



HAL
open science

Introduction

Stéphane Claude Mauné, Nicolas Monteix, Matthieu Poux

► **To cite this version:**

Stéphane Claude Mauné, Nicolas Monteix, Matthieu Poux. Introduction. Gallia - Archéologie de la France antique, 2013, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, 70 (1), pp.1-8. halshs-01287406v3

HAL Id: halshs-01287406

<https://shs.hal.science/halshs-01287406v3>

Submitted on 11 Jan 2023

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

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



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

Introduction¹

Stéphane MAUNÉ, Nicolas MONTEIX, Matthieu POUX

La question de l'alimentation à l'époque romaine constitue un axe de recherche particulièrement fécond, qui intéresse à la fois les anthropologues, les historiens et les archéologues. Au-delà des recettes bien connues d'Apicius ou de Caton, les foyers domestiques, les rejets de faune et de céramiques issus de la pratique culinaire ou les marques peintes qui nous renseignent sur les produits transportés en amphore ou en pot, sont le lot presque quotidien des archéologues. On connaît aussi, depuis la monographie que M. Bats a consacrée à Olbia-de-Provence au milieu des années 1980, l'importance des ustensiles de cuisine pour cerner les goûts et les habitudes alimentaires des Anciens (Bats, 1988). La nourriture et les façons de la préparer, de la cuire et de la consommer, laissent des traces matérielles précieuses qu'il nous revient de reconnaître et d'interroger.

Cette problématique est essentielle pour aborder la difficile question de l'acculturation des populations intégrées à l'Empire romain, en distinguant les apports ou les innovations culinaires des héritages locaux. L'archéologie apporte aussi, grâce à la multiplication et à la généralisation des prélèvements et des analyses carpologiques, des renseignements à la fois originaux et précieux qui concernent l'introduction de nouvelles espèces végétales.

Si les aliments et les récipients utilisés pour la cuisson sont désormais bien connus, il n'en va pas de même des espaces où étaient préparés et confectionnés les mets consommés. Se caractérisent-ils par des aménagements spécifiques et lesquels ? Où se placent-ils et comment s'articulent-ils avec les autres composantes des *domus*, des *villae*, auberges et autres établis-

sements ruraux ? Comment étaient-ils organisés ? Quels sont les mobiliers que l'on peut y trouver et sont-ils discriminants ? Par extension, il serait également utile de s'intéresser aux espaces plus spécialisés, comme les fumoirs, les installations de transformation du poisson ou les boulangeries, qui constituent aussi des entités culinaires à part entière. On l'aura compris, l'objectif de cette rencontre était double : présenter des études de cas solides et bien documentées, et renouveler l'approche méthodologique de leur fouille et de leur analyse.

En Gaule méridionale, les premières pièces spécialisées désignées comme des « cuisines » apparaissent, semble-t-il, à la fin du v^e s. et au début du iv^e s., notamment à Gailhan (*oppidum* du Plan de la Tour ; Dedet, 1987), à Roque de Viou puis à Lattes aux iv^e, iii^e et ii^e s. av. J.-C. lorsqu'apparaissent et se multiplient les maisons à trois ou quatre pièces et que, dans le même temps, apparaissent de grandes maisons à cour (Py, 1990, p. 672 ; Py, 2009, p. 107-119). Les exemples les mieux documentés sont cependant datables du i^{er} s. av. J.-C. : aux Castels (Nages, Gard ; Py, 1990, p. 650-666), à Vié-Cioutat (Mons, Gard ; Provost *et al.*, 1999, p. 459) et surtout à Lattes où les fouilles ont permis de dégager des maisons comportant chacune une pièce équipée d'une banquette, d'un ou plusieurs foyers et surtout de fours en cloche à sole fixe. D'après les données présentées, il semble ici s'agir d'un phénomène endogène et la part des emprunts au monde grec est difficile à évaluer dans l'état actuel des recherches même si, plus largement, l'adoption progressive des plans de « maison à cour » semble bien relever d'une « méditerranéisation » de l'habitat protohistorique.

1. Le présent dossier est issu en majeure partie de la table ronde « Cuisines et espaces culinaires spécialisés dans les Gaules et en Italie », qui s'est tenue à Aspiran (Hérault) les 13 et 14 octobre 2011. Cette publication s'inscrit dans le programme scientifique « Identités : contacts de cultures et formes d'acculturation » du Labex-Archimède-ANR-11-LAB-0032-01. Elle a été réalisée avec le soutien financier du GRHis (EA 3831-Université de Rouen).

Organisée et financée par l'équipe « Techniques, Productions, Commerce et Consommations » de l'UMR 5140 du CNRS « Archéologie des Sociétés méditerranéennes » de Lattes-Montpellier, en partenariat avec l'UMR 5138 « Archéologie et Archéométrie » de Lyon, cette manifestation a rassemblé une cinquantaine de participants. Inspiré par les récentes découvertes d'espaces à vocation culinaire réalisées lors des fouilles programmées des *villae* de Saint-Bézard/Aspiran (Hérault) et de Saint-Laurent-d'Agnay (Rhône), son programme s'est enrichi d'une lecture renouvelée des espaces artisanaux et boutiques d'Herculanum et de Pompéi, qui offrait des perspectives de comparaisons élargies à l'Italie pour la période du premier au troisième quart du i^{er} s. apr. J.-C. Un appel à contributions relayé par l'Inrap a permis d'intégrer au dossier plusieurs découvertes liées à l'archéologie préventive, qui n'avaient pas été présentées dans le cadre de la table ronde. Nous tenons à remercier David Lefèvre, directeur de l'UMR 5140, ainsi que Muriel Richard (Université Paul-Valéry Montpellier-III), qui s'est occupée du suivi administratif et financier de la table ronde. Nos remerciements vont aussi à Jean-Noël Satger, maire d'Aspiran, qui a mis à notre disposition ses locaux communaux pour la tenue de cette manifestation. Les participants ont été hébergés dans la « Maison de l'archéologie » d'Aspiran, structure communale et associative utilisée comme base opérationnelle pour le chantier-école de la *villa* de Saint-Bézard.

