 131, 269, 270, 273, 274, 276, 281, 283,  
299, 349, 350, 389, 486

## C

Capharnaüm 133, 142, 143, 150, 156, 222, 224, 243, 245,  
248, 251, 253, 254, 278, 439  
Carmiel ..... 154, 607  
Carthage..... 42, 184, 231, 327, 497, 498, 561, 597  
Césarée Maritime .. 55, 56, 61, 64, 65, 66, 67, 70, 84, 144,  
148, 149, 154, 158, 161, 164, 165, 167, 170, 171, 183,  
186, 187, 188, 190, 192, 193, 198, 201, 202, 203, 205,  
206, 207, 210, 211, 226, 230, 231, 239, 240, 245, 246,  
251, 257, 264, 274, 278, 281, 282, 283, 289,  
290, 292, 294, 295, 296, 297, 299, 308, 311, 312,  
313, 316, 318, 321, 470, 478, 479, 481, 485, 486, 487,  
493, 496, 501, 504, 529, 535  
Chypre .. 45, 127, 162, 164, 184, 185, 229, 230, 260, 295,  
319, 337, 352, 356, 367, 388, 389, 391, 488, 495, 496,  
499, 527, 534, 573, 583, 588, 608  
Cilicie..... 184, 233, 388, 460  
Cypros..... 54, 565

## D

Dabburiya.....	558
Dabiyye.....	170, 251, 584, 589
Damas.....	40, 53, 65, 66, 169, 171, 485, 491, 599
Décapole 33, 53, 61, 90, 92, 144, 154, 174, 187, 202, 210, 213, 251, 269, 275, 294, 346, 390, 428, 470, 483	
Deir 'Ain 'Abata ...	48, 178, 286, 299, 317, 341, 343, 344, 578, 583
Dhiorios.....	184, 185, 230, 295, 338, 499, 569
Dibsi Faraj.....	44, 184
Dion.....	53, 59
Dor.....	8, 82, 83, 177, 178, 187, 209, 210, 230, 232, 251, 282, 291, 292, 316, 447, 486, 493, 564, 572, 577, 596

## E

Ein Haud.....	566
Elaiussa Sebaste.....	184, 231, 233, 575
El-Makr.....	183, 388, 558
El-Qabu.....	174, 596
En el-Ghuweir.....	158, 239
En-Nabratein.....	224, 245
Es-Safi.....	269
Es-Salt.....	578
Et-Tabgha.....	154, 251

## F

Feifeh.....	290
-------------	-----

## G

Gadara.....	53, 154, 252, 274, 491, 604
Galilée ...	42, 43, 55, 57, 61, 62, 70, 75, 87, 104, 133, 140, 143, 148, 149, 150, 154, 155, 159, 161, 164, 169, 174, 183, 184, 190, 191, 193, 194, 197, 198, 202, 206, 207, 209, 210, 213, 221, 222, 224, 231, 242, 244, 245, 246, 248, 251, 263, 264, 269, 275, 286, 295, 308, 312, 316, 321, 333, 335, 388, 389, 390, 395, 414, 415, 417, 437, 439, 442, 463, 467, 470, 474, 477, 480, 483, 486, 487, 490, 500, 527, 531, 535, 543, 548, 549, 550, 551, 578, 586
Gamla.....	152, 153, 154, 245, 251, 253, 529
Gaule .	29, 44, 45, 260, 295, 317, 331, 393, 437, 443, 462, 468, 491, 496, 498, 500, 569, 586, 595, 596
Gaza	63, 74, 78, 84, 87, 90, 105, 106, 109, 114, 116, 117, 127, 128, 131, 349, 395, 433, 471, 472, 473, 482, 485, 490, 493, 497, 499, 530, 552, 577
Gevat.....	142, 143, 245, 577
Giv'ati Junction.....	579
Givat Ehud.....	269, 581
Golan	33, 43, 152, 153, 154, 155, 169, 221, 244, 245, 246, 250, 251, 253, 263, 264, 333, 334, 335, 336, 389, 390,

417, 418, 419, 421, 473, 481, 520, 536, 577, 579, 595, 603, 607	
Gush Halav.....	154, 170, 245, 251, 571

