Une *culina* de type « pompéien » en territoire lyonnais

L'espace culinaire de la *villa* de Goiffieux à Saint-Laurent-d'Agny (Rhône)

Matthieu Poux
avec la collaboration de Thierry Argant, Laurent Bouby, Benjamin Clément, Amaury Gilles, Marjorie Leperlier, Margaux Tillier, Aurélie Tripier

Mots-clés. *Gaule Lyonnaise,* Lugdunum*, cuisine, bains, moulin hydraulique, faune, restes carpologiques, vaisselle culinaire, romanisation, colonisation.*

Résumé. *Les fouilles menées de 2008 à 2011 sur le site de Goiffieux, à Saint-Laurent-d'Agny, y ont mis au jour une vaste* villa *rattachée à la colonie de* Lugdunum *et occupée dès sa phase de fondation, dans les années 30-40 av. J.-C. Principalement dédié à la viticulture, ce domaine de rendement se dote au début de notre ère de bains privés, associés à une petite cuisine aux vestiges bien conservés. Cet article s'intéresse à ses aménagements fonctionnels (table à feu, paillasse) aussi bien qu'aux reliefs alimentaires retrouvés dans cet espace (faune, carporestes et assemblages céramiques). La cuisine est associée à des équipements hydrauliques, que l'on propose d'identifier à un petit moulin hydraulique et à un espace de latrine. Sa table à feu maçonnée, dotée de réserves à combustible voûtées et alimentée par le* praefurnium *adjacent, est caractéristique des* culinae *urbaines reconnues en Campanie et ne possède aucun équivalent dans les campagnes des Trois Gaules. Elle témoigne d'une forte influence des modèles architecturaux italiques, qui va de pair avec l'adoption de nouveaux modes de préparation alimentaire.*

Keywords. Lugdunensis, Lugdunum*, kitchen, baths, water mill, fauna, plant remains, kitchenware, Romanization, colonization.*

Abstract. *The excavations conducted on the site of Goiffieux at Saint-Laurent-d'Agny, between 2008 and 2011, brought to light a vast* villa *belonging to the colony of* Lugdunum *and occupied as soon as its foundation in the years 30-40 BC. Mainly devoted to viticulture, this establishment is equipped at the beginning of our era with private baths, associated to a small well-preserved kitchen. In this article functional equipment (hob, bench) are analysed, as well as food waste found in this area (fauna, plant remains and pottery assemblages). The kitchen is linked to water devices that we can identify to a water mill and latrines. Its masonry hob equipped with vault reserves of fuel, and fed by the adjacent* praefurnium*, is a characteristic of urban* culinae *known in* Campania *and there is no equivalent in the* Tres Galliae *rural space. It attests to a strong influence of Italic architectural patterns, which goes together with the adoption of new culinary practices.*

Translation: Isabelle Fauduet

La colonie de *Lugdunum* offre plusieurs exemples de cuisines urbaines, mises au jour au fil des fouilles conduites à Lyon au cours des quarante dernières années : dès la phase de fondation coloniale, datée des années 40-30 av. J.-C., les habitats disposent d'installations culinaires architecturées (fours, tables à feu et paillasses maçonnées) dédiées à la cuisson de denrées alimentaires locales et importées, qui témoignent d'un degré de romanisation particulièrement précoce dans le contexte des Trois Gaules (voir l'article de A. Desbat, *supra*, p. 27-37).

Les fouilles récemment menées sur l'espace rural qui s'étend à l'ouest de l'agglomération lyonnaise, dans le cadre d'un programme de recherche portant sur les territoires coloniaux de *Lugdunum* et de Vienne [88], permettent d'appréhender la diffusion de ces pratiques en milieu rural et d'analyser les différences qui les séparent de celles documentées en milieu urbain.

88. Programme ELCOL : « élites coloniales et processus de romanisation dans les campagnes de Lyon et de Vienne », porté depuis 2007 par l'UMR 5138 du CNRS : « Archéologie et Archéométrie ».

LE SITE DE GOIFFIEUX À SAINT-LAURENT-D'AGNY

SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET CHRONOLOGIE DES OCCUPATIONS

Le site de Goiffieux, sur la commune actuelle de Saint-Laurent-d'Agny (Rhône), occupe une position bien exposée dans le tiers sud-ouest du plateau Lyonnais, à équidistance entre les colonies de Lyon et de Vienne. Cet espace vallonné, surplombé par les monts du Lyonnais et délimité au sud par le cours du Gier, peut être rattaché aux franges méridionales de la *pertica* de *Lugdunum* (Poux dir., 2011). Il est identifié, depuis le XIXe s., à l'emplacement d'un grand domaine rural d'époque romaine et post-antique, chef-lieu de l'*Ager Gofiacensis* mentionné au Xe s. dans le cartulaire de Savigny (Poux, Silvino, à paraître).

Le potentiel archéologique du gisement, signalé depuis longtemps par l'abondance et la diversité des mobiliers recueillis à la surface des labours, a donné lieu dès 2008 à une première campagne de sondages et de prospection, suivie de fouilles extensives mises en œuvre entre 2009 et 2011 (Poux dir., 2009, 2010, 2011).

Ces investigations ont permis de mettre au jour la presque totalité du corps principal de la *villa* et de ses annexes proches, reconnues sur une surface de près de 2 ha (fig. 142). Elles ont révélé une séquence d'occupation continue, échelonnée entre la fin de l'âge du Fer et l'Antiquité tardive. Cette séquence se prolonge jusqu'à la période médiévale, sous la forme d'une réoccupation partielle des constructions de la *villa* associée à une nécropole à inhumation d'époque mérovingienne, qui semble perdurer sous la forme d'un habitat léger jusqu'aux IXe-XIe s. (Poux, Silvino, à paraître).

Les premières occupations attestées sur le site remontent à la fin de l'époque gauloise (état 1, La Tène D1b-D2a). Un réseau de fossés d'enclos et de drainage, associé à des constructions sur poteaux plantés à vocation domestique et agricole, sont caractéristiques d'un vaste établissement rural de type « ferme indigène ». Implantée au bord de la terrasse qui délimite le site au sud, son emprise recouvre la totalité de l'espace occupé par la *villa*, dont elle préfigure déjà l'orientation. La mise en œuvre, pour la couverture des bâtiments, de tuiles en terre cuite, ainsi que l'abondance des amphores vinaires et des céramiques à vernis noir importées d'Italie, témoignent du statut social élevé et du degré d'acculturation relativement avancé de ses occupants.

L'existence d'activités culinaires est documentée dès cet état, par le biais des céramiques de cuisson et de service retrouvées dans le comblement des fossés et des fosses dépotoirs : pots à cuire et vaisselles fines de facture locale, dédiées à la préparation, au service et à la consommation d'aliments liquides et de boissons, sont associés à un nombre non négligeable d'amphores vinaires tardo-républicaines de type Dressel 1. La cuisson des aliments était effectuée sur des foyers ouverts, situés à l'intérieur des bâtiments. Ils sont installés à même le sol, sans aménagement particulier et se révèlent semblables à ceux reconnus sur les sites d'habitat contemporains, aussi bien en milieu rural qu'urbain.

Cet établissement fait place, dès les années 30-40 av. J.-C., aux structures en terre et bois d'une première *villa* romaine (état 2a) à plan centré, dont le plan lacunaire a été reconnu sur près de 1 ha. Le corps de bâtiment principal s'organise autour d'une vaste cour, bordée au sud par des constructions à caractère résidentiel et sur les deux autres côtés par des structures légères abritant des foyers artisanaux et des espaces fonctionnels.

Ces dernières correspondent à la *pars rustica*, c'est-à-dire *agraria* et même *vinaria*, puisqu'un pressoir en bois mis au jour dans l'aile orientale semble avoir été aménagé dès l'époque augustéenne. Conservé dans l'état suivant (état 3), il a fait l'objet de plusieurs réfections au cours du Ier s. Cette *cella vinaria* est approvisionnée par une zone de cultures, mise en évidence au nord-est de cet ensemble et créée à la même époque. Elle se caractérise par un réseau très dense de fosses et de tranchées de plantation, adaptées à l'élevage de la vigne sur pergola (Poux dir., 2011). Ces aménagements viti- et vinicoles, décrits en détail dans un précédent numéro de la revue (Poux dir., 2011), semblent occuper une place prépondérante dans la production locale de denrées alimentaires. Les tranchées de défoncement du vignoble sont associées à d'autres fosses de plantation de nature indéterminée, qui suggèrent l'existence d'autres cultures, probablement céréalières, maraîchères et fruitières, dédiées à la commercialisation et/ou à l'alimentation des occupants du domaine.

Malgré sa vocation résidentielle, l'aile méridionale de la *villa* est entièrement construite en matériaux périssables. Ses murs en brique d'adobe, fondés sur des sablières basses reposant sur de profonds solins de pierre liés à l'argile, sont associés à des sols en terre battue, à une couverture en tuiles, ainsi, probablement, qu'à un premier portique de façade doté d'un plancher. Le plan rectangulaire du bâtiment et son cloisonnement interne en bandes contiguës renvoient à des variantes précoces de *villae* à plan ramassé ou à plan linéaire, développées en Italie et diffusées en Gaule dans le courant du Ier s. av. J.-C. Son mode de construction est en tout point identique à celui qui caractérise les premiers quartiers d'habitations de la colonie de *Lugdunum* (Desbat dir., 2005, p. 105 *sq.*).

L'intérieur des pièces comporte plusieurs foyers culinaires disposés à même le sol, de même morphologie que ceux connus pour l'état précédent (fig. 143). L'un d'eux est encadré par un aménagement en pierres sèches plus ou moins organisées, qui pourraient matérialiser l'existence d'une superstructure malheureusement très arasée (four ?). Ces foyers sont environnés d'un abondant mobilier céramique : plats et assiettes en sigillée « italique » produites dans les officines lyonnaises ou viennoises, plats à enduit interne, gobelets à parois fines, cruches Haltern 45, témoignent d'une diversification du répertoire qui va généralement de pair avec l'adoption de pratiques culinaires exogènes (Desbat *et al.*, 2006). Si l'on note encore la présence d'amphores Dressel 1B, consommées en complément de la production vinicole locale, elles sont désormais associées à d'autres denrées importées (amphores à huile de Bétique de type Dressel 20 précoce, amphores à sauces de poisson ou à saumures de type Dressel 9-10).

Ces nouveaux apports soulignent l'origine italique des premiers occupants de la *villa*, confirmée par la présence de deniers de la République frappés dans le contexte de la bataille d'*Actium*, d'une statuette égyptisante et d'un fond d'amphorisque hellénistique en pâte de verre sur noyau d'argile. Victime d'un incendie survenu avant la dernière décennie du



Fig. 142 – *Plan général de la* villa *de Goiffieux à Saint-Laurent-d'Agny (DAO : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).*



Fig. 143 – *Foyer ouvert et installations culinaires de la première* villa *coloniale : état 2a, seconde moitié du* Ier *s. av. J.-C. (clichés : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).*

Ier s. av. J.-C., cette première *villa* fait place au milieu du règne d'Auguste à une construction plus confortable, fondée sur solins maçonnés et dotée de sols en *terrazzo*. Aucune installation culinaire ou structure foyère n'a pu être rattachée avec certitude à cet état. Certains foyers en aire ouverte, aménagés dans les ailes latérales du complexe, ont cependant pu être utilisés aussi bien à des fins artisanales qu'alimentaires.

La *villa* d'époque julio-claudienne

À la fin du règne d'Auguste ou au début du règne de Tibère, la partie résidentielle est élargie aux ailes ouest et nord du complexe. Ce dernier est entièrement reconstruit, sous la forme d'une vaste *villa* à péristyle de type italique (état 3) qui s'articule autour d'une grande cour centrale entourée d'un portique à colonnade (fig. 142). L'espace central est encadré par un système complexe de caniveaux servant à canaliser les eaux de toiture, reliés à plusieurs bassins d'agrément situés aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du péristyle. La façade méridionale de la *villa* est longée par un long bassin de 58 m de longueur pour 3 m de largeur, probablement associé à un portique ; à l'est, un second bassin aux dimensions tout aussi importantes, d'environ 13 m par 7 m hors œuvre, a été découvert en 2011 dans l'avant-cour de la *villa*, identifiée à un espace de palestre ou de jardin.

L'angle nord-est de la *villa* est occupé par un petit *balneum* privatif à itinéraire rétrograde, comprenant quatre pièces accolées dont deux dotées d'une abside : *apodyterium/tepidarium*, *caldarium*, *frigidarium* et *praefurnium* (fig. 144). Pourvu de sols mosaïqués sur hypocauste, ce dernier a reçu un décor peint inspiré du répertoire du IIIe style, alternant grands panneaux vert-bleu et candélabres végétalisants sur interpanneaux noirs. Le *tepidarium* adjacent a vraisemblablement accueilli un *labrum* bipode à vasque rectangulaire en marbre blanc, vraisemblablement importé d'Italie. Le *praefurnium* inscrit dans son angle nord-est, destiné au chauffage des pièces adjacentes, a conservé les traces du foyer et de son cendrier.

Ces travaux hydrauliques de grande ampleur, associés à la présence d'enduits muraux polychromes, de chapiteaux et de plaquages de marbre, ainsi qu'à une mosaïque à décor bachique installée au centre d'un *triclinium* inscrit dans l'axe du péristyle, témoignent d'un enrichissement du domaine. Les schémas constructifs, les techniques de décor et les références iconographiques adoptés renvoient à des modèles surtout répandus, à cette époque, sur les sites urbains d'Italie et de Narbonnaise.

Tous ces aménagements ont été colmatés suite à un violent incendie survenu entre la fin de l'époque julio-claudienne et le tout début de la période flavienne (60-70 apr. J.-C.), responsable de la destruction du corps de bâtiments. Reconstruit dès la fin du Ier s. ou au début du IIe s. (état 4), ce dernier perd son caractère résidentiel au profit d'espaces plus fonctionnels, à vocation artisanale et vinicole, qui seront maintenus en fonction jusqu'à la fin du IIIe s. (Poux dir., 2011).

La cuisine et ses annexes

L'installation culinaire qui fait l'objet du présent article se rattache à la première *villa* à péristyle d'époque tibéro-claudienne (état 3). Elle s'appuie contre le mur qui ferme au nord le *caldarium* et le *praefurnium* de l'espace balnéaire, correspondant à la façade septentrionale du corps de bâtiments (fig. 145).

Son corps central maçonné (G5), légèrement enterré dans le substrat, est doté de plusieurs paillasses et tables de cuisson maçonnées. Il est associé à l'ouest à un système de latrine et/ou d'avaloir relié à un égout (G4) et à l'est, à un bassin surélevé (G3), que l'on peut interpréter avec réserve comme un petit moulin hydraulique alimenté par un aqueduc.

Cuisine

Adossée au mur nord de la *villa*, la pièce (G5) est encadrée sur ses trois autres côtés par des maçonneries partiellement récupérées et mesure 3,70 m par 2,50 m, soit 10 m² hors œuvre (fig. 146 et 147), délimitant un espace interne de 2,20 m par 3,20 m, soit 7 m². Son sol d'utilisation, situé à la cote d'altitude moyenne de 371,45 m NGF, est surbaissé d'au moins 50 cm par rapport au niveau de marche environnant, qui peut être estimé dans ce secteur de la *villa* à une altitude moyenne de 372 m NGF.

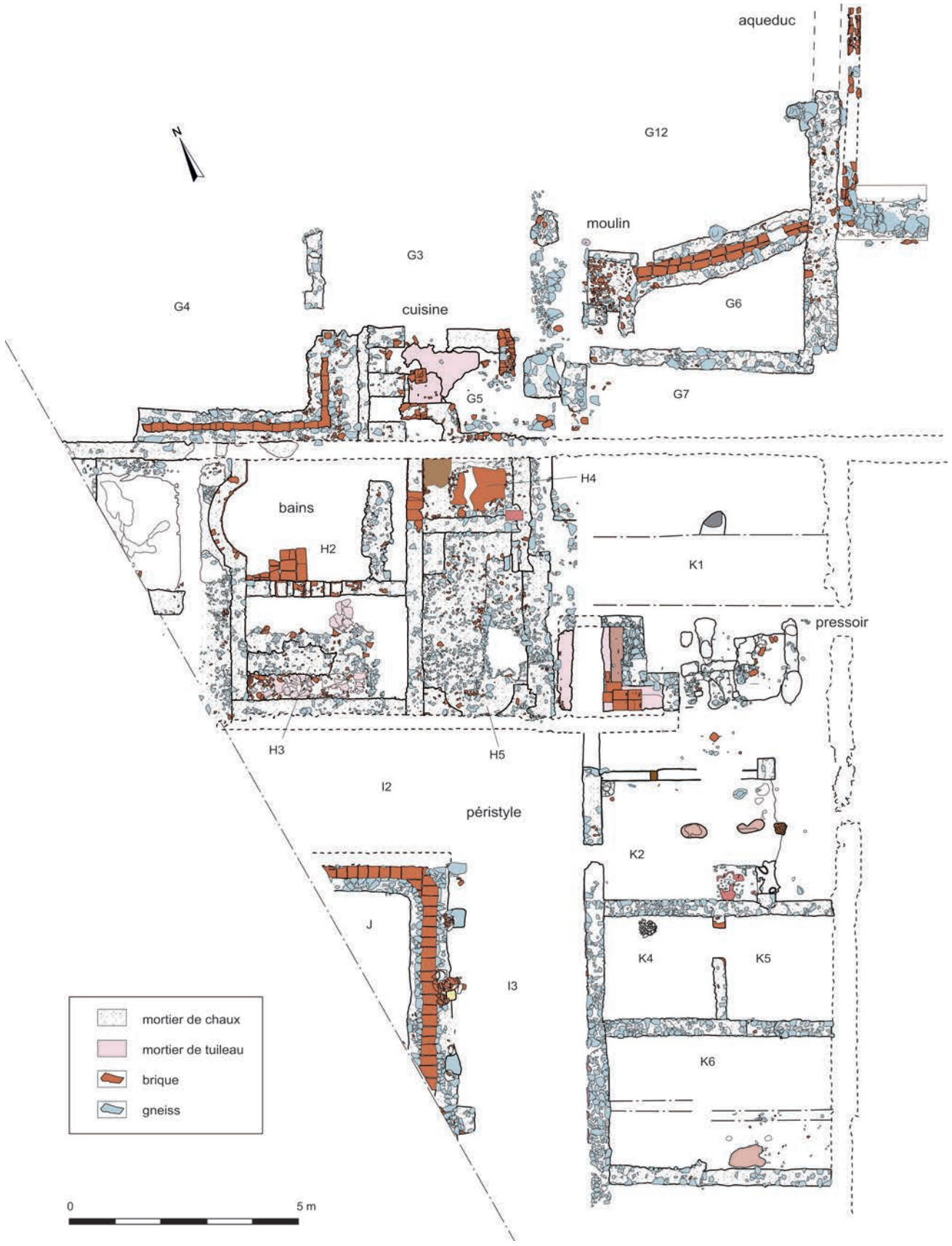


Fig. 144 – *Plan de l'aile orientale de la* villa *et localisation de la cuisine G5 (DAO : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).*



Fig. 145 – *Cuisine G5 et bains attenants (en arrière-plan), vus du nord-est (cliché : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).*

Le mur qui ferme la pièce à l'est (M 1293) est conservé sur environ 1 m de longueur, pour une largeur moyenne de 42 cm, et se prolonge sous la forme d'une tranchée de spoliation. Cette interruption, qui pourrait correspondre au négatif d'arrachage d'une pierre de seuil, signale peut-être l'emplacement de la porte d'accès à la cuisine, qui pouvait également se situer au centre du mur nord. Entièrement récupéré, ce dernier n'est plus matérialisé que par sa tranchée de fondation, creusée dans le rocher naturel. Le mur occidental (M 1495) se confond, quant à lui, avec les aménagements adossés à ses deux parements : à savoir une canalisation maçonnée (CN 1239) qui longe sa façade extérieure, d'une part, et un massif maçonné aménagé dans le tiers ouest de la pièce, d'autre part.

