La localisation des métiers dans l'espace urbain: quelques exemples pompéiens

Nicolas Monteix

▶ **To cite this version:**

Nicolas Monteix. La localisation des métiers dans l'espace urbain: quelques exemples pompéiens. Revue archéologique de l'Est - Suppléments, 2010, 28, pp.147-160. ⟨halshs-00619002⟩

HAL Id: halshs-00619002

https://shs.hal.science/halshs-00619002v1

Submitted on 5 Sep 2011

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.

HAL Authorization

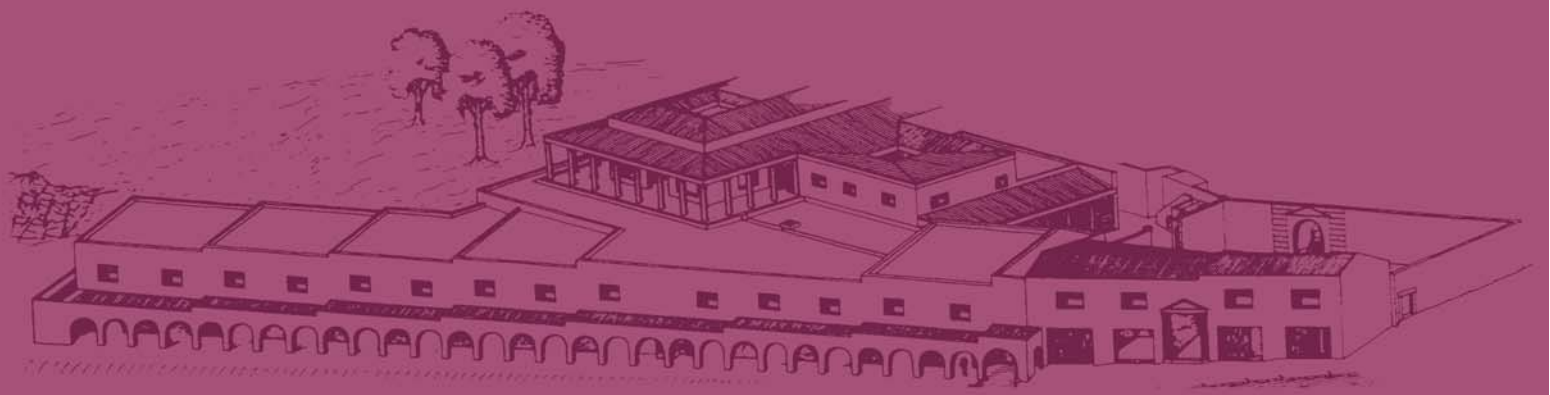
Revue Archéologique de l'Est

28e supplément

Aspects de l'artisanat en milieu urbain : Gaule et Occident romain

Actes du colloque international d'Autun 20-22 septembre 2007

Sous la direction de Pascale Chardron-Picault



RAE

Dijon 2010

SOMMAIRE

Avant-propos 9

Première partie

LES ESPACES URBAINS RÉSERVÉS À L'ARTISANAT

Topographie des activités en Gaule

Jean-Claude BÉAL, *Formes architecturales et gestion de l'espace dans les ateliers artisanaux gallo-romains* 17

Martine JOLY, *Les artisans dans les capitales de cité de l'est de la Gaule* 33

Anika DUVAUCHELLE, *L'artisanat dans les villes romaines de Suisse* 47

Armand DESBAT, *L'artisanat antique à Lyon* 55

Anne-Marie JOUQUAND, *Des ateliers et des boutiques en bordure d'un complexe monumental (thermes,* forum*?) à Poitiers à la fin du IIIe siècle après J.-C.* 75

Laurent GUYARD, *L'artisanat dans la ville sanctuaire gallo-romaine du Vieil-Évreux : état des connaissances* 85

Grégory SCHÜTZ, *L'artisanat antique dans le chef-lieu de cité de Vieux* Aregenua *(Calvados)* 95

Continuité et chronologie des espaces artisanaux en Gaule

Pascale CHARDRON-PICAULT †, Jean-Paul GUILLAUMET, Yannick LABEAUNE, *De Bibracte à* Augustodunum *: permanences et évolutions des activités manufacturières de l'époque gauloise à la fin du Haut-Empire* 109

Anne BOCQUET, *Données nouvelles sur un quartier à vocation artisanale, son évolution et ses conséquences sur l'urbanisme de Jublains* (Noviodunum)*, Mayenne* 123

Topographie des activités dans les régions voisines de Gaule

Jean-Paul MOREL, *Topographie de l'artisanat et organisation du travail en Gaule méridionale et en Méditerranée occidentale jusqu'au début de l'Empire* 135

Nicolas MONTEIX, *La localisation des métiers dans l'espace urbain : quelques exemples pompéiens* 147

Deuxième partie

VIE, STATUT ET SAVOIR-FAIRE DES ARTISANS

L'apport des sources : archéologie, épigraphie et iconographie

Alain FERDIÈRE, *Réflexions sur la relativité de la valeur heuristique des sources en histoire économique et sociale pour l'Antiquité : l'exemple des différents artisanats en Gaule romaine* 163

Yann LE BOHEC, *Épigraphie et métiers chez les Éduens et les Lingons pendant le Haut-Empire* 173

Maria Luisa BONSANGUE, *L'apport des sources épigraphiques à la connaissance de l'artisanat à Narbonne (fin Ier siècle av. J.-C. - Ier siècle ap. J.-C.)* 183

Nicolas TRAN, *L'apprentissage et le statut de travail des artisans en Gaule romaine* 195

Monique DONDIN-PAYRE, *Écriture et travail du schiste : analyse d'une complémentarité artisanale dans l'Occident romain* 201

Claudine ALLAG, *Mais qui étaient donc les peintres gallo-romains ?* 209

Techniques et savoir-faire des artisans

Julien BOISLÈVE, *Artisanat du stuc : un exceptionnel décor d'époque romaine à Autun* 219
Evelyne CHANTRIAUX, Marion HAYES, Christophe LAPORTE, Andréas PHOUNGAS, Maurice SIMON, *Remarques sur la technologie de quelques mosaïques gallo-romaines* 231
Laetitia CAVASSA, François DELAMARE, Monique REPOUX, *La fabrication du bleu égyptien dans les Champs Phlégréens (Campanie, Italie) durant le Ier siècle de notre ère* 235
Nicolas TISSERAND, *Les outils en fer du site romain de Vertault*-Vertillum *(Côte-d'Or)* 251

Troisième partie

LA TRANSFORMATION DES MATÉRIAUX

La pierre

Jeanne-Marie DEMAROLLE, *Recherches sur le travail du lapicide à partir d'une nouvelle dédicace à Hercule* Saxsetanus 269
Simone DEYTS, *Ateliers de sculpture d'Autun, Langres et Dijon* 281

Les métaux en alliages à base de cuivre, le fer et les métaux précieux

Kordula GOSTENČNIK, *Le fer, les alliages cuivreux et l'or : l'artisanat du métal sur le Magdalensberg* 289
Marc LEROY, Paul MERLUZZO, *Les déchets des activités de métallurgie du fer dans les agglomérations de Gaule romaine : ateliers, dépotoirs et rebuts déplacés* 305
Corinne BESSON, *Influences ou diversité de la bijouterie romaine d'*Augustodunum *et de* Lugdunum 323

Le verre

Maurice PICON, Pascale CHARDRON †, Valérie THIRION-MERLE, *La situation de l'artisanat verrier à* Augustodunum *dans le contexte des découvertes effectuées en Gaule* 337
Danièle FOY, *L'implantation des ateliers de verriers en Gaule : centres urbains, périurbains et ruraux* 345

Le travail des matières organiques

Isabelle BERTRAND, Maryline SALIN, *Le travail de l'os et du bois de cerf dans un sanctuaire de l'agglomération du Gué-de-Sciaux (Antigny, Vienne) : approche de l'« économie » d'un lieu de culte picton* 363
Sabine DESCHLER-ERB, *Miser sur le bon cheval : le rôle des équidés dans la tabletterie romaine* 383
Karine ROBIN, Marilyne SALIN, Isabelle BERTRAND, *Le quartier artisanal de la rue d'Aubonneau à Saintes : production de viande et artisanat de l'os aux Ier et IIe siècles après J.-C.* 391
Marquita VOLKEN, *Le fer et la peau : le cuir et ses outils en milieu urbain romain* 415
Magali MINGAUD-CULLIN, *La vannerie dans les provinces occidentales de l'Empire romain : témoignages épigraphiques et archéologiques* 425

LA LOCALISATION DES MÉTIERS DANS L'ESPACE URBAIN : QUELQUES EXEMPLES POMPÉIENS

Nicolas MONTEIX*

Mots-clés *Antiquité, Pompéi, topographie urbaine, artisanat.*
Keywords *Antiquity, Pompeii, urban topography, craft industry.*
Schlagwörter *Antike, Pompeji, urbane Topographie, Handwerk***.**

Résumé *Depuis les années 1970, plusieurs études de topographie urbaine ont été menées à Pompéi, prenant fréquemment les espaces « artisanaux » comme objet. En combinant l'utilisation d'une nomenclature latine souvent mal justifiée et des raisonnements parfois simplistes, ces recherches ont conclu que le facteur primordial de localisation des activités urbaines serait la recherche d'une proximité avec les rues principales. Cette focalisation sur les grands axes de circulation a été particulièrement exacerbée lors des débats opposant les tenants d'une cité de consommation à ceux d'une cité de production au cours des années 1980 et 1990.*
De nouvelles interprétations, concernant l'alimentation et les métiers liés au textile, permettent de proposer d'autres explications à la structure du tissu productif de Pompéi au moment de l'éruption du Vésuve. L'analyse de la répartition des espaces voués à ces deux activités permet de proposer une autre image de la ville qui ne serait pas uniquement extravertie. Les besoins de la population, la facilité d'approvisionnement en matières premières et des impératifs techniques permettent de mieux expliquer quelques concentrations remarquables.