## H

Halabiyya.....	230, 501, 593
Haluza.....	565
Hama.....	230, 501, 569
Hammat Gader.....	580
Har Karmi.....	558
Har Sena'im.....	170, 264
Hérodion.....	148, 149, 158, 239
Hesbân.....	507, 519, 522, 529, 538, 576
Horbat 'Ammudim.....	154, 251, 254, 281, 569
Horbat 'Eleq.....	198
Horbat 'Uza ..	20, 329, 366, 373, 379, 392, 398, 399, 400, 421, 422, 425, 427, 439, 443, 563, 577, 601
Horbat Biz'a	150, 154, 164, 176, 177, 178, 207, 209, 210, 456, 576
Horbat Damon.....	213, 275, 278, 282, 284, 484, 589
Horbat Gannim.....	155, 586
Horbat Hazon.....	245, 254
Horbat Hazor.....	568
Horbat Hermeshit.....	199
Horbat Kalanit.....	566
Horbat Kanaf.....	154, 245, 251
Horbat Kosit.....	154, 590
Horbat Lasan.....	583
Horbat Mesar.....	571
Horbat Midrasa.....	193, 264, 281, 574
Horbat Mishkena.....	566
Horbat Nashe.....	239
Horbat Pelah.....	585
Horbat Qastra.....	8, 79, 81, 170, 187, 188, 193, 213, 214, 231, 264, 298, 300, 316, 317, 318, 321, 322, 484, 485, 486, 517, 525, 603
Horbat Rodem.....	570
Horbat Rozez.....	8, 88, 90, 180, 188, 190, 209, 210, 213, 264, 266, 282, 484, 585, 607
Horbat Shelah.....	579
Horvat 'Omrit.....	170, 221
Horvat Haluqim.....	569
Horvat Karkur 'Illit .	8, 114, 117, 118, 119, 120, 180, 269, 274, 277, 281, 283, 299, 300, 312, 316, 317, 318, 575, 587
Humayma.....	124
Huqoq.....	161, 596
Hyrkania.....	54

## I

Ibthan.....	213, 590
Iksal.....	560

## J

Jalame ... 70, 133, 150, 154, 159, 161, 164, 165, 168, 170, 171, 174, 176, 178, 191, 193, 199, 202, 203, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 213, 230, 245, 251, 261, 264, 265, 266, 269, 270, 275, 278, 281, 286, 308, 485, 487, 582  
Jatt ..... 218, 219, 221, 222, 558  
Jérash. 20, 44, 93, 173, 174, 175, 274, 275, 276, 277, 287, 294, 303, 304, 308, 310, 311, 344, 345, 346, 347, 348, 428, 429, 431, 432, 433, 443, 475, 478, 480, 483, 484, 485, 486, 487, 583, 593, 603, 606  
Jéricho ..... 54, 59, 142, 144, 156, 218, 230, 237, 239, 259, 264, 265, 303, 304, 321, 456, 519  
Jérusalem. 8, 23, 24, 25, 34, 40, 42, 53, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 62, 65, 66, 70, 83, 84, 85, 95, 97, 98, 99, 101, 102, 103, 104, 105, 107, 109, 110, 112, 114, 118, 119, 120, 131, 142, 144, 155, 157, 158, 159, 164, 167, 174, 180, 186, 187, 194, 196, 199, 210, 218, 229, 230, 233, 236, 239, 240, 257, 260, 269, 271, 281, 282, 284, 296, 299, 308, 312, 313, 316, 318, 321, 331, 332, 345, 349, 350, 361, 363, 369, 374, 376, 389, 390, 395, 401, 402, 403, 405, 407, 413, 414, 439, 443, 445, 446, 450, 452, 453, 456, 458, 463, 465, 470, 471, 475, 477, 478, 480, 481, 482, 485, 486, 504, 505, 509, 515, 517, 518, 520, 521, 522, 525, 529, 534, 535, 540, 549, 550, 551, 557, 559, 560, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 570, 571, 572, 575, 577, 580, 581, 582, 587, 588, 589, 591, 592, 593, 595, 597, 598, 599, 600, 601, 603, 605, 607

