Aix*Marseille université
Initiative d'excellence
cnrs
Maison méditerranéenne des sciences de l'homme
USR 3125
Fondation Nestlé France

Boire et manger en Provence (Xe-XXe siècles) :
Étude archéologique et historique de la consommation alimentaire

Pré-actes

Mardi 6 et mercredi 7 octobre 2020

MMSH, 5 Rue du Château de l'Horloge, 13094 Aix-en-Provence
Salle Georges Duby, 9H00-17H00

Colloque, Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France Fondation Nestlé France
Organisation : Marie-Astrid Chazottes (maria.chazottes@gmail.com)

Couverture : Cuisine du château d'Ansouis (Vaucluse). Photographie : Corinne Stagen

Pré-actes

Anne CLOAREC-QUILLON
La production de vaisselle en céramique en pays d'Apt du Xe au XIIIe siècles, l'apport des découvertes récentes à Gargas ..... p. 5

Nicolas ATTIA
Premiers jalons d'une étude des pâtes grises fines médiévales du site des places Verdun et Prêcheurs à Aix-en-Provence (13) ..... p. 6

Florence PARENT
La vaisselle de terre dans les cuisines et à la table des marseillais (XIIe-XIVe siècles) ..... p. 7

Catherine RICHARTÉ
L'« orientalisation » de la table médiévale, vers un nouveau paradigme. Échanges et transferts de savoir-faire dans la Provence des Xe-XIVe siècles ..... p. 8

Olivier THUAUDET
Le couteau : formes et fonctions (XIe-XVe siècles). Que nous apprend la documentation archéologique provençale ? ..... p. 9

Diane UNSAIN
Alimentation et Société, La viande en Provence médiévale ..... p. 10

Leïa MION
Approche isotopique de l'alimentation du début du Moyen Âge ..... p. 11

Tatiana ANDRÉ
De la nasse au filet. Étude archeoichtyologique de la partie sommitale du château d'Hyères du IXe au XVIIe siècle ..... p. 12

Aline LACOMBE
Aperçu du faciès céramique à Aix-en-Provence entre le XVIe et le XVIIe siècle ..... p. 13

Henri AMOURIC et Lucy VALLAURI
Pots à raisins et pots à fraises, conservation/commercialisation, XVIIIe-XXe siècles ..... p. 14

Véronique ABEL
Archéologie d'un condiment : le sucre/Archéologie d'un condiment : la moutarde ..... p. 15

Guergana GUIONOVA
De la cuisine à la table : aspects de la standardisation du vaisselier en Provence du XVIIe au XXe siècles ..... p. 16

Marie-Astrid CHAZOTTES
Couteaux, fourchettes ; orfèvres et couteliers : 1ère approche de la production des ustensiles de table à Marseille au XVIIIe siècle ..... p. 17

Sandrine KRIKORIAN
Les plats dits «à la provençale» dans la gastronomie française du XVIIIe siècle ..... p. 18

Estelle HERSCHER et Marie-Christine BAILLY-MAÎTRE
Entre dépendance et autosuffisance : se nourrir en haute montagne aux XIIe-XIVe siècles - Archéologie, anthropologie, archéobotanique, archéozoologie et sources écrites ..... p. 19

Mireille JACOTIN
Préparer et boire du café en Provence (milieu XVIIe-fin XVIIIe siècles) : emprunts et créations de nouveaux objets du quotidien ..... p. 20

Bernard ROMAGNAN
Café, thé, chocolat en Provence orientale (XVIIe-XVIIIe siècles) ..... p. 21

Tony VOLPE
Café, thé, chocolat et sucre, nouvelles consommations à Grasse au XVIIIe siècle ..... p. 22

La production de vaisselle en céramique en pays d'Apt du Xe au XIIIe siècles, l'apport des découvertes récentes à Gargas

Anne CLOAREC-QUILLON
Archéologue-céramologue
Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

En septembre 2018 fut réalisée une opération de sondages à Gargas à l'Ouest d'Apt. Deux fours de potier ont notamment été mis au jour, livrant un important lot de céramiques grises. Ces vestiges font écho à trois autres fours de potiers découverts dans les années 1960 et 1990 à Roussillon, aux abords du Pont Julien et au hameau de Saint-Estève, à quelques mètres seulement des structures fouillées en 2018. Ils apportent ainsi des éléments nouveaux à la compréhension de l'organisation de la production de la céramique en Pays d'Apt entre le Xe et le XIIIe siècles et viennent enrichir les données déjà existantes sur la caractérisation du vaisselier en céramique utilisé sur le feu comme sur la table.

Vue du site – Photographie : Anne Cloarec-Quillon

Premiers jalons d'une étude des pâtes grises fines médiévales du site des places Verdun et Prêcheurs à Aix-en-Provence (13)

Nicolas ATTIA
Direction archéologie et museum, Aix-en-Provence,
Membre associé, Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

Les fouilles archéologiques menées à Aix-en-Provence en 2017 sur les places Verdun et Prêcheurs ont mis au jour une occupation allant de l'Antiquité à nos jours et notamment des vestiges d'époque médiévale. De nombreux lots de céramique en pâte grise datés des IXe, Xe et XIe siècles ont ainsi été découverts dans ce qui devait être un quartier lié au palais comtal. Ces céramiques, toujours en cours d'étude, ont fait l'objet d'une classification au sein de laquelle plusieurs groupes techniques se sont démarqués par la finesse, la couleur, la texture et la structure même des pâtes. Ni kaolinitiques, ni siliceuses, les argiles, employées pour façonner ces récipients très souvent décorés de bandes polies, posent de nombreuses questions : quelle est la fonction de ces vases ? Quelle place occupent-ils dans le faciès typo-chronologique régional ? Le possible caractère non réfractaire de ces pâtes associé aux décorations extérieures pourrait témoigner d'un usage sur la table lié au service des liquides (vin, bière, eau…). L'aspect de la pâte, plutôt fine, pourrait les apparenter au groupe des dérivées de sigillées paléochrétiennes tardives, dont les formes et les usages auraient « dégénéré » depuis la fin de l'Antiquité vers le haut Moyen Âge.