Abstract *Since the 1970s there have been several topographical studies of Pompeii, which have frequently focused on workshops. However, based on the highly problematic textual nomenclature and at times simplistic arguments, these studies have explained the distribution of economic activity by the proximity of the workshops to the principal through-roads. This explanation was particularly emphasised during the 1980s and '90s when Roman cities were studied from opposing standpoints, those based on production and consumption, pitting their advocates against one another.*
New interpretations about food and textile crafts legitimate new explanations about the topographical distribution of workshops in Pompeii at the time of the eruption of Mt Vesuvius. Analysis of the distribution of these spaces allows a new picture to be painted of the town, not one purely outward-looking. The needs of the population, supplies of raw materials and technical issues provide better explanations for certain recognised concentrations of activity.

Zusammenfassung *Seit den 1970er Jahren wurden in Pompeji mehrere Studien zum Thema der handwerklichen Einrichtungen durchgeführt. In Anbetracht einer oft schlecht gerechtfertigten lateinischen Nomenklatur kombiniert mit einer zuweilen einseitigen Beweisführung haben diese Untersuchungen ergeben, dass der Hauptgrund für die Lokalisierung der städtischen Aktivitäten die Suche der Nähe zu den Hauptverkehrsachsen gewesen sei. Diese Fokussierung auf die Hauptverkehrsachsen hat sich zugespitzt, als sich bei den Diskussionen in den 1980er und 1990er Jahren die Befürworter einer auf den Konsum ausgerichteten* Civitas *und die Befürworter einer auf die Produktion ausgerichteten* Civitas *gegenüberstanden.*
Neue Interpretationen der Ernährung und des Textilgewerbes erlauben es nun die Struktur des Netzes der handwerklichen Betriebe in Pompeji zur Zeit des Vesuvausbruchs unter einem anderen Licht zu betrachten. Dank der Analyse der Aufteilung der diesen beiden Tätigkeiten vorbehaltenen Bereiche kann ein anderes, nicht ausschließlich nach außen gerichtetes Bild der Stadt vorschlagen werden. Die Bedürfnisse der Bevölkerung, die bequeme Versorgung mit Rohstoffen und die technischen Erfordernisse erlauben es einige bemerkenswerte Konzentrationen besser zu erklären.

* École française de Rome – Piazza Farnese 67, 00186 Rome – Italie

Aspects de l'artisanat en milieu urbain : Gaule et Occident romain, p. 147-160 (28e suppl. à la *RAE*), © SAE 2010

L'un des constats les plus fréquemment dressés concernant les boutiques et les ateliers consiste à noter la banalité des regroupements des gens de métier par spécialité[1]. Si, à Rome, la toponymie peut nous renseigner sur de telles concentrations – sans que l'on sache toutefois la période durant laquelle elles ont été effectives –, il est particulièrement délicat d'en proposer une explication, aussi minimale soit-elle. Un site comme Pompéi permet en revanche d'avoir une vision synchronique de la topographie des lieux de métier et donc de se hasarder à expliquer leur répartition. Il est alors possible de proposer une réflexion sur les concentrations variables de lieux de production et sur l'éventuelle existence de quartiers spécialisés, voire d'espaces réservés.

Avant d'aller plus loin, il convient de poser quelques définitions, en commençant par celle des lieux de métiers. Je ne saurais suivre la *seule* définition proposée récemment pour l'artisanat : « production d'objets manufacturés, à l'exclusion donc des métiers alimentaires (boulangers, bouchers, …) ainsi que des métiers de la construction proprement dite » (FERDIÈRE, 2005, p. 7)[2]. Si cette communication n'est pas le lieu pour suggérer en détail une autre définition – ou du moins développer certains éléments susceptibles de participer à son élaboration –, plusieurs remarques doivent être faites. Tout d'abord, je signalerai que l'*artificium* – savoir-faire technique dont l'attribution dans les textes à un corps de métier revient à intégrer celui-ci parmi les artisans – est associé aux cuisiniers au même titre qu'aux tisserands (Marcianus, *Institutes*, 7 [*Dig*., 32, 65, *pr*. - 2]). La transformation de matière première en un produit fini à travers une chaîne opératoire complexe, qui suit une évolution technique certaine, devrait être la définition *a minima* de la production artisanale ; incluant autant la confection de vases que celle de pains. Il serait particulièrement réducteur de ne considérer comme artisanats que les activités ayant vécu un développement industriel à partir de la période moderne, quand bien même elles seraient les seules à être observables au prisme de la conservation des sources archéologiques[3].

Parlons donc de métiers. En incluant ceux qui sont liés à l'alimentation.

Quant à leur lieu d'exercice, il se caractérise par une multitude de formes, toujours étroitement liées au type de production, en dépit des variations d'aménagement dues à l'occupation d'espaces préexistant et pas nécessairement conçus pour accueillir telle ou telle activité. Enfin, utilisons une définition proposée par les géographes pour le quartier : « fraction homogène clairement délimitable d'un espace urbain » (LUSSAULT, 2003).

Avant de procéder à une réflexion sur la topographie des lieux de métier, rappelons brièvement les précédents sur ce sujet. L'analyse spatiale du tissu commercial et productif de Pompéi n'a véritablement commencé que durant les années 1970, avec la mise en place d'une base de références à l'échelle de toute la ville (ESCHEBACH, 1970, p. 115-179), puis son exploitation dans le cadre théorique de la *New Archaeology* : Pompéi a été décrite comme une ville organisée sous forme de quartiers concentriques à partir du forum (RAPER, 1977). Ce résultat, guère satisfaisant, a pourtant ouvert la voie à un nouveau type d'étude qui s'est progressivement développé durant les années 1980 et 1990 (LA TORRE, 1988 ; LAURENCE, 1994, p. 51-69). Dans un cadre encore fortement marqué par le débat sur l'interprétation de la cité antique comme espace de production ou de consommation, les analyses proposées ont toujours donné la préférence aux explications liées aux seules voies de communication. À partir d'une sélection de plusieurs catégories de lieux de métier, il est possible de proposer une autre vision du tissu artisanal de Pompéi, en exploitant d'autres facteurs de répartition.

CORPUS DES LIEUX DE MÉTIER ET FACTEURS D'IMPLANTATION DES ACTIVITÉS ARTISANALES

Le corpus des lieux de métier pris en compte dans le cadre de cette étude recouvre deux grands types de production : l'alimentation et la production textile. Outre leur identification relativement aisée à Pompéi, grâce aux aménagements maçonnés en élévation qui permettent de les reconnaître, ces deux catégories ont l'avantage d'être relativement nombreuses. En me fondant sur une analyse des vestiges, réalisée en prenant en compte l'ensemble de la documentation de fouille, j'ai revu l'intégralité des interprétations concernant ces lieux de production et de vente (MONTEIX, 2010, chap. II-IV). Sur les quelques 600 boutiques et ateliers recensés à Pompéi, je propose ici une analyse de répartition topographique concernant

1. « Ces dénominations [*vicus materiarius*, *vicus frumentarius*, *vicus turarius*, etc.] […] ne dénotent rien d'autre que le phénomène banal, répétons-le, du regroupement d'artisans ou de commerçants de la même spécialité – lequel, bien évidemment, n'exclut nullement la présence d'autres activités dans une zone nommée d'après sa 'dominante' » (MOREL, 1987, p. 143).

2. Cette définition a été proposée à plusieurs reprises (notamment FERDIÈRE, 2001, p. 3). L'absence de toute autre proposition que celle énoncée par Alain Ferdière dans les ouvrages (monographies et actes de colloques) des quinze dernières années laisse supposer une tacite acceptation de la part des auteurs de ceux-ci, ou sinon implique l'existence d'une improbable définition universellement admise.

