



HAL
open science

Filiation possible du four à table de la Chine à l'Europe via la Tunisie et l'Espagne

Jacques Thiriot

► **To cite this version:**

Jacques Thiriot. Filiation possible du four à table de la Chine à l'Europe via la Tunisie et l'Espagne. XLII Convegno Internazionale della Ceramica, Savona, 29-30 maggio 2009. Fornaci: Tecnologia e produzione della ceramica in età medievale e moderna, May 2009, Albissola, Italie. pp.87-98. halshs-00499411

HAL Id: halshs-00499411

<https://shs.hal.science/halshs-00499411>

Submitted on 2 Jul 2018

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

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

CENTRO LIGURE PER LA STORIA DELLA CERAMICA

ATTI

XLII
CONVEGNO INTERNAZIONALE
DELLA CERAMICA

“FORNACI.
TECNOLOGIE E PRODUZIONE DELLA CERAMICA
IN ETÀ MEDIEVALE E MODERNA”

ESTRATTO

SAVONA, 29-30 MAGGIO 2009

Savona, Complesso Monumentale del Priamàr, Palazzo del Commissario, 29-30 maggio 2009.
Apertura del XLII Convegno Internazionale della Ceramica, venerdì 29 maggio.

Il Convegno è stato inserito nelle manifestazioni del Festival Internazionale della Maiolica (Genova, Albisola Superiore, Albisola Marina, Savona)

Hanno presieduto i lavori nelle varie tornate congressuali: prof. Marco Milanese, dott. Jaume Coll Conesa, dott.ssa Graziella Berti, dott. Andrea Vanni Desideri, prof. Carlo Varaldo.

Venerdì 29, alle ore 18 si è tenuta l'Assemblea annuale dei Soci del Centro.

SOMMARIO

JAUME COLL CONESA, M. MAGDALENA ESTARELLAS, JOSEP MERINO, JOAN CARRERAS, JAUME GUASP (†), CLODOALDO ROLDÁN, <i>Hornos de cronología taifa de Palma de Mallorca: el yacimiento de la calle Botons</i>	pag. 7
JAUME COLL CONESA, ALBERTO GARCÍA PORRAS, <i>Tipologia, cronología e produzione dei forni per ceramica in al-Andalus</i>	» 25
ANTONIO MOLINA, ELENA SALINAS, <i>Hornos de barnas islámicos en Córdoba (España)</i>	» 45
CLAUDIO CAPELLI, RAFFAELLA CARTA, ROBERTO CABELLA, <i>Produzioni locali e importazioni savonesi di maioliche a smalto berettino all'Alhambra di Granada (XVI secolo): dati archeologici e archeometrici preliminari</i>	» 57
CRISTINA MONDIN, M ^a JOSÈ RODRÍGUEZ-MANZANEQUE Y ESCRIBANO, <i>La ceramica artigianale di Agost (Spagna) alcune considerazioni strutturali sugli impianti produttivi</i>	67
SONIA LÓPEZ CHAMIZO, CONCHI MARFIL LOPERA, ANTONIO PÉREZ NARVÁEZ, ALBERTO CUMPIÁN RODRÍGUEZ, PEDRO J. SÁNCHEZ BANDERA, <i>La industria de la alfarería en Málaga un estado de la cuestión</i>	» 77
JACQUES THIRIOT, <i>Filiation possible du four à table de la Chine à l'Europe via la Tunisie et l'Espagne</i>	» 87
CLAUDIO CAPELLI, LUCY VALLAURI, ROBERTO CABELLA, <i>Nuovi dati archeometrici sulle produzioni di ceramiche invetriate e smaltate degli atelier di Sainte-Barbe, Marsiglia (XIII secolo)</i>	» 99
MARCO MILANESE, <i>Barrhama (Gaufour, Tunisia). Un villaggio berbero specializzato nella produzione della ceramica</i>	» 107
CARLO VARALDO, <i>Fornaci e organizzazione del lavoro negli ateliers savonesi tra Medioevo ed Età moderna</i>	115
FRANCESCA BULGARELLI, MARCO BIAGINI, FABRIZIO GELTRUDINI, MARIO TESTA, <i>Tecnologie e produzioni ceramiche albisolesi da recenti indagini ad Albisola Superiore</i>	» 127
FRANCESCA BAFFETTI, <i>La fornace Niccolò Poggi (Albissola Marina): un caso di studio mensiocronologico</i>	» 141
GABRIELLA PANTÒ, LAURA VASCHETTI, <i>Fornaci e ceramisti a Chieri fra XIII e XVI secolo</i>	» 147
MARCO MILANESE, IRENE TROMBETTA, LUISA TAMPONE, <i>Le fornaci ceramiche di San Giovanni alla Vena (Pisa). Dispersione della storia di una comunità di vasai</i>	» 159
MARTA CAROSCIO, <i>Orciolai, fornaciai, stovigliai e scodellai: strutture produttive e regolamenti urbani nella Firenze tardomedievale</i>	» 171
ANNA MOORE VALERI, <i>La fornace a quattro piani e la maiolica a Doccia nella prima metà dell'Ottocento</i>	» 181