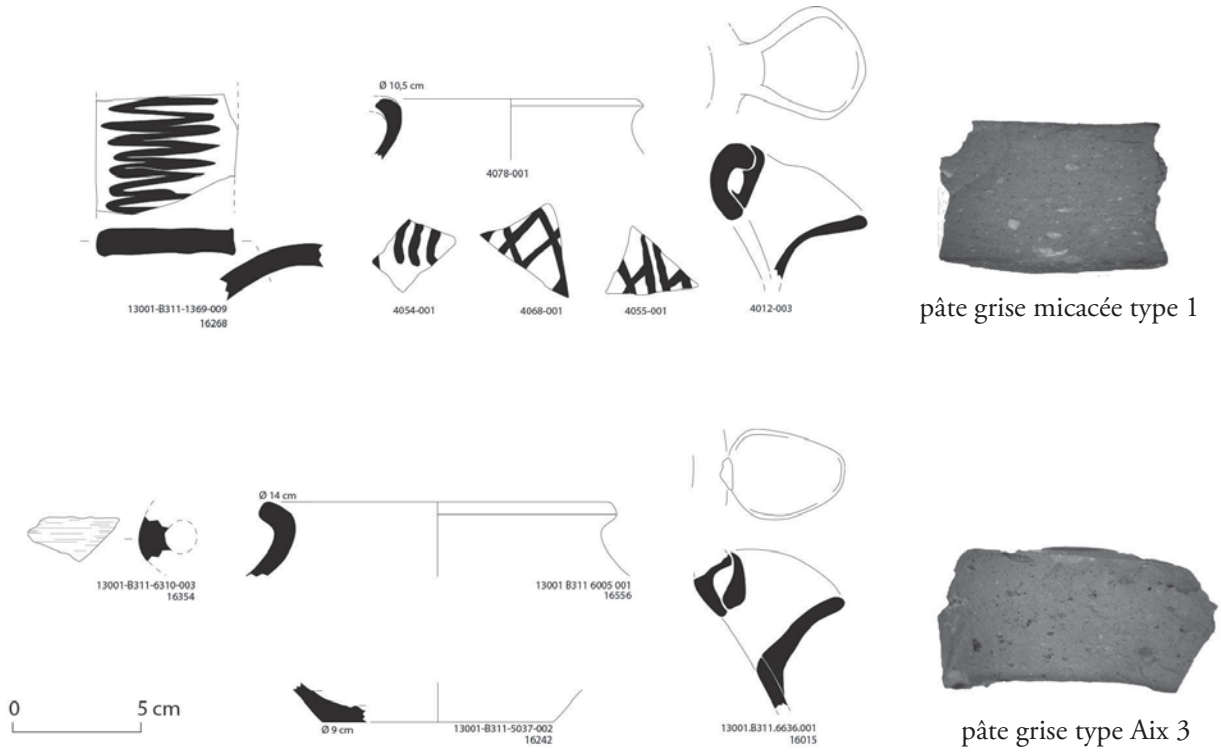


Planche typologique des pâtes grises fines du chantier de Verdun/ Prêcheurs 2 – DAO : Nicolas Attia

La vaisselle de terre dans les cuisines et à la table des marseillais

Florence PARENT
Céramologue, Inrap,
Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

Les nombreuses fouilles préventives qui ont lieu dans la cité marseillaise depuis plus de 30 ans permettent aujourd'hui d'appréhender les usages quotidiens de ses habitants à travers toutes les époques. Il s'agira ici d'évoquer l'évolution des ustensiles en terre cuite employés au cours du second Moyen Âge dans les cuisines et sur la table, et comment, peu à peu, la distinction entre vaisselle à usage culinaire et vaisselle réservée au service est de plus en plus flagrante.

Aux Xe et XIe siècles règne une relative monotonie aussi bien dans les techniques que dans le répertoire : seul semble compter le rôle fonctionnel des ustensiles. À partir du XIIe siècle, les vaisseliers marseillais se diversifient : à côté des vases régionaux toujours assez ternes, la vaisselle importée arbore l'éclat et la brillance du vernis parfois assorti de couleurs chatoyantes, voire de décors polychromes. Les pots de fabrication régionale se diversifient dans leur contenance, ils s'accompagnent à Marseille d'ustensiles inédits. Les vaisselles importées, du monde islamique pour la majorité ou du monde byzantin pour un plus faible nombre, contrastent avec toutes leurs formes éclectiques. À partir du XIIIe siècle, les officines locales puis régionales vont s'en inspirer pour leurs productions et, au siècle suivant, les cuisines et les tables marseillaises (comme provençales) commencent à être « submergées » par les marmites, pichets, gargoulettes, jattes et autres fabrications vernissées de la Basse Vallée du Rhône tandis que les sources d'approvisionnement extérieures se rapprochent.

L'« orientalisme » de la table médiévale, vers un nouveau paradigme. Échanges et transferts de savoir-faire dans la Provence des Xe-XIVe siècles