En Gaule tempérée, la fouille d'habitats protohistoriques a livré de nombreux exemples de foyers ouverts, disposés à l'intérieur ou le long des bâtiments, en bordure de voirie. Leur multiplication et leur dissémination au sein de l'habitat interdit d'y voir systématiquement des espaces culinaires spécialisés, car ils ont tout aussi bien pu servir de source de chauffage ou d'éclairage. Leur association avec des vestiges de batterie culinaire (céramique commune dédiée à la cuisson ou à la préparation des denrées) ne permet pas non plus de trancher eu égard à la polyvalence de telles structures, qui ont pu être utilisées occasionnellement à des fins culinaires.

Dans le centre-est de la Gaule, on recense en revanche de nombreux exemples de plaques foyères et de chenets en terre cuite utilisés plus spécifiquement pour la préparation alimentaire et/ou pour le maintien de dispositifs de cuisson, de type chaudron ou broche. Les mêmes supports, souvent ornés de décors zoomorphes ou géométriques, se retrouvent, dans une moindre mesure, en région nîmoise, à Lattes ou à Nages (Feugère, 1992). Leur aire de diffusion témoigne d'une communauté de pratiques unissant les populations situées entre les vallées de l'Hérault et du Rhône. Certains d'entre eux ont été retrouvés dans l'environnement direct de foyers domestiques, situés au centre de pièces qu'il n'est pas pour autant possible de qualifier d'espaces de « cuisine », au sens restrictif du terme. Un bon exemple est donné par le foyer aménagé au centre de la pièce principale du bâtiment B fouillé au cœur de l'*oppidum* de Corent, indirectement associé à un fragment de chenet enfoui dans une fosse dépotoir creusée à proximité : cette pièce spacieuse, qui fait immédiatement suite à l'entrée principale du bâtiment, s'apparente davantage aux pièces à vivre multifonctionnelles connues en contexte d'habitat depuis le Néolithique (Guillaud, 2011). En Gaule du Centre ou du Nord, l'usage plus exceptionnel de landiers en fer ou de chaudrons à crémaillère, suspendus au plafond ou sur un trépied, ne marque aucune évolution notable dans la mesure où il s'agit de dispositifs amovibles, retrouvés exclusivement en contexte funéraire et principalement réservés à la pratique du banquet collectif (Poux, Feugère, 2002). Dans le sud comme dans le reste de la Gaule, chenets et landiers connaissent un large usage jusqu'à la période augustéenne et même au-delà, avant de se voir supplantés par d'autres dispositifs de cuisson et de chauffage mobiles comme les braseros.

Les nombreux exemples de fours et banquettes fixes reconnus durant la même période au sud du Massif central ne semblent pas, pour l'instant, généralisables au reste de l'espace gaulois. On ne saurait en déduire qu'ils sont forcément liés à des pratiques culinaires méridionales, la conservation de telles structures n'étant pas toujours garantie sur les sites d'habitat plus fortement arasés mis au jour dans les plaines agricoles de Gaule tempérée. Une exception notable réside dans la publication d'un four culinaire daté de La Tène C (fin du III^e s.-début II^e s. av. J.-C.) mis au jour sur le site de La Ferté-Hauterive (Allier). Son analyse ethno-archéologique, réalisée par P. Pion et P.-Y. Genty (2002), a montré que ce type de four était principalement utilisé pour la cuisson de galettes de pain, par contact direct avec un lit de braises disposées sur la sole ainsi que par rayonnement de la chaleur emmagasinée. Les auteurs envisagent d'autres utilisations : cuisson directe de broches ou brochettes à l'ouverture du four à l'instar de la cuisine *tandoori*

du Penjab, cuisson sur une plaque en métal placée sur l'embouchure du four, cuisson dans un récipient disposé à l'ouverture ou sur la sole du four. D'autres fours de cuisson semi-excavés à coupole fixe récemment mis au jour sur l'*oppidum* de Gondole (rapport inédit, Deberge, 2012), proches de ceux mis en évidence dans les premiers niveaux d'installation de la colonie de *Lugdunum* datés des années 60-40 avant notre ère (Desbat dir., 2005, p. 106), doivent également inciter à la prudence. On notera à l'inverse que ces deux derniers exemples s'inscrivent dans un environnement domestique fortement acculturé, en association avec d'autres marqueurs qui témoignent d'un contact particulièrement précoce avec l'occupant romain.

Dans les mêmes régions, les premiers espaces culinaires spécialisés (ou identifiables en tant que tels) ne font leur apparition qu'après la conquête romaine, au terme d'une phase de transition plus ou moins longue selon les régions et les contextes étudiés. Même en milieu fortement romanisé, on a toujours recours au foyer ouvert, disposé au centre d'une pièce dédiée aussi bien à la préparation qu'à la consommation des aliments. En témoignent, par exemple, les nombreux foyers à sole horizontale ou à « cheminée » pariétale recensés dans les *domus* du Parc aux Chevaux à Bibracte (Paunier, Luginbühl, 2004), ou encore, les foyers liés aux premiers états en terre et bois de la *villa* de Saint-Laurent-d'Agny, au sein du territoire colonial de Lyon (voir l'article de M. Poux *et al.*, *infra*, p. 135-164). Ce dernier exemple se démarque nettement des espaces culinaires fouillés au cœur même de la colonie, où les habitats urbains contemporains disposent déjà de banquettes et tables de cuisson, également construites en matériaux périssables (voir l'article de A. Desbat, *infra*, p. 27-37). À Bibracte, la maison du Parc aux Chevaux (PC1) se voit dotée, dans ses derniers états datés autour du changement d'ère, d'un four et d'un « fourneau » constitué d'un massif maçonné (Paunier, Luginbühl, 2004, p. 168-169).