IRENE TROMBETTA, ANDREA VANNI DESIDERI, <i>La fornace di via Castruccio Castracani a Fucecchio</i>	» 189
SIMONA PANNUZI, STEFANO MONARI, ORIETTA MANTOVANI, <i>Produzioni di maiolica rinascimentale in area romana: prime analisi su campioni d'argille di cava a confronto con i campioni ceramici</i>	» 197
LUCA PESANTE, <i>Il ciclo di produzione della ceramica nel Lazio settentrionale in Età moderna. Documenti vecchi e nuovi</i>	» 209
MARCELLA GIORGIO, MARIO D'ANTUONO, <i>Le fornaci da ceramica di Ariano Irpino (AV): proposte di conoscenza e recupero di una tradizione che ha attraversato i secoli</i>	» 219
CRISTINA CAMPANELLA, <i>La "real fabbrica della maiolica e vetri" e la ceramica nel Settecento a Parma</i>	» 231
MARIA GRAZIA AISA, FRANCESCO CRISTIANO, ALFREDO RUGA, FRANCESCO ANTONIO CUTERI, <i>Un'area artigianale extra moenia a Crotona tra XIII e XIV secolo. Il cantiere del teatro comunale</i>	» 243
DOMENICO MARINO, MARGHERITA CORRADO, <i>Attività manifatturiera e produzioni ceramiche post-medievali in Calabria: il caso di Cotrone</i>	» 251
MARIANGELA PRETA, <i>Fornaci di pignatari e vasellai tra il XVI e il XX secolo nella città di Reggio Calabria</i>	» 259
FRANCESCO ANTONIO CUTERI, <i>Fornaci per la ceramica di età moderna in Calabria. Fonti archivistiche e archeologiche</i>	» 265
FABIOLA ARDIZZONE, <i>Le produzioni medievali di Agrigento alla luce delle recenti indagini nella valle dei Templi</i>	» 275
DOMINGO DETTORI, <i>Rinvenimento di fornaci e di indicatori della produzione ceramica presso due contesti monastici nel Nord della Sardegna (secc. XI-XII)</i>	» 287
LAURA BICCONE, PAOLA MAMELI, DANIELA ROVINA, LUCA SANNA, <i>La produzione di maioliche a Sassari tra XVI e XVII secolo: primi dati archeologici e archeometrici</i>	» 297
MARCO MILANESE, <i>Fornaci e Contadini. Su Teulalzu. La fornace rurale nel Nord-Ovest della Sardegna tra fonti orali e fonti materiali</i>	» 311
Comunicazioni a tema libero	
BRUNO BARBERO, <i>"Gente quadrata, e che nervoso il braccio, i pie' quasi ha di piume". Il gioco della palla al bracciale in una maiolica di Albisola</i>	» 315
MARIANGELA PRETA, <i>Brocchette invetriate dalla collezione ex museo Civico di Reggio Calabria</i>	» 319
GIUSEPPE BUSCAGLIA, <i>Antonio Vaccari, un decoratore all'antica tra i futuristi della "Nuova Albisola"</i>	» 327
Riassunti dei contributi non pervenuti: FEDERICO CANTINI, <i>Una fornace per la produzione di ceramica a colature di ingobbio rosso nel Medio Valdarno: dati preliminari dallo scavo di vicus Wallari.</i>	» 331

Jacques Thiriot¹

FILIATION POSSIBLE DU FOUR À TABLE DE LA CHINE À L'EUROPE VIA LA TUNISIE ET L'ESPAGNE

Les découvertes de vestiges d'ateliers étant aléatoires, sujettes à l'opportunité de travaux le plus souvent urbains et à une documentation lointaine, forcément opportuniste, une géographie du four à table n'est pas envisageable. Sous des noms différents, des structures de cuisson comparables sont connues pour le moment depuis le V^e s. avant J.-C. en Chine jusque dans l'Espagne actuelle². Quelques exemples seulement peuvent être des ancêtres lointains de ceux qui nous sont plus familiers en Occident. Il est difficile de définir une aire d'utilisation du four à table en Espagne où il est surtout connu au sud-est de la Péninsule. Cet assemblage débouche sur les fours de faïenciers modernes dont l'analyse particulière a été présentée au congrès de l'AIECM2 à Venise en novembre 2009 (THIRIOT 2009).

Dans l'Espagne contemporaine (SEMPERE 1982)³, les fours à table sont utilisés pour la cuisson d'une charge de poteries dans un étage bas enterré légèrement surélevé par rapport au foyer. Cette partie est pleine, sans vide au-dessous et située en arrière du foyer. Au-dessus de cette table, un niveau de cuisson supérieur classique est séparé du précédent par une sole perforée. Dans ce type de four, la cuisson "réductrice" (fig. 1) ou la cuisson "oxydante" (fig. 2) sont pratiquées sans distinction suivant les habitudes et la demande régionales⁴. Certains fours catalans sont équipés d'un espace de cuisson inférieur monté sur une voûte afin que la flamme passe également sous cette charge inférieure (fig. 3). Sans doute toujours de dimensions moyennes, ils sont peut-être une amélioration récente du four précédent. Le tirage y est généralement semi-vertical⁵ pour le bas et vertical pour le haut (s'il existe).

DES ANCÊTRES POSSIBLES EN CHINE ...?

Même si les distances et les chronologies peuvent paraître incongrues, il est certainement nécessaire d'examiner très rapidement les dispositifs de deux⁶ grands types de fours utilisés en Chine pour la cuisson des poteries⁷.

¹ Directeur de recherche CNRS au Laboratoire d'archéologie médiévale méditerranéenne d'Aix-en-Provence (UMR 6572 du CNRS) (thiriot@msh.univ-aix.fr).

² La connaissance des fours en Espagne et en Tunisie, encore trop largement inédite, doit beaucoup à I. Garcia Villanueva, A. Louhichi, J. Máñez, M. Mesquida, F. Rubio, E. Ruiz Val, X. Vidal Ferrús et A. Vila Gorgé qui ont mené les fouilles. Leur collaboration aux recherches sur les fours a été très riche; qu'ils en soient remerciés.

³ Des fours à table de Catalogne et du Pays valencien actuels sont choisis pour la définition du four à table en guise d'hommage à des potiers qui nous ont accueillis chaleureusement malgré nos questions insistantes, dès les années 1980...

⁴ Pour la cuisson réductrice, la partie du four au-dessus du sol est généralement munie d'une double paroi séparée par de la cendre tamisée qui assure sa bonne étanchéité au moment de la réduction finale qui assure la couleur noire entre autre.

⁵ Suivant ce principe, les fours anciens à languette ne sont pas présentés ici: fours de Bollène, Saint-Blaise-de-Bauzon (THIRIOT 1975a), de Saint-Gilles-du-Gard (THIRIOT 1975b) ou fours à sole intermédiaire de Bonnieux (BONHOURE, MARCHESI 1993) comparable à deux fours de Beaucaire (récemment dégagés) ou à celui d'Amathonte à Chypre (FISCHER 2003). Ils sont légèrement différents puisque la partie surélevée axiale est brodé par deux couloirs de chauffe qui prolongent le foyer placé en avant (THIRIOT 1986, p. 75 et suiv.; pp. 142-43).

⁶ Le but n'est pas ici de faire l'inventaire de toutes les variantes possibles sur la longue durée. C'est un autre sujet! La revue *Wen Wu* d'actualité archéologique a été dépouillée pratiquement en entier afin de connaître des découvertes dans le domaine de l'artisanat céramique (bibliothèques des musées Cernuschi et Guimet, traduction de Zhai Yi). D'autres revues ou publications existent bien évidemment.

⁷ Le terme "poterie" est employé volontairement afin de recouvrir l'ensemble des productions qui vont de la terre cuite vernissée à la porcelaine.