Ce massif, d'environ 3,20 m par 1,60 m de large, est subdivisé par trois tronçons de murs parallèles : M 1240, M 1246 et M 1291 (fig. 148). Ils sont constitués de briques empilées en arc de cercle et liées au mortier, conservées sur 4 à 5 assises formant départ de voûte (fig. 149). Larges d'environ 80 cm, ces deux loges contiguës (F 1281 et F 1359) sont liées au sein d'un seul et même ensemble architectural, dont le blocage interne est constitué de moellons de gneiss liés par un mortier jaune identique à celui utilisé pour la mise en œuvre des murs de la pièce.

L'espace compris entre les deux piédroits de la voûte sud a été colmaté ultérieurement, au moyen d'un grossier blocage de blocs de pierre liés au mortier. Sa condamnation est probablement à mettre en relation avec l'installation d'un aménagement maçonné (M 1494) en forme de « L », qui obture son entrée et vient s'adosser au mur sud de la pièce. Long d'environ 1,20 m et conservé sur une vingtaine de centimètres de hauteur, ce massif de maçonnerie présente une mise en œuvre tout aussi rudimentaire, à l'aide de briques et de *tegulae* sommairement agencées et liées au mortier jaune. Le fait qu'il recouvre partiellement le sol en tuileau de la pièce et son revêtement de briques confirme qu'il correspond à un réaménagement, postérieur à la construction des loges voûtées.

Une troisième banquette de maçonnerie est installée dans l'angle nord-ouest de la pièce. Sa fondation est constituée d'un massif en mortier jaune pulvérulent, sur lequel ont été installées des briques de terre cuite (*sesquipedales*) qui ont pour la plupart disparu, mais ont laissé leur empreinte dans le mortier frais. Les maçonneries du bâtiment n'étant généralement pas pourvues d'arases de briques, on peut les interpréter comme l'assise supérieure d'une banquette surélevée de type paillasse.

L'espace compris entre ces trois massifs de maçonnerie est occupé par plusieurs couches de sédiment. Une couche très charbonneuse (US 10752) reposant directement sur le rocher naturel (US 10331) se développe sur une épaisseur variable, comprise entre 1 cm et 5 cm. Des traces de feu ont été observées ponctuellement sur le rocher, qui a été terrassé de manière à constituer une surface relativement plane. Ce lit charbonneux est recouvert d'une couche de sédiment brun (US 10751), présentant une structure meuble mais homogène, d'une épaisseur moyenne de 6 cm. Elle est constituée de nombreux petits fragments de gneiss altéré, qui se délite en petites plaques. Un second niveau charbonneux (US 10750), de faible épaisseur, recouvre le niveau précédent, lui-même scellé par un remblai stérile et meuble (US 10749), de couleur brun-jaune.

Un sol en béton de tuileau est installé sur ces niveaux (SL 1330). Très altéré, il se développe surtout dans la partie nord de la pièce, sur une épaisseur de quelques centimètres seulement. Deux briques disposées à plat ont été dégagées à sa surface, dont une brique entière mesurant 0,40 m par 0,30 m ; elles constituent le seul vestige d'un revêtement par ailleurs entièrement récupéré. Ce niveau se prolonge à l'ouest jusqu'au contact des fours et s'arrête au niveau de leur ouverture. Il est perturbé, dans la partie sud de la pièce, par le creusement d'une fosse postérieure (FS 1287) qui l'a fait disparaître intégralement. Ce sol s'appuie contre le mur est (M 1293) et la banquette d'angle (M 1292). Il correspond à une réfection tardive du sol de la cuisine, dont il vient sceller les premiers niveaux d'utilisation.

Une dernière couche d'utilisation (US 10453) recouvre ce niveau de sol. D'une épaisseur moyenne de 5 à 6 cm, elle contient de grandes quantités de cendres et de charbons, de graines carbonisées, d'ossements animaux et de microfaune présentant des traces de passage au feu. Ce niveau se prolonge sous les deux loges voûtées (F 1281 et F 1359), où il est scellé dans sa partie supérieure par une couche de gravats issue de l'effondrement des voûtes. Leur comblement concentre une majorité des céramiques retrouvées dans la pièce. La base de la loge sud est occupée par une dalle de gneiss posée à plat, prise dans un sédiment argileux qui s'étend sur toute la surface sur quelques centimètres d'épaisseur (US 11059).

L'installation de cette pièce semble étroitement associée à celle des bains auxquels elle est adossée, même si la récupération partielle de ses maçonneries ne permet pas d'appréhender d'éventuels chaînages. La nature des constructions, liées par un mortier jaune pulvérulent caractéristique de l'état 3, les rattache sans équivoque à la *villa* palatiale du I^er^ s. apr. J.-C. Cette attribution chronologique est corroborée par le mobilier retrouvé dans les couches d'occupation qui recouvrent le sol de la pièce (voir *infra*, fig. 169, p. 164) : sigillée de Gaule du Sud de type Drag. 15/17a, Drag. 17b, Drag. 24/25, pots en céramique non tournée grise à épaule carénée ou à col côtelé, marmite globulaire à lèvre pendante, céramique à vernis rouge pompéien de type Goudineau 15/19, cruche à lèvre en bandeau mouluré, mortier à collerette et lèvre en bourrelet, amphores de Bétique, gauloises et marseillaises, sont autant d'éléments caractéristiques

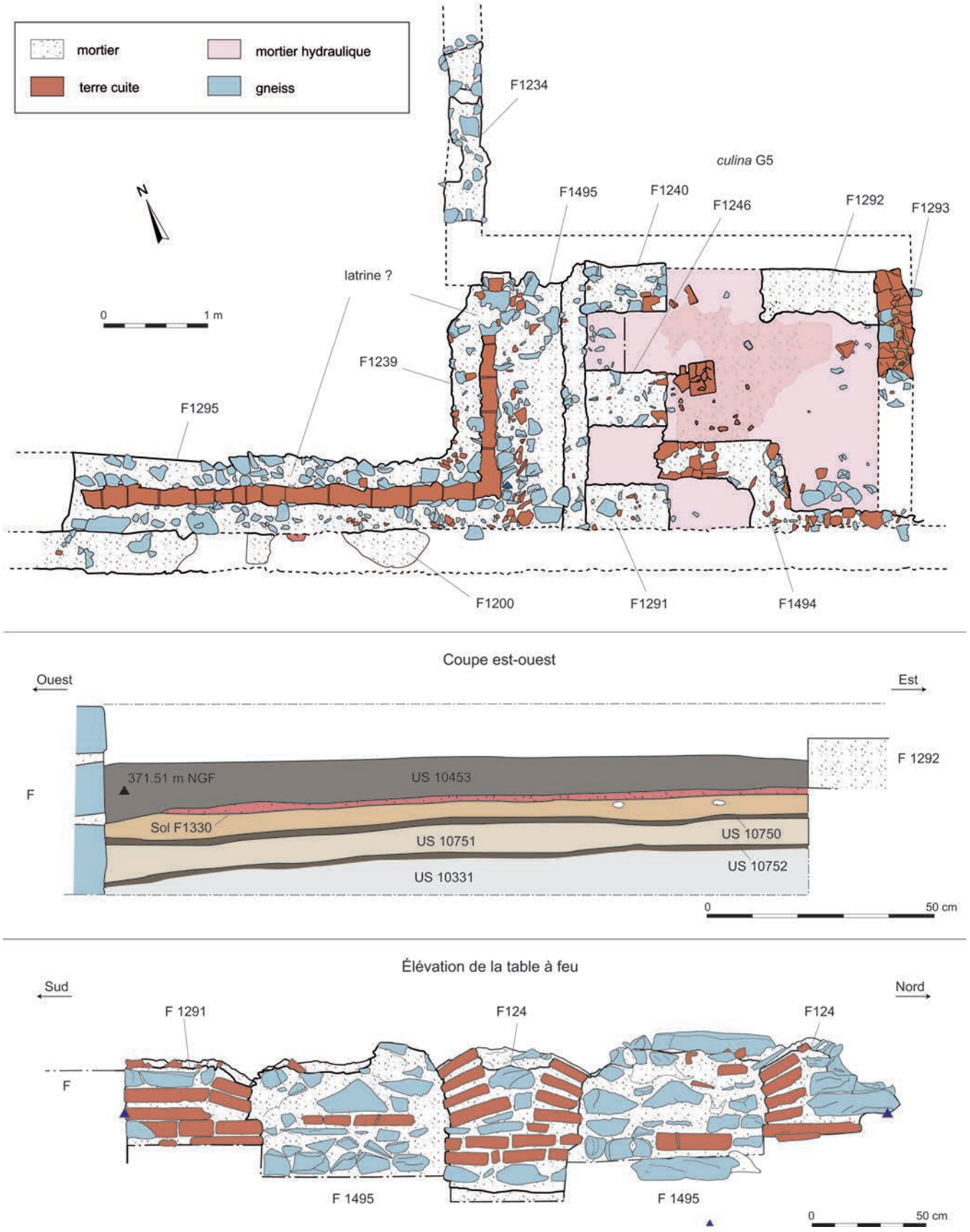


Fig. 146 – *Relevés planimétrique et stratigraphique des vestiges de la cuisine G5 (DAO : G. Morillon, Université Lumière Lyon-II).*



Fig. 147 – *Sol et aménagements internes de la cuisine G5, vue de l'est (cliché : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).*



Fig. 148 – *Détail des aménagements internes de la cuisine G5 (cliché : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).*

de la période julio-claudienne – à l'exception d'un seul élément beaucoup plus tardif (fragment de céramique à revêtement argileux de type Lamb. 1/3), vraisemblablement intrusif. Le lien de contemporanéité qui unit bains et cuisine se double, comme on le verra plus loin, d'une certaine complémentarité fonctionnelle.

La fonction de cet espace est tout aussi bien caractérisée. La présence d'un bloc maçonné comportant deux loges voûtées, identifiable à une « table à feu », d'une probable paillasse d'angle, ainsi que le niveau charbonneux qui en recouvre le sol, reconnu dès la fouille comme une couche de rejets de préparations alimentaires, témoignent clairement de sa vocation domestique et culinaire (fig. 150).

Du point de vue stratigraphique, la couche (US 10750-10752) correspond au premier niveau d'utilisation de la cuisine, rehaussé dans un second temps par un remblai (US 10749) préalable à l'installation du sol en béton de tuileau (SL 1330). Ces deux états de fonctionnement semblent se succéder dans un laps de temps relativement court. En effet, le premier niveau d'occupation livre beaucoup moins de rejets et témoigne d'une première phase d'utilisation qui suit immédiatement la construction de la pièce, tandis que celle qui recouvre le sol en tuileau documente son dernier état avant abandon.



Fig. 149 – *Détail de la loge voûtée nord F 1495 (cliché : M. Leperlier et A. Tripier, Université Lumière Lyon-II).*

Avaloir/latrine

Installée contre le mur occidental de la cuisine (M 1495), une canalisation maçonnée (CN 1239/1295) vient buter contre la façade de la *villa* (fig. 151). Elle forme un coude à angle droit en direction de l'ouest pour venir se jeter dans un égout (CN 1507) sous-jacent aux bains, dont l'embouchure s'ouvre au niveau du *caldarium*.

Son conduit est constitué de deux piédroits réalisés à l'aide de moellons de gneiss liés au mortier jaune, identiques à ceux mis en œuvre pour la construction de la cuisine. Le fond du conduit est revêtu de briques *sesquipedales* disposées dans la longueur et noyées dans le mortier des piédroits. Il affecte un léger pendage en direction du sud, puis de l'ouest, atteignant une vingtaine de centimètres de dénivelé au niveau de l'embouchure de l'égout (CN 1507). À son extrémité septentrionale, la canalisation est couverte de deux grosses dalles en gneiss bleu, qui correspondent à un aménagement ponctuel plutôt qu'au reliquat d'une couverture présente à l'origine sur l'ensemble du conduit, dont l'assise supérieure n'a pas conservé la trace. Son tracé est interrompu, au nord, par un négatif d'arrachage de forme quadrangulaire, bien marqué dans le rocher sur une largeur d'environ 0,60 m.

Cette canalisation en « L » peut être mise en relation avec les activités de la cuisine et/ou des bains adjacents. Ses maçonneries sont chaînées avec celles du bloc-cuisine et présentent les mêmes caractéristiques. Le mobilier recueilli dans son conduit conforte cette datation, puisqu'il se compose majoritairement d'éléments du I^er^ s. apr. J.-C. (sigillée de Gaule du Sud Drag. 24/25, Drag. 15/17B et Drag. 29b, plat en commune italique Goudineau 14), associés à quelques éléments plus récents (gobelet Déchelette 72, plat à bord rentrant en tournée rouge) qui ne sont pas antérieurs au milieu du II^e^ s. apr. J.-C. et semblent indiquer qu'elle a fonctionné au moins jusqu'à cette date.

La qualité de la mise en œuvre, ainsi que l'absence apparente de couverture, permettent d'écarter l'hypothèse d'un simple drain destiné à évacuer les eaux de pluie et d'envisager plusieurs hypothèses fonctionnelles. Celle d'un dispositif d'évacuation

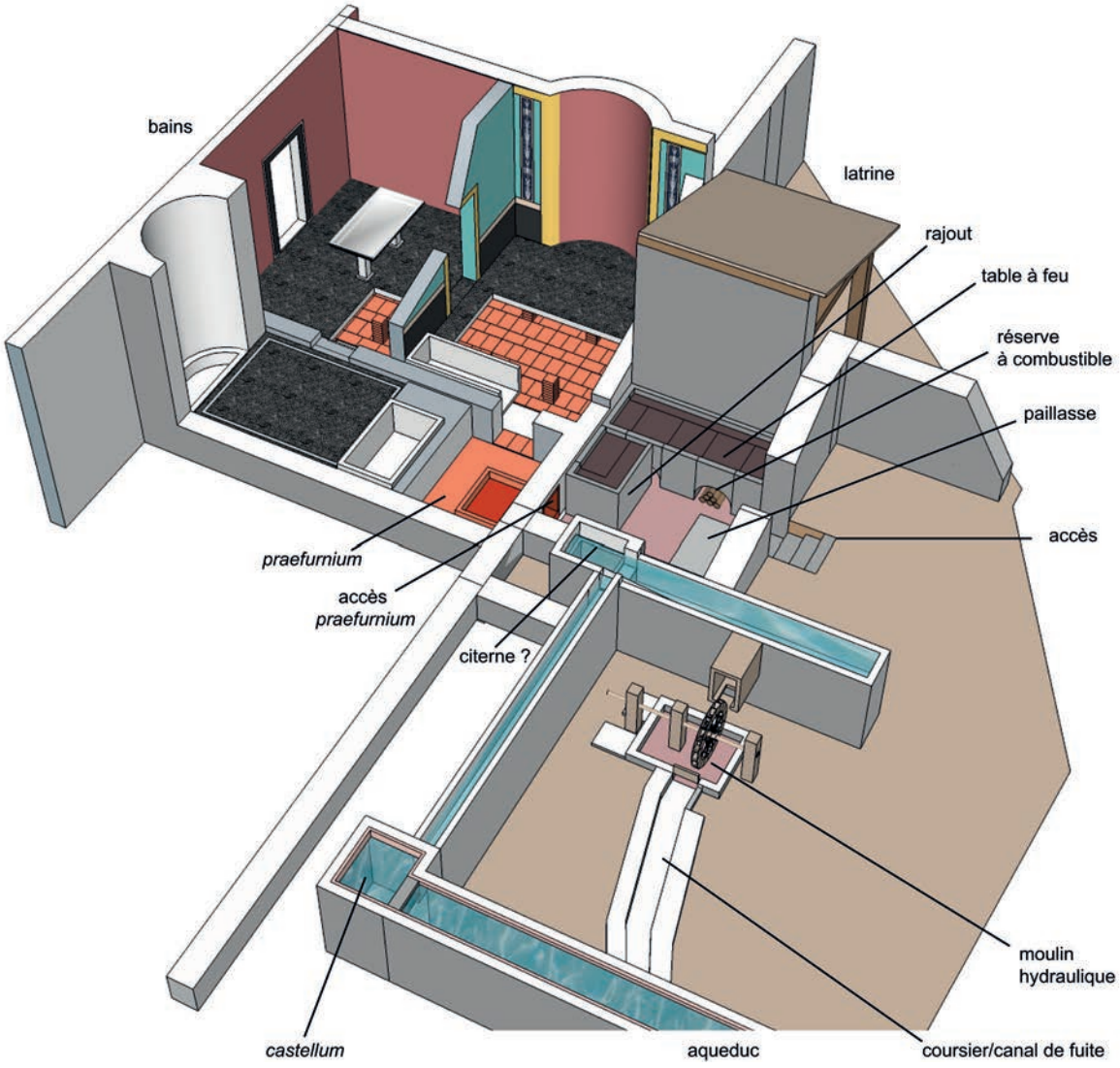


Fig. 150 – *Essai de restitution de la cuisine (DAO : M. Poux et B. Clément, Université Lumière Lyon-II).*

des eaux usées issues de l'activité culinaire peut s'appuyer sur l'existence d'un dispositif similaire, mis au jour dans la cuisine de la maison aux Xenia à Lyon-Vaise : un avaloir, constitué d'une banquette en bois de 1 m de longueur sur 0,50 m de largeur, constitue le point de départ d'une canalisation en bois dont l'extrémité s'élargit de façon similaire (Delaval *et al.*, 1995, p. 91). Situé à proximité d'un four culinaire et d'une banquette tenant lieu de paillasse, il remplissait la fonction de nos éviers actuels.