## K

Kabul ..... 558  
Kafr Misr ..... 140, 251, 593  
Kambi Vasa ..... 164, 499  
Kefar 'Ara ..... 601  
Kefar Barukh ..... 601  
Kefar Hananya ..... 20, 31, 43, 62, 76, 133, 145, 149, 150, 152, 154, 155, 168, 171, 174, 175, 222, 223, 224, 242, 243, 244, 245, 246, 248, 250, 251, 253, 329, 332, 333, 334, 335, 389, 390, 395, 413, 414, 415, 417, 427, 438, 440, 442, 454, 480, 482, 486, 547, 549, 550, 559  
Kefar Haruv ..... 562  
Kefar Kenna ..... 154, 245, 252  
Kefar Sava ..... 567  
Kefar Uriyya ..... 575  
Kellia ..... 230, 321, 490, 500, 574  
Kerak ..... 148, 256, 592  
Kh. 'Alya ..... 321  
Kh. 'Ara ..... 264, 266, 268, 458  
Kh. Dan'ila ..... 183, 388  
Kh. ed-Deir ..... 99, 105, 106, 112, 269, 277, 316, 318, 486  
Kh. edh-Dharih ..... 34, 121, 122, 148, 178, 221, 231, 269, 274, 285, 316, 317, 324, 380, 381, 483, 522, 530, 550  
Kh. el-Batiya ..... 281

Kh. el-Hawarit .... 167, 169, 170, 219, 221, 222, 263, 264, 265, 317, 318, 335, 394, 397, 403, 417, 419, 420, 421, 443, 447  
Kh. el-Mefjer 274, 275, 303, 308, 316, 317, 324, 458, 486  
Kh. el-Ni'ana ..... 177, 231, 269, 282  
Kh. es-Samra... 34, 93, 132, 147, 148, 149, 174, 177, 199, 218, 221, 245, 246, 256, 269, 281, 282, 286, 291, 303, 308, 309, 321, 350, 369, 385, 483, 522  
Kh. Faris ..... 180  
Kh. Ibreiktas ..... 164, 282  
Kh. Jannaba Et-Tahta ..... 190  
Kh. Jarrar ..... 282  
Kh. Jemameh ..... 577  
Kh. Khallat Qays ..... 199, 218, 219  
Kh. Marmita ..... 142, 144, 156, 158, 210  
Kh. Namra ..... 170, 221, 264, 420  
Kh. Zabdi ..... 154, 245, 251  
Khalde ..... 184, 194, 275  
Khirbat Lidd ..... 570  
Khirbet el-Kursi ..... 560  
Kursi-Gergesa ..... 154, 170, 174, 275, 278, 321, 603

## L

Liban ..... 51, 104, 184, 194, 197, 206, 230, 275, 294, 321, 337, 339, 340, 352, 388, 391, 437, 438, 440, 488, 490, 499, 500, 502, 602  
Lohamei Hageta'ot ..... 154

## M

Ma'oz Hayyim ..... 603  
Machéronte . 142, 144, 156, 158, 199, 218, 236, 239, 345, 350, 483  
Madaba ..... 8, 70, 109, 110, 111, 180, 231, 256, 274, 277, 473, 484, 558, 579, 594  
Magdala ..... 251, 254, 531, 570, 588  
Mahoza D-Yamnin ..... 274, 604  
Marseille 44, 174, 181, 184, 194, 231, 292, 295, 296, 321, 497, 498, 567, 569, 595  
Masada ..... 56, 237, 529, 564, 570  
Meiron ..... 154, 160, 161, 224, 245, 251, 254, 592  
Mesillot ..... 174, 175, 252, 275, 316, 485, 486, 595  
Migdal ..... 154, 245, 252, 600, 601  
Migdal Ha'emeq ..... 154, 245, 252, 600  
Mont Hermo ..... 51, 55, 222, 336, 341, 419, 420  
Mont Nébo.. 164, 177, 178, 180, 181, 275, 299, 303, 306, 308, 309, 321, 347, 473, 484, 486

## N

Na'ura ..... 312, 565, 571  
Nahal David ..... 144, 158, 562  
Nahal Mitnan ..... 316, 578  
Nahal Shuval ..... 571

Nahal Yarmut..... 158, 308, 559  
 Nahal Yattir..... 579  
 Nahariyya..... 281, 486, 587  
 Nahf..... 183, 202, 203, 264, 266, 487, 600  
 Néguev .. 61, 114, 143, 155, 184, 190, 198, 206, 264, 275,  
 308, 312, 316, 366, 400, 461, 481, 483, 486, 489, 490,  
 536, 547  
 Nein..... 209, 245, 275, 593  
 Netanya..... 590  
 Newe Efrayim..... 567  
 Nir Gallim..... 571