Corrections: Bālis - Meskéné - 87 -
Şabra al-Manşūriya

Le fameux “longyao” ou four dragon, est un four qui escalade la colline et peut atteindre 100 m de longueur. Les premiers dragons, longs d’une dizaine de mètres, remontent aux Shang 1700-1027 BC. Ils sont composés d’un foyer enterré et d’une très longue chambre de cuisson (par exemple *fig. 4*). Ce four évolue évidemment. Le four gourde semble une variante qui pourrait dériver du mantouyao que l’on va voir ensuite (par exemple *fig. 5*). Ces fours et leurs variantes sont tous munis d’un foyer surcreusé en avant et en bas du four.

Le “mantouyao” (four mantou “en forme de petit pain rond”) est défini comme un four semi-couché. Il a été découvert dans les provinces du Shanzi et du Hebei au Nord de la Chine. Il était en utilisation lors des Dynasties primitives (Période des Etats combattants: 480-221 BC). Ce four est muni d’une table surélevée par rapport au foyer. La charge est empilée sur cette table à l’aide de pilettes. Au ras de ladite table, l’ouverture des cheminées entraîne une circulation particulière des gaz de combustion. LIU Zhenqun (*fig. 6*) montre que la chaleur se répand dans la charge essentiellement en montant vers la voûte (principe de la flamme renversée). Le flux horizontal semble réduit par l’existence d’un renflement ou d’une murette au bord de la table qui oblige la flamme à gagner les parties hautes puis à redescendre vers les ouvertures basses des cheminées. Différents plans des mantouyao sont à évoquer: ils préfigurent certains aspects qui sont présents dans les fours examinés plus avant (*fig. 7*). Au XII^e s., les foyers sont transformés pour l’utilisation du charbon qui nécessite une grille (*fig. 8*).

VERS LE PROCHE-ORIENT

Le four à table, au sens strict du terme, n’est apparemment pas connu pour le moment dans ces contrées. Des fours particuliers, fours à barres ou non, peuvent être évoqués: ils présentent une sole en croissant de lune enveloppant un foyer surcreusé, pas totalement étranger à certains mantouyao... À Gjaur-Kala dans l’oasis de Merv, les fours des VII^e-VIII^e s. sont munis d’un foyer externe pénétrant dans le four par une saignée profonde et étroite (*fig. 9*) qui semble à l’origine des fours présents à Nishapur et plus à l’ouest. Ces derniers sont datés de l’époque seldjoukide (3^e-4^e H) par Kambakhsh (*fig. 10*) ou du 1^{er} quart du XI^e s. à 1221 par Wilkinson (*fig. 11*); un foyer oblong, enveloppé par la sole en croissant de lune, équipe aussi bien les fours à tirage ascendant que les fours à flamme renversée, qu’ils soient à barres ou non.

AU PROCHE-ORIENT

Ces fours vus à Nishapur ont été découverts en Syrie et au Liban. Le four à barres 4B à tirage ascendant de Balis-Meskene (Euphrate syrien) a le même dispositif de sole entourant un foyer surcreusé (*fig. 12*). À Balis, ils évoluent vers la cuisson à flamme renversée (four 4A) entre 1230 et 1260 par la couverture partielle du foyer (ne laissant qu’un seul orifice assez grand au centre du four pour accélérer le tirage qui doit redescendre afin d’emprunter les orifices des cheminées situés au ras de la sole (MARCHESI, THIRIOT, VALLAURI 1997, p. 355 et figs. 307-308), THIRIOT 2009). Dans l’emprise du Petit Sérail à Beyrouth site BEY 002⁸, un four à barres à tirage ascendant (XII^e s.?) présente plusieurs remaniements des banquettes aboutissant à une sole en quartier de lune (*fig. 13*).

L’utilisation contemporaine de grands fours à “mastaba” à Fustat au Caire (GOLVIN *et al.* 1982) sont sans doute les héritiers de fours anciens fonctionnant sur le même principe qui devraient exister dans ces contrées. Dans l’étage bas, le foyer est prolongé par une table suré-

⁸ D’autres fours inédits ont été découverts au sud-est du centre de la ville et dans le quartier des souks au nord-ouest (FRANÇOIS *et al.* 2003).

levée servant à la cuisson (fig. 14). Toutefois les fours médiévaux de l'Euphrate ne présentent pas ce type d'aménagement⁹.

AU MAGHREB

Un four découvert dans les niveaux d'abandon du XII^e s. (?) du Qasr al-Qaïm à Mahdia (LOUHICHI 2007) présente tous les éléments d'un four à table (figs. 15 et 16): un foyer surcreusé en avant d'un espace de cuisson plus ample ... où ont été trouvées des barres¹⁰. Cette découverte apparemment unique au Maghreb¹¹ est intéressante pour notre propos au même titre que celle, ancienne, d'un four à barre à Sabra al-Mansuriya (figs. 17 et 18) daté de la dernière occupation du site (avant 1050), qui rappelle les fours de Meskéné ou plus orientaux. Ces deux vestiges sont un lien indéniable avec l'artisanat oriental antérieur.

L'artisanat "contemporain" a gardé un vague souvenir de cet étage bas de cuisson (LISSE, LOUIS 1955, p. 233 et fig. 1): «Au fond du foyer, *jamra*, une petite plate-forme, *doukkàna*, a été aménagée pour la cuisson de poteries-témoins» dont la couleur guide la conduite du feu¹².

EN ESPAGNE

C'est dans le Pays valencien que la plupart des fours à table médiévaux ont été découverts. À Valencia, les fouilles de la calle Sagunto¹³ montrent des fours de petites dimensions dont les parties conservées sont taillées dans le substrat (fig. 19). Ils sont datés des XII^e et début XIII^e s. (RUIZ, GARCIA 1995). À Paterna, le four 21 de la calle Huertos (fig. 20)¹⁴, daté par M. Mesquida du XIII^e s. (?) est construit en briques (MESQUIDA 2002, p. 20 et suiv.); il est apparemment associé à des petits fours destinés à la dernière cuisson des décors de lustre métallique. À Valencia, les fours à table postérieurs sont pratiquement toujours du même type tel le four 1076 de la calle Salvador Giner daté en 1998 par Francisca Rubio de la fin XV^e s. (fig. 21) ou celui du Testar del Moli (four 41A) daté des XIV^e et première moitié XV^e s. (AMIGUES, MESQUIDA 1995, pp. 27-29, MESQUIDA 2002, p. 25 et suiv.). Le grand four H3 du Testar del Moli (MESQUIDA 2002, p. 29 et suiv.) est daté des XV^e et début XVI^e s. (fig. 22). Ses dimensions exceptionnelles et ses transformations sont remarquables.