La position de l'extrémité du conduit à l'arrière de la table à feu conviendrait parfaitement à un tel usage. Le négatif d'arrachage qui ferme la canalisation au nord matérialise peut-être l'existence d'un réceptacle en bois, d'une vasque en pierre ou en terre cuite, récupérée lors de l'abandon de la cuisine. D'après les exemples conservés à Narbonne au Clos de la Lombarde, à Fréjus ou à Nîmes, il peut s'agir d'un bloc de pierre percé, voire d'une simple banquette en bois qui n'aurait laissé aucune trace (Bouet, 2009, p. 40). Sa localisation au nord de la cuisine impliquerait un usage extérieur, sauf à restituer une ouverture dans le mur qui en permettait l'accès à partir de l'intérieur de la pièce.

Ce type d'avaloir a également pu revêtir une fonction de latrine ou d'urinoir, souvent complémentaire de la précédente (*ibid.*, p. 40). Cette interprétation s'applique aux canalisations en « L » placées sur le tracé d'un égout (*ibid.*, p. 42), comme c'est le cas ici. Ce dispositif de 4 m par 6 m, probablement surmonté à l'origine d'une banquette en bois, se rattacherait à la catégorie des latrines à égout sur deux cotés perpendiculaires, dépourvus de colonnade intérieure (*ibid.*, p. 46). Ses dimensions et la mise en œuvre de l'égout prêtent à comparaison avec de nombreux exemples connus en milieu domestique : la latrine 70 de la maison des Dieux Océan ou celle de la maison de Sucellus à Saint-Romain-en-Gal, présentent la même disposition et des dimensions similaires.

L'absence de délimitation, au nord comme à l'ouest, peut s'expliquer par le degré d'arasement des vestiges fouillés dans ce secteur. L'hypothèse d'aménagements légers, de type cloisons en bois ou appentis sur poteaux porteurs, est parfaitement envisageable, à l'exemple des latrines restituées sur l'égout de Cherré à Aubigné-Racan dans la Sarthe, dépourvues de maçonneries extérieures et encore plus isolées des constructions de la *villa*, ou encore, de l'appentis restitué en limite occidentale des latrines de la maison du propriétaire à Mâlain (Bouet, 2009, p. 81-82 et p. 264).



Fig. 151 – *Canalisation en « L » à l'ouest de la cuisine G5 (avaloir ou latrine), vue de l'ouest (cliché : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).*

Moulin hydraulique (?)

La cuisine est environnée, au nord comme à l'est, d'un réseau remarquablement dense de structures hydrauliques vouées aussi bien à l'adduction qu'à l'évacuation de l'eau, qui se rattachent à différents états. Au centre de ce réseau a été identifiée une arrivée d'aqueduc, associée à un fond de bassin, dont la période de fonctionnement est contemporaine de celle des espaces balnéaire et culinaire de la *villa* julio-claudienne (état 3, fig. 144 et 152).

Plusieurs tronçons de murs récupérés ou très arasés subdivisent ce secteur (M 1241, M 1238, M 1239). Il est difficile, compte tenu de leur état de conservation et de la disparition des niveaux de sol, de déterminer s'ils sont constitutifs de bâtiments couverts, dont le plan et l'emprise ne sont par ailleurs pas perceptibles. Leur apparente fragilité, qui tranche avec leur écartement et l'absence de soutènements intermédiaires, incite plutôt à les interpréter comme des murs d'enclos ou comme des dépendances légères adossées au corps de bâtiment principal. Les deux murs (M 1238 et M 1241), en particulier, délimitent un espace rectangulaire d'environ 4 m par 1,40 m, qui a pu constituer une réserve de bois pour les foyers de la cuisine et le *praefurnium* des thermes voisins.

Le tronçon de maçonnerie (M 1243), de par sa position isolée et sa largeur inhabituelle (0,94 m, alors que la totalité des maçonneries de la *villa* présente une largeur comprise entre 0,40 m et 0,60 m), est interprété comme un mur de support d'arrivée d'aqueduc. Orienté nord-sud, il se développe sur plus de 8 m. Son extrémité sud semble rejoindre le mur de façade septentrional de la *villa*, dont il est néanmoins séparé par une interruption d'environ 2 m de largeur. Cette lacune correspond au négatif d'arrachage d'une structure de forme quadrangulaire dont seule la fondation de blocs a été mise en évidence et dont la nature n'a pu être précisée. Ce mur est associé, sur son côté ouest, à plusieurs piles en maçonnerie inégalement conservées, présentant une forme plus ou moins quadrangulaire d'environ 0,80 m de côté. L'une d'elles est chaînée au mur (M 1243). Une canalisation enterrée (CN 1533-1541) longe son côté est. Elle se jette au sud dans un grand collecteur et oblique au nord de quelques degrés en direction du nord-est. Son conduit creusé dans le terrain naturel a reçu une couverture de briques *sesquipedales* disposées à plat, scellée par une couche de tuileau recouverte d'argile.

Cette configuration rappelle les aqueducs dédiés à l'alimentation en eau de domaines privés en Gaule Narbonnaise (Fabre *et al.* dir., 2005). Il est en effet établi que l'adduction de l'eau indispensable au fonctionnement des bains, des latrines, des bassins d'agrément, de la cuisine et des chais constitutifs de cet état de la *villa* se faisait essentiellement par le biais de conduites forcées, aériennes ou affleurant au niveau des sols [89]. La pression nécessaire à la circulation de l'eau dans ces conduites forcées implique l'existence, en amont, d'un dispositif d'apport et de redistribution plus important [90], que le regroupement des activités balnéaire, culinaire et vinicole incite à localiser à proximité de l'angle nord-est de la *villa*. De par ses caractéristiques (tracé perpendiculaire à la façade de la *villa*, absence de murs de refend, largeur très importante, association avec une canalisation latérale et des piles maçonnées), le mur (M 1243) est directement comparable aux arrivées des aqueducs de Vareilles à Paulhan, de Saint-Bézard à Aspiran ou de Lauribelle Basse (Mauné, 2005).

Cette hypothèse est confortée par la découverte, à l'est du mur, d'un gros fragment de *specus* réutilisé pour l'aménagement d'une sépulture d'époque tardo-antique ou médiévale fouillée dans ce secteur. Réalisé à l'aide d'une épaisse couche de mortier de tuileau, ce fragment de conduit d'environ 1,20 m de longueur pour 0,60 m de largeur ne s'intègre, par ses dimensions, à aucun des aménagements hydrauliques fouillés à ce jour dans l'emprise de la *villa*. Bien que déplacé, il venait probablement couronner le mur (M 1243), situé une dizaine de mètres plus à l'ouest.

À l'ouest du mur, une structure hydraulique assure la jonction entre ce dispositif et la cuisine adossée aux bains. Il s'agit d'un petit bassin de forme quadrangulaire (F 1500), encadré au nord et au sud par des lambeaux de piédroits maçonnés délimitant une sorte de bac mesurant 1,10 m par 1,30 m (fig. 153). Son fond, constitué de gros fragments de brique et de tuile disposés à plat sur un lit de mortier jaune, présente un pendage marqué d'environ 0,10 m d'ouest en est. Il est connecté dans son angle nord-est à une canalisation maçonnée (CN 1242). Au nord et au sud, les piédroits comportent des encoches rectangulaires d'environ 0,20 m de large qui peuvent être interprétées comme les logements d'une vanne en bois servant à contrôler le débit de remplissage du bassin. Un bloc de maçonnerie quadrangulaire (M 1501) vient s'adosser au piédroit du bassin, évidé sur sa face supérieure de manière à ménager un logement vertical de 0,30 m de profondeur pour autant de large.

89. Aucune d'entre elles n'a pu être mise en évidence du fait de l'arasement des sols, à l'exception d'une frette de serrage de canalisation en bois retrouvée en place quelques mètres à l'est de la cuisine. Elle conforte l'hypothèse de l'existence d'un dispositif d'alimentation semi-aérien en matériaux périssables, peut-être couplées à des fistules en plomb qui ont été entièrement récupérées.

90. Bien que localisé quelques centaines de mètres en contrebas de la *villa*, l'aqueduc du Gier n'a pu remplir ce rôle puisqu'il correspond dans ce secteur à une portion enterrée, le branchement d'une adduction secondaire à caractère privatif étant par ailleurs exclu s'agissant d'un ouvrage public de cette importance. En revanche, plusieurs sources sont identifiées sur le territoire de la commune de Saint-Laurent-d'Agny et en particulier, le secteur de la colline Saint-Vincent située en amont du village actuel.

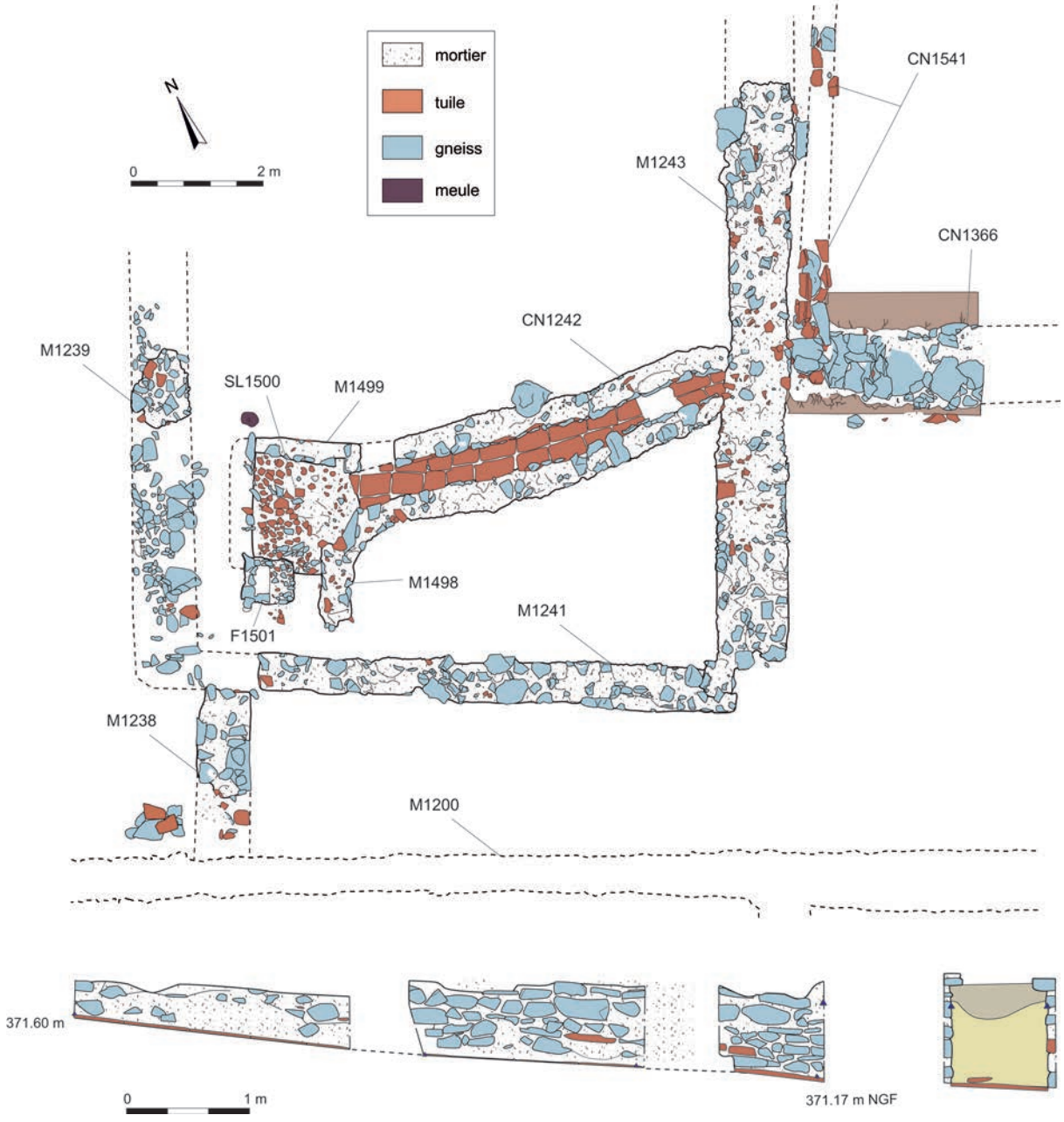


Fig. 152 – *Relevés planimétrique et stratigraphique des installations hydrauliques fouillées à l'est de la cuisine G5 (DAO : G. Morillon, Université Lumière Lyon-II).*

La canalisation (CN 1242) se prolonge à l'est sur 5,40 m de longueur et se poursuit au-delà du mur (M 1243) pour venir se connecter au grand collecteur (CN 1366). Son conduit, large de 0,45 m, est délimité par deux piédroits soigneusement mis en œuvre sur plusieurs assises suivant la déclivité du terrain naturel. Ils ont conservé la trace d'un revêtement en mortier de tuileau lissé. Le fond de la canalisation est revêtu de dalles de terre cuite disposées dans la longueur sur deux rangées. Il présente, à l'instar du bassin, une pente importante d'environ 9 %, entre les cotes d'altitude de 371,63 m NGF à l'ouest et 371,16 m NGF à l'est. Les vestiges de dalles de couverture en gneiss disposées en encorbellement sur la partie supérieure des piédroits ont été observés uniquement dans sa moitié orientale, qui est aussi la plus profonde. Le conduit n'est pas parfaitement rectiligne et décrit un léger coude qui marque la limite entre ses sections couverte et non couverte.

Ces aménagements s'inscrivent dans le prolongement de l'alignement de piles maçonnées mises en évidence à l'ouest de l'arrivée de l'aqueduc. Le bassin, à la différence de ceux fouillés dans l'emprise de la *villa*, ne comporte aucune couche de mortier hydraulique susceptible d'indiquer un usage de rétention ou de stockage de l'eau. Le conduit auquel il est relié diffère lui aussi sur de nombreux points des autres canalisations construites dans cette zone, par sa pente très importante, par son mode de construction en assises superposées et décroissantes selon la pente du terrain, ainsi que par sa couverture partielle, limitée à la moitié est du conduit.



Fig. 153 – *Bassin, conduit d'évacuation et* meta *de meule rotative à l'est de la cuisine G5, vue de l'ouest (cliché : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).*

L'hypothèse d'un château d'eau (*castellum*) servant à redistribuer l'eau en provenance de l'aqueduc et/ou d'une dérivation portée par les piles maçonnées doit être envisagée en premier lieu. Elle peut s'appuyer sur le fait que le bassin était doté de deux vannes qui permettaient de diriger et de réguler le débit de l'eau dans des conduites forcées en bois ou en plomb. La rétention de quelques mètres cubes suffisait à assurer la pression nécessaire à sa circulation sur de longues distances et au fonctionnement des jets et des fontaines qui ornaient les bassins d'agrément. Il a également pu servir de bassin de décantation, comparable à ceux qui jalonnent l'aqueduc du Traversan près de Mailhac dans l'Aude (Fabre *et al.* dir., 2005).

Sa position décalée par rapport à l'arrivée de l'aqueduc permet d'envisager une autre hypothèse suggérée par la découverte, à l'aplomb du bassin, d'une meule rotative presque intacte rejetée dans la tranchée de récupération d'un mur postérieur, qui a recoupé ce dernier. Façonnée dans une pierre alvéolaire d'origine volcanique, elle correspond à la partie active (*catillus*) d'un petit moulin rotatif dont la forme de cône prononcé et l'œillard perforant caractérisent, en règle générale, les meules mues par l'énergie hydraulique (Longepierre, 2007). Malgré son module réduit, elle signale l'existence d'une petite installation de meunerie hydraulique qui a pu prendre place sur le bassin (fig. 150). Caractérisé par une très forte pente, sa largeur importante et l'absence de couverture, le tronçon ouest de la canalisation (CN 1242) a pu servir de coursier d'entraînement [91] ; son tronçon oriental, qui présente un léger décalage d'orientation, une pente plus faible et une couverture, de canal de fuite pour augmenter le débit d'eau nécessaire au fonctionnement du moulin ; la conduite qui s'ouvre sur le côté sud du bassin, de canal de dérivation contrôlé par une vanne, assurant peut-être l'alimentation des thermes, de la cuisine, des latrines et des bassins situés en contrebas.

Tous ces aménagements hydrauliques sont datés par l'abondant mobilier retrouvé dans leurs comblements respectifs, qui se compose presque exclusivement de céramiques caractéristiques du I^er^ s. – sigillée de Gaule du Sud (Drag. 27b, Drag. 15/17B, Drag. 18, Ritt. 8, Drag. 29b, Drag. 37) et du Centre (Drag. 15/17 non grésé, gobelet Lez 102/Déch. 72), parois fines lyonnaises, bol de Roanne (Périchon 16), céramiques communes (pots à col côtelé, marmite globulaire à lèvre pendante, mortier à lèvre en bourrelet et collerette, jattes à bord rentrant, lèvre aplatie ou à sillons, cruches à lèvre en bandeau mouluré, en bourrelet, en bandeau strié, pot à provision à bord concave de type Ha. 62), amphores Dressel 7/11 et amphores Gauloise 2-3, témoignent d'une utilisation qui s'étend de l'époque augustéenne à l'époque flavienne.

COMPARAISONS

Un exemple d'adaptation d'architecture urbaine en milieu rural

La cuisine de la *villa* de Goiffieux se distingue par ses dimensions extrêmement réduites, puisque ses murs très rapprochés ménagent un espace intérieur d'à peine 8 m², occupé à plus de 40 % par une table à feu et une paillasse d'angle. Elles détonnent par rapport à celles du corps de bâtiment auquel elle est adossée, qui mesure dans cet état près de 70 m par 60 m de côté, et est doté de pièces de réception et de service qui présentent des surfaces utiles de trois à quatre fois supérieures, auxquelles il faut ajouter une avant-cour de plus de 3 000 m² et diverses dépendances fouillées au nord de la *villa*, qui portent son étendue totale à près de 2 ha.