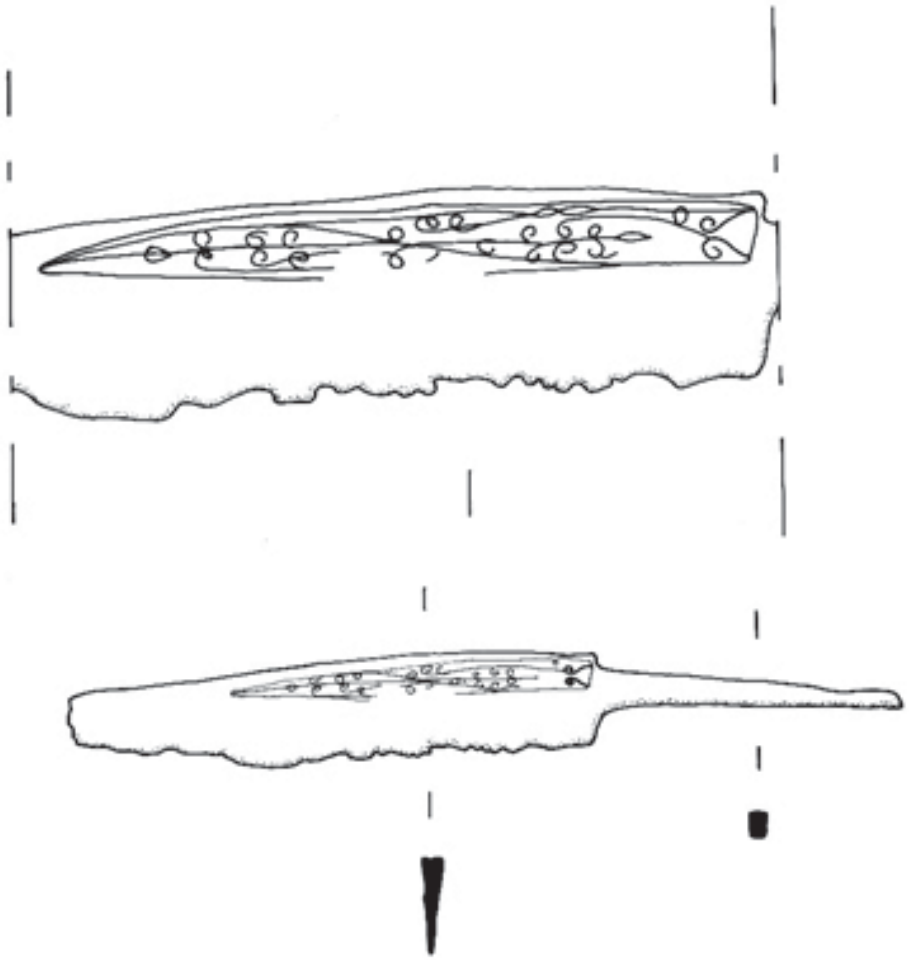
Catherine RICHARTÉ
Céramologue, Inrap
Doctorante, Université Lumières Lyon 2, CIHAM, Lyon, France

L'Extrême-Orient, le Machreq et enfin le Maghreb pèsent d'un poids certain sur la consommation et la réalisation de productions céramiques et cela dès le Xe siècle Le haut niveau de qualité d'innovation technique et d'originalité artistique des vaisselles venues du Levant est nettement perceptible et aboutissement à des choix esthétiques et à un changement des pratiques des arts de la table provençale. Les pièces qui nous sont parvenues en grand nombre montrent des modèles chinois (Tang), abbassides, byzantins, puis provenant des domaines islamiques (Al-Andalus, Fatimides, etc.). Une influence qui se perçoit à travers l'apparition de la polychromie, nouveaux répertoires morphologique et ornemental. Ces nouveaux objets livrent à la fois les témoignages d'un commerce florissant et révèlent l'impact exercé sur les productions régionales. C'est une manifestation majeure des jeux d'influence sur la vie, la culture et la consommation des sociétés médiévales.

Le couteau : formes et fonctions (XIe-XVe siècles). Que nous apprend la documentation archéologique provençale ?

Olivier THUAUDET
ATER
Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

Le couteau du second Moyen Âge est un instrument plurifonctionnel dont la multiplicité des formes rend les essais de catégorisation particulièrement ardus. En outre, des variations géographiques et chronologiques ont pu exister à travers l'Europe de l'Ouest. Le territoire provençal offre l'opportunité de développer un ensemble de réflexions sur la coutellerie qui y est en usage, sachant que celle-ci peut y avoir été produite ou importée. Les fouilles du *castrum* Saint-Jean à Rougiers ont notamment livré un corpus sans équivalent en Provence de 230 couteaux ou fragments de couteaux. Une vision renouvelée de ces objets tenant compte des progrès méthodologiques dans l'étude du matériel métallique s'avérait nécessaire. Une centaine de pièces issues d'autres sites ont été ajoutées et l'ensemble soumis à un protocole d'étude comprenant un relevé des caractéristiques morphologiques, tant de la lame que du système d'emmanchement, et des prises de mesures. Un traitement statistique de ces données conduit à la mise en évidence de groupements à partir desquels, en se fondant sur la documentation archéologique, iconographique et les usages reconnus pour les productions ultérieures, des classes fonctionnelles peuvent être proposées.



Lame de couteau, castrum *de Montpaon (Fontvieille), ancienne collection Delaire – Dessin : Mireille Chabrier*

Alimentation et Société, la viande en Provence médiévale

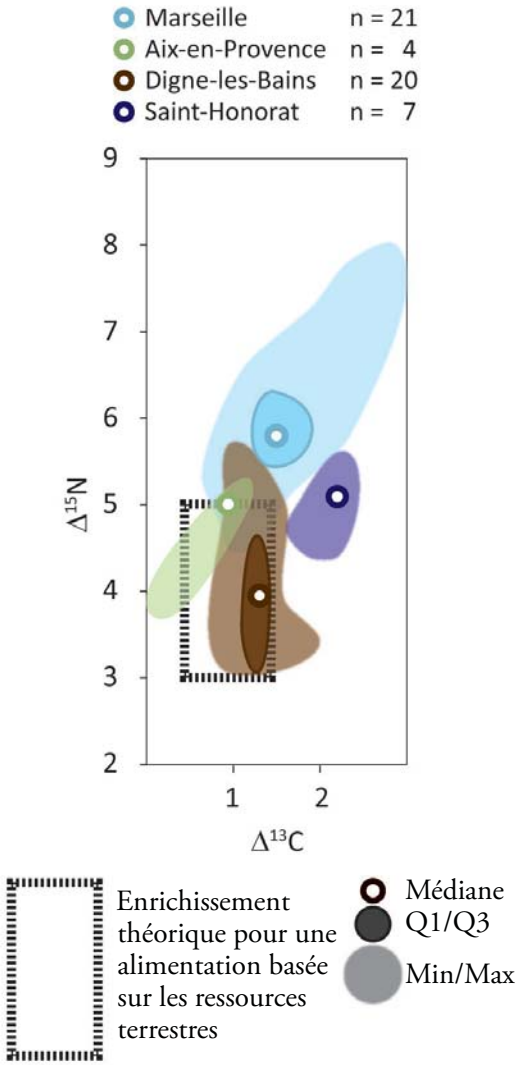
Dianne UNSAIN
Ingénieure d'études, archéozoologue/doctorante
Aix Marseille Univ, CNRS, CCJ/LA3M, Aix-en-Provence, France