3. Les espaces de production liés aux arts du feu de Pompéi – deux ateliers de production céramique, moins d'une quinzaine pour la métallurgie secondaire tous métaux confondus, aucun verrier – ne seront pas mentionnés dans cette étude : leur faible nombre ne permet pas d'avoir un discours constructif sur les problèmes de topographie, même en les rangeant parmi les activités banales.

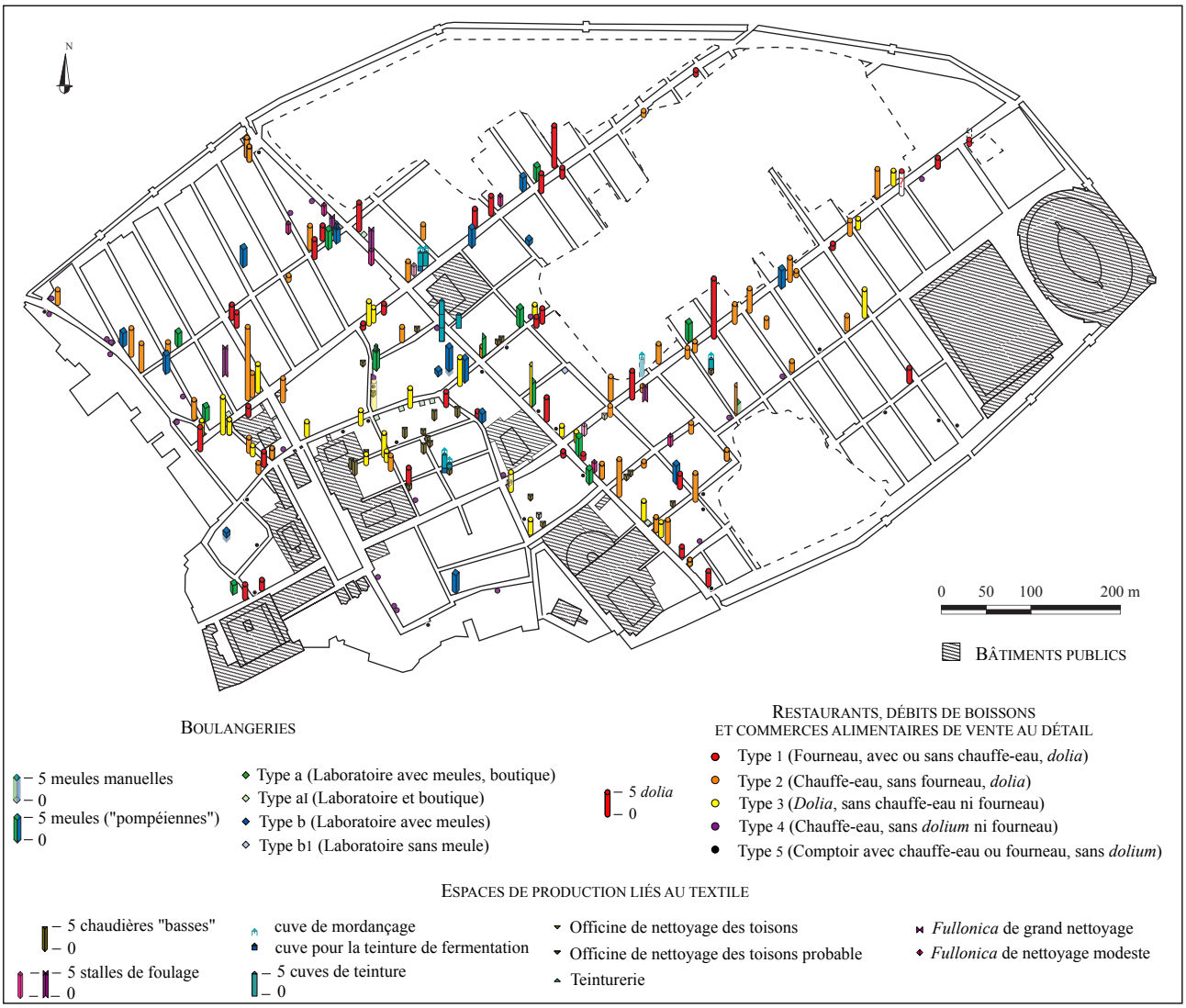


Fig. 1. *Répartition dans le tissu urbain de Pompéi des espaces de production étudiés (cartographie N.M.).*

240 locaux, répartis comme suit (fig. 1) : 46 officines liées au travail du textile (hors filage et tissage), 194 espaces de production alimentaire. Parmi les officines textiles, 27 se consacrent au lavage de toisons, 7 à la teinturerie et 12 à la foulerie. Pour les métiers de bouche, on trouve 158 restaurants, débits de boissons et vente au détail, traditionnellement appelés « thermopolia » mais que les Pompéiens considéraient comme des *cauponae* (MONTEIX, 2007a), et 36 boulangeries, pourvues ou non de meules.

Quels sont les facteurs qui, *a priori*, permettraient d'expliquer les localisations et la répartition de ces espaces dans la trame urbaine ? En premier lieu, il conviendrait de définir le rôle joué par les différents acteurs potentiellement impliqués dans cette géographie de la production : puissance publique, propriétaires fonciers et clients – qu'il s'agisse des consommateurs finaux ou bien d'artisans s'approvisionnant en matière première chez un autre homme de métier, à l'instar des bouchers fournisseurs de viande, de peaux, de corne et d'os (LEGUILLOUX, 2001 ; DUVAUCHELLE, dans ce volume ; MONTEIX, 2007b). Toutefois, à l'exception de la clientèle potentielle de ces locaux, je ne rappellerai que brièvement le rôle des acteurs. Ainsi, rien ne permet d'affirmer que les autorités coloniales de Pompéi – l'assemblée des décurions et les magistrats – ont eu une politique de limitation de l'artisanat ou du commerce, suivant une improbable inclination stoïcienne (*contra* WALLACE-HADRILL, 1995). Bien au contraire, la construction de bâtiments publics accueillant en façade des lieux de métier favorise le développement commercial et artisanal. Quant au second « groupe » influent, il est constitué par les propriétaires de biens fonciers sis dans l'enceinte urbaine. Seule la difficulté de définir les contours de cet ensemble de personnes fait qu'elles ne seront pas mentionnées, étant entendu que ce sont eux – à l'exclusion de tout autre – qui

ont contribué à la formation progressive du tissu artisanal de Pompéi.

Un second point à analyser serait l'évolution de l'occupation du sol et le marché foncier. En raison du manque de fouilles suffisamment nombreuses dans les lieux de métier, l'étude ici présentée sera toutefois exclusivement synchronique. La question, pourtant primordiale, de l'évolution de l'artisanat ou du commerce dans l'espace urbain ne sera donc pas abordée. La *Colonia Cornelia Veneria Pompeianorum* présentée ici correspond aux dernières années précédant immédiatement l'éruption du Vésuve de l'été 79. Quant au marché foncier, nous ne disposons quasiment d'aucune donnée. Si deux inscriptions (*CIL* IV, 138 ; 1136) sont des avis de location, elles ne permettent malheureusement pas, faute d'indication chiffrée, de mesurer les variations du montant du loyer entre leurs deux points de découverte, diamétralement opposés dans la ville. Les tablettes de L. Caecilius Jucundus mentionnent la prise à ferme d'une *fullonica* appartenant à la colonie pendant quatre années consécutives pour un prix invarié. Toutefois, faute de pouvoir déterminer s'il s'agit d'un espace de production ou d'une redevance sur les fouleries (ANDREAU, 1974, p. 53-71, 281-284), le prix indiqué ne contribue en rien au débat sur ces questions liées au marché foncier.

Si cette liste des facteurs d'explication est loin d'être exhaustive, deux autres paraissent pouvoir donner de bons résultats pour comprendre la répartition spatiale des lieux de métier : d'une part les zones de chalandise, d'autre part les besoins strictement techniques des activités se déroulant dans ces locaux.