## O

Olbia..... 44, 140, 194, 321, 498, 565, 602

## P

Paphos..... 184, 499, 580  
 Pella... 8, 53, 66, 67, 70, 90, 91, 92, 93, 95, 144, 154, 157,  
 158, 164, 174, 175, 177, 178, 180, 187, 198, 201, 202,  
 203, 206, 213, 214, 244, 245, 246, 251, 264, 269, 273,  
 275, 278, 282, 289, 290, 294, 303, 304, 305, 306, 316,  
 319, 321, 322, 471, 478, 483, 485, 486, 487, 571, 591,  
 600, 605  
 Peqi'in Hadasha..... 154, 487, 586  
 Petah Tiqwa..... 590  
 Pétra 53, 61, 121, 123, 124, 259, 303, 308, 433, 456, 472,  
 507, 530, 536, 538, 539, 574, 608

## Q

Qannir..... 202, 203, 487, 584  
 Qasrin..... 170  
 Qiryat Ata..... 139, 171, 174, 175, 183, 282, 604  
 Qiryat Tiv'on..... 164, 604  
 Qumran..... 144, 158, 218

## R

Ra'ananna..... 282, 458, 578  
 Rajib..... 567  
 Rama..... 154, 161, 221, 251, 603  
 Ramat Gan..... 282, 458, 563, 567, 600  
 Ramat Hanadiv 8, 70, 84, 85, 88, 143, 148, 158, 164, 187,  
 189, 190, 192, 193, 194, 198, 202, 203, 210, 211, 213,  
 214, 218, 225, 226, 230, 231, 232, 241, 242, 264, 266,  
 274, 275, 277, 282, 291, 292, 294, 295, 298, 299, 308,  
 321, 322, 447, 485, 487, 581, 600  
 Ramat Rahel..... 144, 218, 269, 274, 299, 316, 486, 559  
 Ramla..... 67, 563, 568  
 Ras Abu Dahud..... 568  
 Ras Ibn Hani..... 194, 230, 294, 501  
 Resafa..... 230, 501, 586  
 Rishon Le-Ziyyon..... 193, 281, 283, 312, 313, 578  
 Rujm Taba..... 573

Rumana..... 154, 245, 601

## S

Sahr el-Leja..... 169  
 Saint-Blaise..... 184, 185, 194, 231, 317, 498  
 Salamine..... 162, 164, 184, 231, 499, 573  
 Salim..... 569  
 Samarie..... 24, 34, 53, 54, 55, 60, 61, 131, 154, 214, 239,  
 312, 445, 551  
 Samarie-Sébaste..... 24, 34, 54, 131, 154, 239, 445, 551  
 Sandala..... 174, 275, 278, 458, 485, 592  
 Sepphoris..... 54, 154, 224, 245, 251, 415, 478, 529  
 Sète..... 194, 498  
 Shavei Zion..... 7, 71, 72, 73, 74, 164, 193, 194, 230, 267,  
 269, 274, 277, 321, 322, 485, 595  
 Shiqmona..... 7, 77, 78, 211, 213, 230, 231, 232, 264, 269,  
 282, 284, 298, 484, 493, 560, 569, 574  
 Shivta..... 264, 308  
 Shuqayra al-Gharbiyya..... 560  
 Sinaï..... 33, 51, 61, 62, 113, 116, 230  
 Siyar el-Ghanam..... 158, 177, 299, 316, 317, 486  
 Sulam..... 193, 213, 282, 317, 485, 486, 576  
 Sumaqa..... 525, 582  
 Syrie. 31, 33, 43, 52, 54, 55, 57, 58, 60, 61, 63, 64, 65, 67,  
 102, 168, 169, 170, 184, 185, 191, 192, 194, 230, 274,  
 294, 296, 338, 352, 356, 379, 388, 420, 438, 443, 452,  
 460, 461, 463, 464, 468, 470, 473, 479, 484, 490, 493,  
 495, 500, 502, 505, 506, 510, 531, 549, 560, 595,  
 601, 603, 604, 605, 606

## T

Tamra..... 559  
 Tarragone..... 184  
 Tel 'Afar..... 274, 276, 282, 284, 321, 594  
 Tel 'Ira 143, 155, 184, 190, 199, 206, 207, 218, 269, 274,  
 299, 313, 316, 317, 481, 486  
 Tel Afeq..... 577  
 Tel Anafa..... 245, 520, 566, 596  
 Tel Aviv..... 77, 557, 564, 567, 592, 602, 607  
 Tel Jezreel..... 245, 252, 282, 578  
 Tel Keisan..... 34, 193, 202  
 Tel Qedesh..... 170  
 Tel Zeton..... 282, 308, 571  
 Tell 'Arqa..... 230  
 Tell Nimrin..... 573  
 Tiberias. 75, 154, 174, 245, 251, 287, 308, 458, 478, 582,  
 604  
 Turquie..... 126, 230, 470, 479, 495, 497