VERS LES FOURS DE FAÏENCIERS MODERNES

Un des fours de la calle Crist de la Fé à Paterna fouillé en 2002 par Alejandro Vila Gorgé et Xavier Vidal Ferrús est daté du XV^e s. (?). Contrairement au 4 autres fours à table, la table

⁹ Les récentes découvertes de la DGAM Syrienne à Raqqa, vues récemment à la demande de M. Maqḍissi, confirment cette impression. Dans la zone de Tell Aswad, des fours à arcs et des fours à barres datés par les fouilleurs de la période abbasside, associés à une activité verrière, renouvellent notre vision. Les ateliers correspondants devraient être fouillés en 2011. La zone détruite à l'extrémité de la table ne peut être la porte d'un foyer surélevé en avant d'une zone de cuisson plus basse.

¹⁰ Comme son auteur l'indique c'est un mode inédit de cuisson en Ifriqiya, mais la visite des réserves archéologiques montre que les barres trouvées ne présentent pas de trace de leur fixation dans la paroi du four: il est à supposer qu'un autre four, peut-être à barres, existait à proximité de ce four découvert ou bien que les barres ont été employées pour une charge en échappade comme cela se pratiquait encore récemment à Teruel (THERIOT 2003, fig. 36).

¹¹ Découvert récemment, un four inédit du XIV^e s. à Rirha (Maroc) présente un foyer avec un dénivelé dû à un surcreusement de la partie antérieure du foyer: la partie surélevée pourrait servir alors de chambre de chauffe afin de mieux répartir la chaleur. De ce fait, ce four n'est pas assimilable à un four à table (COLL *et al.* à paraître).

¹² Des pierres à chaux et des tessons déposées sur la murette de la *doukkàna* complète le dispositif.

¹³ Fouilles d'Isabel García Villanueva et Enrique Ruiz Val au 127 de la calle Sagunto (RUIZ, GARCIA 1995).

¹⁴ Ce four, fouillé par M. Mesquida en 1986, a changé d'orientation au cours de son utilisation: parallèle à la rue, il est devenu perpendiculaire à cette dernière dans un second temps.

de celui-ci est transformée en 3 banquettes encadrant un bassin qui pourrait être destiné à la préparation d'une fritte utilisée pour la glaçure (*fig. 23*). Un autre four à la calle Sogueros de Valencia fouillé par Javier Máñez en 2000 est plus tardif (XVII^e s.); ce four à barres particulier a été présenté au congrès de Venise (THIRIOT 2009).

Au début du XVII^e s. à Montpellier, le faïencier Favier utilise des fours à table construits en briques sur un modèle proche des fours de la C. Sagunto de Valencia. De plan oblong, ils semblent associés par paire: un grand et un petit (*fig. 24*: grand four 1007 et petit four 1003), sans doute pour adapter la production à la demande. Leur fond est parfois carrelé.

Pour avancer une hypothétique filiation, il semble possible de se référer à l'extension spatio-temporelle d'un autre type de four pour tenter de valider le raisonnement sur une origine possible du four à table. En effet, le four à barres a été révélé sur une aire géographique et une période très étendues. La présence de ce type de four est toujours liée au hasard des recherches et des travaux de remodelage urbain. Sans doute apporté dans les "bagages" du maître siculo-maghrébin ou andalou appelé par le pouvoir marseillais au XIII^e s., ce four est vite abandonné comme si les potiers au service de cette entreprise trouvaient son fonctionnement totalement étranger à leur pratique; d'où sa transformation en un type de four plus classique muni d'une sole. Si on examine les variantes de conception des fours à barres connus de Samarcande à Marseille (THIRIOT 1997), il semble que d'un hypothétique prototype encore inconnu actuellement, deux courants d'évolution peuvent être décrits. Dans l'aire orientale, ce type de four évolue vers des formes très sophistiquées aboutissant à la cuisson à flamme renversée. En Occident, son évolution ne semble pas évidente. Il apparaît une certaine simplification du modèle, un certain abâtardissement. Un phénomène extrême de rejet est avéré à Marseille.

En l'état actuel de nos connaissances, très insuffisantes, sur la géographie de découverte des fours à table, il est difficile de se prononcer. Il est toutefois possible d'avancer une hypothèse que les découvertes futures permettront peut-être de préciser, nuancer ou réfuter. Avec le four à table tel qu'il est employé dans le Pays valencien, ne serait-on pas en présence d'un four d'importation orientale dont le mode de fonctionnement originel se serait perdu en route? On en aurait conservé seulement la morphologie élémentaire adaptée à la partie inférieure d'un four à tirage vertical classique. On aurait perdu en route la signification évidente de cette table précédée par un foyer surcreusé: le dénivelé oblige la flamme à monter pour redescendre sur la charge¹⁵. En lui superposant un étage supérieur de cuisson, on a donc perdu la flamme renversée sans doute jalousement préservée des regards indiscrets des voyageurs en Extrême-Orient et qui permet une cuisson de meilleure qualité (température plus homogène et surtout défauts d'accord des glaçures avec le support minimisés et transformés en avantage). Malheureusement, il semble que ce four à table soit pour le moment inconnu au Proche-Orient; il doit y exister. Toutefois, cette hypothétique filiation des fours à table semble séduisante en comparaison avec le transfert des fours à barres vers l'Occident.

CONCLUSION D'ÉTAPE

Faut-il voir dans ce cheminement, dû au hasard des découvertes et de ma documentation par définition incomplète, une filiation au sens stricte. Non évidemment! Mais des filiations possibles qui vont s'éclairer petit à petit au fil des nouvelles découvertes ou de l'avancée de ma documentation (plus de 3000 fiches bibliographiques, 700 fiches "atelier", 400 fiches "images"¹⁶). Ce qui est possible aussi, c'est l'adaptation de la structure de cuisson aux compo-

¹⁵ En l'absence de dénivelé, le four fonctionne avec un tirage horizontal.

¹⁶ Un fichier multiforme de type FileMaker Pro en transformation permanente aide à la gestion d'une documentation foisonnante.

santes fondamentales de l'action du feu sur l'argile, adaptation qui n'est sans doute pas liée à des phénomènes culturels mais à des données techniques qui rendent possible une évolution dans des lieux différents sans lien direct à des périodes comparables ou éloignées. La tradition culturelle peut jouer aussi: c'est sans doute le cas du Pays valencien où le four à table est prépondérant depuis le Moyen-Âge. Ce premier bilan sur les fours à table est une réflexion, poursuivie lors du congrès de Venise en novembre 2009 (THIRIOT 2009), d'une possible filiation vers le four de faïencier moderne occidental.