MÉTIERS DE BOUCHE ET ZONE DE CHALANDISE

L'implantation des locaux dédiés aux métiers de bouche a-t-elle pu être – au moins partiellement – dictée par la clientèle, les commerçants effectuant alors le choix de leur emplacement en fonction du nombre de clients potentiels ? Une première approche pour tester ce facteur est de proposer une estimation de la circulation dans les rues de la ville. Une étude des ornières laissées par les roues permet d'avoir une esquisse des

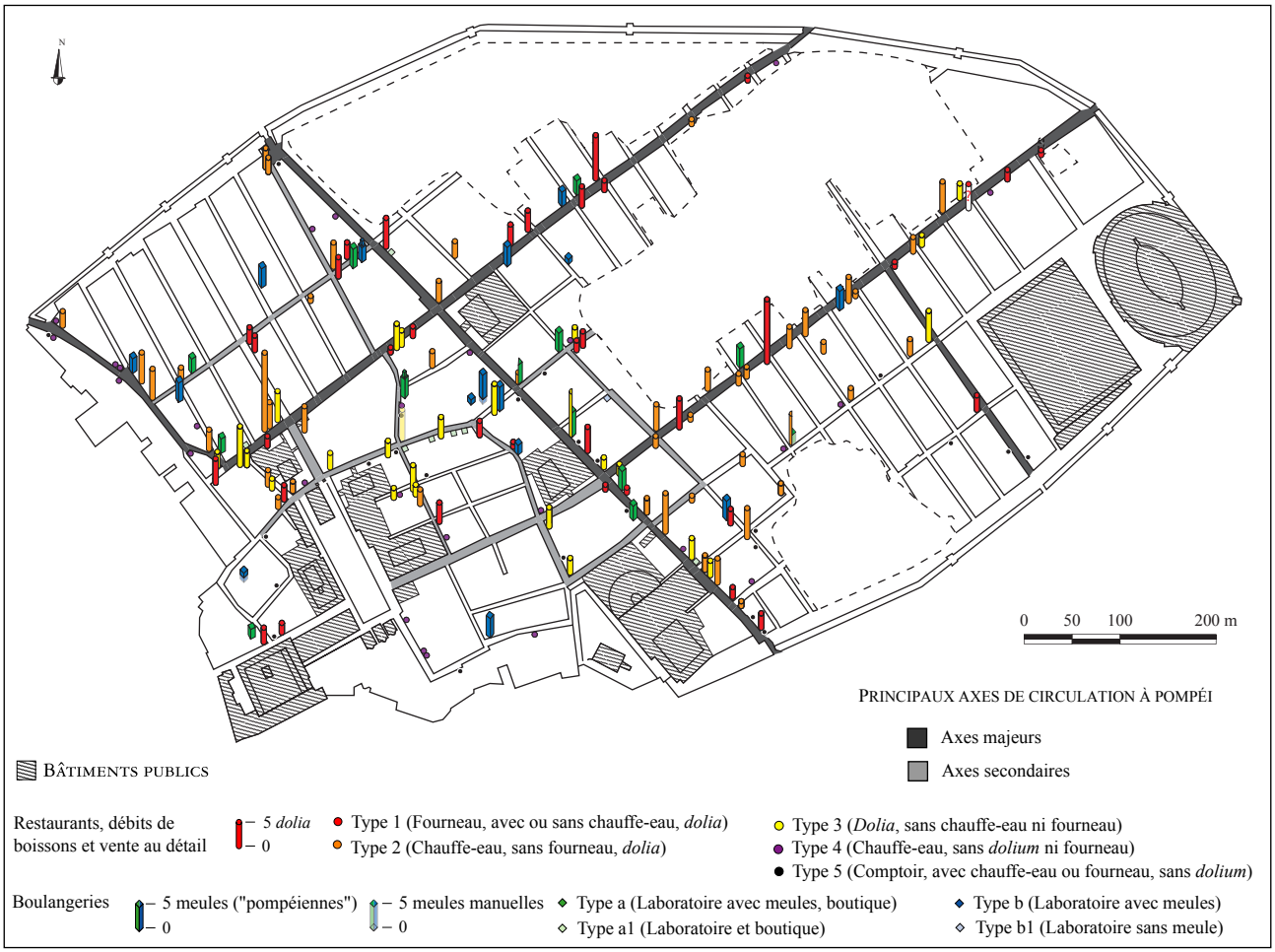


Fig. 2. *Répartition des espaces de production alimentaire dans la trame urbaine en fonction des principaux axes viaires (cartographie N.M.).*

principales artères de la ville (Tsujimura, 1991), particulièrement si l'édit de Claude interdisant en Italie le transit des voyageurs se déplaçant avec des véhicules à traction animale (Suétone, *Claude*, 25, 5) est resté en vigueur jusqu'en 79. Toutefois, dans certains tronçons, les traces sont dépourvues d'homogénéité, laissant supposer soit une usure différenciée des blocs de basalte, soit une réfection du revêtement. Toujours est-il que, faute de pouvoir déterminer la part du trafic effectué avec des animaux de bât ou à pied, il est impératif de ne pas se fier aux seules ornières pour caractériser les axes principaux. Cependant, si, en plus de ces observations, on détermine, grâce aux routes externes à la ville, les liens de cette dernière avec l'espace régional, il est possible de proposer une hiérarchie des axes viaires. Nous pouvons ainsi définir les axes principaux comme étant constitués par la *via consolare*, la *via delle terme - via della Fortuna - via di Nola*, la *via Vesuvio - via Stabiana* et la *via dell'Abbondanza* ; tandis que le *vico degli Agustali*, le *vico d'Eumachia*, le *vico del lupanare*, le *vicolo storto*, le *vico dei Soprastanti*, la *via del Foro* et la *via dei Teatri* sont des axes secondaires, toutefois plus importants que toutes les autres rues qui ne participent que marginalement à la circulation.

À partir de cette définition des axes majeurs du trafic pompéien, nous pouvons cerner la répartition des métiers de bouche hors boulangerie. Toutes catégories confondues, du restaurant le plus complet au simple revendeur de vin consommé sur place, 87 de ces *« cauponae »* (55 %) se trouvent sur l'un des tronçons ayant vraisemblablement présenté un trafic important, correspondant à 24 % du réseau viaire (fig. 2). Si l'on ajoute à ceux-ci 33 autres, disposés le long des grands axes secondaires, l'ensemble indique que 120 de ces locaux (75 %) ont pu bénéficier d'une clientèle extérieure à la ville ou se déplaçant en son sein. Leur concentration est forte : ils se situent sur des rues qui ne représentent que 42 % de la longueur du réseau viaire connu. Ce constat correspond aux remarques de G.F. La Torre (1988, p. 79-80) qui considère que l'implantation de ces commerces – sans égard à leur activité spécifique – est principalement conditionnée par les grands axes de circulation. De plus, à proximité des portes, la disposition des aménagements pourrait avoir été conditionnée par la clientèle provenant de l'extérieur de la ville (Ellis, 2004, p. 381-383).

Les rassemblements temporaires de clients, concentrés en des points précis de la ville, pourraient également avoir contribué à la topographie de ces espaces spécialisés dans l'alimentation. En premier lieu, il convient de déterminer l'attraction potentielle du forum (fig. 3). Les fonctions des différents édifices bordant la place et les activités s'y déroulant ont pu contribuer à y drainer une partie importante de la population, pouvant ainsi justifier la présence de boutiques alimentaires. Les *nundinae* hebdomadaires se déroulant sur le forum ont inévitablement induit une attraction de clientèle bénéfique pour les 31 locaux situés dans les environs de la place. Toutefois, de façon plus précise, leur localisation est fortement liée à la proximité du *macellum*, bâtiment qui constitue un lien étroit entre les pratiques cultuelles et la consommation de la viande et du poisson à Pompéi (Van Andringa, 2006). À ce pôle alimentaire correspond une concentration importante de commerces spécialisés dans la seule vente des denrées non préparées (type 3) : 38 % d'entre eux se situent dans la proximité immédiate du *macellum*, à l'est. Le fait le plus remarquable est que ces locaux ne sont presque pas concurrencés par les commerces pouvant offrir à leur clientèle des plats préparés (types 1 et 2) : l'effet de ségrégation spatiale entre les activités de restauration et celles de vente seule ne peut que correspondre à une véritable spécialisation topographique, où les locaux de type 3 constitueraient ainsi une extension du *macellum*, pour les produits autres que carnés (fig. 4). Cette impression est renforcée par la présence dans le *vico degli Augustali* de quatre des sept boulangeries disposant seulement, au moment de l'éruption, d'une boutique et d'un laboratoire, incluant salle de préparation et four, soit des locaux dépourvus de meule. Ces boulangeries

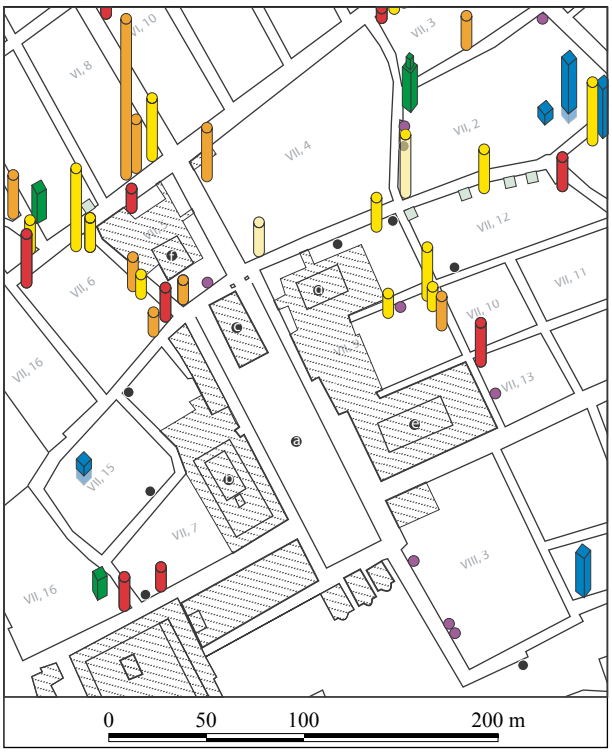


Fig. 3. *Les espaces de production alimentaire autour du forum (a : forum ; b : temple d'Apollon ; c : temple de Jupiter ; d : macellum ; e : édifice d'Eumachia ; f : thermes du forum ; cartographie N.M.).*