Pour une société aussi complexe que la société médiévale, les études portant sur l'alimentation carnée (produits et sous-produits animaux) sont un maître moyen d'aborder non seulement les questions de goût et de pratiques culinaires d'un contexte donné, mais également des thématiques aussi diverses que l'économie, les différences sociales et les pratiques agropastorales. Cette communication vise ainsi à discuter des travaux archéozoologiques menés en Provence sur des habitats fortifiés occupés principalement entre les Xe et XIIe siècles. La confrontation des données (qu'elles soient matérielles ou textuelles) permet de renseigner les modalités d'acquisition et de gestion des ressources carnées (élevage/chasse). De manière plus large, la finalité de ces différentes formes d'élevage sera abordée pour identifier le ou les type(s) de production visée(s) (viande, lait, laine, force), et leurs caractéristiques (ex. : production qualitative/quantitative). Nous aborderons de même le commerce des produits consommés, les pratiques et modes alimentaires pour dégager similitudes et particularismes qui seront moteurs d'une réflexion sur l'identité sociale des consommateurs. La corrélation de ces données seront mises en corrélation avec leur contexte d'origine afin de discuter de l'existence d'une éventuelle consommation provençale en adéquation avec les normes culturelles et sociales de l'époque.

Approche isotopique de l'alimentation du début du Moyen Âge : Exemples provençaux

Leïa MION
Docteure en archéologie
Membre associée, Aix Marseille Univ, CNRS, LAMPEA, Aix-en-Provence, France

L'analyse isotopique du collagène osseux permet une reconstitution de l'alimentation à une échelle individuelle. Cette approche permet ainsi d'appréhender l'impact de l'identité biologique et culturelle sur les choix alimentaires d'un individu et ainsi d'aborder plusieurs problématiques : organisation socioculturelle, mouvement de population, économies de subsistance. Cette approche a été menée sur plusieurs site alto-médiévaux provençaux (Le Pharo à Marseille, Forbin à Aix-en-Provence, Saint Honorat à Lérins et Notre Dame du Bourg à Digne les Bains). Cette approche a permis de mettre en évidence une alimentation riche en ressources marines à Marseille, Aix et Lérins. La variabilité alimentaire au sein de chaque site est importante et ne s'explique pas par des restrictions liées à l'âge ou sexe des individus. Les pratiques funéraires ne permettent pas non plus d'éclairer les choix nutritionnels. Cette approche, en Provence, apporte de nouveaux éléments sur les réseaux d'approvisionnement nécessaires à l'alimentation des habitants des cités du début du Moyen Âge et révèle également l'impact du statut social sur l'accès aux ressources alimentaires. Elle vient ainsi compléter la connaissance des relations entretenues entre eux et avec leur environnement des habitants de ce territoire.



Variabilité isotopique ($D^{13}C$ et $D^{15}N$) de cinq population alto-médiévale de Provence (Marseille-Le Pharo, Aix-en-Provence-Forbin, Digne-Notre Dame du Bourg)

De la nasse au filet : Étude archéoichtyologique de la partie sommitale du château d'Hyères (83) du IXe au XVIIe siècle

Tatiana ANDRÉ
Doctorante contractuelle Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

La présence de poissons en Provence sur les tables médiévales reste à ce jour très peu connue, que ce soit par les textes, les archives ou par les fouilles. Pourtant, la Provence offre par son littoral et ses nombreux cours d'eau une facilité d'approvisionnement d'une part mais également de conservation avec la présence de nombreuses salines dont l'utilisation pour certaines est attestée dès l'antiquité. Cette denrée alimentaire non négligeable nécessite pour déceler sa présence au cours des fouilles, un protocole de prélèvements et de tamisage spécifique encore trop peu employé. Néanmoins, sa mise en place lors des fouilles de la partie sommitale du château d'Hyères (83) (2014-2017) a permis de mettre en évidence une consommation piscicole liée à la pratique de fumage, bien que cette dernière a depuis longtemps été considérée comme spécifique au Nord de la France et à la consommation du hareng saur. Cette étude archéoichtyologique inédite portant sur les IXe-XVIIe siècles en contexte castral a permis la mise en évidence d'un large spectre majoritairement composé d'espèces méditerranéennes remettant en cause la vision ancrée d'une consommation orientée essentiellement sur le hareng, la morue et la carpe pour ces périodes.

Poisson en connexion, château d'Hyères – Photographie Tatiana André
Issu de André 2019, p. 45, Fig. 49, Pièce 12Ia (dans OLLIVIER (D.) (DIR) et al.*, - Le château d'Hyères, Hyères (83), Rapport de fouille programmée, Aix-en-Provence : LA3M UMR 7298 AMU-CNRS, Déc. 2019, 216 p.)*

Aperçu du faciès céramique à Aix-en-Provence entre le XVIe et le XVIIe siècle

Aline LACOMBE
Direction archéologie et museum*,*
Aix-en-Provence Membre associée, Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

En 2017, la mise au jour à Aix-en-Provence sur le site des places Verdun-Prêcheurs, d'un lot homogène de céramique daté du XVIe siècle, a ouvert une réflexion axée sur la vaisselle en usage dans la ville en cette période mal connue en Provence. D'autres contextes aixois du même type, issus de fouilles anciennes et alors rapidement expertisés, vont être repris et associés à l'étude. La multiplication des lots permettra ainsi de définir les grandes tendances du répertoire des formes utilisées dans la cuisine et sur la table, de mieux cerner les zones d'approvisionnement de la ville, tant au plan local qu'à l'échelle méditerranéenne, donnant par là un bon aperçu du faciès céramique aixois au XVIe siècle.