Par comparaison (fig. 154), les cuisines des *villae* suburbaines et rustiques fouillées en Italie présentent des surfaces beaucoup plus vastes, presque systématiquement supérieures à 50 m², à l'exemple de celles de la *villa* Adriana et de la *villa* San Marco à Stabies, de la *villa* de P. Fannius Synistor à Boscoreale ou encore, de la *villa* des Mystères (Salza Prina Ricotti, 1978-1980, p. 245-246 ; Bouet, 2001, p. 251). À Pompéi comme à Herculanum, c'est du côté des cuisines aménagées au cœur ou en marge des grandes *domus* urbaines qu'il faut se tourner pour trouver les parallèles les plus pertinents (Salza Prina Ricotti, 1978-1980 ; Kastenmeier, 2007, p. 69 *sqq.*). Leur dimension dépasse rarement 20 m² et avoisine plutôt, en moyenne, les 10-12 m².

En Gaule, seule la cuisine de la Brunette à Orange soutient la comparaison avec celle de Goiffieux : longue de 2,60 m pour une largeur de 2,40 m, sa surface au sol dépasse à peine 6 m². La cuisine de la *domus* aux Bouquets à Périgueux est à peine plus vaste. Même en contexte urbain, les plus grandes demeures d'un statut comparable à celui de la *villa* de Goiffieux sont généralement dotées d'espaces de cuisine plus spacieux. À titre comparatif et pour s'en tenir aux exemples décrits dans ce volume, la « petite » cuisine de l'îlot des Cordeliers à Poitiers offre une surface utile de 35 m² (voir l'article de A.-M. Jouquand, *supra*, p. 121-124), celle de Javols, 43 m² dans son premier état (voir l'article de A. Ferdière, *supra*, p. 39-70) ; dans son état le plus récent en revanche, caractérisé par l'ajout

91. Son revêtement de sol présente, à ce niveau, une légère concavité qui pourrait résulter d'un mouvement rotatif répété. L'absence de traces caractéristiques sur les piédroits peut être imputée à la disparition des enduits de parement et à la nature basique de l'eau captée dans la roche métamorphique locale, qui ne favorise pas la formation de dépôts calcaires.

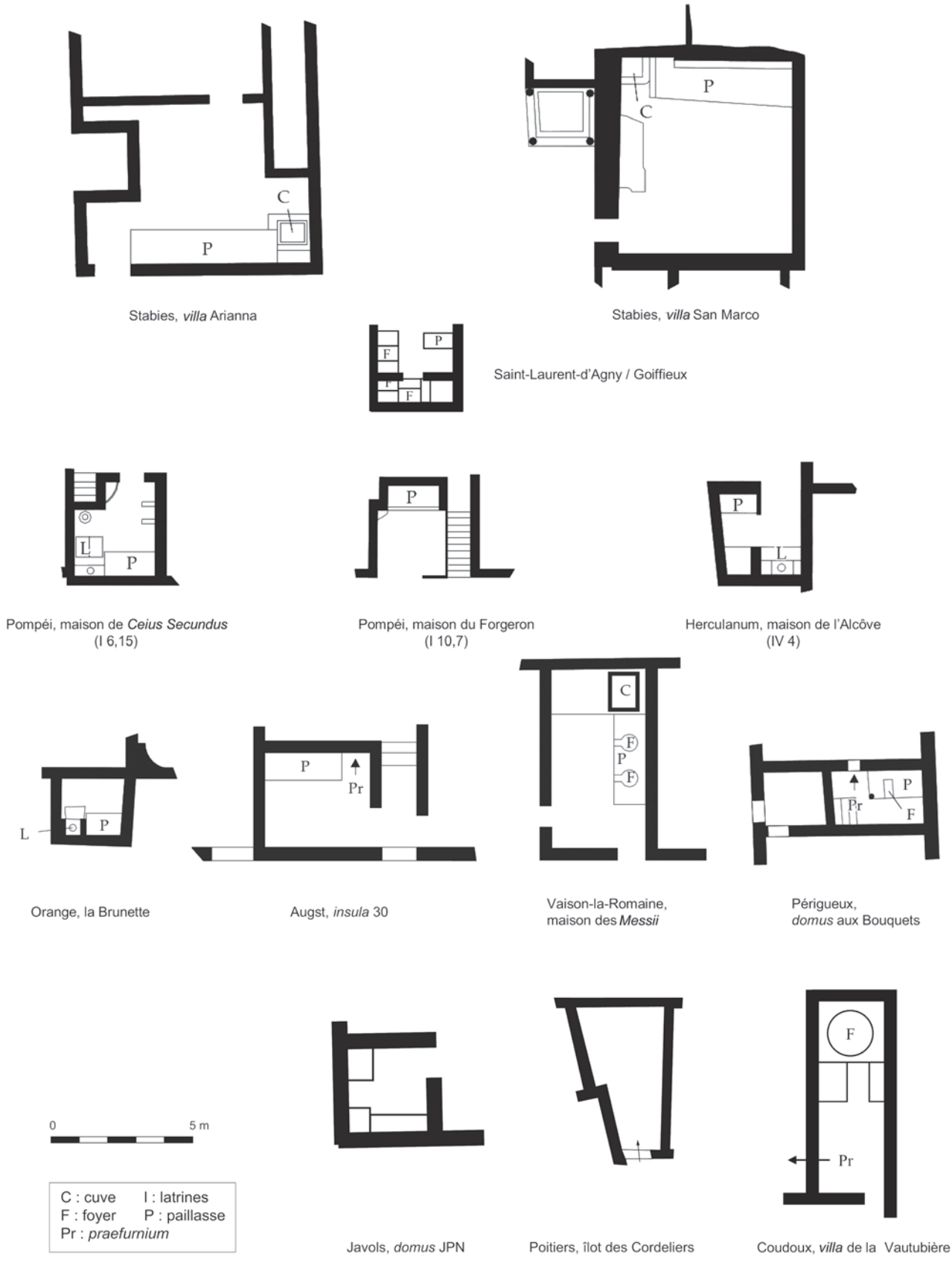


Fig. 154 – *Planche de comparaison de plans de cuisines urbaines et rurales attestés en Italie et en Gaule (complété d'après Bouet, 2001).*

d'une paillasse et d'un four d'angle, son espace intérieur, réduit à 22 m², se rapproche davantage des dimensions mesurées ici. L'identification de certaines cuisines de grandes dimensions à des aménagements de *scholae* (Bouet, 2001) ou des équipements publics utilisés par les particuliers, comme on en connaît à Pompéi (Kastenmeier, 2007, p. 81-82), ne saurait être invoquée, puisque les petites cuisines d'Orange et de Périgueux sont également interprétées comme telles (Bouet, 2001).

En ville, cette économie d'espace est amplement justifiée par le manque de place et les contraintes urbanistiques. En milieu rural, elle pourrait éventuellement s'expliquer par le souci de confiner la chaleur dans un espace restreint et peu aéré. La cuisine de Goiffieux évoque plutôt, par son module et ses aménagements internes, l'adoption littérale d'un modèle architectural reproduit tel quel, indépendamment de l'espace disponible. Au reste, ses dimensions et ses caractéristiques s'accordent à celles des bains adjacents : construits à une échelle tout aussi réduite sur le modèle « pompéien » à *schola labri* et *solium* opposés, leurs décors sont directement inspirés de modèles italiens (peintures du III^e^ style « classique », mosaïques à écailles, *labrum* bipode importé de Campanie).

Tables à feu à foyers surélevés : un critère de romanisation ?

Les aménagements internes de la cuisine de Goiffieux renvoient au même modèle architectural. Le bloc maçonné qui occupe le tiers ouest de la pièce peut être interprété comme un bloc-cuisine à foyers surélevés, dont l'assise supérieure forme une table à feu comparable à nos cuisinières ou potagers. La banquette maçonnée en « L » (M 1494) qui vient s'accoler au sud du massif a été rajoutée à une date postérieure. Elle en restreint en partie l'accès et répond sans doute à la volonté d'installer un foyer supplémentaire, à moins qu'elle ait servi de support à une chaudière, desservant à la fois la cuisine et les bains avec lesquels celle-ci communiquait (voir *infra*).

Ce type de support de cuisson maçonné est bien documenté dans le monde romain. À Pompéi comme à Herculanum, les tables à feu existent sous de nombreuses variantes : de forme carrée ou rectangulaire, elles sont généralement placées dans l'angle ou sur un petit côté de la cuisine et souvent pourvues, à leur base, d'une ou plusieurs réserves à combustible surmontée(s) d'une voûte semi-circulaire ou brisée (Foss, 1994, p. 78 *sqq.* ; Kastenmeier 2007, p. 81 *sqq.*) (voir *infra*, fig. 158). Elles sont également présentes sur d'autres sites comme Ostie ou Sperlonga (fig. 155), où l'on note leur disparition dans le courant du II^e^ s. au profit de dispositifs mobiles comme les braseros en métal (Salza Prina Ricotti, 1978-1980, p. 278). Du point de vue de leur position à l'extrémité de la pièce, dont ils occupent toute la largeur, les foyers surélevés de Goiffieux sont directement comparables aux tables à feu en position terminale attestées dans plusieurs cuisines de Pompéi (III, 4, 3 ; VI, 10, 11 et VI, 15, 22).

De tels dispositifs sont inconnus en Gaule avant la conquête, où les foyers horizontaux disposés à même le sol constituent la règle. À l'instar des fours surélevés, ils peuvent être considérés comme un critère de romanisation ou, plus largement, de « méditerranéisation » des espaces culinaires, qui va de pair avec l'adoption de nouveaux modes de préparation alimentaire (cuisson de galettes dans des fours, friture dans des *patinae*, *cf.* Desbat *et al.*, 2006).

Un premier inventaire réalisé par A. Ferdière dans le cadre de la récente publication de la cuisine de Javols a montré que ces dispositifs étaient bien présents dans certains chefs-lieux situés à la pointe du processus de romanisation (Trintignac *et al.*, 2011, p. 114). C'est notamment le cas de la cuisine de



Fig. 155 – *Cuisine et table à feu de la* domus Tiberiana *à Sperlonga, Italie (cliché : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).*

Javols, où une table à feu est associée à un four et à une paillasse d'angle ; de celle de la *domus* des Bouquets à Périgueux, dotée d'une paillasse revêtue d'une couche de *tegulae* dans laquelle une dépression quadrangulaire sur laquelle étaient fixées des barres transversales accueillait les braises (Barrière *et al.*, 1998, fig. 37) ; de la cuisine du Clos de la Lombarde à Narbonne (Sabrié *et al.*, 1987) ; de la *domus* suburbaine de la Brunette à Orange (Mignon *et al.*, 1997, p. 178-179) ; ou encore de la *domus* des *Messii* à Vaison-la-Romaine, surmontée de deux foyers circulaires aménagés dans la maçonnerie (Bouet, 2001) (fig. 156).

Hors de Narbonnaise, ce type de dispositif est attesté plus sporadiquement. Il ne semble être véritablement répandu que dans la colonie de *Lugdunum*, où il est attesté dès le I^er^ s. av. J.-C. sous la forme de foyers légèrement surélevés, à la surface d'un socle maçonné de faible hauteur, découverts dans le cryptoportique du « pseudo-sanctuaire de Cybèle » (voir l'article de A. Desbat, *supra*, p. 27-37) ; la maison à l'*Opus spicatum* qui le jouxte à l'ouest, à peine plus tardive, comporte une table à feu plus élaborée, supportée par une banquette de 1,80 m de long sur 0,70 m de large dont le plan de cuisson était encore couvert de braises (*ibid.*) ; encore mieux conservé, un bloc-cuisine découvert rue Cléberg et daté du III^e^ s. se compose d'un massif maçonné de 1,85 m par 0,82 m de large, dont la façade est interrompue par deux loges adjacentes, couverte pour l'une d'elles d'une voûte de briques en encorbellement (voir l'article de A. Desbat, *supra*, fig. 40, p. 32 ; Desbat *et al.*, 2006, p. 184 ; Chomer, Le Mer dir., 2007, p. 204, fig. 84 et p. 553, fig. 507). Une simple paillasse, probablement surmontée de foyers, est également signalée dans la maison aux *Xénia* à Vaise (Delaval *et al.*, 1995, p. 90).

On retrouve le même type d'aménagement dans la *domus* des Cordeliers à Poitiers, sous la forme d'un double foyer légèrement surélevé (voir l'article de A.-M. Jouquand, *supra*, p. 121-124), dans l'*insula* 30 d'Augst (Bouet, 2001, p. 253, fig. 15), ou encore, dans la grande cuisine récemment fouillée place de Jaude à Clermont-Ferrand (voir l'article de G. Alfonso, *supra*, p. 71-92). Ces exemples ne sauraient toutefois être considérés comme représentatifs des pratiques culinaires domes-



Fig. 156 – *Table à feu de la* domus *des* Messii *à Vaison-la-Romaine (cliché : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).*

tiques, puisqu'à l'instar de ceux de la *domus* au Bouquet ou de de la Brunette à Orange, ils sont interprétés comme des équipements semi-publics de type *schola* (Bouet, 2001). D'autres exemples de tables à feu connus dans certaines agglomérations secondaires comme Mâlain (Roger, 1975), Braux (Mordant dir., 1994-1995, p. 85), Bliesbruck (Petit *et al.*, 2005, p. 178) ou, plus récemment, à Grand (voir l'article de M. Gazenbeek, *supra*, p. 97-112) demeurent à chaque fois isolés et ressortissent peut-être à la même catégorie architecturale.

Selon A. Bouet, paillasses et foyers culinaires correspondent en Gaule à des emprunts de facture typiquement italique, qui n'ont guère été mis en œuvre que dans les cuisines adaptées aux banquets publics (Bouet, 2001, p. 250-253). Ce n'est sans doute pas un hasard si la seule représentation figurée illustrant leur fonctionnement, un bas-relief du monument d'Igel en Rhénanie-Palatinat, évoque un contexte de *caupona* ou de *thermopolium* (voir l'article de A. Desbat, *supra*, fig. 51, p. 37). C'est probablement la même raison qui explique qu'on ne les retrouve presque jamais dans les *villae* rustiques, à de rares exceptions près comme celle de Saignon (Tallah, 2004, p. 317).

Ces tables à foyers surélevés sont plus répandues qu'il n'y paraît au premier abord, mais demeurent principalement concentrées en Narbonnaise ou aux marges de la Province, dans les colonies et dans les chefs-lieux, où elles sont réservées aux cuisines de *scholae*, aux auberges ou aux *domus* les plus prestigieuses (voir introduction, *supra*, fig. 1, p. 3). Au même titre que les péristyles, les bassins d'agrément ou les bains privés, ces emprunts architecturaux sont l'apanage d'élites fortement acculturées ou d'immigrants italiques, comme en témoigne leur apparition précoce et isolée au sein de la maison 1 du Parc aux Chevaux (PC1) à Bibracte (Paunier, Luginbühl, 2004). Leur usage ne s'est jamais vraiment généralisé dans les provinces gauloises, où la découverte de tables à feu reste exceptionnelle en regard des nombreux foyers ouverts connus en contexte urbain aussi bien que rural : la fréquence de ces derniers montre que le degré d'arasement des vestiges ne saurait être invoqué pour expliquer leur disparition.

Un détail architectural distingue la table à feu de Goiffieux et la rapproche davantage des exemples italiens : à savoir la



Fig. 157 – *Représentation du four à pain de Sainte-Colombe, pourvu d'un réserve à combustible (cliché : P. Veysseyre, Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal).*

présence des deux loges voûtées aménagées à sa base, souvent interprétées à tort comme des fours sous-jacents au plan de cuisson. Sur la base des exemples pompéiens et du bas-relief déjà cité du monument d'Igel, auquel fait écho la construction du four représenté sur la mosaïque des Travaux à Sainte-Colombe, doté à sa base d'une loge voûtée remplie de bois de chauffe (fig. 157), elles doivent être interprétées comme des réserves à combustible. En Gaule, ce type d'aménagement n'est attesté que pour trois des exemples énumérés plus haut : pour le foyer de l'Îlot des Cordeliers à Poitiers, qui a conservé à sa base les départs de deux piédroits voûtés, pour le four à pain de la Vautubière à Coudoux (Bouches-du-Rhône) et, avec réserve, pour la table à feu de la rue Cléberg à Lyon – la disparition du plan de cuisson ne permet pas d'exclure l'hypothèse de foyers sommitaux, identiques à ceux connus dans la maison des *Messii* à Vaison-la-Romaine. Le faible nombre d'occurrences est d'autant plus significatif que ces loges restent identifiables à la base de foyers les plus arasés, comme c'est le cas de celui de Poiters. On observe, par contraste, que les réserves à bois sont presque systématiquement présentes à la base des tables à feu campaniennes et, plus largement, italiques (fig. 158) [92]. Cet emprunt fonctionnel, qui caractérise les dispositifs les plus fidèles au modèle pompéien, renforce l'hypothèse d'une adoption littérale de ce modèle par les architectes de la *villa*.

92. On en trouvera de nombreux exemples sur le site http:// www.pompeiiinpictures.com, dont sont issues les photos des fig. 158, 160 et 162 : *domus* I, 6, 7 ; II, 4, 10 ; I, 12, 16 ; V, 3, 10 ; VI, 2, 10 ; VI, 5, 10 ; VI, 9, 6 ; VI, 9, 7 ; VI, 15, 23 ; VII, 16, 22 ; VIII, 5, 9 ; VIII, 5, 37 ; IX, 1, 20 ; IX, 2, 25 ; IX, 3, 5-24 ; IX, 14, 4.



Fig. 158 – *Exemples de tables à feu à double réserve de combustible à Pompéi* (© Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei).



Fig. 159 – Praefurnium *vu du sud, avec accès supposé depuis la cuisine (flèche blanche) (cliché : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).*

Cuisines et bains

Une autre particularité unit la cuisine de Goiffieux aux espaces culinaires documentés en Italie et en Narbonnaise : sa relation architecturale avec le balnéaire et, plus précisément, avec le *praefurnium* qui assurait leur chauffage. Cette juxtaposition n'est pas exceptionnelle et obéit à une certaine logique fonctionnelle. Toutes les tables à feu ne sont pas dotées de foyers surélevés et la cuisson des aliments s'y faisait le plus souvent de manière indirecte, par un apport de braises obtenues sur un foyer entretenu à proximité immédiate. Ce dernier ne saurait être localisé au sein même de la cuisine, compte tenu de son espace très réduit et de l'absence de traces au sol. On peut supposer que les braises étaient prélevées sur le foyer du *praefurnium* adjacent, doté d'un large foyer maçonné, d'une aire de travail et d'un cendrier dédié au stockage des charbons incandescents (fig. 159) [93].