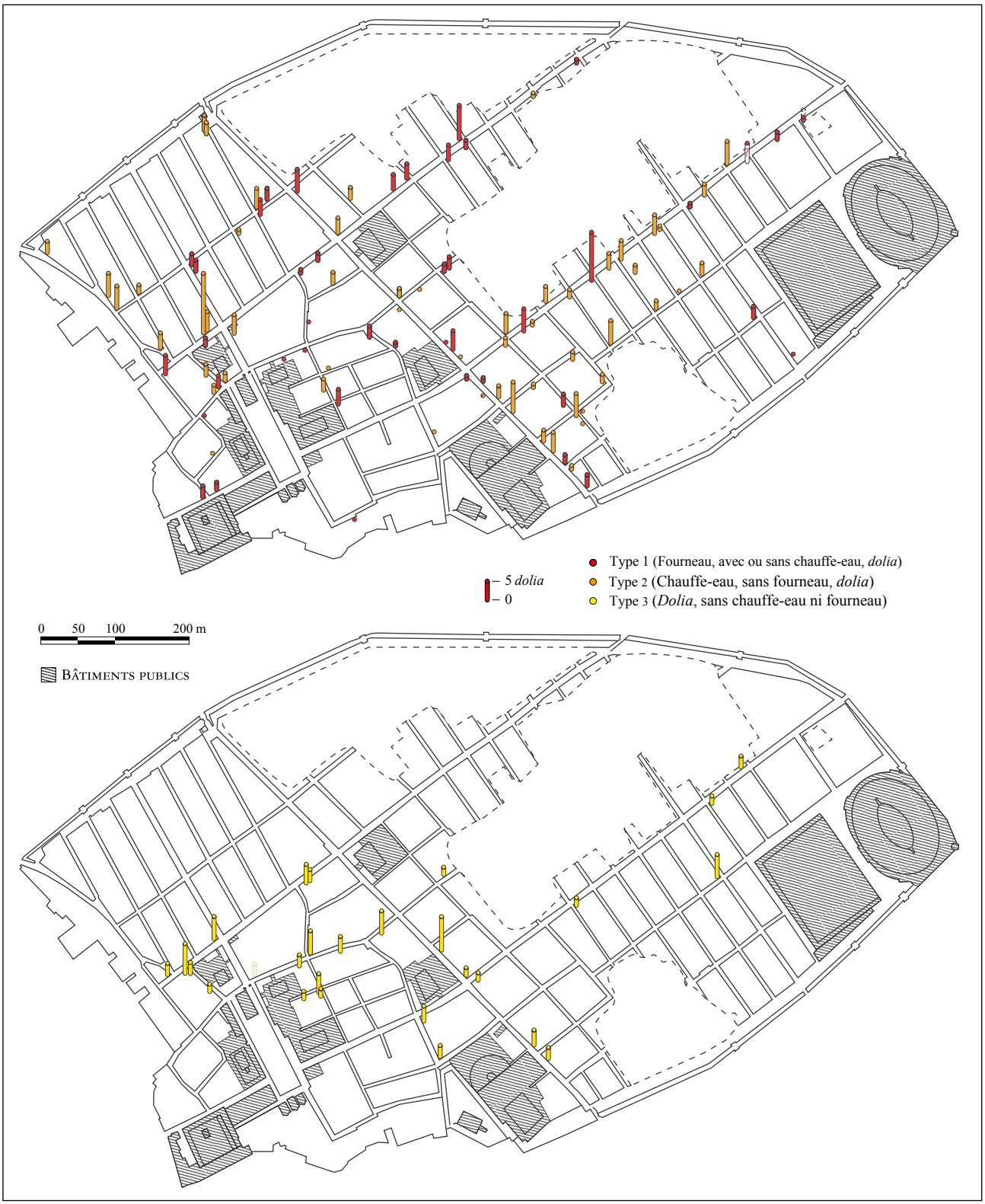


Fig. 4. *Ségrégation spatiale des activités alimentaires : en haut les différents types de restaurants ; en bas les commerces de vente au détail (cartographie N.M.).*

offraient la possibilité de cuire du pain à partir de farine moulue ailleurs, tandis que la présence d'une boutique en façade indique la recherche d'une vente directe au consommateur, que l'on ne retrouve pas dans tous les *pistrina*. Utilisant l'attraction certaine du *macellum*, ces différents locaux spécialisés contribuent ainsi à faire de la zone à l'est du forum un pôle de concentration des activités liées aux produits – et sous-produits comme

nous le verrons – alimentaires, le « ventre de Pompéi » en quelque sorte.

Si les autres édifices publics de Pompéi ont également pu avoir un effet d'attraction sur les *« cauponae »*, grâce aux nombreuses personnes les fréquentant avec une certaine régularité, cette polarisation reste moindre que celle du *macellum*. Ainsi, l'amphithéâtre, dont la capacité a été estimée à près de 22 500 places, ne semble avoir eu qu'une faible attractivité, peut-être faute de fréquence importante dans la succession des *munera* : la densité des espaces voués aux métiers de bouche est relativement faible dans les environs immédiats de l'édifice de spectacle – onze locaux, dont un seul donne directement sur le bâtiment. L'irrégularité des spectacles et la concurrence des commerces ambulants – présents autour du bâtiment lors des *munera* comme le montre la fresque représentant la rixe entre Pompéiens et Nucériens (Huet, 2004, p. 102) – pourraient expliquer ce nombre peu élevé. L'autre pôle d'édifices de spectacles, constitué par le théâtre et le *theatrum tectum*, aurait été sensiblement plus attractif. Ainsi, à l'est de ce complexe, sur la *via di Stabia*, une densification des commerces alimentaires est perceptible à proximité des accès menant aux deux monuments. Toutefois, ces locaux restent situés sur l'un des axes majeurs d'accès à la ville. Malgré ce léger regroupement, dont l'origine reste difficile à déterminer, l'attraction des monuments consacrés aux spectacles ne saurait être un facteur explicatif déterminant.

Les différents édifices thermaux de la ville montrent en revanche des concentrations plus flagrantes, à l'exception des thermes centraux, encore en travaux en 79 : neuf locaux consacrés aux métiers de bouche sont situés à proximité des thermes de Stabies, douze autour de ceux du forum. Parmi ces établissements, il faut souligner que les restaurants, quelle que soit leur capacité de préparation – types 1, 2 et 5 – sont largement majoritaires. C'est toutefois autour des thermes du forum que cet aspect est le plus frappant : les trois quarts des locaux liés à l'alimentation qui y sont installés ont les aménagements nécessaires à la préparation de mets cuisinés (fig. 5). Ce rapport entre les thermes et les établissements destinés à la restauration avait déjà été souligné par T. Kleberg (1957, p. 51-52) confrontant sources littéraires et archéologiques. Il faut voir dans l'appariement entre ces deux types de structures une fréquentation régulière des restaurants après le passage aux thermes. À une échelle moindre, le même constat peut être dressé pour deux des trois *balnea* privés mis au jour, la palestre associée aux bains « masculins » « de Dicidia Magaris » (VIII 2, 22-24) et les thermes des *Praedia Juliae Felicis* (II 4) à l'intérieur desquels un restaurant est annexé ; une fenêtre pouvant servir de passe-plat s'ouvre dans les deux espaces. Cette association entre deux pratiques, l'usage balnéaire

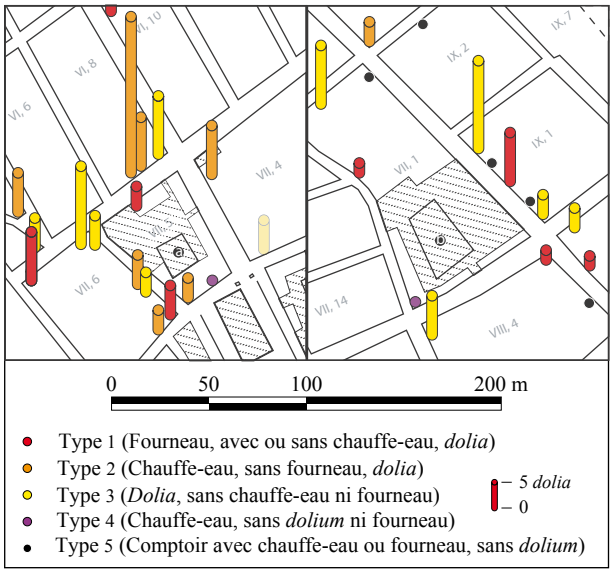


Fig. 5. *Les espaces de production alimentaire autour des thermes de Pompéi (a : les thermes du forum ; b : les thermes de Stabies ; cartographie N.M.).*

et la restauration, dans des édifices unitaires et privés, ne fait que renforcer le rapport mis en évidence en étudiant les thermes publics. En revanche, leur clientèle, limitée soit par une capacité d'accueil réduite, soit par une entrée payante, ne semble pas avoir été suffisante pour attirer d'autres établissements dans les environs immédiats. Cependant, au-delà des effets de polarisation induits par les édifices publics, il ne saurait être question d'expliquer cette répartition dans le tissu urbain par les seuls déplacements – centripètes ou internes – à l'intérieur de la ville. Il faut alors étudier le dernier type de clientèle, résidente, qui ne se déplace pas ou peu dans Pompéi.