L'apparition de tables surélevées, parfois associées à un four, constitue bien le premier critère d'identification de ces espaces culinaires spécialisés. Il s'agit en effet d'aménagements fixes qui assignent à la pièce une fonction pérenne, par ailleurs fréquemment soulignée par des dispositifs complémentaires d'avaloirs et ou de latrines (voir, dans le cadre de ce dossier : Lyon, Javols, Le Puy-en-Velay, Saint-Laurent-d'Agny...). Cette innovation, dont bénéficient principalement les *domus* urbaines ou suburbaines les plus luxueuses (à Orange, Vaison-la-Romaine, Lyon, Périgueux, Javols, Poitiers, Reims, Rouen, Grand, Strasbourg, Augst...), est loin de s'être généralisée à toutes les formes d'habitat. Partout ailleurs, le foyer ouvert demeure la règle au sein des habitats augustéens précoces de Besançon, d'Alésia, d'Augst, de Lutèce, de Corent, et même de Bibracte ou de Lyon (rue des Farges, Verbe Incarné), pour ne citer que quelques exemples.

À défaut de structures comparables attestées en Gaule tempérée pour l'époque préromaine, l'aménagement de tables de cuisson ou de fours maçonnés peut être considéré comme un bon critère de « romanisation », avec toutes les précautions qu'implique l'usage de ce terme. L'aire de répartition géographique (fig. 1) et la chronologie des cuisines construites recensées en Aquitaine (Périgueux, Poitiers, Javols, Clermont-Ferrand...), en Narbonnaise (Narbonne, Orange...), le long de la vallée du Rhône (Vaison-la-Romaine, Vienne/Saint-Romain-en-Gal, *Lugdunum*...) ainsi que dans le reste des



Fig. 1 – Carte de localisation des sites mentionnés dans le dossier (DAO : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).

Gauls (Bourges, Rouen, Mâlain, Braux, Reims, Bliesbruck, Grand, Strasbourg, Augst...) parlent d'elles-mêmes². Elles dessinent en filigrane la carte du processus de romanisation

2. Hormis les sites étudiés ou mentionnés dans le cadre de ce dossier, on trouvera dans l'ouvrage de Bedon, Chevalier, Pinon, 1988 et dans l'article de Bouet, 2001 les références relatives à ces différents exemples.

et d'acculturation des élites gauloises, manifestement véhiculé par les colons et les immigrants d'Italie ou de Narbonnaise établis dans les chefs-lieux de cité ou les agglomérations les plus importantes. Particulièrement éclairant à cet égard est l'exemple des cuisines urbaines de Campanie, dont la plupart comportent dès le 1^{er} s. des dispositifs de tables à feu, de tables de cuisson et de fours rigoureusement identiques à ceux reconnus sur tous ces sites, justifiant à eux seuls leur intégration à ce dossier.