Lot de céramiques datées du XVIe siècle mis au jour sur les fouilles des places Verdun-Prêcheurs, Aix-en-Provence – Photographie : Aline Lacombe (DAMVA)

Pots à raisins et pots à fraises, conservation/commercialisation, XVIIIe-XXe siècles

Amouric HENRI[1] et Lucy VALLAURI[2]
[1]Directeur de recherche émérite, [2]Membre associée[2]
Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

Ces récipients destinés à la conservation et au commerce de denrées périssables, sont à ce jour bien reconnus dans leur forme comme dans leur usage. Dès le XVIIIe siècle les pots à raisins tronconiques et glaçurés, spécialité de Biot, permettaient de conserver la fraîcheur des sarments porteurs de grappes dans de l'eau additionnée de charbon de bois afin de les commercialiser jusqu'aux Amériques. Les ateliers de l'Huveaune développent à la fin du XIXe siècle un modèle plus économique, fait de tians à encoches superposés empilés en colonnes. Quant aux pots à fraises, en terre brute, véritable traceur de l'économie rurale de l'arrière-pays marseillais, nombre de ramassages subaquatiques en témoignent dans le port de Pomègues, mais aussi les collections patrimoniales varoises. Ces emballages perdus ou recyclables, issus principalement à la fin du XVIIIe siècle des ateliers de la vallée de l'Huveaune pour la vente maraichère, sont parfois estampillés au nom des commanditaires tel le syndicat agricole de Beaudinard à St Jean St Pierre d'Aubagne. Une règlementation régionale en fixe aussi le volume afin de contrôler et normaliser la capacité de ce produit commun, souvent très fruste, tourné en grande série.

Tians à encoches superposés pour conserver les raisins, Musée d'Auriol.
Collection Particulière – Photographie : Henry Amouric et Lucy Vallauri

Archéologie d'un condiment : le sucre. Archéologie d'un condiment : la moutarde

Véronique ABEL
Céramologue, Inrap

Le sucre

Si le sucre est aujourd'hui l'un des condiments les plus faciles à trouver, il n'en a pas toujours été ainsi. Longtemps le miel fut le seul édulcorant connu sous nos climats. Vers la fin de l'Antiquité cependant, parvient au Proche-Orient depuis la zone pacifique une plante dont on extrait un suc très prisé. Ressemblant aux cannes de Provence, elle prendra le nom de *Saccharum officinarum* et sera cultivée avec plus ou moins de succès dans plusieurs régions du bassin méditerranéen pendant le Moyen Âge. Le sucre était alors objet de convoitise et de commerce lucratif. Quelques témoignages historiques font état de sucre dans la cargaison de bateaux passant par Marseille et une apothicairerie en propose dans notre ville au début du XVe siècle. Cet ingrédient est cependant toujours plus cher que le miel au XVIe siècle et ceci pour longtemps encore. Les Portugais introduisent la culture de la canne à sucre dans les Amériques, développant les premières pratiques d'esclavage d'échelle planétaire. On pourrait penser que l'archéologie peinerait à retrouver des vestiges de cette matière éminemment soluble. Il n'en est rien. Des exploitations agricoles sucrières sont fouillées dans les départements d'Outre-Mer, révélant les outils de production et les conditions de vie misérables des esclaves. Dans Marseille même (près de la Joliette) sont retrouvés, dès les niveaux du XVIIIe siècle, de sortes de grands entonnoirs en céramique dans lesquels était mis à solidifier le sucre raffiné sur place, les « formes à sucre ». La consommation moins élitiste du produit à la fin du XVIIe siècle est elle aussi perceptible, grâce à l'étude des céramiques trouvées en fouille. Les potiers de la vallée de l'Huveaune conçoivent alors des récipients qui ne ressemblent pas à ce qui est fait jusque-là en terre vernissée : des tasses à deux anses qui se démarquent des écuelles traditionnelles et qui ont vraisemblablement accueilli les premières boissons exotiques adoucies de sucre, thé, café, chocolat.

La moutarde

Les plantes fournissant des graines de moutarde se sont longtemps appelée sénevés, le mot sénevé désignant plutôt la moutarde blanche et la moutarde des champs, le sénevé noir étant la moutarde noire.

Comme pour le condiment précédent, le sucre, nous nous interrogerons sur ce que l'archéologie peut en percevoir pour les périodes récentes, mais auparavant intéressons-nous au parcours précédant son arrivée sur les tables marseillaises. Les moutardes se déclinent en botanique selon deux genres, Sinapis et Brassica, se divisant chacun en nombres d'espèces dont certaines poussent naturellement en Europe.

D'après ce qu'en relatent ses historiens, la moutarde provient de Chine où elle serait déjà connue il y a 3000 ans, passant par les civilisations de la vallée de l'Indus, elle se trouve en Égypte vers -2000. Les Romains semblent en faire un aliment plus qu'un produit pharmaceutique, ces deux usages cohabitant. De là elle parvient en Gaule, puis elle est mentionnée au Moyen Âge, où elle est une plante courante, connue, cultivée en France. C'est au XIIIe siècle qu'on passe au terme de moutarde en France, car le vinaigre et le moût de raisin sont utilisés pour la préparer. Les fabricants de moutarde sont dits vinaigriers-moutardiers et cette profession commence à se structurer vers le début du XVIIIe siècle à Paris, le vinaigre ou plutôt les nombreux vinaigres étant très prisés, tant dans l'alimentaire que dans la pharmacopée. Toutefois ce n'est qu'au XVIIIe siècle que le rôle de condiment de la moutarde se généralisa. C'est à cette époque que les moutardiers-vinaigriers réclament des contenants spécifiques et commencent à se réclamer, directement sur leurs pots, de l'agrément de tel ou tel souverain ou grand personnage. Connaît-on par l'archéologie et les objets la date de l'arrivée régulière de moutarde à Marseille et en Provence ? s'il existe des pots en faïence ayant pu se prêter à son service, les preuves formelles manquent jusqu'au début du XIXe siècle. La faïence se diffusant plus largement sur les tables, elle devient peu à peu utilitaire et cette matière imperméable se prêtant bien au transport du condiment, la moutarde elle aussi se diffusa plus largement en France. La première preuve archéologique date du règne de Louis XVIII et dès lors on peut la suivre à la trace grâce aux pots en faïence qui la protégeaient et favorisèrent son transport par chemin de fer. Ces pots à moutarde sont emblématiques d'une période encore peu, mais de plus en plus étudiée par l'archéologie de terrain et relativement méconnue du point de vue des objets quotidiens utilisés à Marseille.