BIBLIOGRAPHIE

- AMIGUES F., MESQUIDA M. 1990, *Tradición alfarera en Paterna. Pasado y presente*, «Fours de potiers et "testares" médiévaux en Méditerranée Occidentale», Pub. Casa de Velázquez, Série Archéologique XIII, pp. 143-155.
- AMIGUES F., MESQUIDA M. 1995, *Paterna (Valencia): l'organisation des ateliers et leur évolution du XIII^e au XV^e siècle*, in *Le Vert et le Brun, de Kairouan à Avignon, X^e-XV^e siècle*, catalogue d'exposition (Marseille, La Vieille Charité 1995), Marseille, pp. 27-29.
- BEIJING 1990 = *The Department of Archaeology Beijing University and Hebei Institute of Cultural Relics. Excavation of Cizhou Kiln at Guantai in Cixian, Hebei*, «Wen Wu», 4. 1990, pp. 1-22.
- BONHOURE I., MARCHESI H. 1993, *Le site archéologique du Pont-Julien à Bonnieux, premiers résultats*, «Archéologie du Midi Médiéval», 11, pp. 99-110.
- COLL *et al.* à paraître = COLL CONESSA J., CALLEGARIN L., THIRIOT J., FILI A., KBIRI ALAOUI M., ICHKHAKH A. avec la collaboration de Th. JULLIEN, *Première approche de l'implantation islamique à Rirha (Sidi Slimane)*, «Bulletin d'archéologie marocaine».
- FISCHER B. 2003, *Von Lochtennen und Lehmalken Zu Aufbau und Funktion des hellenistischen Ofens auf der Akropolis von Amathous, Zypern*, in V. ZARAGEORGHIS, S. ROGGE, *Junge zyprische archäologie*, band 2 der Schriften des Institut für Interdisziplinäre Zypern-Studien, pp. 117-129.
- FRANÇOIS *et al.* 2003 = FRANÇOIS V., NICOLAÏDES A., VALLAURI L., WAKSMAN Y., *Premiers éléments pour une caractérisation des productions de céramiques de Beyrouth entre domination franque et mamelouke*, in Ch. BAKIRTZIS (ed.), *VII^e Congrès International sur la céramique médiévale en Méditerranée* (Thessalonique 1999), Athènes, pp. 325-340.
- GOLVIN *et al.* 1982 = GOLVIN L., THIRIOT J., ZAKARIYA M., *Les Potiers actuels de Fustat. Le Caire, Institut Français d'Etudes Orientales*, Bibliothèque d'Etude, LXXXIX.
- KAMBAKHSH S., MAHANI A.A. 1965, *The excavations of Neyshabur and the Persian pottery during the 5th and 6th centuries AH*, ministry of Culture and Art, 1965.
- LISSE P., LOUIS A. 1955, *Les Potiers de Nabeul*, «Revue de l'Institut des Belles Lettres Arabes», XVIII, 1955, pp. 223-255.
- LIU Z. 1986, *Investigations of the Kilns and Firing Processes of Pottery and Porcelain in Chinese Past Dynasties*, in *Scientific and Technological Insights on Ancient Chinese Pottery and Porcelain*, Proceedings of the International Conference on Ancient Chinese Pottery and Porcelain (ICACPP) (Shanghai, 1982) Science Press, Beijing, China, pp. 295-300.
- LIU Z. 1997, *Chantong kou-tai chao-t'seu yao-lou kie-kouo ho tchouang-chao ki-chou fa-tchan hiu-lie tch'ou-t'an* [Etude préliminaire sur le développement de la technique antique de fabrication des céramiques température et structure du four à céramique de la Province de Fong-kium] «K'ao-kou», 4, pp. 76-92.
- LIU X., BAI K. 1980, *King-tō-tchen hou-t'ien-yao k'ao-tch'a ki-yao* [Reconnaissance of Ancient Kiln Site at Hutian in Jingdezhen], «Wen Wu», 11, pp. 39-49.
- LOUHICHI A. 2007, *Un mode cuisson de céramique du bas moyen age inédit en Ifriqiya: le four à barres de Mahdia*, «Africa», XXI, pp. 167-178.
- MARCHESI H., THIRIOT J., VALLAURI L. 1997, *Marseille, les ateliers de potiers du XIII^e siècle et le quartier Sainte-Barbe (V-XVII^e s.)*, «Documents d'Archéologie Française», ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, p. 392, fig. 329, n. 65.

- MESQUIDA GARCÍA M. 2002, *La cerámica de Paterna. Reflejos del Mediterráneo*, Museo de Bellas Artes de Valencia.
- RJAZANOV S.V. 1990, *Gonkarnaja pek' na kurikanskom poselenii*, in *Istoriko-arkheologičeskie issledovanija v G. Azove i na niznem Donu v 1989* [Recherches historiques et archéologiques dans la ville d'Azov et sur le cours inférieur du Don en 1989], Azovskij Kraevedčeskij muzej, pp. 108-112.
- RUIZ E., GARCÍA VILLANUEVA I. 1995, *Valence: les ateliers de potiers d'époque islamique du 127, rue Sanguento*, in *Le Vert et le Brun, de Kairouan à Avignon, X^e-XV^e siècle*, catalogue d'exposition (Marseille, La Vieille Charité 1995), Marseille, p. 30.
- SEMPERE E. 1982, *Rutas a los alfares. España-Portugal*, Barcelona.
- SHEN Y., QUAN K. et al. 2002, *Analyse des composantes des céramiques du four de Yue de la région de Silongkou*, in *Zhejiang shen wenwu kaogu yanjiusuo (Hangzhou, Chine)* [Rapport de fouille du four de Yue de la région de Silongkou].
- TCHANGOVA J. 1972, *La cité médiévale au-dessus des ruines de la ville thrace Seutopolis (XIe-XIVe)* Sofia, Académie Bulgare des Sciences.
- THIRIOT J. 1975a, *Les Fours de potiers médiévaux de Bollène (Vaucluse): le four 187 D de Saint-Blaise-de-Bauzon*, «Archéologie Médiévale», V, pp. 287-305.
- THIRIOT J. 1975b, *Les Fours de potiers et bronzier de Saint-Gilles-du-Gard*, «Bulletin de l'Ecole Antique de Nîmes», 10, pp. 39-91.
- THIRIOT J. 1986, *Les Ateliers médiévaux de poterie grise en Uzège et dans le Bas-Rhône: Premières recherches de terrain*, «Documents d'Archéologie Française», n. 7, ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, 148 p., 40 pl. et 1 microfiche.
- THIRIOT J. 1997, *Géographie du four à barres d'enfournement*, in H. MARCHESI, J. THIRIOT, L. VALLAURI, *Marseille, les ateliers de potiers du XIII^{ème} siècle et le quartier Sainte-Barbe (V^e-XVII^e s.)*, «Documents d'Archéologie Française n. 65», ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, pp. 345-372.
- THIRIOT J. 2003, *Matériaux pour un glossaire polyglotte des termes techniques relatifs à l'atelier et au four de potier médiéval en Méditerranée*, in Ch. BAKIRTZIS, *VII^e Congrès International sur la céramique médiévale en Méditerranée* (Thessalonique 1999), Athènes, pp. 263-284.
- THIRIOT J. 2009, *Les structures de cuisson de l'atelier de potiers du "palais" de Sabra al-Manṣūriya (Kairouan, Tunisie)*, in J. ZOZAYA, M. RETUERCE, M.A. HERVÁS, A. DE JUAN, *VIII^e Congrès International sur la céramique médiévale en Méditerranée* (Ciudad Real 2006), Asociación Española de Arqueología Medieval, Parque Arqueológico de Alarcos-Calatrava, pp. 685-695.
- THIRIOT J. 2009a, *Les Ateliers de potiers de Bālis-Meskéné. Bālis III*. I.F.P.O., Damas, 170 p. 253, fig. 3, Pl. À paraître.
- THIRIOT J. 2009, *Une possible filiation vers le four de faïencier moderne occidental*, in *IX^e Congrès International sur la céramique médiévale en Méditerranée* (Venise 2009). À paraître.
- WILKINSON C.K. 1973, *Nishapur: Pottery of the Early Islamic Period*, The Metropolitan Museum of Art, New York.
- ZAUROVA E.Z. 1962, *Les fours du VII-VIII^e s. dans l'établissement fortifié Gjaur-kala de la Merv antique*, in *Trudy južno – turkmenistanskoj arkheologičeskoj kompleksnoj ekspedicii* (les travaux de la mission archéologique dans le sud de la Turkménie), Akademija Nauk Turkmenskij SSR, Achkhabad, XI.