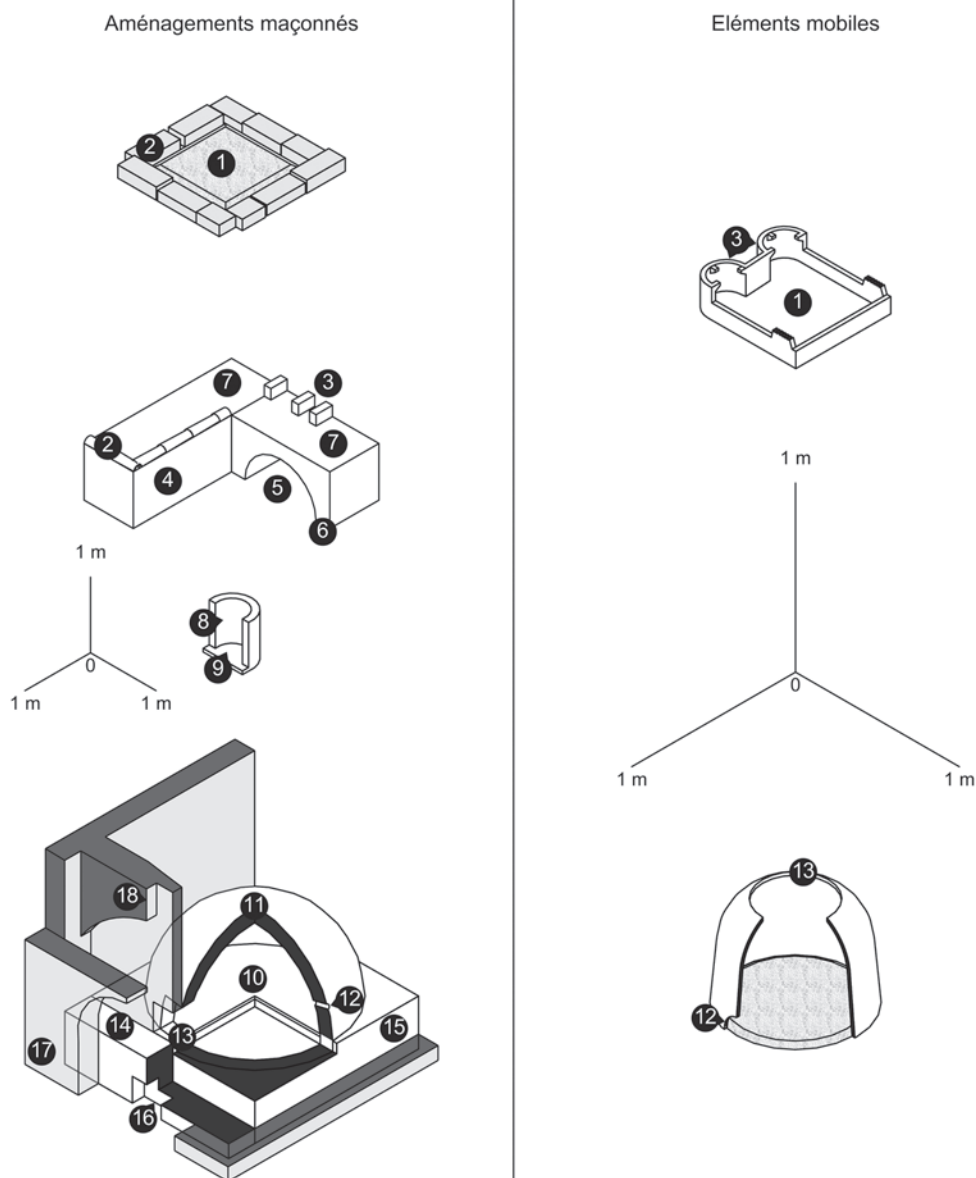


Fig. 2 – Nomenclature des aménagements de préparation culinaire, maçonnés (à gauche : foyer à plat limité ; table de cuisson/table à feu ; support de chauffe-eau [?] ; four à pain ; échelle : 1/100) et mobiles (à droite : foyer céramique ; four à pain céramique ; échelle : 1/40). Les représentations isométriques restent schématiques et ne correspondent pas au relevé d'un vestige particulier : 1, foyer ; 2, limite ; 3, support(s) ; 4, plateforme pleine ; 5, plateforme à arc ; 6, piédroit ; 7, aire de cuisson ; 8, surface de chauffe ; 9, chambre ; 10, sole ; 11, voûte ; 12, évent ; 13, bouche ; 14, autel/table ; 15, soubassement ; 16, niche ; 17, mur diaphragme ; 18, cheminée (DAO : N. Monteix, EFR).

Les études détaillées qui constituent ce dossier, focalisées sur un nombre limité de sites ayant bénéficié de fouilles récentes et d'observations de terrain rigoureuses, apportent de nombreux compléments relatifs à leur mode de fonctionnement, notamment à la circulation des braises, à la disposition des récipients de cuisson ou, encore, au stockage des combustibles. Dans cette perspective, il nous a semblé utile de proposer, à titre méthodologique, une série de définitions et de schémas illustrant la diversité des éléments utilisés plus spécifiquement pour la cuisson des aliments, regroupés dans l'encadré ci-contre (fig. 2).

Certains dispositifs bien spécifiques, comme les tables à feu dotées de réserves à combustibles voûtées ou encore, aménagées au contact direct du *praefurnium* des bains dans un souci de mutualisation des espaces de chauffe, tels qu'attestés

dans les *villae* de la Vautubière à Coudoux (Bouet, 1992), de Saint-Laurent-d'Agny (dans ce volume, p. 135-164) et de Richebourg (Barat, 1999, p. 134) ou encore à Bibracte (Paunier, Luginbühl, 2004, p. 168-169), sont rarissimes et ne trouvent guère d'équivalent que dans les grandes *domus* italiques de Pompéi ou d'Herculanum.

En Gaule, le faible nombre de *domus* urbaines fouillées de façon exhaustive explique probablement la liste très restreinte de cuisines reconnues formellement, mais l'on peut aussi remarquer, avec A. Ferdière (Trintignac *et al.* dir., 2011, p. 114), que la cuisine est restée une préoccupation marginale dans les études d'habitats privés. Ainsi, les *Annuaire des opérations de terrain en milieu urbain* du CNAU (Tours : 1985 à 2008) ne font entrer le mot cuisine dans leur thésaurus qu'en 1990 et ne signalent jusqu'à ce jour aucun exemple en Gaule romaine.

VOCABULAIRE DESCRIPTIF POUR LES AMÉNAGEMENTS DE PRÉPARATION CULINAIRE

Pour faciliter et harmoniser les descriptions des différents aménagements de préparation culinaire, nous avons tenté de dresser la liste des éléments les constituant, en tentant à chaque fois de trouver une voie médiane entre des spécificités propres à chaque site, liées aux techniques maîtrisées localement ou aux matériaux disponibles, et une forme descriptive par trop générique. D'une façon générale, nous avons préféré éviter l'usage des termes latins qui cachent souvent mal une absence de compréhension des structures. Enfin, nous avons laissé de côté les fumoirs, trop peu évoqués dans le présent dossier (sur ces derniers, voir Van Ossel, 1992, p. 137-144).

Le dispositif minimal pour la cuisson est constitué par un FOYER, surface plane sur laquelle un feu a été allumé (Gascó, 2002, § 39). Pour l'Antiquité romaine, cet aménagement simple ne saurait caractériser à lui seul une activité culinaire, même s'il peut constituer, par la rubéfaction produite par l'action du feu, la seule trace attestant de l'usage d'un four portatif. Le FOYER À PLAT peut être LIMITÉ par des moellons ou des blocs simplement juxtaposés sans liant. La mise au jour de cette installation à peine plus complexe ne permet pas non plus de conclure à la mise en œuvre de pratiques culinaires exclusives : d'autres usages – chauffage, éclairage – ont pu lui être associés. Cependant, bien que simple, l'emploi de telles constructions est attesté dans certaines cuisines des *villae* ensevelies par le Vésuve (*villa Pisanella* à Boscoreale ; *villa « Prete »* de Scafati).