De la cuisine à la table : aspects de la standardisation du vaisselier en Provence du XVIIe au XXe siècles

Guergana GUIONOVA
Ingénieure d'études, céramologue
Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

Depuis le XVIIe siècle, suite à la diffusion intense du savoir-faire et la modernisation des techniques de production, de nombreuses similitudes apparaissent parmi les diverses productions provençales.

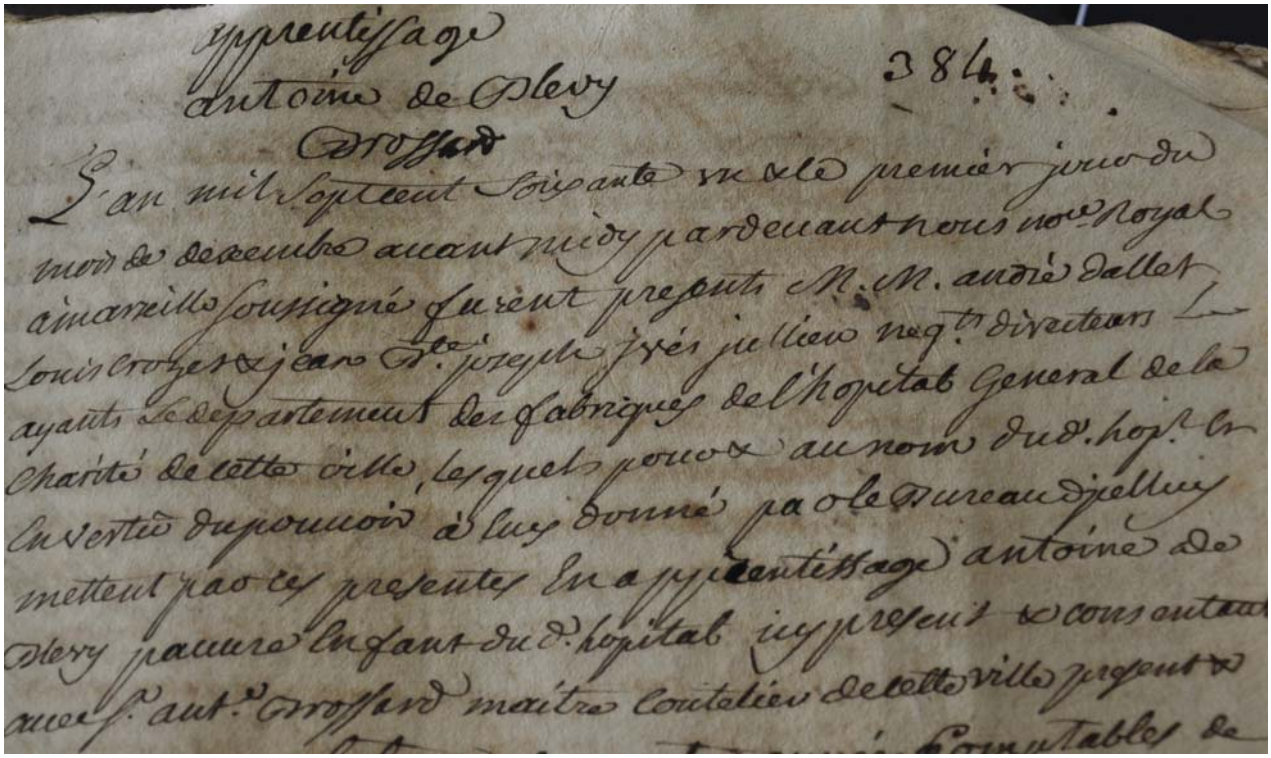
Ce phénomène se généralise au XVIIIe siècle quand certains produits, régionaux ou d'importation, répondent à un succès grandissant par une très large diffusion mais aussi, par leur imitation fréquente. À partir du milieu du XIXe et au XXe siècles, les produits manufacturés en terre vernissée et en faïence fine, profitent du transport du chemin de fer pour supplanter le vaisselier régional et s'imposer tant en cuisine que sur la table. Mais ce processus n'est pas linéaire : les services de table et de cuisine de la ville ou de la campagne, de la côte ou de l'arrière-pays, gardent des particularités propres.

Assiettes, engobes mêlés, XVIIe siècle et faïence fine, XIXe siècle – photographie : Guergana Guionova

Couteaux, fourchettes ; orfèvres et couteliers : 1ère approche de la production des ustensiles de table à Marseille au XVIIIe siècle

Marie-Astrid CHAZOTTES
Docteure en archéologie
Membre associée, Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

En l'état actuel des recherches, les contextes archéologiques provençaux modernes et contemporains ont livré 117 ustensiles de table. La plupart d'entre eux sont datés des XVIIe-XIXe siècles, le XVIe siècle étant très peu représenté. Les couteaux et les manches de couteaux constituent la majorité des ustensiles récolés même si le corpus compte des cuillères, quelques fourchettes et des objets plus anecdotiques, souvent très récents, tels que des ronds de serviettes. Ces objets essentiellement métalliques, qui ont parfois conservé un manche en os, en bois de cervidé ou plus rarement en ivoire, ne sont pas représentatifs de l'ensemble de la gamme produite à ces époques. En effet, les sources d'archives, notamment marseillaises, font état de l'existence de manches en métal, en écaille, en faïence, en porcelaine, etc. Les registres de la Sénéchaussée de Marseille (XVIe-fin XVIIIe siècles) ainsi que quelques contrats d'apprentissage marseillais (XVIIIe siècle) apportent de premiers éléments de compréhension sur les acteurs de la production de ces ustensiles de table, la localisation et l'organisation de leurs ateliers ainsi que sur les objets fabriqués, essentiellement pour le XVIIIe siècle.