fig. 1 – Le four de Josep Font Forcat à Verdú (Lleida, Catalogne). a: vue extérieure (porte de chargement de la chambre supérieure de cuisson à droite et fosse d'accès au foyer sous auvent au milieu), b: en arrière du foyer, sagén (table) avec quatre pilettes de protection de la charge dont on voit la trace sur la paroi du fond (clichés J.T.).

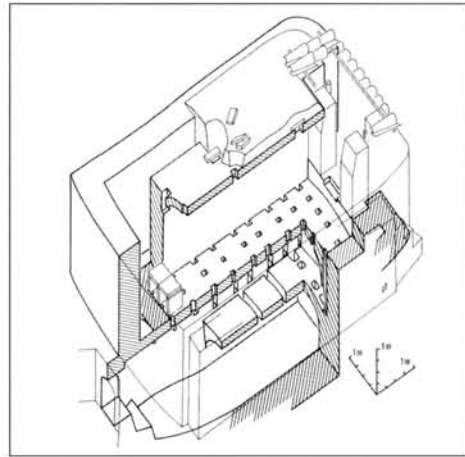


fig. 2 – Sagén du four “actuel” de Francisco Giner à Paterna en cuisson oxydante avec la planche qui permet de passer au dessus du foyer pour charger (AMIGUES, MESQUIDA 1990, p. 145, fig. 2).

fig. 3 – Axonométrie du four de Joan Cornella à La Bisbal (Catalogne): étage bas de cuisson sur voûte, double paroi de la chambre de cuisson supérieure et porte arrière de chargement avec système d'isolation avec de la terre (dessin J.T.).

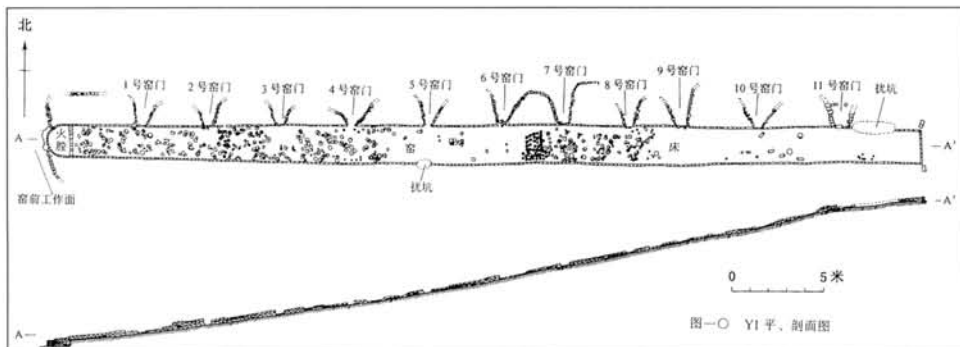


fig. 4 – Longyao de Silongkou (Zhejiang): foyer à gauche et différents tronçons de cuisson avec une porte de chargement, époque: fin Tang (618-906) à début Song du Sud (1127-1279) (SHEN *et al.* 2002, fig. 10).

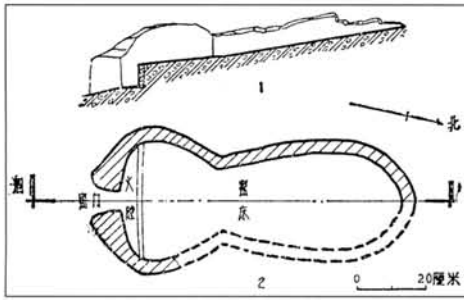


fig. 5 – Four gourde de Hutian (Jingdezhen, Jiangxi): alliance d'un mantouyao avec un four dragon aux parois courbes, époque: Cinq dynasties (907-960) à Ming (1368-1644) (LIU, BAI 1980, fig. 8).

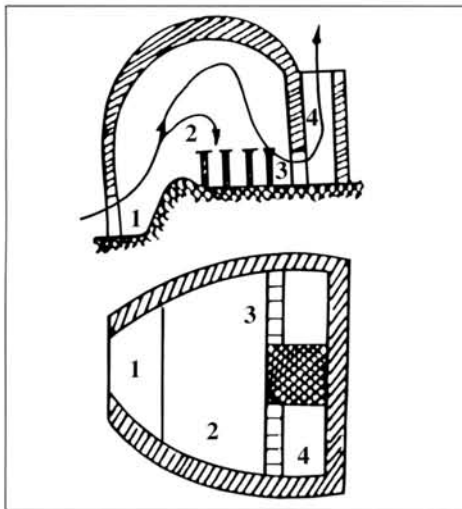


fig. 6 – Principe de fonctionnement du mantouyao. 1: foyer, 2: flux, 3: ouvertures des cheminées, 4: cheminées (LIU 1986, fig. 3).



fig. 8 – Mantouyao de Guantei (Shaanxi) avec sa grille pour l'utilisation du charbon, époques Song (960-1126), Jin (1115-1234), Yuan (1279-1368) (BEIJING 1990, pl. 1).