Ce n'est pas le lieu pour revenir en détail sur les différentes méthodes employées, avec plus ou moins de bonheur, dans la recherche d'une géographie socio-économique à Pompéi. En l'absence de toute statistique – même la plus basique, qui serait le chiffre de la population, dont les estimations maigrement fondées varient de 10 à 20 000 habitants – il est délicat de chercher à comprendre le rapport existant entre la population et l'implantation des locaux étudiés. Pour obtenir une évaluation de la densité de population, j'ai cherché à déterminer le nombre d'espaces habités par tronçon de rue – cette échelle d'analyse semblant plus pertinente que l'îlot. Ce calcul se fonde sur deux présupposés. Le premier est l'existence d'une corrélation étroite entre la taille d'une maison, le statut de son occupant et le nombre de personnes pouvant y être accueillies. Pour paradoxal que cela puisse paraître au premier abord, plus une *domus* dispose d'un nombre important de pièces, plus la densité de personnes par unité de surface sera basse – tout en ayant, en valeur absolue, une population plus importante.

Inversement, dans les habitations de taille « moyenne » à petite – en incluant donc arrière-boutiques, *pergulae* et appartements –, l'utilisation de l'espace doit être optimisée, ce qui ne peut que générer des densités de personnes plus importantes par unité de surface. Ainsi, même si, en valeur absolue, les familles des gens de métier sont évidemment plus réduites que celles des occupants des grandes *domus*, il n'est pas possible de vider les espaces de production de toute population ; bien au contraire, ils sont certainement plus densément peuplés eu égard à leur surface réduite (*contra* WALLACE-HADRILL, 1994, p. 92-103). Le second présupposé découle du premier : dans un même tronçon de rue, plus il y aura d'espaces d'habitation indépendants donnant sur cette voie, plus la densité de population sera élevée. Les « unités d'habitation », élément de base du calcul, sont définies sans prendre en compte les éventuels rapports de propriété pouvant interagir dans un ensemble bâti. Seule l'indépendance par rapport aux édifices voisins est prise en considération. Dans chaque rue, les unités sont comptabilisées (si une unité architecturale présente plusieurs entrées sur les différents côtés d'un même îlot, elles sont toutes insérées dans le calcul, à raison d'une unité par tronçon de voie sur lequel elle s'ouvre) ; leur somme est rapportée à la longueur du tronçon de voie (fig. 6). On obtient l'occurrence des unités architecturales par mètre de voirie, valeur qui donne une vision de la densité de population relative à chaque tronçon de rue. Bien que la surface ne soit pas prise en compte directement, son importance transparaît : plus une maison est grande, plus le métrage linéaire de façade est important. À l'inverse, un grand nombre de boutiques ou d'escaliers menant à des appartements dans une rue entraîne l'accroissement de la densité de l'habitat, en corrélation avec l'exiguïté relative de ces logements. D'un tronçon de rue à l'autre, les résultats sont comparables car sans lien direct avec les disparités constatées dans la taille des *insulae*[4].

Dans les rues les plus densément peuplées – celles où l'on trouve une unité d'habitation à chaque intervalle de 1 à 5 m – se situent 61 restaurants, soit 57 % d'entre eux (fig. 7). Pour atténuer la rigidité de la division de l'espace, j'ai ajouté au dénombrement précédent tous les locaux se trouvant à 25 m des rues dont les unités d'habitation sont situées dans un intervalle de 1 à 5 m. Le pourcentage de restaurants situés à proximité des zones densément peuplées atteint alors 67 % (72 restaurants). Pour

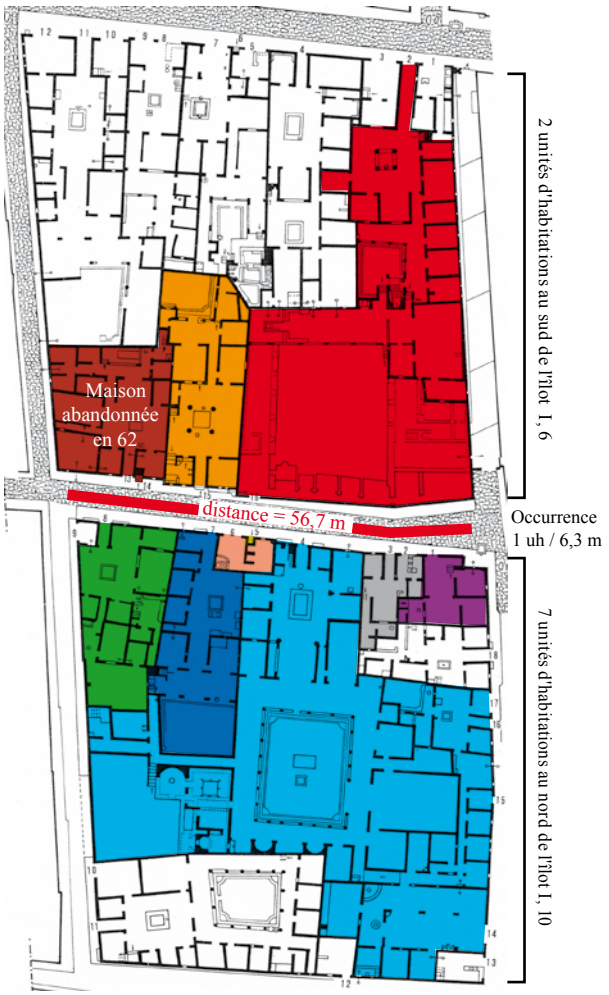


Fig. 6. *Détermination de la fréquence des unités d'habitation dans un tronçon de rue : l'exemple des* insulae *I 6 et I 10 (fond de carte d'après VAN DER POEL, 1986, p. 11, 19).*

expliquer cette importante concentration de commerces alimentaires dans les rues les plus densément peuplées, nous pourrions considérer qu'il y a là un signe du faible équipement des appartements occupés par les couches les moins aisées de la population. À partir des données recueillies à Pompéi par E. Salza Prina Ricotti (1982, p. 239-241), cette hypothèse pourrait être confortée. En effet, celle-ci estime l'équipement en cuisine à 40 % dans les maisons pauvres, 66 % dans les *case del ceto medio* et 93 % dans les maisons riches. L'étude récente de P. Kastenmeier (2007, p. 16-18, 88-89) montre, sur un échantillon de douze îlots contigus, en écartant toutefois les commerces habités, que 79 % des habitations disposent d'une pièce dédiée à la cuisine, tandis que 6 % ont une table de cuisson construite dans un espace non spécialisé. Toutefois, ces données ne portent que sur les fourneaux maçonnés et il serait réducteur de ne pas prendre en considération les installations de cuisine portative, en terre cuite notamment (CHIARETTI, 2006). Les

4. Cette méthode de calcul s'apparente fortement à celle développée par R. Laurence (1994, p. 88-103) pour mesurer l'activité dans les rues. Étant donné qu'il compte toutes les entrées présentes dans un tronçon de rue, qu'elles appartiennent ou non à la même unité architecturale, utiliser ses résultats n'aurait guère été possible pour comprendre la topographie des lieux de métier : le raisonnement aurait été circulaire, les boutiques et ateliers servant à justifier leur propre présence.