Ces derniers étaient probablement récupérés par une ouverture pratiquée, au niveau de la cuisine, dans le mur de façade nord des bains, qui n'en a pas conservé la trace du fait de son arasement. Cette manœuvre expliquerait le sol surbaissé de la pièce, destiné à faciliter l'accès au foyer. Situé à l'interface de la table à feu et du cendrier du *praefurnium*, l'aménagement maçonné qui barre l'accès d'une des réserves à bois a peut-être répondu à cet usage. Les cuisines pompéiennes documentent plusieurs cas d'obstruction d'une réserve à combustible par des ajouts destinés à augmenter la surface du plan de cuisson (fig. 160) [94]. En l'espèce, cette base en « L » encadre un espace vide qui a pu faire office de second cendrier, destiné à stocker les braises à l'intérieur de la cuisine. Elle a également pu servir de support de chaudière en métal ou en terre cuite, fournissant de l'eau chaude aux bassins du balnéaire comme aux activités culinaires.

93. Ce *praefurnium* dépourvu de véritable canal de chauffe correspond au type I de A. Bouet (2003a). Sur 130 foyers de thermes répertoriés en Gaule Narbonnaise, plus de 42 % appartiennent à cette variante.

94. Pompéi IX, 5, 14 ; VI, 2, 16.

La mutualisation de foyers dédiés aux activités balnéaires et culinaires répond à un souci d'économie des ressources énergétiques autant que de limitation des risques d'incendie. À Pompéi, les cuisines de la maison du Ménandre (I, 10, 4) et de la maison du *Torello di Bronzo* (V, 1, 7) jouxtent le *praefurnium* des bains. Dans les deux cas, la communication entre ces deux espaces se faisait au niveau de la table à feu qui accueillait les braises, par l'intermédiaire d'un aménagement maçonné obstruant l'une des réserves à combustible comme c'est le cas ici (fig. 161). Dans la *villa* de Diomède, le *praefurnium* chauffant le *caldarium* adjacent est installé directement dans la cuisine, sur une table à feu qui a accueilli plusieurs feux et un petit four, dispositif également attesté dans la maison de l'Empereur Joseph II (VIII, 2, 39) (Bouet, 1992, p. 263-264, fig. 21).

En Gaule, la même association est documentée sur plusieurs sites. Dans la *domus* aux Bouquets à Périgueux, le *praefurnium* est installé au sein même de la cuisine, tout comme celui de la l'*insula* 30 à Augst, qui assurait le chauffage du *triclinium* d'hiver attenant. Le four à pain de la *villa* de la Vautubière à Coudoux est localisé dans une petite pièce de service adossée, comme à Goiffieux, au *praefurnium* des bains (fig. 162) (Bouet, 1992). À l'inverse, la pièce dédiée au chauffage du balnéaire de la *villa* de Sélongey en Côte-d'Or comporte un foyer et un four domestique aménagés à même le sol (*Gallia Informations*, 43, 1985, p. 261).

Cuisines et latrines

La juxtaposition spatiale des espaces culinaires et des lieux d'aisance relève d'une association architecturale et fonctionnelle plus récurrente, bien soulignée par G. C. Jansen au sujet de Pompéi et par A. Bouet pour les provinces gauloises (Jansen, 1997, p. 128). Elle est notamment attestée à Martigny, à Fréjus, à Orange, à Saint-Rémy-de-Provence (Bouet, 2009, p. 177 n. 490), ou encore à Poitiers (voir l'article de A.-M. Jouquand, *supra*, p. 121-124).

Cuisines et latrines se rattachent aux communs de la *domus* ou la *villa* et sont, à ce titre, le plus souvent reléguées en périphérie de ses espaces de réception et de confort. Leur proximité se justifie principalement par le fait qu'elles nécessitent le branchement à des collecteurs de fort diamètre, destinés à assurer l'évacuation des déchets comme des eaux usées résultant des pratiques culinaires. En l'occurrence, la relégation de ces deux espaces à l'extérieur du corps de bâtiments principal plaide pour un usage destiné à la domesticité plutôt qu'au maître des lieux et à sa famille. Comme c'est fréquemment le cas, il est probable qu'un autre corps de latrine leur était réservé dans des secteurs de la *villa* directement accessible depuis le péristyle, vraisemblablement localisés à la périphérie des bains sous la route actuelle (Bouet, 2009, p. 177).

Le négatif d'arrachage mis en évidence à l'extrémité du conduit des latrines permet de supposer l'existence d'un avaloir en pierre ou en bois, accessible depuis la façade extérieure de la cuisine ou de l'intérieur, par l'intermédiaire d'une ouverture pratiquée dans son mur nord au niveau de la table à feu. Dans le contexte de la colonie de Lyon, l'avaloir mis en évidence dans la maison aux *Xenia* offre un exemple parfaitement contemporain de celui mis au jour à Goiffieux, puisqu'il appartient au second état de la *domus*, daté du milieu du Ier s. apr. J.-C. L'avaloir de

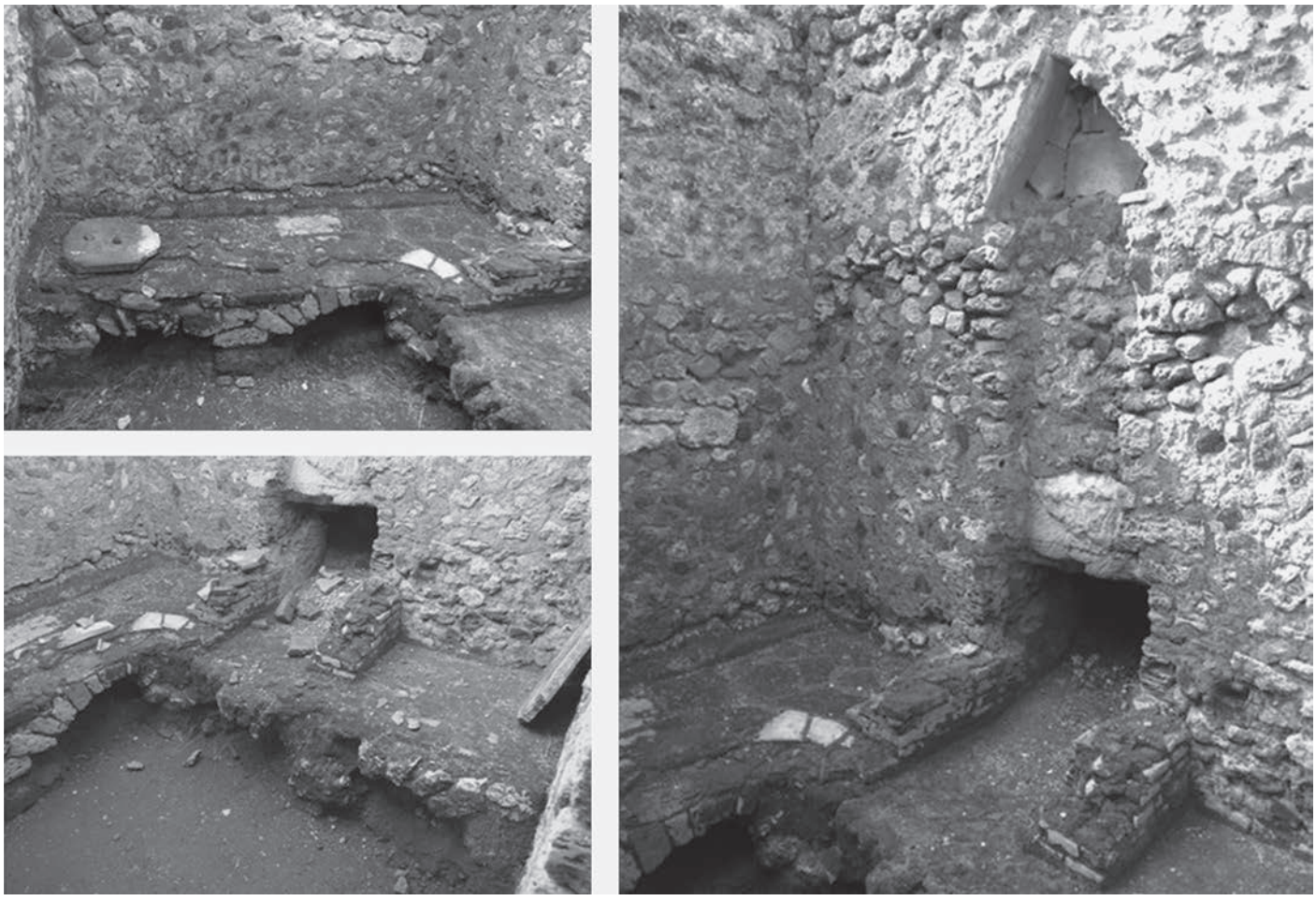


Fig. 160 – *Pompéi,* Casa del Torello di Bronzo *(V, 1, 7), communication aménagée entre la cuisine et le* praefurnium *des bains (*© Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*).*

la *domus* suburbaine de la Brunette près d'Orange se présentait comme un massif maçonné de forme carrée, prolongé par un égout et directement adjacent au foyer comme cela serait le cas ici (Mignon *et al.*, 1997, p. 178-179).

Cuisines et moulins

Le petit bassin qui jouxte la cuisine à l'est, prolongé par une canalisation à forte pente et associé à une meule rotative à œillard perforant, est interprété avec réserve comme un dispositif de meunerie mû par la force hydraulique. Son alimentation a pu être assurée par une arrivée d'aqueduc qui fournissait un débit suffisant, de l'ordre de plusieurs mètres cubes d'eau à la seconde à en juger par la largeur du tronçon de *specus* retrouvé à proximité.

Ce dispositif très arasé se prête à de nombreuses variantes de restitution, dont aucune ne peut être considérée comme certaine compte tenu du fort degré d'arasement des vestiges. Leur configuration s'accorde aussi bien à celle d'un système de roue verticale à augets, fixée sur un cadre en bois ou arrimée à l'élévation des piédroits, qu'à celle d'une roue horizontale à axe vertical (voir *supra*, fig. 150, p. 143). La largeur du conduit, qui a pu faire office de coursier, atteint en effet 0,43 m, tandis que les exemples de roues à augets d'époque romaine conservés ou restitués à ce jour présentent une largeur moyenne de 0,30 m à 0,40 m (Brun, Borréani, 1998, p. 298). Leur diamètre moyen, compris entre 1,50 m et 2,50 m, porterait la hauteur de son dispositif d'arrimage à environ 1 m hors sol. L'hypothèse d'un moulin à roue horizontale s'inspire, quant à elle, de la découverte récente, sur le site du gazoduc de la Calade du Castellet à Fontvieille, d'un petit moulin rustique « à turbine » daté de l'Antiquité tardive, caractérisé par une roue horizontale à axe vertical (Amouric *et al.*, 2000).

Une alimentation directe de cet hypothétique moulin depuis l'arrivée de l'aqueduc (M 1243) n'est pas à exclure, mais il n'en subsiste aucune trace. Cette roue a pu être alimentée par une dérivation de l'aqueduc portée par les piles maçonnées mises en évidence au nord du bassin, ou par le mur bahut qui le contournait au sud, dont la hauteur devait atteindre au minimum 1,50 m. Les eaux usées issues du fonctionnement des thermes ont également pu être utilisées pour actionner des moulins, si l'on en croit Palladius (*Traité d'agriculture*, I, 41) [95]. Cette hypothèse peut s'appuyer sur la proximité des bains et du bassin

95. Cette hypothèse est privilégiée pour le dispositif de « coursier » mis en évidence à proximité immédiate des thermes de la grande *villa* du Vernai à Saint-Romain-de-Jalionas, en Isère (Royet *et al.*, 2006, fig. 16), qui présente quelques similitudes avec celui de Goiffieux mais dont l'interprétation en tant que moulin ne semble pas avoir été retenue à l'issue d'un récent colloque consacré à cette question : le site est absent des actes et ne figure pas non plus sur la carte générale qui en illustre l'introduction (Brun, Fiches dir., 2007, p. 2).

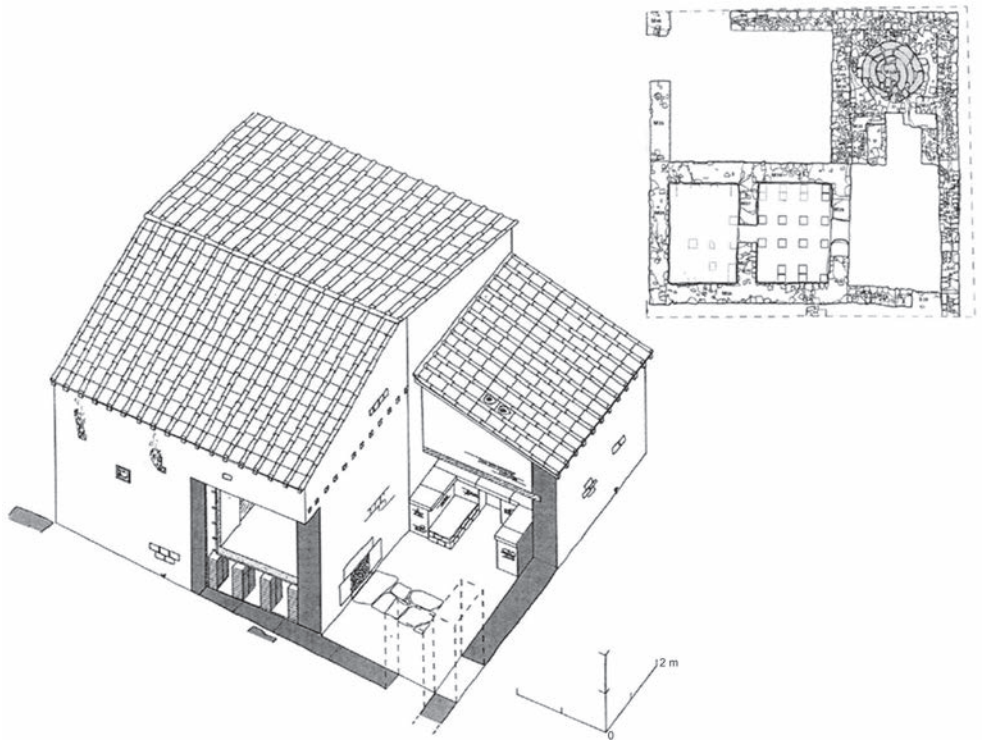


Fig. 161 – Praefurnium *et four à pain de la* villa *de la Vautubière à Coudoux (d'après Bouet, 1992).*

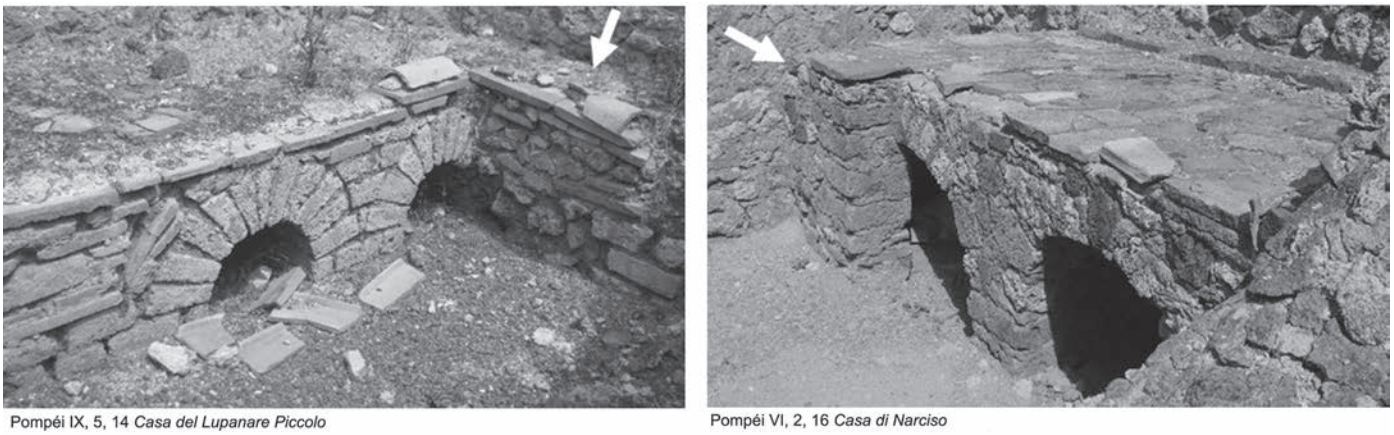


Fig. 162 – *Pompéi, exemples de supports maçonnés, rapportés dans l'angle d'une table à feu* (© Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei).