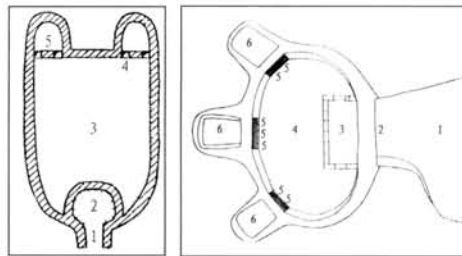
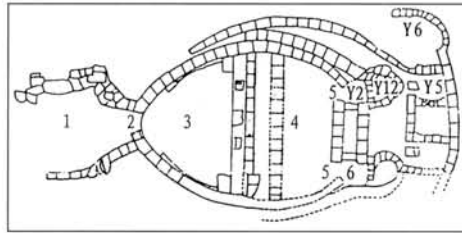
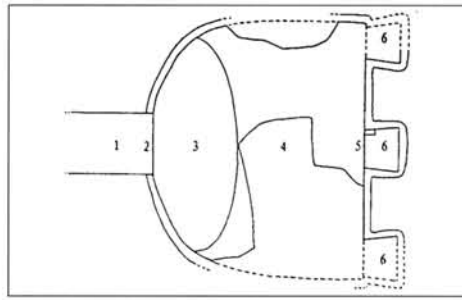


fig. 7 – Différents plans de mantouyao: a: Ningyangxian (Shandong), fin Tang (618-906) (LIU 1997, fig. 3); b: Zibo (Shandong) Cinq dynasties à début dynastie Jin (907-960) à (1115-1234) (LIU 1997, fig. 2); c: Chifeng (Liaoning), four à jarres ou tuiles, époque Liao (907-1125) (LIU 1997, fig. 9); d Ningyang (Shandong) époque des Song du nord (960-1126) (LIU 1997, fig. 5).

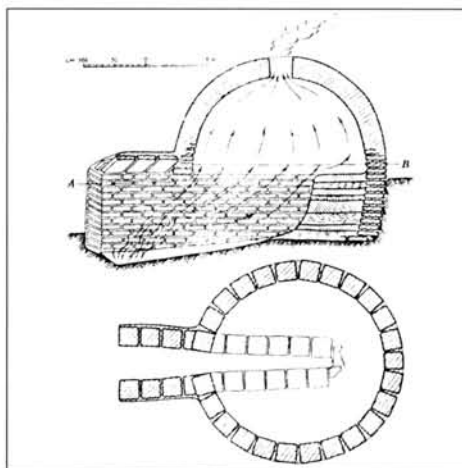


fig. 9 – Plan et reconstitution hypothétique du four de Gjaur-Kala (oasis de Merv) des VII^e-VIII^e s. (ZAUROVA 1962a, fig. 14).

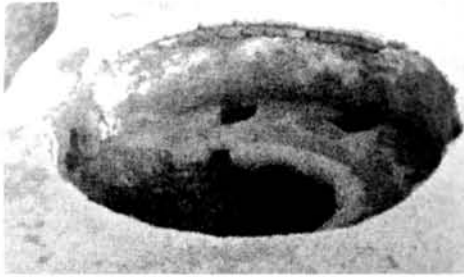


fig. 10 – Four seldjoukide de Nishapur: 70 cm de la paroi cylindrique sont conservés au dessus de la sole en croissant de lune entourant le foyer (KAMBAKSHI, MAHANI 1965, fig. 5).



fig. 11 – Four à barres de Nishapur du 1^{er}/4 XI^e s. à 1221: les trous en bas et à gauche sont les conduits de cheminée qui ouvrent au ras de la sole afin d'obtenir un tirage descendant (WILKINSON 1973, fig. 15).

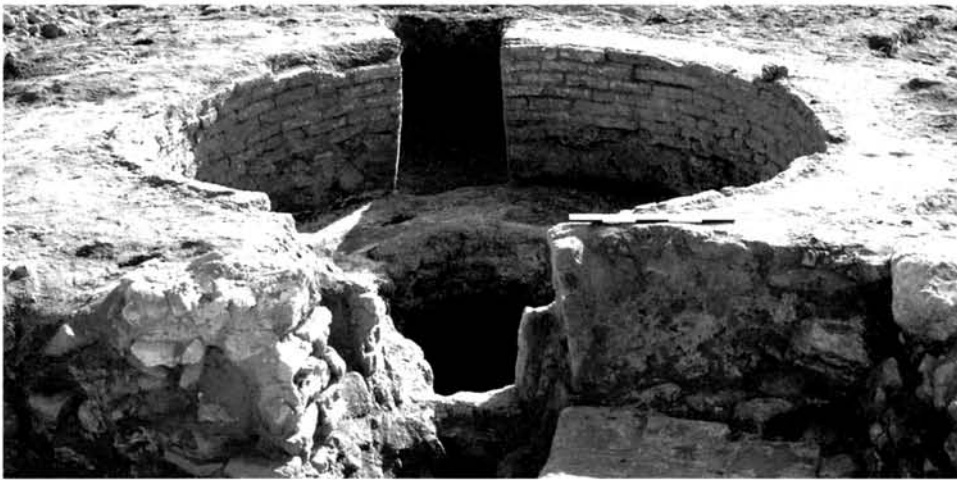


fig. 12 – Four 4B à barres à tirage ascendant ayyubide de Meskene (Syrie): deux portes superposées permettent le chargement du foyer (transformée à l'horizontale) et le chargement de la sole en croissant où des barres sont stockées (faire abstraction de la saignée du fond destinée à définir la technique de construction) (cliché J.T.).

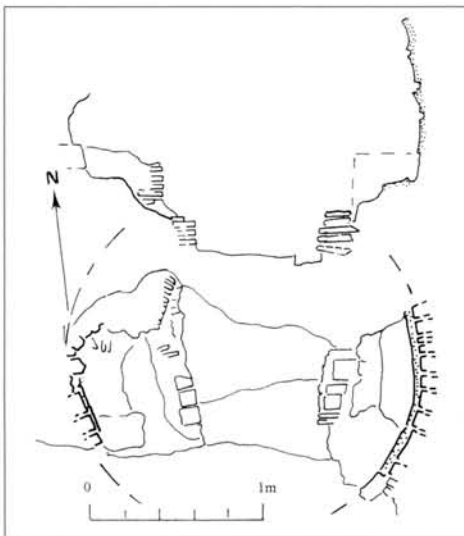


fig. 13 – Four à barres de Beyrouth (BEY 002), XI^e s.? (d'après FRANÇOIS *et al.* 2003, fig. 1).