Plus complexes à identifier sont les FOYERS PORTATIFS. Réduits en fragments, ils peuvent être confondus avec des terres cuites architecturales ; certains sont cependant réalisés en métal ; leur plan peut être quadrangulaire, circulaire ou assemblant ces deux formes. Dans leur forme minimale, ils disposent d'un rebord qui délimite le foyer proprement dit. Un léger rehaussement de ce rebord permet d'intégrer un SUPPORT de plan semi-circulaire s'achevant par des ERGOTS DE SOUTIEN qui permettent de déposer de la vaisselle de cuisson en surélévation par rapport au plan de chauffe (Kastenmeier, 2007, p. 79-81).

Quelle que soit la région, la pratique culinaire urbaine – même si elle peut se dérouler en milieu rural – paraît caractérisée par le rehaussement du foyer sur une PLATEFORME. Deux variantes principales dans le mode de construction de cette dernière peuvent coexister : PLEINE, simple massif maçonné parallélépipédique, ou À ARC. Dans ce second cas, le vide ménagé entre les deux PIÉDROITS et le plan du foyer pourrait avoir servi de réserve à combustible, bien que la réalité de cette pratique si difficile à démontrer attende confirmation. La partie sommitale de la plateforme constitue l'AIRE DE CUISSON, surface accueillant les braises sur lesquelles sont déposés les plats contenant les aliments à cuire ou tout autre accessoire de préparation culinaire comme les grilles. Cette aire peut être bordée d'un rang de moellons (Javols ; Grand ?) ou d'une file de tuiles couvre-joints, qui permettent de donner une épaisseur supplémentaire au lit de braises tout en évitant leur chute pendant la manipulation des ustensiles. Ce rang constitue la limite du foyer.

L'ensemble constitué par le foyer, sa plateforme de surélévation, l'éventuelle bordure de cette dernière et tout autre élément disposé de façon pérenne sur l'aire de cuisson pourra être appelé TABLE DE CUISSON, ou alternativement TABLE À FEU (Pompéi, Lyon, Javols, Clermont-Ferrand, Saint-Laurent-d'Agny, Grand). On évitera en revanche le terme de fourneau en raison de son

ambiguïté, puisqu'il peut autant renvoyer vers l'aire de cuisson qu'à la cavité recevant le combustible pour chauffer cette surface. De la même façon, l'usage de potager est impropre : ce terme peut avoir un sens dialectal de fourneau. De plus, le caractère multifonctionnel des tables de cuisson semble interdire, en l'absence du matériel associé, de préférer l'un des usages possibles et donc de les réduire au seul fait de mettre des plats à mijoter.

Un autre dispositif doit être évoqué. Il se reconnaît essentiellement au fait d'être constitué d'un à deux support(s) qui forme(nt) un plan semi-circulaire ou « en fer à cheval », avec une largeur interne de 30 cm à 60 cm (Pompéi, Lyon, Clermont-Ferrand, Bourges, Poitiers, Le Puy-en-Velay). Ce ou ces support(s) peuvent reposer sur une SURFACE DE CHAUFFE, éventuellement surélevée, qu'il ne faudra pas confondre avec la sole : non seulement les supports ne constituent pas une CHAMBRE fermée, mais surtout les aliments ou les liquides à cuire/chauffer sont situés en élévation par rapport à ce plan qui correspond généralement au niveau de circulation. Les exemples de l'aire vésuvienne tendraient à permettre l'interprétation de ces installations comme des CHAUFFE-EAU, au sommet desquels étaient encastrées de façon permanente des CHAUDIÈRES métalliques. La distinction entre ces constructions et les fours peut être délicate (Clermont-Ferrand).

Seuls les aménagements pour lesquels on peut restituer avec certitude le caractère clos de la CHAMBRE DE CUISSON* pourront être appelés FOURS. La surface de cette dernière, fréquemment couverte de terres cuites architecturales posées à plat constitue la SOLE. Sa couverture prend généralement la forme d'une COUPOLE, dans laquelle des ÉVÉNEMENTS peuvent être ménagés afin de faciliter le tirage initial. La BOUCHE, ouverture principale de la chambre de cuisson par laquelle le combustible – et éventuellement la matière à cuire – est mis en place, est de plain-pied avec la sole. En avant de cette ouverture peut se développer, sur toute la largeur du four un AUTEL ou une TABLE, espace plan et construit, permettant notamment de manipuler les pâtons. L'ensemble peut se situer au niveau du sol de circulation ou bien en surélévation par rapport à celui-ci. Ainsi, quand il est construit, le four présente un SOUBASSEMENT qui peut être enterré (Naucelle), constituant ainsi un simple massif de fondation, ou bien se développer en hauteur jusqu'à former un véritable SOCLE ou PODIUM (Pompéi, Ostie, Vaison-la-Romaine, etc.). Sur sa face principale, en dessous de la bouche, une NICHE peut être ménagée. Comme pour le vide situé sous les tables à feu, rien ne permet d'affirmer qu'il s'agisse d'une réserve à combustible ; ses dimensions réduites l'interdisent dans la majorité des cas. Le four peut également présenter des aménagements complémentaires : un MUR DIAPHRAGME permet de créer un espace au droit de l'autel ou de la table. Sa construction permet, entre autres, l'insertion d'un conduit de CHEMINÉE.

Les FOURS PORTATIFS en cloche, identifiés en Languedoc (Barberan *et al.*, 2006), utilisent directement le sol de la pièce comme sole. Contrairement aux fours maçonnés, la bouche n'est pas de plain-pied avec cette dernière : le chargement et le déchargement du four en combustible et en matières à cuire s'effectuent par le sommet circulaire. À la base, un ou plusieurs événements permettent de faciliter le tirage.

* Comme la chauffe se déroule directement sur la sole, il n'est pas possible de mentionner l'existence d'un alandier pour ce type d'aménagement.