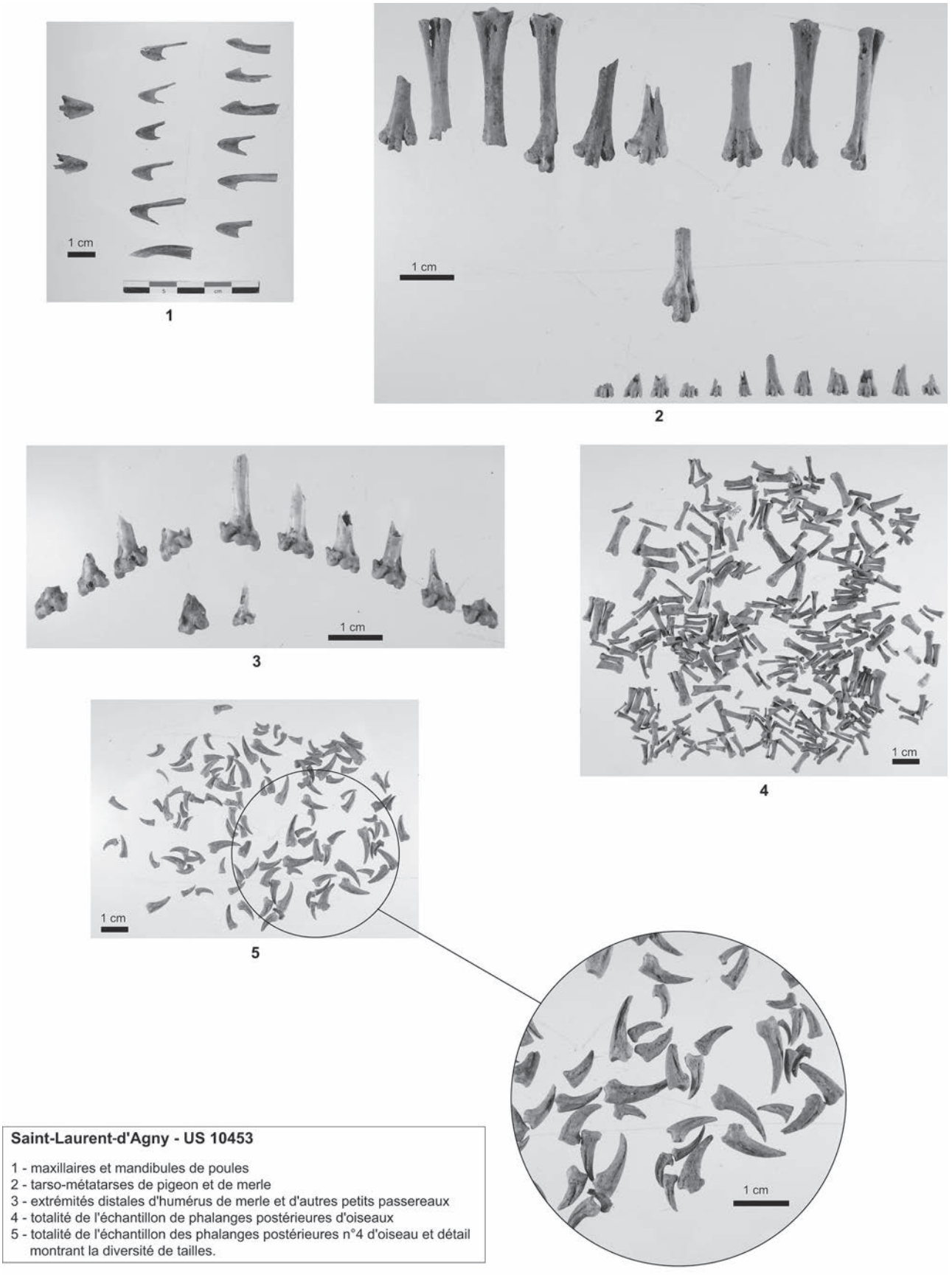


Fig. 163 – *Sélection de microfaune prélevée sur le sol de la cuisine G5 (clichés : T. Argant, Archeodunum SA).*

(F 1500), dont le fond se situait nettement plus bas que ceux du *solium* et de la *piscina*. Elle pourrait expliquer l'évacuation des liquides dans le collecteur (CN 1366), qui ne témoigne pas d'une gestion économe des ressources hydrauliques.

Dans les Trois Gaules, l'association d'un espace de préparation culinaire et d'un moulin hydraulique n'est documentée, à notre connaissance, que sur le site de la *villa* de la Garanne (voir l'article de S. Mauné, *infra*, p. 165-190). Ce qui n'est guère surprenant, dans la mesure où de simples meules rotatives à bras transportables en tous lieux suffisaient à produire la farine nécessaire aux pratiques culinaires – lorsqu'elle était moulue sur place et non acheminée en sacs (Kastenmeier, 2007, p. 70, fig. 52). À Pompéi, la présence d'installations de meunerie se rattache presque systématiquement à une activité publique de boulangerie et n'entretient aucun rapport avec les cuisines domestiques (voir l'article de N. Monteix, *supra*, p. 9-26). Ce ne saurait évidemment être le cas ici, mais on peut envisager l'hypothèse d'un dispositif prioritairement dédié à la mouture des productions céréalières de la *villa*. Son lieu d'implantation se justifierait plutôt par la proximité des bains, placés eux aussi à l'arrivée de l'aqueduc, dont le *praefurnium* assurait la chauffe des foyers de la cuisine et dont le lien fonctionnel avec les moulins a été rappelé plus haut.

Tabl. XXV – *Liste des taxons présents dans l'US 10453, par classe, et nombre de restes (NR) correspondant.*

TAXON	NR
Sus domesticus	39
Lepus sp.	44
Caprinés	4
Microfaune indéterminée	14
Rongeurs	2
Insectivore	1
Mammifères indéterminés	62
Gallus gallus	59
Columba livia	29
Turdus sp.	27
Anser sp.	1
Passériformes	8
Oiseaux déterminables	2
Oiseaux indéterminés	197
Oiseaux : phalanges postérieures	455
Poissons	46
Nombre total de restes	**990**

ÉTUDES SPÉCIALISÉES

Faciès archéozoologique

Présentation de l'échantillon

La couche de sédiment charbonneux (US 10453) qui tapissait le fond de la cuisine a livré un mobilier faunique relativement abondant. Il a fait l'objet d'un tamisage minutieux [96], qui a permis de recueillir de grandes quantités de restes (990, soit 3,6 os/100 g). La matière osseuse est bien conservée, de même que les surfaces, dont la couleur varie du beige au gris. Quelques restes sont carbonisés, voire calcinés (fig. 163).

La liste de faune comprend une grande variété de taxons (tabl. XXV).

On constate tout d'abord la présence de petits restes de porc (*Sus domesticus*), pour l'essentiel des extrémités de pattes [97], provenant majoritairement d'individus très jeunes de type « cochons de lait ». Les Caprinés sont également bien représentés [98], accompagnés de quelques mammifères sauvages aux rangs desquels se placent le lièvre (*Lepus* sp.) [99], une musaraigne et deux rongeurs [100]. L'essentiel du lot correspond néanmoins à différentes espèces d'oiseaux et de poissons.

Parmi les oiseaux, la poule (*Gallus gallus*) est l'espèce la mieux représentée avec 59 restes (sans compter les phalanges) et au moins 12 individus [101]. Des traces de découpe sont à noter sur quelques ossements, notamment au niveau de l'extrémité distale des humérus, et on signalera l'importance prise par les extrémités de becs (mandibules), manifestement volontairement cassés, peut-être en lien avec la récupération de la langue (?). On remarque également la présence d'une oie (*Anser* sp.) [102], d'un Turdidé (*Turdus* sp.) [103], du pigeon biset

96. Quatre sacs de refus de tamis à 2 mm, représentant environ 20 litres de sédiment tamisé, ont été triés à l'œil nu. N'ont été traités exhaustivement que les refus de tamisage à 2 mm. Pour la maille de 1 mm, on s'est contenté d'un échantillonnage de 280 g afin d'observer la densité de restes osseux.

97. Représenté par 39 restes dont 17 fragments de dents, 2 prémaxillaires et 1 fragment de temporal juvéniles ; 1 extrémité distale de radius non épiphysée ; 4 os du carpe et 4 os du tarses, dont des juvéniles ; 1 épiphyse proximale de tibia non épiphysée ; 6 extrémités distales de métapodes non épiphysées ; 1 phalange I latérale et 2 phalanges III.

98. Quatre restes de petite taille, se rapportant à un mouton ou une chèvre, dont trois éléments de la deuxième rangée du tarse (2 naviculo-cuboïdes et 1 cunéiforme), et 1 os hyoïde de jeune.

99. Quarante-quatre restes se rapportent à un Lagomorphe de la taille du lièvre (*Lepus* sp.), pour l'essentiel des phalanges (9 phalanges I, 2 phalanges II et 11 phalanges III), associées à 9 fragments de métapodes, 2 cotes, 1 fragment d'os coxal et 10 de dents. Un individu immature est attesté parmi les métapodes. Compte tenu de la forte fragmentation de ces éléments, on restera prudent quant à leur attribution spécifique.

100. Trois mandibules, associées aux restes du squelette postcrânien de rongeurs adultes, dont on n'a pas tenté la détermination spécifique : 1 vertèbre caudale, 2 humérus, 1 os coxal, 2 fémurs, 2 tibias et 6 métapodes. Il pourrait s'agir de commensaux profitant des déchets de cuisine.

101. La plupart de ces éléments sont très fragmentaires. Tous les os longs sont mentionnés mais uniquement par des extrémités : 1 scapula, 4 coracoïdes, 4 humérus, 2 radius, 1 fémur, 3 tibias et 8 tarso-métatarses. On dénombre également au moins 4 os du carpe, 2 carpo-métacarpes, 2 phalanges 1 du doigt 2 de l'aile, 1 fragment de sternum, 1 clavicule, 4 axis, 1 atlas, 2 maxillaires, 1 fragment de crâne et enfin 12 fragments de mandibules. On n'a pas tenté de distinguer, parmi les nombreuses phalanges postérieures, celles appartenant à la poule, qui figurent en bonne place au sein de l'échantillon. L'essentiel appartient à des individus adultes, sauf un tarso-métatarse subadulte.

102. Une poulie distale de tarso-métatarse appartenant vraisemblablement à une oie, sans qu'il soit possible de préciser l'espèce.

103. Il est difficile de se prononcer ici sur l'attribution spécifique. La taille des os suggère fortement le merle (*Turdus merula*), même si, morphologiquement, un caractère secondaire de l'extrémité distale de l'humérus orienterait plutôt la diagnose vers la grive draine (*Turdus viscivorus*). En tout état de cause ces oiseaux sont représentés par 27 restes, sans compter les phalanges, dont 6 humérus droits et 4 gauches, 3 fragments de mandibule, 2 coracoïdes, 1 ulna et 11 extrémités distales de tarso-métatarses. Le tout appartient à des individus adultes.

(*Columba livia*) [104], ainsi que de trois autres taxons indéterminés, dont deux petits passériformes un peu plus grands que le pinson [105] et un oiseau de la taille du pigeon, qui pourrait s'avérer être une bécassine ou un vanneau [106]. Une grande part de ces restes d'oiseaux sont en fait des phalanges des doigts des pattes (58,3 % des restes d'oiseaux), appartenant potentiellement, d'après le panel de taille, proportionnellement à toutes les espèces présentes. Signalons, au passage, qu'aucun fragment de coquille d'œuf n'a été repéré dans le sédiment tamisé.

Les poissons sont représentés par 46 restes. En l'absence d'éléments très parlants et de collection de comparaison, on ne peut mentionner que la présence de Percidé et de Cyprinidé. Dans tous les cas, cinq espèces de poissons différentes semblent présentes [107].

La diversité des taxons, ainsi que la répartition squelettique de restes, révèlent un contexte bien particulier. La taille générale des différents éléments, rarement supérieure à 2 cm pour les plus gros, la fragmentation intense et systématique des diaphyses d'os longs notamment, évoquent un lieu fortement piétiné et régulièrement débarrassé des éléments les plus grossiers, par un balayage par exemple. L'abondance relative des phalanges postérieures d'oiseaux, toutes espèces confondues, par rapport aux autres parties du squelette et indépendamment de leur fragilité invite à penser qu'on a affaire ici à des déchets de préparation de plats, les extrémités des pattes, et dans une moindre mesure des ailes, étant manifestement dépourvues d'attrait culinaire. On note par ailleurs la probable domesticité du pigeon, si l'on se base sur son abondance et la présence de juvéniles.

Enfin, la diversité des espèces et la présence de jeunes et tendres porcelets, celle de volailles (poule, oie), de lièvres et de petit gibier à plume (pigeon, merle), ainsi que de divers poissons, probablement de rivière, orientent le type de consommation vers un statut social plutôt élevé. Cet ensemble correspond vraisemblablement au sol d'une cuisine où l'on préparait les plats destinés à la famille du maître des lieux.

T. A.

Faciès carpologique

De nombreux carporestes sont issus de la même couche charbonneuse (US 10453) [108]. Leur étude s'appuie sur différents protocoles de traitement des sédiments [109]. Les nombreux éléments non carbonisés (*Atriplex* sp., *Chenopodium album*, *Fumaria officinalis*, etc.) rencontrés dans l'ensemble des échantillons correspondent à des contaminations subactuelles. Les graines et fruits archéologiques, en revanche, sont conservés par carbonisation (fig. 164) et présentent une diversité taxinomique relativement élevée (tabl. XXVI).

Cette diversité recouvre trois catégories principales (fig. 165) : les céréales, les fruits – catégories intervenant dans l'alimentation humaine – et les herbacées sauvages. Les céréales occupent une place relativement modeste pour un assemblage constitué de matériel carbonisé, mode de conservation qui souvent favorise leur enregistrement. On trouve le seigle (*Secale cereale*), un blé nu (*Triticum aestivum/durum/turgidum*) et l'orge polystique vêtue (*Hordeum vulgare* var. *vulgare*).

Les restes de fruits occupent une proportion dominante, mais ils appartiennent principalement à un seul taxon : la vigne (*Vitis vinifera*). Le taux de fragmentation des pépins est élevé et fausse quelque peu les indications de densité. C'est pourquoi il a été jugé préférable de faire une évaluation du nombre de pépins à partir de la masse de fragments en présence. Le poids de la totalité des fragments, divisé par le poids moyen d'un pépin de vigne entier et carbonisé (0,00585 g), donne une estimation de 46 pépins. Il faut noter qu'ils sont accompagnés de deux pédicelles. Les autres fruits, beaucoup plus discrets, sont la noisette (*Corylus avellana*), le pin pignon (*Pinus pinea*) et peut-être la noix (*Juglans regia*).

Les Herbacées sauvages sont diverses et prennent une place importante au plan quantitatif. On note la présence en proportion assez élevée de graminées sauvages (*Phleum pratense*, *Poa* type, Poaceae). Sur le plan écologique, nombre des herbacées attestées sont des mauvaises herbes des cultures classiques. C'est notamment le cas de *Agrostemma githago*, *Chenopodium album*, *Polygonum convolvulus*, *Stellaria media*. D'autres taxons semblent afficher un lien plus privilégié avec les pelouses et pâturages d'après leur écologie actuelle, comme *Plantago lanceolata*, *Phleum pratense*, *Trifolium* spp., *Rumex* sp. et les graminées en général.

Ce matériel carpologique est caractéristique d'assemblages ouverts de type détritique, composés de l'accumulation de déchets de différentes origines. Sa densité n'est pas suffisamment élevée et la composition trop diversifiée pour le mettre

104. Vingt-neuf restes, hors phalanges, correspondant peut-être à une version domestique du pigeon biset (*Columba livia*). On note en effet la présence de trois individus juvéniles parmi les neuf signalés. Les extrémités des pattes et des ailes sont les plus représentées (5 carpo-métacarpes, 2 phalanges antérieures, 16 tarso-métatarses, nombreuses phalanges postérieures), mais on dénombre également 1 sternum, 1 clavicule, 1 humérus subadulte et 3 extrémités distales de tibias non épiphysées.

105. Deux ou trois espèces de petits passereaux sont attestées. L'une d'elle regroupe 6 restes, dont 1 coracoïde, 1 humérus, 1 radius et 1 carpo-métacarpe pour l'aile, et deux extrémités distales de tarso-métatarse potentiellement appariées, plus des phalanges en nombre indéterminé. La taille des os suggère un Passereau un peu plus gros que le pinson (élément de comparaison disponible). Un carpo-métacarpe et un humérus plus gros encore indiquent la présence d'au moins une autre espèce.

106. Oiseau aussi gros qu'un pigeon mais appartenant à une autre famille, représenté par un radius et un tarso-métatarse.

107. Cinq lots de vertèbres de tailles différentes ont été distingués, allant d'un diamètre de 2,5 mm à 6,5 mm. Les plus grosses évoquent morphologiquement un Clupéidé, peut-être l'alose (*Alosa* sp.) ? D'autres restes appartiennent à un petit Percidé et à un Cyprinidé.

108. Cinq autres prélèvements bruts ainsi que sept sacs de petite taille provenant d'unités stratigraphiques différentes ont été testés par tri direct ou par flottation manuelle, qui se sont révélés en grande partie négatifs.

109. Deux caisses de sédiment déjà tamisé pour l'étude de la microfaune ont été triées. Le volume initial de sédiment tamisé est inconnu mais était certainement bien supérieur à 30 litres puisqu'il s'agit là du volume total de refus trié. Prise en compte des fractions 2, 1 et 0,5 mm, à l'exclusion de la fraction 0,355 mm. Un premier tri à été fait à la loupe binoculaire. Pour la fraction 2 mm, 11 litres sur 17 litres ont été triés. Pour la fraction 1 mm, 3 litres sur 6 litres ont été triés. La fraction 0,5 mm n'a pas été prise en compte. Par la suite, on a appliqué une flottation manuelle aux refus disponibles afin de réduire le volume à la composante organique et ainsi réduire fortement la durée des tris. Pour finir, tous les refus de flottation ont été triés sous la loupe binoculaire.