apprentissage
antoine de Plevy
Crossard
384
L'an mil sept cent soixante vn et le premier jour du
mois de decembre auant midy pardeuant nous nos. Royal
aimarrie soussigné qu'ont presents M.M. andré dallet
Louis croses & jean St. joseph jrés ju lieu nos. tr. directeurs
ayants le departement des fabriques de l'hopital General de la
Charité de cette ville, lesquels pour & au nom dud. hop.l en
vertu du pouuoir à luy donné par le Bureau d'icelluy
mettent par ces presentes en apprentissage antoine de
Plevy pauure enfant dud. hopital icy present & consentant
auec p. ant. Crossard maître coutelier de cette ville present &
Comptables de

Contrat d'apprentissage, métier de coutelier, Marseille, 1761 (AD BDR 7HD B10, p. 384)

Les plats dits « à la provençale » dans la gastronomie française du XVIIIe siècle

Sandrine KRIKORIAN
Docteure en histoire de l'art, guide conférencière

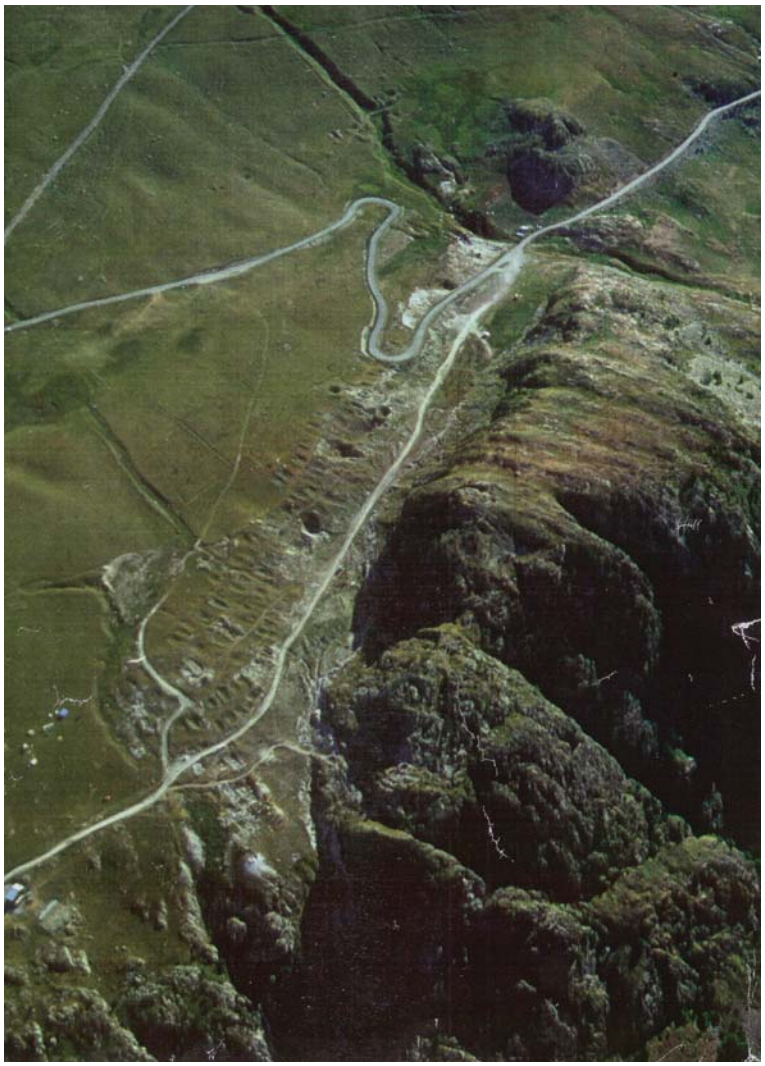
Sous l'Ancien Régime, dans une volonté de prôner la suprématie de la gastronomie française, pourtant centralisée à Paris et à Versailles, on s'appuie sur la diversité et la richesse des terroirs et des produits régionaux. La Provence est l'une des régions privilégiées. Ainsi, les produits « de Provence » et les recettes dites « à la provençale » se trouvent dans les livres de cuisine à partir du siècle des Lumières. Est ici abordée la façon dont la cuisine provençale peut être mise en lien avec la cour de France, notamment avec la table de Louis XV, par l'étude croisée des recettes et des menus du souverain au château de Choisy. Ceci dans le but de comprendre la vision et la représentation mentale des élites royales et aristocratiques de la cuisine provençale et ainsi restituer cette dernière dans un contexte national.

Menu de Choisy, Medianoche du mercredi 23 juin 1751, Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon : Vms35

Entre dépendance et autosuffisance : se nourrir en haute montagne aux XIIe-XIVe siècles – Archéologie, anthropologie, archéobotanique, archéozoologie et sources écrites

Estelle HERRSCHER[1] et Marie-Christine BAILLY-MAÎTRE[2]
[1] Directrice de recherche, [2]Directrice de recherche émérite
Aix Marseille Univ, CNRS, Lampea[1] et LA3M[2], Aix-en-Provence, France

Brandes (Huez-Isère) est une agglomération implantée du XIe au XIVe siècle sur un gisement de plomb et cuivre argentifères. Bien que situé au cœur des Alpes du Nord, ce secteur de l'Oisans appartient à l'aire franco-provençale. Cet habitat permanent, à 1800 d'altitude, cumule les handicaps pour nourrir une population essentiellement familiale, exerçant un métier – mineurs, minéralurgistes - nécessitant de la force. Les vestiges de l'habitat et les dépotoirs ont livré des données sur le vaisselier, l'étude archéozoologique a mis en évidence les pratiques de l'élevage et l'analyse carpologique des macrorestes a fourni des données sur la consommation des fruits. Le cadre général est complété par l'ensemble des données relatives au climat, à la végétation et au niveau de vie des habitants de Brandes. À partir des squelettes de la population inhumée à Brandes, estimés à cent sujets adultes et quarante-deux sujets immatures, il est possible de restituer les comportements alimentaires et de les replacer dans le contexte archéologique, archéozoologique et paléobotanique très bien documenté.