En ce qui concerne la Gaule Narbonnaise, les exemples restent très rares, puisque seules quelques cuisines ont été formellement identifiées, dans les ensembles urbains ou périurbains du Clos de la Lombarde à Narbonne (Sabrié *et al.*, 1987), de la Brunette à Orange (Mignon *et al.*, 1997, p. 181), « des *Messii* » et « du Prétoire » à Vaison-la-Romaine (Provost, Meffre, 2003, p. 255-256 et p. 269-270). Deux cuisines ont également été signalées à Apt, l'une dans une *domus* périurbaine installée le long de la voie domitienne et l'autre dans une maison du Haut-Empire (Tallah, 2004, p. 126 et p. 136) mais les informations les concernant restent toutefois lacunaires. À Nîmes, où les fouilles ont été nombreuses, aucune cuisine n'est attestée si ce n'est par la découverte faite en 1982, dans le secteur de *villa Roma*, d'un foyer bâti du I^{er} s. apr. J.-C., avec « un dispositif de poignées métalliques », associé à un gril, un trépied, des pinces à feu et un couteau (Fiches, Veyrac, 1996, p. 232). À Fréjus, L. Rivet et S. Saunier proposent prudemment d'identifier deux cuisines au sein de *domus* urbaines : au Clos de la Tour (fin du II^e s.), où l'existence de cette pièce est déduite de la proximité de latrines (Rivet *et al.*, 2001, p. 418-419) ; Place Formigé (I^{er} s.), où un lot d'ustensiles en fer très caractéristique a été mis au jour dans une pièce qui malheureusement n'a pu être dégagée totalement en raison des destructions ultérieures (Rivet, 2010, p. 262 et p. 299-303). Plus récemment, une cuisine associée à un balnéaire a été découverte aux Poiriers lors d'une fouille préventive dirigée par P. Excoffon³. Enfin, à Olbia-de-Provence, la présence dans l'îlot VI de foyers aménagés successifs, situés dans le secteur 1 et datés de la première moitié du I^{er} s. (Bats dir., 2006, p. 121-125 et p. 201-203), laissent à penser qu'une cuisine pouvait exister à cet emplacement.

Dans ce panorama très méridional, les cuisines urbaines ou périurbaines de Lyon, de Javols, de Poitiers, de Bourges, de Clermont-Ferrand, du Puy-en-Velay, décrites en détail dans ce dossier, constituent de véritables exceptions. On peut ajouter à cette liste restreinte quelques exemples déjà recensés auparavant à Périgueux (Barrière *et al.*, 1998, fig. 37), à Saint-Romain-en-Gal/Vienne (« Maison aux Cinq mosaïques » ; Bedon *et al.*, 1988, p. 359), à Rouen dans les fouilles du métro, au sein d'une *domus* dotée d'un balnéaire et d'un *prae-furnium* (station Palais de Justice ; Lequoy *et al.*, 1995), à Reims, dans la Maison dite « de Nocturnus » (pièce D) et la « Maison au Bélier » (Balmelle, Neiss, 2003), à Augst (Bouet, 2001, p. 253), ainsi qu'à Strasbourg (Baudoux *et al.*, 2002, p. 147, fig. 181).

Pour expliquer cette rareté, on a proposé de voir dans ces cuisines un aménagement plutôt caractéristique de locaux collectifs (*scholae*) ou d'auberges (*cauponae, tabernae*). Les questions touchant, plus largement, au contexte fonctionnel et sociologique des cuisines urbaines recensées en Gaule ont déjà fait l'objet de plusieurs articles de synthèse (Gros, 1997 ; Bollmann, 2001 ; Bouet, 2001) et ne seront donc pas abordées ici. Dans le cadre de ce dossier, cette possibilité ne peut être envisagée que pour les espaces culinaires aménagés à l'intérieur ou à proximité d'équipements monumentaux dont la fonction

communautaire ne fait aucun doute (Clermont-Ferrand) ou dans la pièce d'angle d'une *domus* censée communiquer avec la rue adjacente (Javols, Poitiers). Il convient toutefois de souligner que la découverte d'une cuisine ne peut pas en soi servir d'argument pour mettre en évidence un local collectif (*schola*), seul un témoignage épigraphique permettant de valider formellement une telle interprétation.

Par ailleurs, la note de synthèse consacrée dans ce dossier par D. Vermeersch à certaines formes rares de « cuisines » dans le nord de la France met en évidence le caractère ténu et peu explicite des vestiges : dans les habitats modestes fouillés dans les agglomérations de Beaumont-sur-Oise, d'Alésia, ou de Beaune-la-Rolande, pour ne citer que ces trois exemples, les espaces culinaires se signalent par de simples soles de foyers dont l'usage était assurément polyvalent, comme à l'époque gauloise. Leur association avec des fours constitués de *dolia* couchés et recoupés est exceptionnelle et pourrait faire écho à des pratiques culinaires spécifiques. L'existence probable de fours et de brasers mobiles, susceptibles d'avoir été déplacés et disposés sur des soles fixes au gré des besoins et des usages, doit aussi inciter à la prudence.

De la même façon, en contexte rural et malgré le nombre relativement important d'établissements ruraux et de *villae* fouillés, on ne connaît dans les Gaules, pour la période qui s'étend de l'époque augustéenne jusque dans le courant du III^e s., qu'un nombre limité de cuisines, plus ou moins bien documentées. En Narbonnaise, la plupart d'entre elles sont identifiées sur la foi de l'existence d'un foyer comme par exemple dans l'établissement de la Lesse à Sauvian (Hérault ; voir l'article de P. Rascalou *et al.*, *infra*, p. 191-202), aux Présidentes à Aubignosc (Alpes-de-Haute-Provence ; Bérard, 1997, p. 79-80), à Saint-Denis à Bagnols-en-Forêt (Var ; Brun, 1999, p. 239), aux Chappes à Biot (Alpes-Maritimes ; Gazenbeek, 2001) ou bien encore au Plateau des Masses à Bagnols-sur-Cèze (Gard ; Provost *et al.*, 1999, p. 177). Dans la *villa* de Pardigon 2 à La Croix-Valmer (Var ; Brun, 1999, p. 363), l'état 7 du IV^e s. a livré les vestiges d'une pièce équipée d'un appentis protégeant six foyers aménagés. Dans l'établissement de Bourbousson à Crest (Drôme), c'est l'association d'un grand foyer central et d'épanchages de graines résultant de l'incendie d'un plancher ou d'étagères qui suggère l'interprétation de l'une des pièces comme cuisine (Bastard, Stephenson, 2002, p. 692).