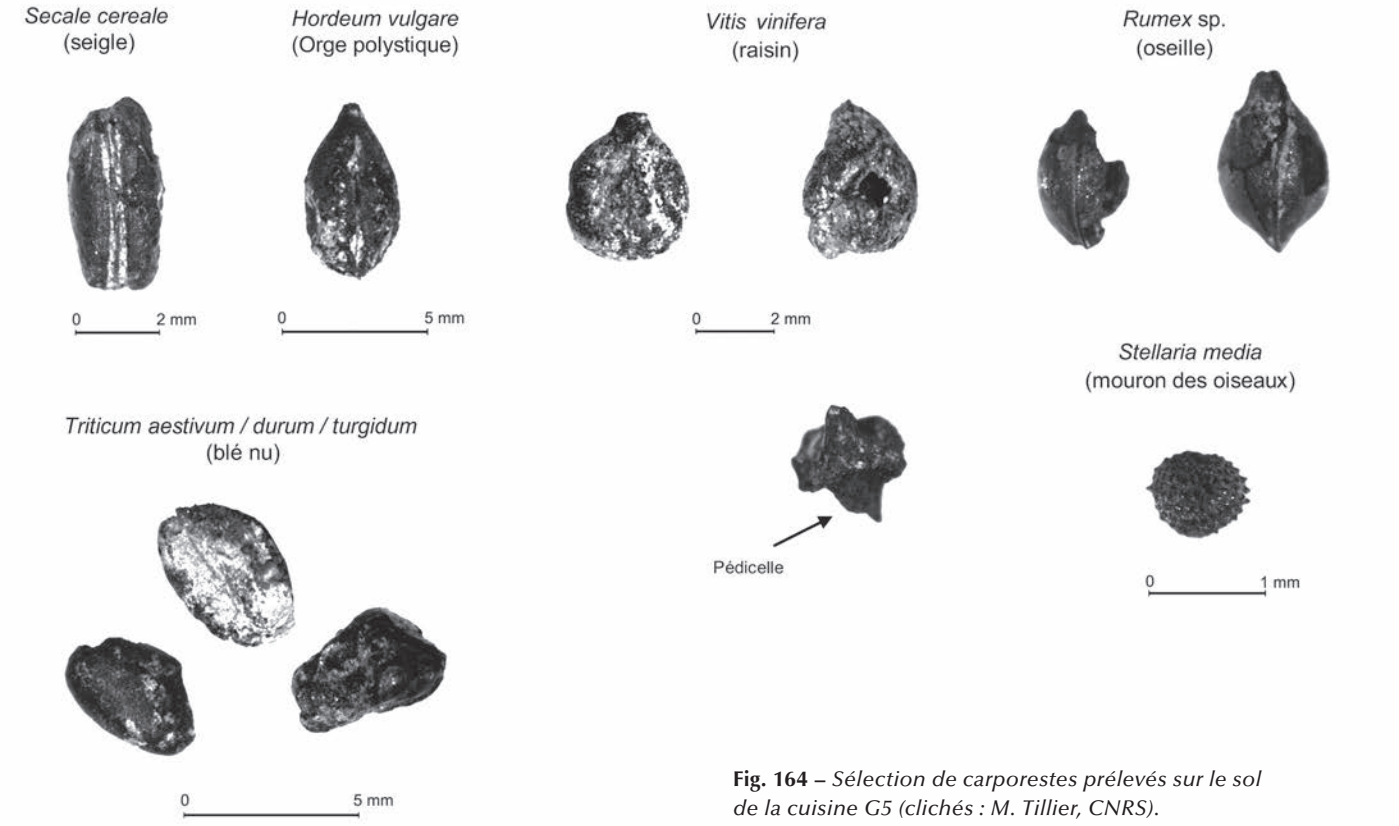


Fig. 164 – *Sélection de carporestes prélevés sur le sol de la cuisine G5 (clichés : M. Tillier, CNRS).*

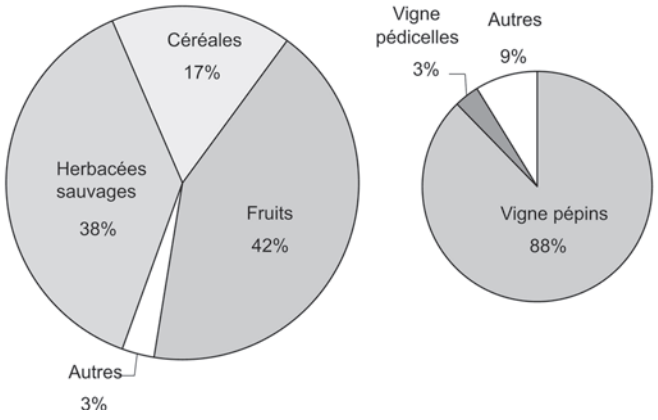


Fig. 165 – *Faciès carpologique des échantillons prélevés dans la cuisine G5 (DAO : M. Tillier, CNRS).*

en relation avec un produit ou une activité particulière. Si les assemblages ouverts sont plutôt représentatifs de l'économie globale d'un site, ils ne donnent aucune garantie quant à l'existence d'un lien fonctionnel avec le contexte de découverte : les déchets trouvés en position secondaire peuvent avoir été transportés et posséder des origines diverses.

On note cependant la place importante occupée par les restes de raisin, déchets de consommation typiques, qui correspondent vraisemblablement à de simples produits de consommation ou à des ingrédients de cuisine. La présence de deux pédicelles pourrait constituer un maigre indice de pressurage du raisin, activité liée à la production vinicole de la *villa*, à une consommation de raisin de treille ou aux opérations culinaires.

La forte présence des herbacées sauvages doit être relevée. Les opérations de traitement des récoltes – des céréales en particulier – sont considérées comme la principale source d'apport de semences d'herbacées sauvages dans les assemblages de matériel carbonisé. Les semences de mauvaises herbes sont involontairement récoltées avec la plante cultivée, apportées avec elle sur les sites, puis éliminées et concentrées dans les sous-produits de traitement. Plusieurs des taxons identifiés correspondant aujourd'hui encore à des mauvaises herbes typiques, il est plausible de supposer que toutes ces herbacées proviennent du traitement des récoltes. La diversité des taxons à affinité prairiale et leur bonne représentation quantitative laissent également envisager un apport de fourrage.

Les plantes économiques attestées dans cet ensemble sont des ressources bien connues en Gaule romaine. Blé nu, orge polystique vêtue et vigne constituent les principaux piliers de l'activité agricole en Narbonnaise (Bouby, 2010). Ces plantes jouent un rôle très important à l'échelle de l'ensemble des Trois Gaules (Ruas, 1992 ; Matterne, 2001). La présence du seigle peut être soulignée, puisqu'il est attesté régionalement sous forme de mauvaise herbe des céréales au moins depuis la Protohistoire. Dans la vallée du Rhône, ses attestations se font plus fréquentes au cours de la période romaine, même s'il est difficile d'affirmer qu'il a été cultivé avant le Bas-Empire (Bouby, 2010) [110].

M. T. et L. B.

110. Le stockage et donc, la culture du seigle, sont solidement établis au IIIe s. en Suisse, à Augst (Jacomet, Mermod, 2002). Il semble exploité dès la période augustéenne dans le nord de la France, d'après un assemblage du site de Ploisy dans l'Aisne, associé à un four domestique (Zech-Matterne *et al.*, 2009).

Tabl. XXVI – *Tableau des taxons présents dans les US 10453, 10749 et 1355 (comptages exprimés en nombre de restes).*

TAXONS	NOMS VERNACULAIRES	US 10453	US 10749	F1355	TOTAL
Volume (L)		> 30	7,5	< 0,5	
Céréales					
Triticum aestivum / durum / turgidum	blé nu	8			8
Secale cereale	seigle	2			2
Hordeum vulgare	orge polystique	3			3
Triticum sp.	blé	2			2
Cerealia	céréales	22	1	1	24
Fruits					
Vitis vinifera	vigne	246			246
Vitis vinifera	vigne (pédicelle)	2			2
Pinus pinea	pin pignon	1			1
Corylus avellana	noisetier	1			1
Juglans type	noyer	1			1
Fruits indéterminés		3			3
Herbacées sauvages					
Agrostemma githago	nielle des blés	2			2
Anagallis sp.	mouron	1			1
Carex sp.	laîche	1			1
Chenopodiaceae	Chenopodiacées	3			3
Chenopodium album	chénopode blanc	1			1
Echinochloa / Setaria	panic pied-de-coq / sétaire	1			1
Lathyrus / Vicia	gesse / vesce	1			1
Medicago sp.	luzerne	1			1
Phleum pratense	fléole des prés	4			4
Plantago lanceolata	plantain lancéolé	2			2
Poaceae	Graminées	24			24
Poaceae	Graminées (tige)	2			2
Poa type	pâturin	2	1		3
Polygonaceae	Polygonacées	2			2
Polygonum sp.	renouée	1			1
Polygonum convolvulus	renouée liseron	1			1
Rubiaceae	Rubiacées	1			1
Rumex sp.	oseille	4	2		6
Rumex acetosella	petite oseille	1			1
Stellaria media	mouron des oiseaux	1			1
Trifolium spp.	trèfle	9			9
Vicia sp.	vesce	3			3
Divers					0
Avena type	avoine type	1			1
Fabaceae	Fabacées	2			2
Panicum / Setaria	millet / sétaire	1			1
Rosa / Rubus	églantier / ronce (épine)	1			1
Vicia type	vesce type		1		1
Matière organique indéterminée		28			28
	Total	**392**	**5**	**1**	**398**
	Densité (NR / litres)	**< 13,066**	**0,666**	**< 2**	

Faciès céramologique

La couche liée au fonctionnement de la cuisine (US 10453) contenait également un petit lot de céramiques, composé d'environ 400 tessons correspondant à une quarantaine d'individus (fig. 166). L'aspect fragmentaire de cet ensemble s'explique, comme pour les restes fauniques, par les opérations de nettoyage répétées dont la pièce a fait l'objet. Il est probable que les fragments de vaisselle les plus volumineux ont été rejetés à l'extérieur de cet espace (tabl. XXVII).

La céramique culinaire est très logiquement surreprésentée, sous la forme d'un petit lot d'ustensiles composé de cinq pots à épaule carénée ou à col côtelé, d'un mortier à collerette et lèvre en bourrelet, d'un plat à cuire à bord droit, d'une marmite globulaire à lèvre travaillée, d'un couvercle et d'un reliquat de plat à vernis rouge pompéien de type Goudineau 15/19. Un bord et quelques fragments de panses se rapportent à un petit *dolium*, probablement utilisé pour le stockage des denrées. Les vases en céramique commune claire à pâte calcaire sont présents à l'état de fragments, dont onze panses et une anse. Quatre panses renvoient à des pots en céramique grise fine. Bien que très minoritaire, la vaisselle de table n'est pas totalement absente : elle est représentée par un bord d'assiette en sigillée gauloise Dragendorff 17b et plusieurs fragments d'une coupe à paroi fine en céramique peinte, ainsi que deux fragments en sigillée gauloise que l'on ne peut attribuer à aucun vase particulier. Deux fragments d'amphore à huile de Bétique de type Dressel 20, dont le contenu a pu intervenir dans les opérations culinaires, constituent les seuls restes de conteneurs amphoriques.

L'abondant matériel recueilli dans le comblement des deux réserves à combustible situées à la base de la table à feu, où il a sans doute échappé aux opérations de nettoyage du sol, se compose de vingt-neuf individus. La céramique culinaire y occupe également une part prépondérante, avec quinze pots à cuire, quatre bords de couvercle et un bouton de préhension, ainsi que deux plats à cuire d'origine italique. Un mortier à collerette et une cruche à lèvre en bandeau mouluré en pâte claire calcaire et deux pots en céramique grise fine viennent étoffer cet ensemble. Un bord d'assiette Drag. 15/17a, un bord de bol Drag. 24/25 et un fragment de plat en sigillée gauloise, sont associés à une cruche en céramique plombifère. Divers fragments de parois fines lyonnaises et de céramiques claires engobées complètent ce lot. Les amphores se partagent entre les fragments de panses d'origine hispanique (Dressel 20 et Dressel 7-11) et gauloise, dont plusieurs présentent un dégraissant formé de grosses paillettes de micas qui rappellent les productions massaliètes. Trois fragments de lampes renvoient à l'éclairage de cet espace confiné.

Ce petit lot peut être comparé avec l'abondant mobilier découvert dans l'aile occidentale de la *villa*, en relation avec les espaces résidentiels qui bordent le péristyle (fig. 167 et 168). A été pris en compte le matériel provenant des niveaux de circulation du portique, du comblement des bassins situés dans l'axe du *triclinium* et des canalisations, soit environ 180 individus.

La proportion de la vaisselle de table s'avère, par contraste, particulièrement forte. Assiettes et bols en céramique sigillée représentent un peu plus de 17 % du NMI, auxquelles s'ajoutent les gobelets et coupelles en paroi fine, en *terra nigra* et en céramique peinte, qui constituent près de 14 % du NMI. Ces formes dédiées au service et à la consommation des aliments rassemblent 31 % des vases recueillis dans l'aile ouest, contre 12,5 % dans la cuisine. D'autres vases, comme les cruches, les pots à provision ou les jattes, utilisés aussi bien pour le stockage que pour le service de table, sont toutefois mieux représentés au sein de l'aile ouest que dans la cuisine.

Tabl. XXVII – *Tableau de distribution des principales catégories céramiques attestées dans la cuisine G5.*

FAMILLE ET CATÉGORIE TECHNIQUE	NR	NMI
Céramiques fines		
Sigillée de Gaule du Sud	15	2
Parois fines	6	-
Lampe	3	-
Claire engobée	2	-
CRA	2	-
Sigillée de Gaule du Centre	1	-
Plombifère	1	1
Peinte	1	-
Imitation de sigillée	1	1
Total céramiques fines	**32**	**4**
Céramiques communes		
Non tournées grises	159	13
Tournées grises	76	9
Claires calcaires	66	2
Grises fines	24	2
Non tournées grises	5	1
Vernis rouge pompéien	3	2
Tournées rouges	1	-
Total céramiques communes	**334**	**29**
Amphores		
Bétique	13	-
Gauloises	6	-
Indéterminées	1	-
Total amphores	**20**	-
TOTAL	**386**	**33**

L'ensemble des formes considérées comme proprement culinaires ou exclusivement dévolues à des fonctions de stockage (mortiers, *dolia*) se hissent tout de même à un peu plus de 41 % du NMI. Ce chiffre n'a rien de comparable, cependant, avec la part qu'elles occupent au sein de la cuisine, qui s'élève à 80 % du NMI. Particulièrement significative est l'absence de marmite au sein des lots de la *pars urbana*.

La faiblesse de l'échantillon provenant de la cuisine et la mixité fonctionnelle de certaines formes relativisent quelque peu ces résultats. Ils mettent néanmoins en exergue les divergences de faciès entre deux lots de céramique issus d'espaces fonctionnels bien distincts : un espace de préparation culinaire, caractérisé par une forte représentation des récipients dédiés au stockage (*dolia*, pots), au broyage (mortiers), à la cuisson par ébullition (marmites, pots) ou à la friture (*patinae*) des aliments bruts, par opposition à un espace de réception, dédié au service (plats, coupes, cruches) et à la consommation (assiettes, coupes, gobelets) des mets préparés dans la cuisine.

*
* *

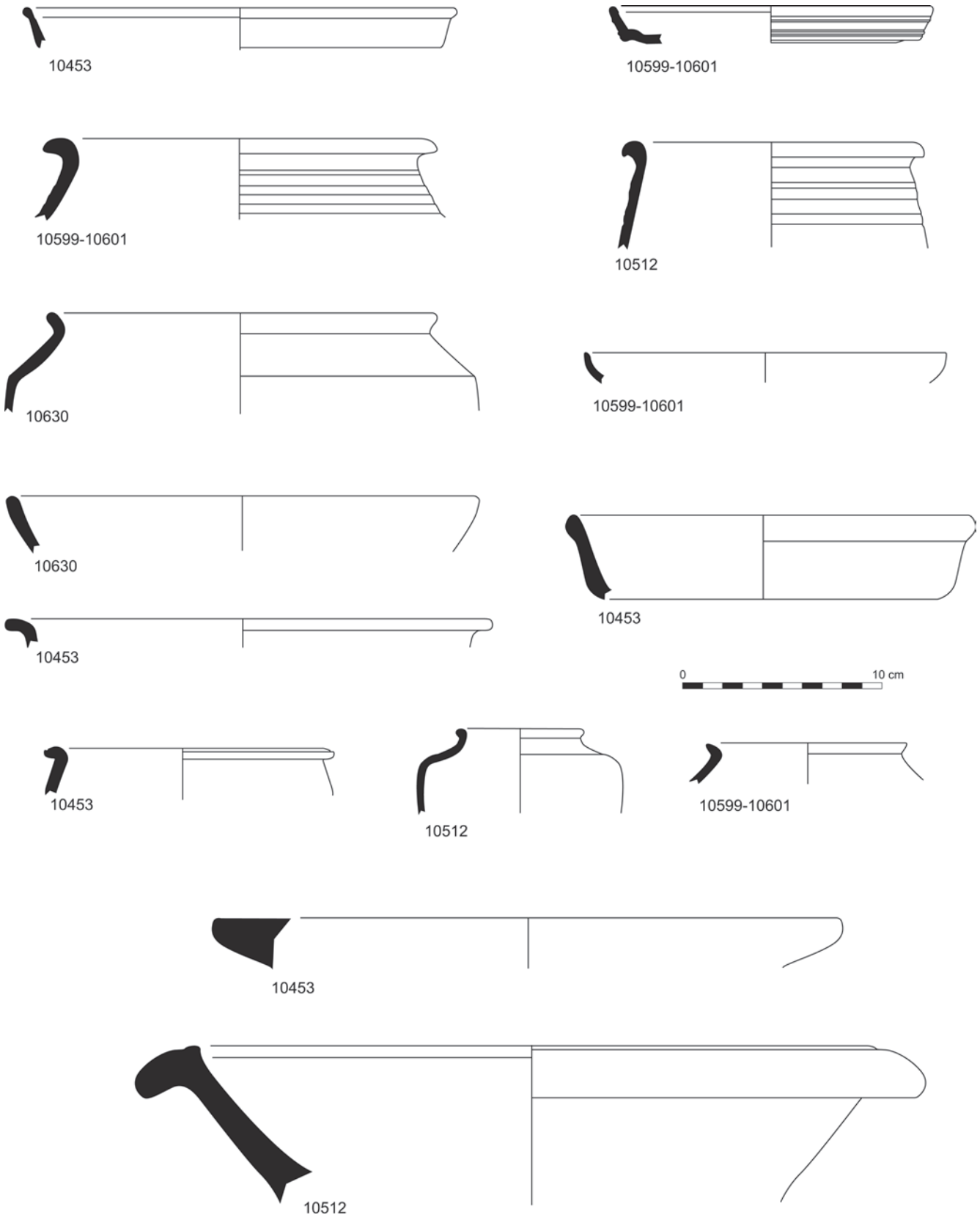
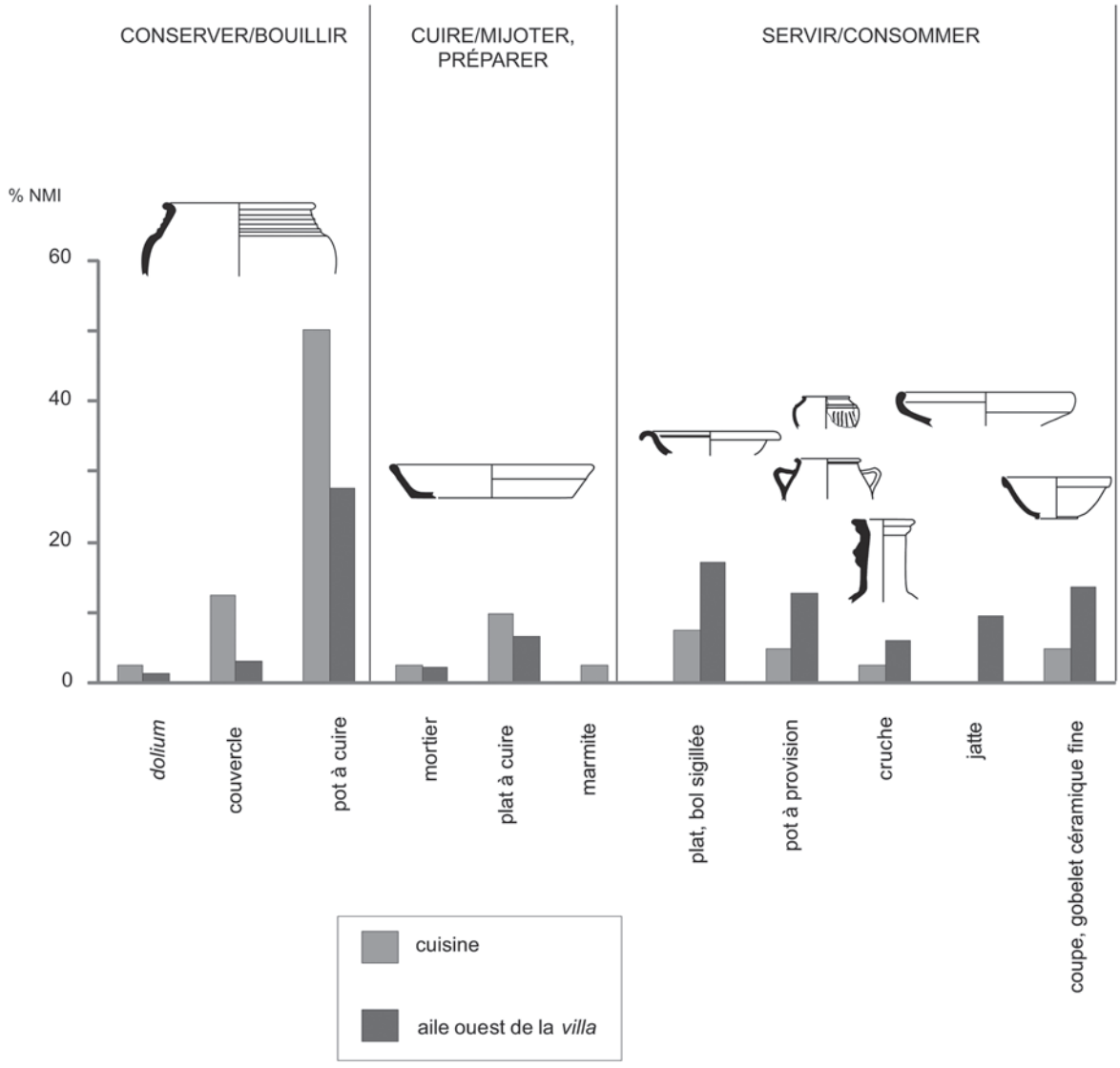