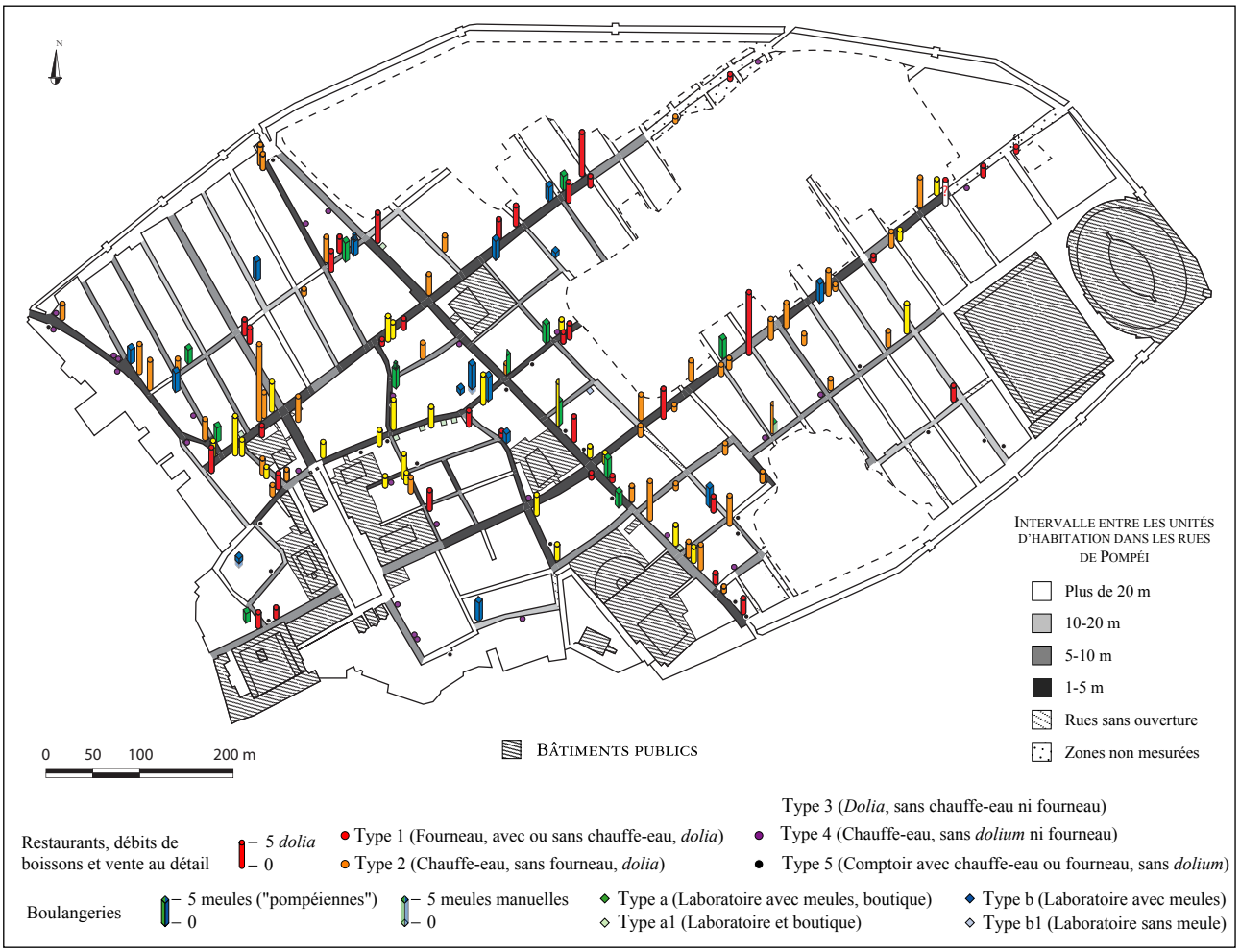


Fig. 7. *Production alimentaire et densité de population (cartographie N.M.).*

restaurants ont ainsi pu pallier certaines carences dans l'équipement des habitations les plus humbles, sans que cela soit nécessairement leur vocation principale.

Par leur éparpillement relatif, les boulangeries semblent échapper à certains facteurs de localisation que nous venons de voir. D'une manière générale, les boulangeries disposant d'un point de vente sont sensiblement concentrées dans le centre de Pompéi à l'est du forum, à proximité du « ventre » de la ville dont nous avons vu les contours plus haut. Nous pouvons également observer qu'elles sont majoritairement situées dans les zones les plus fortement peuplées. Leurs principes de répartition pourraient alors correspondre à une attraction vers les points où la clientèle résidente est la plus importante. Notons enfin que les boulangeries sont complètement absentes des espaces de regroupement temporaire – environs des théâtres ou de l'amphithéâtre. En ce qui concerne les *pistrina* dépourvus de boutique permettant une vente directe au consommateur, la situation est plus complexe. Il est possible, par le décompte du nombre de meules, de raisonner sur l'échelle de production théorique de ces locaux[5]. Ainsi, les boulangeries dépourvues d'un espace de vente (type B) disposent d'une moyenne de 3,2 meules par local (16 locaux avec un total de 51 meules), tandis que les boulangeries ayant une boutique en façade ne bénéficient que d'une moyenne de deux meules par local (19 locaux avec un total de 38 meules). Cette capacité de meunerie supérieure – tant en valeur absolue qu'en moyenne –, alors que les capacités de cuisson sont équivalentes d'un local à l'autre, implique très probablement un surplus dans la production de farine, qui n'aurait pas nécessairement été pétri et cuit sur place mais pourrait avoir été vendu à des particuliers ou à d'autres commerçants. Cette pratique pourrait permettre d'expli-

5. Lors de la découverte des boulangeries, elles se présentaient avec une capacité de meunerie réduite à guère plus de 20 % de sa capacité maximale : sur les 88 meules à sang de type pompéien présentes dans les différents *pistrina*, seules 20 étaient en fonction lors de l'éruption. Faire abstraction de ces destructions permet d'étudier Pompéi en dehors du contexte exigu de l'accident sismique survenu peu avant l'éruption, d'autant plus que des signes de restauration ont été fréquemment notés lors des fouilles de ces locaux.

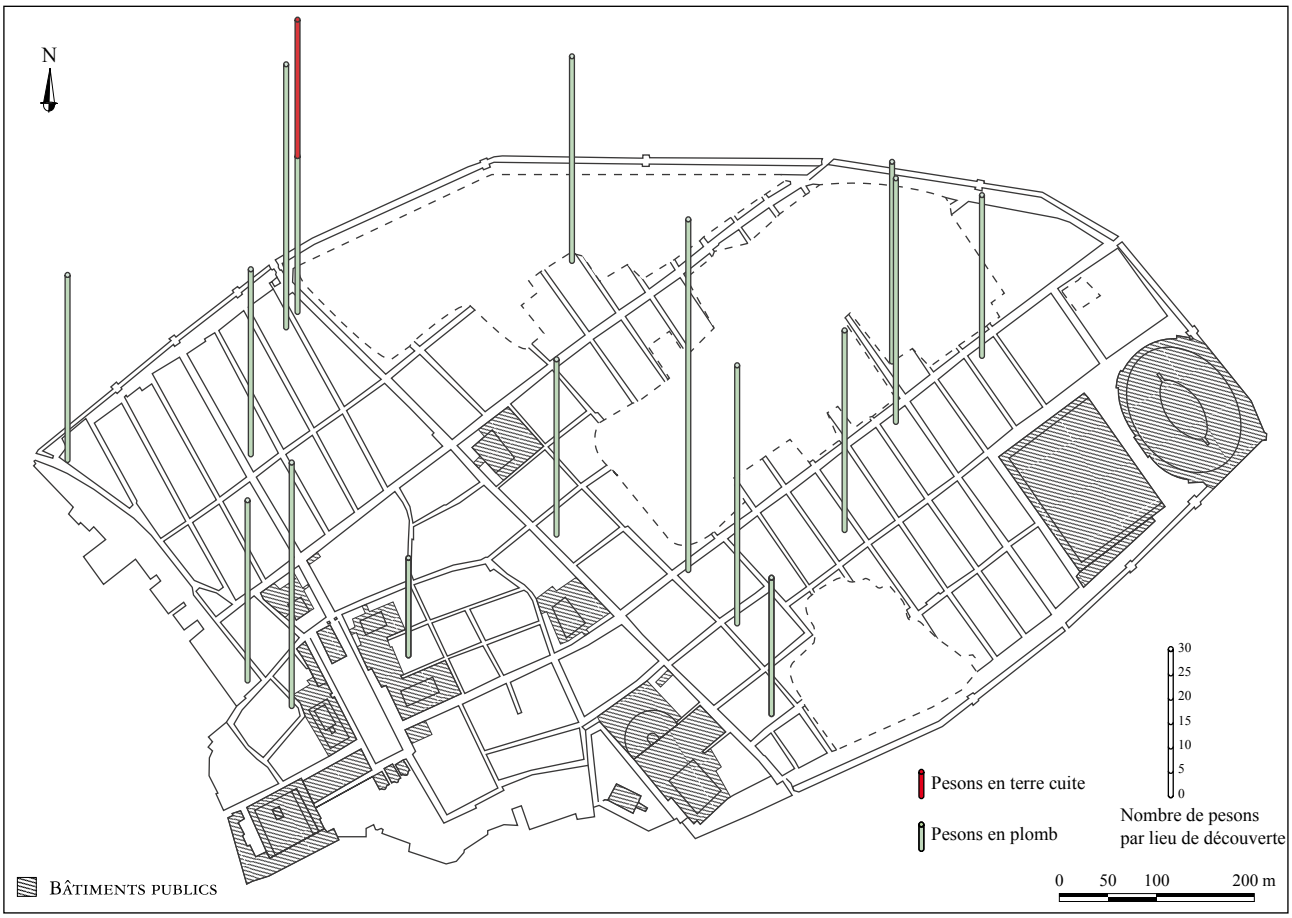


Fig. 8. *Ébauche de répartition des métiers à tisser par la cartographie des pesons de tisserands (seuls les groupes de plus de vingt pesons sont représentés ; cartographie N.M.).*

quer le relatif éparpillement des *pistrina* à travers le tissu urbain.