Certaines présentent des aménagements plus convaincants. Dans l'établissement du Clos Sainte-Anne à Rougiers (Var), Ph. Chapon propose ainsi d'identifier la pièce IV qui dispose d'un foyer central comme une cuisine (Chapon *et al.*, 2010, p. 161-162) ce que semble corroborer l'existence, à l'opposé de l'entrée de celle-ci, des vestiges probables d'un four à sole suspendue associé à une banquette, à un foyer et à un niveau cendreau. Il faut en effet identifier le massif rectangulaire de 1,30 m par 1,10 m comme la base d'un probable four à pain et donner à cet ensemble une vocation culinaire. Un autre exemple intéressant est celui de la Combe de Fignols à Péret (Hérault ; Olive, 1993 et article de S. Mauné, Ch. Carrato dans ce volume, p. 165-190) qui, lui, dispose de plusieurs aménagements spécifiques : banquette, massif bâti avec foyer, *dolium* couché.

D'autres pièces dégagées au sein d'établissements ruraux ou de *villae* n'ont pas été identifiées comme des cuisines alors

3. Nos remerciements vont à S. Saunier, qui nous a donné des précisions sur le cas de Fréjus et la situation de cet ensemble au sein de la ville romaine, en incluant les résultats des fouilles effectuées jusqu'en 2013. Nous devons à P. Excoffon les informations concernant le site des Poiriers, dont il a dirigé la fouille en 2010/2011.

qu'elles présentent des aménagements tout à fait explicites : ainsi, l'établissement de la Bastide de Vallée à Salignac (Alpes-de-Haute-Provence) qui comporte une salle de 47 m² équipée d'un foyer bâti central, d'un soubassement d'établi ou d'étagère et d'un système à trois branches d'évacuation des eaux usées (Bérard, 1997, p. 446). À Taradeau (Var), l'une des pièces de l'établissement de Saint-Martin datée de la phase julio-claudienne est associée à un dispositif qui, sur le plan publié, semble devoir être interprété comme un four culinaire de 1 m de diamètre (Berato, 2004, p. 48-49).

Dans tous les cas, on peut regretter l'absence d'analyses carpologiques qui auraient pu permettre de conforter ou d'infirmer l'hypothèse de l'existence d'une pièce à vocation culinaire. Enfin, la question reste posée de la polyvalence des espaces équipés d'un four à pain comme à la Vautubière (Coudoux ; Bouet, 1992) ou bien à Saint-Bézar (voir article dans ce volume, p. 165-190), tandis que l'exemple de la *villa* de Pardigon 3 à Cavalaire met en relief l'association probable entre *praefurnium* de balnéaire et cuisine (Brun, 1999, p. 327).

Le même constat prévaut dans les campagnes des Trois Gaules, où la plupart des cuisines reconnues en tant que telles ne disposent que d'un foyer ouvert jusqu'à la fin de l'Antiquité. En région lyonnaise, l'exemple de Saint-Laurent-d'Agny fait figure d'exception particulièrement précoce. Associé lui aussi à un *praefurnium* de balnéaire, il témoigne d'une tentative d'adaptation des cuisines urbaines en milieu rural qui restera sans lendemain. Les nombreuses fouilles d'établissements agricoles effectuées en Lyonnaise ou en Belgique font très rarement état de dispositifs comparables, à l'exception de la *culina* fouillée dans la *villa* de Taden en Bretagne (Ferrette, 2009) et dans une moindre mesure, de la *domus* suburbaine de Grand (voir l'article de M. Gazenbeek *et al.* dans ce volume, p. 97-112). De façon plus générale, rares sont les espaces culinaires clairement identifiés, comme à Richebourg (Barat, 1999) ou dans la *pars rustica* de la *villa* du « Marais communal de Famechon » où le foyer culinaire ne se distingue que par la présence de trous d'ancrage de potence ou de tournebroche (voir l'article de D. Vermeersch dans ce volume, p. 113-119). Comme en milieu urbain, les innombrables foyers ouverts répertoriés sur les établissements agricoles les moins arasés se dérobent d'autant plus à une caractérisation fonctionnelle qu'ils sont fréquemment signalés dans les bâtiments résidentiels, comme dans la *pars rustica*. Cet état de fait ne saurait, là encore, être totalement imputé à un simple problème de reconnaissance. En dépit de sa surface exceptionnelle et de son caractère très luxueux, l'immense *villa* d'Orbe-Boscéaz ne comporte qu'une cuisine très sommaire, dotée de structures de cuisson aménagées à même le sol (Luginbühl *et al.* dir., 2001, p. 75).

Est-ce à dire que la cuisine restait à cette époque une pièce rare, seulement présente dans quelques établissements spécifiques ? Il y a là probablement un biais de la recherche archéologique car il est difficile d'imaginer, compte tenu des données recueillies pour l'époque protohistorique en Gaule méridionale, que cet espace spécialisé était absent de la plupart des habitats d'époque romaine. Les nombreux exemples cités *supra* indiquent bien que les espaces culinaires spécialisés étaient présents au sein de toutes les catégories d'établissements et ne constituaient pas un « équipement » lié à leur taille ou bien à leur statut. À ce propos, la présence d'une cuisine dans les ateliers de potiers

de Pinheiro (Portugal ; Étienne, Mayet, 2002, p. 158) et de Las Ermedàs à Cornellà del Terri (Espagne, prov. De Gerone)⁴ constituent des exemples à méditer qui signalent que même un établissement artisanal pouvait disposer de ce type de pièce.