Fig. 166 – *Sélection de céramiques retrouvées sur le sol de la cuisine G5 (DAO : A. Gilles, Université Lumière Lyon-II).*

La petite cuisine adossée à la *villa* de Goiffieux est en tout point comparable à celles connues en milieu urbain, à commencer par celles de la colonie de *Lugdunum*. Construite entre la fin de l'époque augustéenne et le tout début du règne de Tibère, elle présente ainsi plusieurs points communs avec les espaces culinaires contemporains mis au jour, par exemple, dans la maison à l'*Opus spicatum* sur la colline de Fourvière ou, encore, dans la grande *domus* suburbaine dites *aux Xenia*



	Couches étudiées	NMI
Cuisine	Niveau de fonctionnement (US 10453)	11
	Table à feu (logettes, remplissage sup. = UF 10512)	12
	Table à feu (logettes, remplissage inf. = UF 10630)	3
	Table à feu (rajout, remplissage = UF 10601)	14
	Total	**40**
Aile ouest	Comblement bassin (UF 9256-57)	38
	Comblement citerne (UF 9397-98, 9401, 9436)	32
	Comblement canalisation du portique (UF 9219)	45
	Niveaux de circulation / remblais (US 9297, 9301)	65
	Total	**180**

Fig. 167 – *Diagrammes de représentation des différentes catégories de vaisselle présentes dans la cuisine G5 et dans les secteurs résidentiels de la* villa *(DAO : A. Gilles, Université Lumière Lyon-II).*

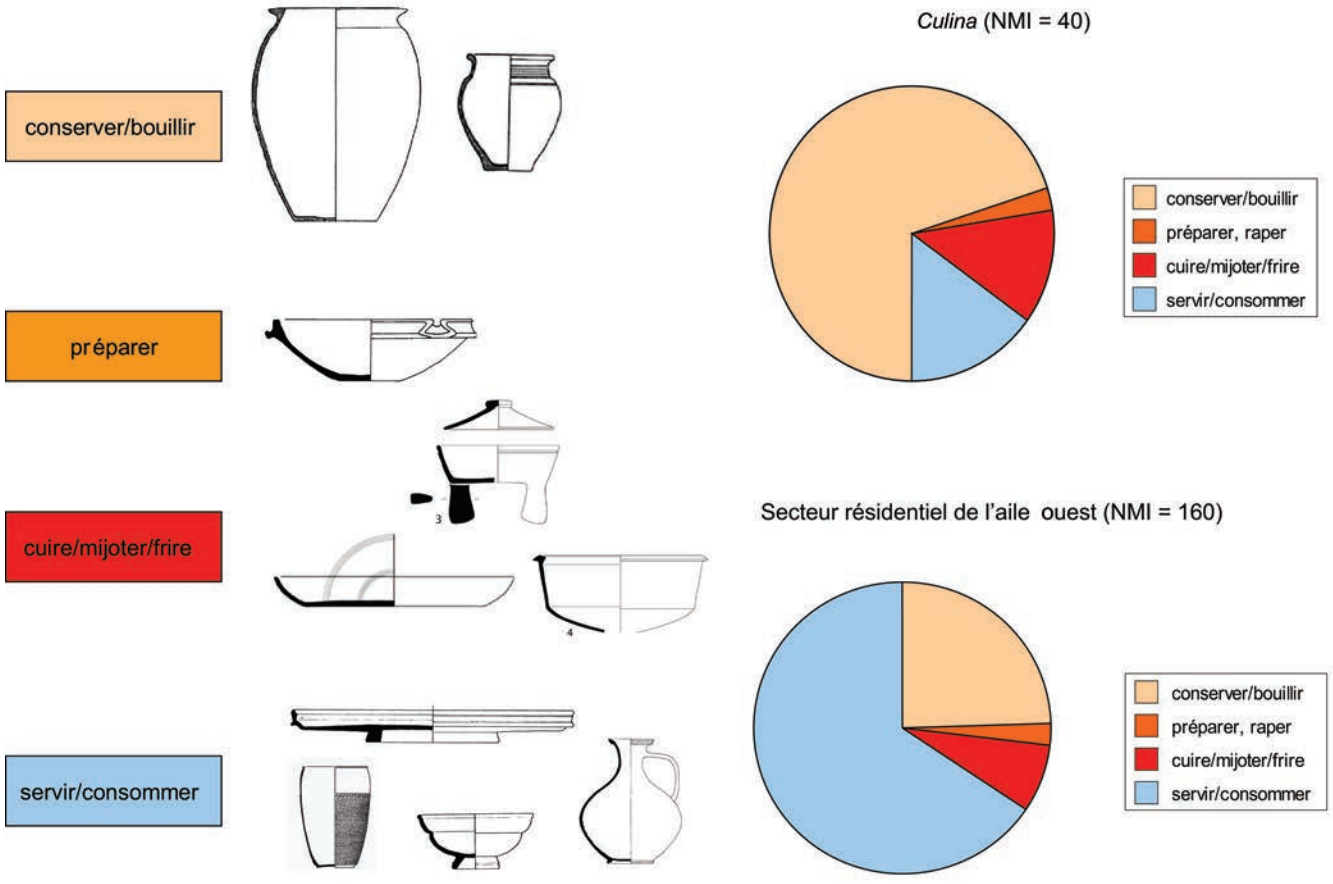


Fig. 168 – *Diagrammes de comparaison des faciès céramologiques étudiés dans la cuisine G5 et dans les secteurs résidentiels de la* villa *(DAO : A. Gilles, Université Lumière Lyon-II).*

à Vaise, dotés de banquettes maçonnées supportant des foyers surélevés ou correspondant à des plans de travail, associées à des avaloirs tenant parfois lieu d'urinoirs (voir l'article de A. Desbat, *supra*, p. 27-37). Le lien de complémentarité étroit qui l'unit au *praefurnium* des bains, ainsi qu'aux latrines (?) et au moulin (?) attenants, témoigne d'un même souci de rationalisation et de mutualisation des sources de chauffage, d'adduction d'eau et d'évacuation des eaux usées, qui caractérise les équipements de cuisine les plus évolués connus dans les villes d'Italie et de Narbonnaise.

À l'instar des bains auxquels il est lié architecturalement et qui appartiennent au type « pompéien » à *schola labri* et *solium* opposés, le plan de cet espace est clairement inspiré de modèles latio-campaniens ou italiques au sens large. À la même époque en Gaule, les cuisines dotées de table à feu ne se retrouvent guère qu'en milieu colonial, dans les centres-ville de Narbonnaise ou leur périphérie proche (Narbonne, Orange, Nîmes). À l'exception notable de *Lugdunum*, les rares plans comparables connus dans les Trois Gaules (Vaison-la-Romaine, Augst, Périgueux, Poitiers, Javols…) ne sont pas antérieurs à la période flavienne. On ne les retrouve presque jamais dans les campagnes, où la place disponible permet d'opter pour des espaces culinaires beaucoup plus spacieux.

Le modèle de la cuisine de Goiffieux, qui fait appel à des solutions architecturales développées dans les villes d'Italie et de Transalpine, apparaît aussi précoce qu'isolé. Il constitue, en l'état actuel de nos connaissances, un *hapax* qui s'inscrit dans le contexte bien particulier de la colonie lyonnaise : il caractérise, en effet, une époque où l'architecture des *villae* est encore peu développée et n'a pas encore trouvé ses caractères propres. Au même titre que le péristyle, les bains ou les bassins, ce dispositif emblématique de la culture urbaine doit être considéré comme un critère de richesse autant que de « romanité ».

Ses aménagements internes et, en particulier, la table à feu alimentée par le *praefurnium* adjacent vont de pair avec l'adoption de nouveaux modes de préparation alimentaire. Cette dernière se traduit, de façon beaucoup plus banale, par l'apparition de nouvelles formes de vaisselle appartenant au répertoire culinaire italique (mortiers, *patinae*, marmites) et d'ingrédients importés (amphores à huile, à saumures et à sauces de poisson).

L'étude des ossements, des carporestes et des assemblages céramiques trouvés sur le sol de la cuisine témoigne de cette évolution. Ils se composent majoritairement de déchets de préparation culinaire : membres ou extrémités de membres issus des opérations de préparation des carcasses animales, graines et petits fragments de vases, épargnés par un balayage régulier du sol. La présence de céréales et pépins de raisin témoigne d'un recours aux produits agricoles et fruitiers provenant des champs, des vignobles, des vergers et des jardins vivriers qui environnent la *villa*, doublé d'un apport de fourrage dont la fonction est difficile à établir – espèces rudérales utilisées comme combustible ou allume-feu, comme paillage de sol, comme garniture de paniers ou de cages à volaille. La liste des 19 taxons de faune en présence atteste la consommation de différentes espèces, telles que jeunes porcelets, volailles (poule, oie), lièvres, petit gibier à plume (pigeon, merle) et poisson, qui caractérisent en Gaule les tables les plus fortunées mais, aussi, les plus acculturées. La prédilection pour la faune aviaire, en particulier, évoque directement les assemblages contemporains issus des « fosses à banquet » du pseudo-sanctuaire de Cybèle à Lyon-Fourvière (Forest, *in* Desbat dir., 2005, p. 131).

La préférence accordée aux espèces endémiques ne contredit pas ce faciès, qui n'est d'ailleurs pas très éloigné de celui mis en évidence dans la cuisine urbaine de Javols (voir l'article de A. Ferdière, *supra*, p. 39-70).

Dans un domaine rural dédié à la production agricole, fruitière et vinicole, la richesse des ressources locales pallie la rareté des denrées exotiques servies sur les tables urbaines.

La diversité des taxons animaux et végétaux inspire un schéma théorique de fonctionnement de la cuisine, où toutes les denrées domestiques et leurs sous-produits sont mis à contribution (fig. 169) : viande d'élevage, gibier, poisson, lait, œufs, céréales, fruits, y côtoient des herbacées constitutives du foin utilisé pour leur transport ou comme combustible. Huile d'olive et condiments importés en amphores suffisent amplement à accommoder ce régime « à la mode romaine », à l'aide d'ustensiles adaptés à la préparation de mets frits (*patinae*), rôtis ou bouillis (marmites, pots). Dotée de ces équipements et approvisionnée en produits locaux, la domesticité de Goiffieux était à même de reproduire les meilleures recettes d'Apicius [111]. Pour ne prendre qu'un exemple, la « *patina* renversée » utilise une forme de plat à enduit interne et pas moins de sept des ingrédients attestés, de façon directe ou indirecte, sur le sol de la cuisine [112].

La sophistication des installations et la diversité des ingrédients qui caractérisent la cuisine augusto-tibérienne de Goiffieux tranchent fortement avec la situation documentée pour les époques précédentes, aussi bien pour l'établissement gaulois que pour la première *villa* coloniale en matériaux périssables : des foyers ouverts aménagés à même le sol, environnés de déchets de faune appartenant à la triade domestique habituelle (bœuf, porc, caprinés) et d'assemblages de vaisselle encore fortement ancrés dans le répertoire indigène, où les amphores vinaires Dressel 1 constituent pratiquement le seul apport exogène au sein des pratiques alimentaires locales.

La mise en place de cet espace culinaire participe, au même titre que celle du balnéaire, des bassins d'agrément et de l'aqueduc qui les alimente, d'un programme de réfection et d'embellissement de la *villa* mis en œuvre moins d'un demi-siècle après sa fondation. Cette mutation précoce, qui fait écho à l'apparition simultanée de techniques viti- et vinicoles directement importées d'Italie (Poux dir., 2011), doit être remise dans son contexte colonial ; notamment en regard de l'identité de ses premiers propriétaires, dont l'origine italique est confirmée par l'épigraphie (Poux, à paraître). Peuplée pour une part importante de vétérans et d'immigrants italiens, la *pertica* de *Lugdunum* confirme dans ce domaine comme dans d'autres sa vocation de « laboratoire de romanisation » des provinces gauloises.

111. *Pulmentum* (soupe de viande ou de poisson, de légumes et de céréales, Caton, *De Agricultura*, 58), *Porcellum hortulanum* (porcelet à la jardinière, Apicius, *De Re Coquinaria*, 384), *Haedum sive agnum Parthicum* (chevreau ou agneau à la Parthe, Apicius, *De Re Coq.*, 368), *Leporem conditum* (lièvre aux épices, Apicius, *De Re Coq.*, 396), *Pullum Frontonianum* (poulet à la Fronton, Apicius, *De Re Coq.*, 248), *In Palumbis Columbis* (colombe rôtie, Apicius, *De Re Coq.*, 223).

112. *Patina versatilis vice dulci* (Apicius, *De Re Coquinaria*, 143) : « faire griller des pignons de pin et des noix cassées et épluchées, les piler avec du miel, du poivre, du *garum*, du lait, des œufs, un peu de vin pur et de l'huile. »

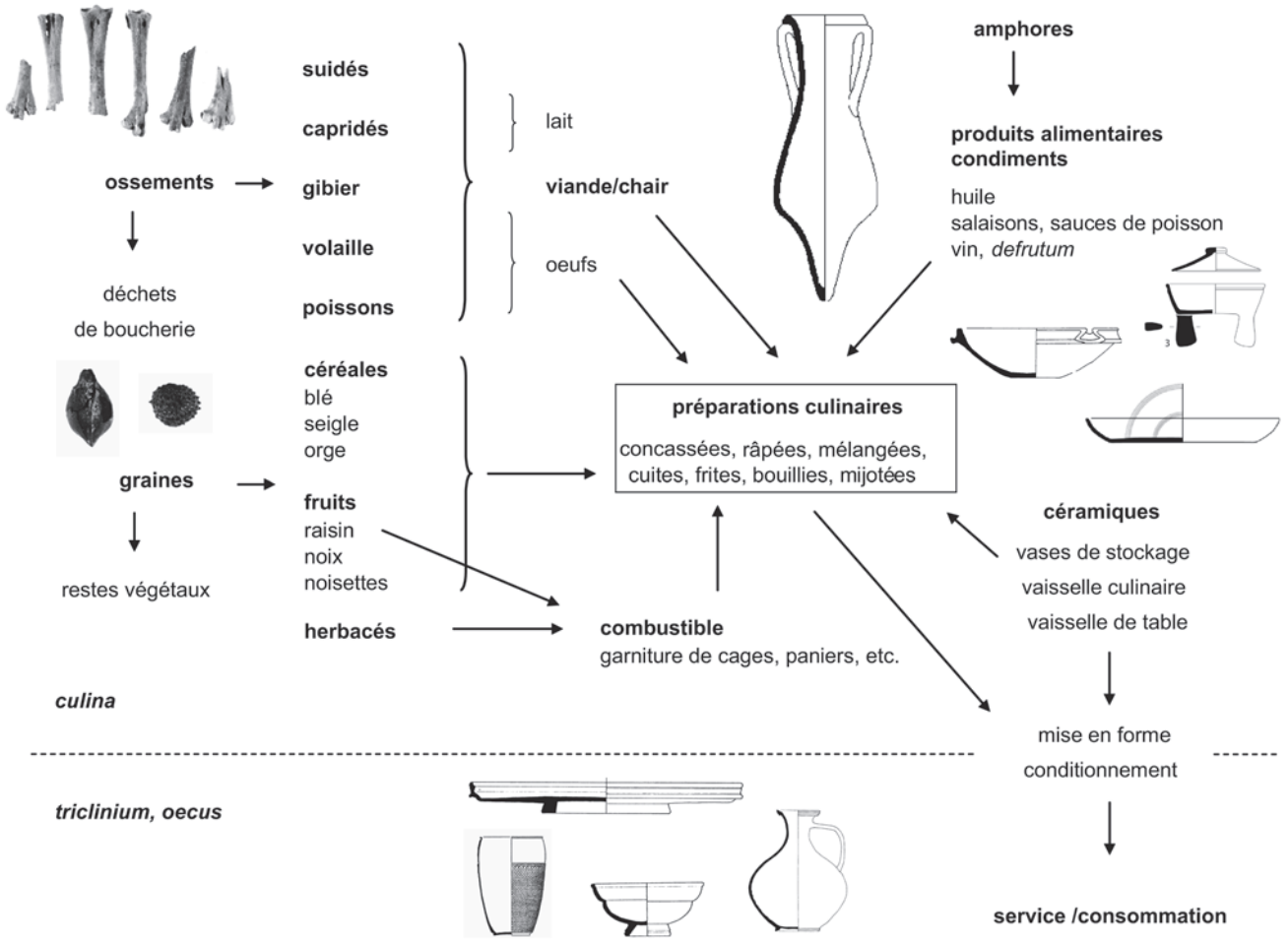


Fig. 169 – *Schéma théorique de fonctionnement de la cuisine G5 d'après les données archéozoologiques, carpologiques et céramologiques (DAO : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).*