Vue du site de Brandes-en-Oisans

Préparer et boire du café en Provence (milieu XVIIe-fin du XVIIIe siècles) : emprunts et création de nouveaux objets du quotidien

Mireille JACOTIN
Conservateur en chef en charge du pôle de collection Vie Publique, Mucem, Marseille

À partir du milieu du XVIIe siècle, le port de Marseille constitue le premier lieu en France où l'on commence à boire du café fraîchement grillé. Cette boisson y est introduite par les négociants marseillais qui ont pris l'habitude d'en consommer dans les ports de l'empire ottoman, à Istanbul, Izmir, Beyrouth, Alexandrie…depuis quelques décennies, et qui transportent avec eux le matériel nécessaire pour le préparer (grilloirs, moulins, tasses « tchini » notamment). Les fouilles archéologiques pour les temps modernes dans la rade de Marseille ont livré, dans le dernier quart du XXe siècle, du mobilier céramique qui correspond à des formes de tasses « orientales », attestant ainsi d'un usage introduit par les échanges maritimes vers les côtes de Provence. Les marchands ambulants commencent ensuite à proposer cette boisson chaude dans les rues à partir des années 1650 d'abord à Marseille, puis à Aix-en-Provence, puis à Lyon… Mais des usages aristocratiques sont également attestés, une décennie suivante, et qui conduisent à créer de nouvelles formes en faïence pour les « coquemards », à utiliser et adapter des verseuses en métal et à inventer des tasses spécifiques d'abord sans anse mais associées à des sous-tasses permettant de les caler (comme à Savona, sur le littoral ligure italien). Dans l'espace populaire, on réutilise des modèles orientaux de verseuses ou de moulins, puis on en copie les formes témoignant d'un goût « provençal » spécifique tout au long du XVIIIe siècle. Hélène Desmet-Grégoire, chercheur au CNRS, avait développé un travail original consacré aux objets du café (*Les objets du café*, éditions du CNRS, 1989) ; dans cette communication, nous nous proposons de réévaluer les axes de son travail portant sur ce patrimoine spécifique des objets mobiliers liés au café en lien avec les collections d'art populaire et d'art décoratif des musées du territoire provençal.

Femme vêtue à l'orientale, dite
La buveuse de café*, France, XVIIIe siècle*
(Marseille, musée des Beaux-Arts)

Café, thé, chocolat en Provence orientale (XVIIe-XVIIIe siècles)

Bernard ROMAGNAN
Membre associé,
Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

Le port de Saint-Tropez (3e port provençal à la fin du XVIIIe siècle) dont les marins ont pratiqué dès le XVIe siècle le commerce à la cueillette ou à l'aventure, particulièrement avec l'Empire Ottoman, apparaît comme un lieu d'observation privilégié pour appréhender l'émergence du café, du thé et du chocolat en Provence aux XVIIe et XVIIIe siècles. À partir de plusieurs centaines d'inventaires et de carnets de bord de la période, il s'agit de déterminer, les premières arrivées de ces boissons exotiques ; leur implantation dans les foyers provençaux, d'abord chez les nobles et les grands bourgeois puis dans les familles plus modestes, mais aussi sur les bateaux et dans les établissements dévolus à leur consommation ; les objets utilisés : matériaux, provenance, fréquence. Les archives de Fréjus et des communautés agricoles environnantes permettrons de mesurer l'expansion de ces boissons hors du milieu maritime.

Sources archivistiques
Notaires de St-Tropez, Fréjus, Gassin, Ramatuelle, La Garde-Freinet, Cogolin, Sainte-Maxime, séries 7 B de l'Amirauté, 11 B justice seigneuriale et de paix.

Bibliographie sommaire
Ayvazoglu (B.), *Turkish coffee culture*, Istanbul, 2011.
Buti (G.), *Les chemins de la mer, un petit port méditerranéen Saint-Tropez (XVIIe-XVIIIe siècles)*, Presses Universitaires de Rennes, 2010.
Desmet-Grégoire (H.), *Les objets du café*, Paris, Presses du CNRS, 1989.
Le café en Méditerranée, histoire, anthropologie, économie, XVIIe-XXe siècles, Institut de Recherches Méditerranéennes, Université de Provence, 1980.

Finjan à café de Kuthaya, XVIIIe siècle, port de Pomègues, Marseille

Café, thé, chocolat et sucre, nouvelles consommations à Grasse au XVIIIe siècle

Tony VOLPE
Ingénieur d'études,
Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

Cette étude s'appuie sur les dépouillements de diverses sources écrites : sénéchaussée, justice et notaires principalement. Les inventaires d'intérieurs grassois témoignent de la consommation de nouveaux produits d'origine exotique à Grasse à partir du XVIIIe siècle : le café, le thé, le chocolat mais aussi le sucre qui les accompagne. Comme pour d'autres denrées, le notaire ou le greffier ne notent que rarement leur présence en considérant qu'il s'agit non seulement de denrées périssables mais, que trouvées en petites quantités, elles sont naturellement destinées à être consommées à brève échéance. Par conséquent, ces nouvelles consommations sont davantage révélées par l'apparition et la diffusion d'une vaisselle spécifique ou parfois de quelques instruments spécialisés : cafetières, tasses à café, théières, chocolatières, sucriers... Si ces nouvelles consommations qui apparaissent d'abord dans les milieux aristocratiques deviennent plus courantes chez d'autres notables de Grasse, elles restent néanmoins limitées aux catégories les plus élevées de la société.

Deux dames et un officier prenant le thé, 1715 (Londres, Victoria and Albert Museum)

Maquette
Laurent Maggiori (LA3M - CNRS)