On le verra à la lecture des différents articles, l'essentiel des aménagements présents au sein d'une cuisine étaient en élévation, ce qui explique les difficultés de reconnaissance auxquelles nous sommes confrontés : en Narbonnaise comme dans le reste de la Gaule, majoritaires sont les sites arasés dont on ne conserve que rarement les niveaux de circulation. Cette réalité taphonomique semble bien être la cause essentielle de la rareté des mentions de cuisine. Elle explique aussi la répartition déséquilibrée des découvertes, bien illustrée par la carte de répartition de la figure 1 : les sites fouillés dans l'espace de la *Provincia* et à ses marges regroupent une majorité de cuisines maçonnées sur le modèle italique, lesquelles apparaissent beaucoup plus rares dans les Trois Gaules, où les constructions en terre et bois sont demeurées la règle bien après la conquête romaine.

Les boulangeries posent le même type de problème qui peut se trouver amplifié, en contexte rural, par la dispersion spatiale des aires de préparation successives : un établissement rural ou une *villa* dispose d'espace et n'est pas contraint par une trame urbaine préexistante : l'exemple de l'établissement de l'Issart à Naucelles (Aveyron) où le four est installé à quelques dizaines de mètres des bâtiments en constitue une très bonne illustration (voir l'article de J. Vial dans ce volume, p. 223-231). À l'inverse d'une boulangerie urbaine⁵, les différents éléments de la chaîne de production du pain peuvent se trouver très éloignés les uns des autres, ce qui peut rendre difficile la localisation précise de cet espace spécialisé au sein d'une *villa* ou d'un établissement rural. L'examen de la position des moulins hydrauliques révèle ainsi que leur implantation ne se fait pas en fonction d'une logique interne aux bâtiments, mais répond à des contraintes topographiques et hydrauliques en lien avec leur approvisionnement en eau. Les exemples ne manquent pas de moulins isolés, clairement détachés des bâtiments domaniaux : les Mesclans à La Crau (Var), Saint-Pierre/les Laurons aux Arcs-sur-Argens (Var ; Brun, Borréani, 1998), Saint-Michel à La Garde (Var ; Brun, 2004b) ou encore Vareilles à Paulhan (Hérault ; Mauné, 2003). Cependant, il existe quelques exceptions, comme celles des *villae* de Saint-Laurent-d'Agny (voir l'article de M. Poux *et al.* dans ce volume, p. 135-164) et de la Garanne (Bouches-du-Rhône ; Stephenson *et al.* dir., 2011) où moulin et cuisine/boulangerie sont étroitement associés. Enfin, on relèvera que, comme pour les cuisines, le degré d'arasement des vestiges peut entraîner un effacement prononcé ou total des éléments bâtis dont la surface d'utilisation se situe généralement à hauteur de taille. Dans ce cas comme dans bien d'autres, seuls les prélèvements carpologiques peuvent révéler, pour un espace donné et si les niveaux de fonctionnement ont été préservés, une fonction de boulangerie.

4. Nous remercions notre collègue J. Tremoleda, qui nous a signalé cette information inédite.

5. Voir notamment *Ambrussum* (Fiches dir., 1989, p. 85-86), Toulon/École Lafayette (Brun, 1999, p. 794) et plus récemment la boulangerie mise au jour lors de la fouille des Poiriers à Fréjus et qui nous a été signalée par P. Excoffon. Cette dernière est distante de plusieurs dizaines de mètres de la cuisine associée aux thermes citée plus haut.

Ce type d'études spécialisées (archéozoologie, carpologie, anthracologie et dans une moindre mesure, palynologie) constitue peut-être, de façon plus générale, le principal enjeu des recherches qui prolongeront ce dossier. Au-delà des aménagements architecturaux, l'identification des denrées animales et végétales mises en œuvre dans le cadre des opérations culinaires, mais aussi des bois de combustible, des litières et autres matériaux d'emballage susceptibles de jouer un rôle dans l'organisation du travail et la gestion des déchets est primordiale pour la caractérisation des cuisines et l'étude de leur mode de fonctionnement. La généralisation des prélèvements est trop récente pour pouvoir proposer une synthèse cohérente, mais l'étude pluridisciplinaire des restes archéozoologiques et carpologiques des cuisines d'Aspiran, de Javols ou de Saint-Laurent-d'Agny, livre d'ores et déjà des résultats encourageants. Pour ne prendre que ces deux derniers exemples, les taux de représentation de certaines parties spécifiquement liées aux opérations de préparation culinaire (pattes de volatiles, céréales et pépins, plantes

fourragères...) apparaissent remarquablement similaires, à plusieurs centaines de kilomètres de distance. La généralisation de telles études et leur croisement systématique avec des analyses céramologiques portant sur la fonction des récipients devraient permettre, à moyen terme, la mise en exergue de véritables « faciès » de cuisine qui faciliteront l'identification de ce type d'espace, même en l'absence de structures aériennes conservées. Leur mise en œuvre requiert bien entendu une prise en compte de ces problématiques dès le stade de la fouille et, en particulier, un prélèvement systématique suivi d'un tamisage des sédiments.

La diversité des cas de figure et des approches disciplinaires qu'ils mettent en œuvre confère à ce dossier une valeur méthodologique plus que documentaire, puisqu'il ne saurait prétendre à l'exhaustivité en l'état actuel des données. Si ses contours géographiques peuvent apparaître trop larges et sa composition très disparate, il doit être considéré comme un point de départ plus que comme un aboutissement.