## U

Umm al-Walid..... 216, 511, 514, 525, 582  
 Umm ar-Rasas..... 174, 210, 275, 301, 303

Umm el-Jimal..... 303, 304, 308, 309, 593

## **W**

Wadi Arab ..... 245, 252, 275, 579  
Wadi el-Yabis.....174, 199, 213, 282, 487, 588  
Wadi Fukin.....565  
Wadi Hasa .....567  
Waladje ..... 158, 584

## **X**

Xanthos ..... 45, 594

## **Y**

Yavne'el.....275, 278, 579  
Yehud..... 582  
Yodefat ..... 57, 245  
Yoqne'am ... 142, 143, 145, 154, 158, 190, 196, 202, 213,  
245, 251, 275, 282, 487, 519, 562, 566, 581  
Yuvalim ..... 558

## **Z**

Zikhron Ya'aqov.....88, 282, 585







# Résumé

---

La céramique dite "culinaire" est une catégorie particulière de la commune. Elle correspond aux marmites, casseroles, poêles, etc. Elle se caractérise par sa fonction particulière qui est de chauffer et de cuire. De ce fait, elle se détache nettement du reste de la poterie par son aspect et ses propriétés. Facilement reconnaissable, elle est trouvée très fréquemment lors des fouilles et sur tout type de site. Pour le sud du Levant, entre le Ier s. av. J.-C. et le VIIIe s. ap. J.-C., elle n'a paradoxalement jamais fait l'objet de grands travaux. Les connaissances actuelles sur le sujet sont, de fait, très lacunaires.

Afin d'essayer de remédier au mieux à cette mauvaise connaissance des récipients de cuisson, trop souvent négligés, la présente étude repose sur un travail de classification. Si la culinaire peut apparaître au premier abord très diversifiée, il est possible de mettre en évidence des formes récurrentes, de grandes séries morphologiques. A partir de l'établissement de la typologie, il est alors possible de se pencher, plus en détail, sur de nombreuses autres problématiques. Notre attention se portera principalement sur les questions liées à la datation, mais également à leur production, que ce soit au niveau des méthodes de façonnage que des ateliers mêmes. Outre ces deux aspects, la culinaire apparaît également comme ayant fait l'objet d'un commerce, parfois à très grande échelle. On ne peut pas dissocier le récipient de sa fonction première. Au travers de l'archéologie et des sources antiques, il est possible de mieux appréhender les pratiques alimentaires des populations sud-levantines.

**Mots clés : Céramique, Marmite, Romain, Byzantin, Omeyyade, Sud du Levant, Typologie, Chronologie, Commerce, Alimentation, Argile, Cuisson, Atelier de potiers, Façonnage**

"Cooking ware" is a special category of pottery. It corresponds to cooking-pots, casseroles, frying pans, etc.. It is characterized by its particular function of heating and cooking. Therefore, it stands out from the rest of pottery because of its appearance and properties. Easily recognizable, it is found very frequently in excavations and on all types of sites. In the south of the Levant, between the 1st century BC and the 8th century AD, paradoxically, it has never been the subject of major works. Current knowledge on the subject is, in fact, very incomplete.

In order to try to remedy as well as possible this gap in our knowledge of cooking vessels, too often neglected, the present study is based on a work of classification. If the cooking pots may appear very diversified at first sight, it is possible to highlight recurrent forms and large morphological series. Once the typology has been established, it is then possible to look at many other issues in greater detail. Our attention will focus mainly on questions related to dating, but also to their production, both at the level of the methods of shaping and of workshops themselves. In addition to these two aspects, the cooking pots also appear to have been the subject of trade, sometimes on a very large scale. The pot cannot be dissociated from its primary function. Through archaeology and ancient sources, it is possible to gain a better understanding of the food practices of the South-Eastern populations.

**Keywords : Pottery, Cooking-pot, Roman, Byzantine, Umayyad, Southern Levant, Typology, Chronology, Trade, Food, Clay, Cooking, Potter's Workshop, Shaping**