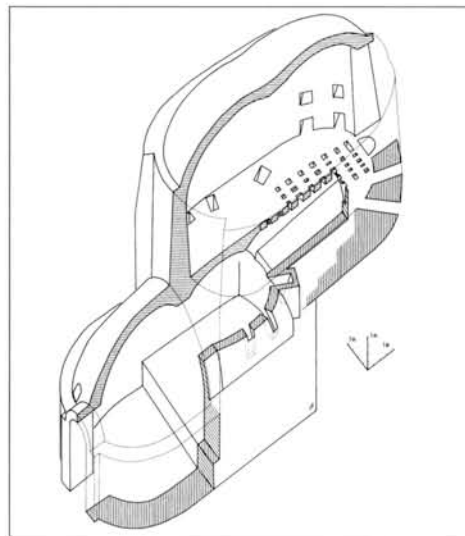


fig. 14 – Grand four de Fustat (XX^e s.) récemment détruit (dessin J.T.).

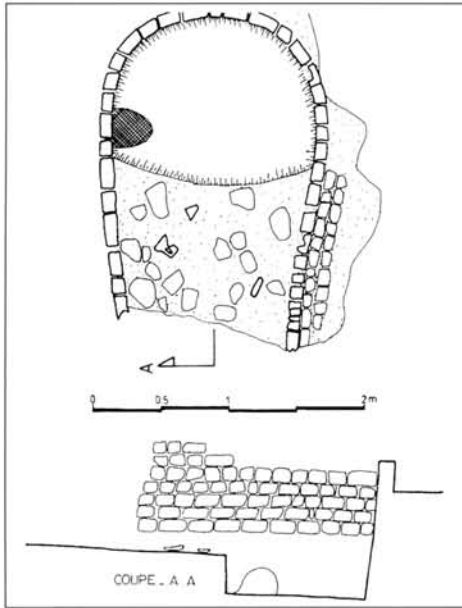


fig. 15 – Plan et coupe axiale du four du Qasr al-Qaïm de Mahdia en Tunisie (d'après LOUHICHI 2007, fig. 5).



fig. 16 – Vues du four de Mahdia (d'après LOUHICHI 2007, figg. 6 et 7).

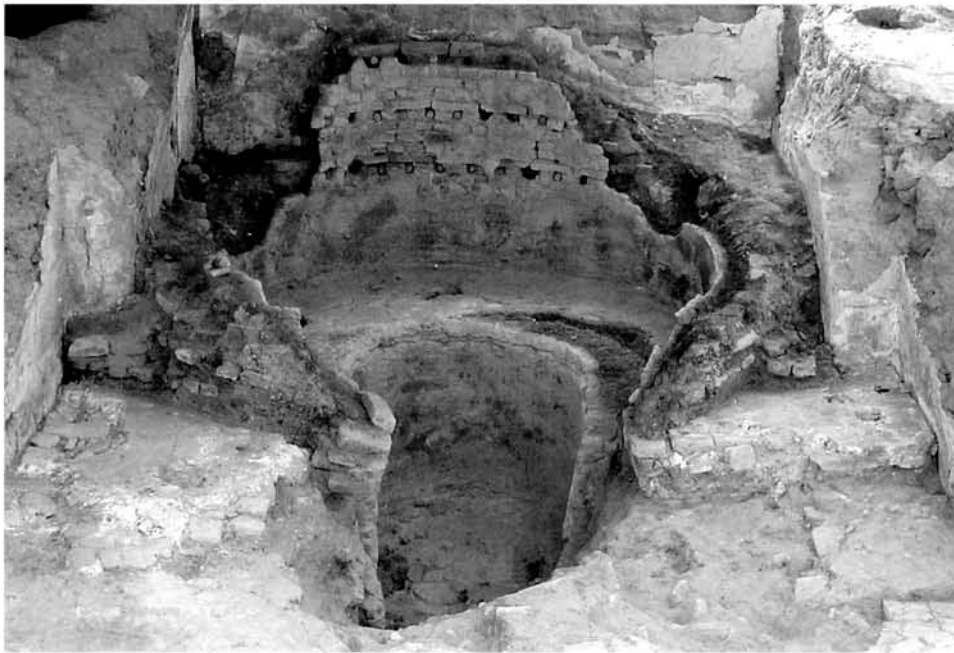


fig. 17 – Vue du four à barres dans un palais de Sabra al-Manṣūfya (Kairouan, Tunisie) (cliché J.T.).

س / šūrī

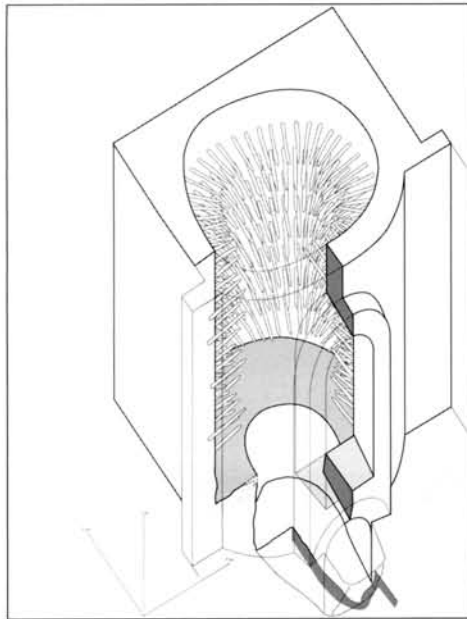


fig. 18 – Axonométrie du four à barres de Sabra al-Manṣūriya (dessin J.T., DAO F. Gillet).
 ṣūriya



fig. 19 – Four SAG1245 de Valencia (c. Sagunto) en cours de prélèvement pour la datation par l'archéomagnétisme (cliché J.T.).



fig. 20 – Four 21 de la calle Huertos à Paterna en cours de prélèvement (cliché J.T.).



22a



22b

fig. 21 – Four à table 1076 de la C. Salvador Giner à Valencia, fin XV^e s. (cliché J.T.).



21 22



23

figg. 22-23 – 22. Grand four du Testar del Moli à Paterna, XV^e s.a: sagén, b: foyer (cliché J.T.); 23. Four 1424 à 3 banquettes et bassin en arrière du foyer de la C. Crist de la Fé à Paterna, XV^e s.? (cliché J.T.).



fig. 24 – Deux des fours à table de la faïencerie Favier à Montpellier (grand four 1007, petit four 1003), début XVII^e s. (cliché J.T.).