De la sorte, la production boulangère apparaît divisée en deux : des « grossistes » pouvant faire cuire une quantité importante de pains et dégageant des surplus de farine vendus à d'autres commerces ou éventuellement à des particuliers ; des « détaillants » dont certains assurent l'ensemble de la fabrication, de la meunerie à la cuisson, alors que d'autres achètent de la farine pour la cuire.

LA RÉPARTITION DES ACTIVITÉS LIÉES AU TEXTILE

Les officines liées à la production du textile et à son entretien présentent un faciès de répartition plus contrasté que ce que nous avons pu voir pour les locaux liés aux métiers de bouche. Des différentes activités attestées à Pompéi, de la préparation de la laine au nettoyage du tissu, en passant par les étapes de filage, tissage et teinture, nous ne nous pencherons que sur celles qui ont nécessité l'utilisation d'aménagements construits. En effet, s'il est possible de proposer une première ébauche de cartographie des groupes de pesons de tisserands découverts dans Pompéi (fig. 8), il est encore difficile de prétendre à l'exhaustivité en raison de la trop rare mention des pesons en terre cuite dans les journaux de fouille[6]. De plus, une première analyse des lieux de découverte oblige à se poser la question de la localisation des espaces de tissage : véritables ateliers ou simple production domestique ? Renvoyons les réflexions nécessairement longues sur ce point à d'ultérieures publications.

Les « officinae lanifricariae », pour lesquelles l'interprétation proposée par Ph. Borgard et M.-P. Puybaret (2004, p. 49-52), qui les considèrent comme officines de lavage des toisons, reste valable en dépit de critiques émises récemment (FLOHR, 2007, p. 132), sont des ateliers qui montrent un regroupement topographique très net : 14 d'entre elles, disposant au total de 21 vasques,

6. La surreprésentation des pesons en plomb tient au fait que ceux-ci ont été fréquemment indiqués dans les journaux de fouille et dans les inventaires. Les seuls groupes de pesons en terre cuite identifiés pour l'instant proviennent des décharges à l'extérieur de la ville. Pour d'évidentes raisons technologiques, nous avons écarté les groupes de moins de vingt pesons qui ne sauraient permettre la reconstitution d'un métier à tisser.

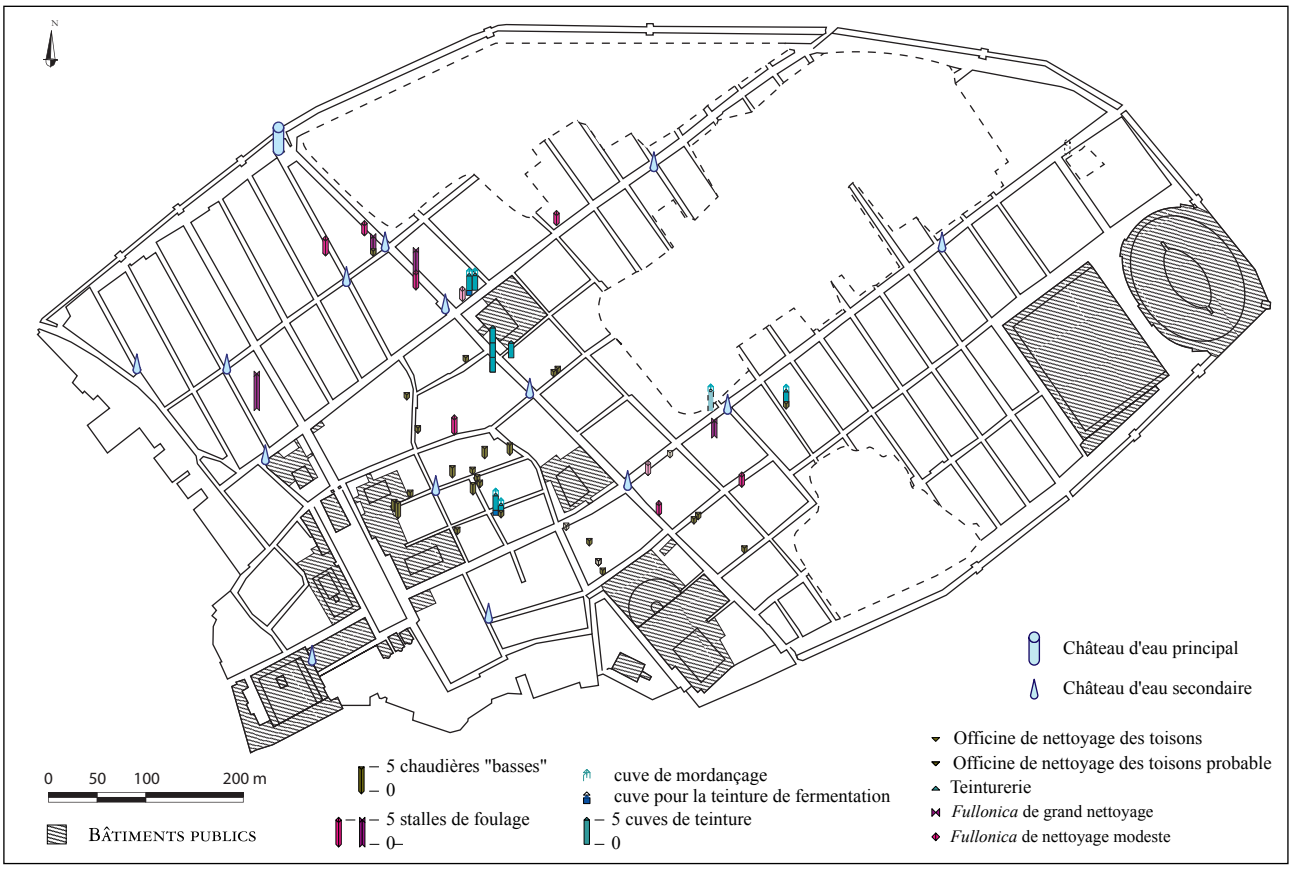


Fig. 9. *Les espaces de production liés au textile et les éléments liés au réseau d'adduction en eau (cartographie N.M.).*

sont situées immédiatement à l'est du forum. Les 13 autres, qui ne disposent chacune que d'une vasque, sont plus éloignées du centre urbain, mais restent néanmoins à la distance d'un îlot de l'axe *Via Vesuvio - Via Stabiana*. Cette concentration a été soulignée de longue date (Moeller, 1976, p. 69-71, 74-75 ; Laurence, 1994, p. 61, map 4.3 ; Borgard, Puybaret, 2004, p. 49-50) et initialement expliquée par une polarisation autour de l'édifice d'Eumachia, interprété comme un marché à la laine et comme le siège d'un collège de foulons (Moeller, 1976, p. 57-71), et, dans une moindre mesure, autour du *macellum* qui aurait servi d'entrepôt à la laine lavée (Moeller, 1976, p. 69-70).

La reprise des différents arguments associant l'édifice d'Eumachia au textile à Pompéi s'avère finalement peu favorable à cette hypothèse (Monteix, 2006, p. 567-571). La concentration de ces ateliers pourrait s'expliquer par les activités du *macellum*, la vente de viande d'animaux abattus sur place ou sacrifiés dans les temples situés sur le forum et à proximité de celui-ci. La laine, sous-produit de la boucherie, serait ainsi récupérée ou vendue pour être apprêtée, pratique déjà attestée à Furfo (Van Andringa, 2007, p. 65). Toutefois, si le *macellum* a pu jouer un rôle primordial dans la concentration des officines de lavage des toisons, leur répartition dans la ville ne saurait s'arrêter à une explication unilinéaire.

En effet, les « officinae lanificariae » qui ne sont pas concentrées derrière le forum ont une répartition très proche des autres ateliers liés à la production textile (fig. 9) : à une exception près – la *fullonica* de L. Veranius Hypsaeus (VI 8, 2.20-21) –, toutes ces officines se situent de part et d'autre d'un axe *via Vesuvio* / *via Stabiana* et à une distance maximale de deux îlots de cette rue. Le long du même axe, nous retrouvons le *castellum aquae* et la plus importante densité de châteaux d'eau secondaires : véritable épine dorsale du réseau de distribution hydraulique, cette rue concentre les espaces de production grands consommateurs d'eau (Eschebach, 1979, fig. 16). Ainsi, les vasques de teinturerie peuvent cumuler des volumes allant de 1080 à 2240 litres (Borgard, Puybaret, 2003, p. 308-311), tandis que le volume moyen des bassins des trois grandes fouleries avoisine les 10 000 litres, en renouvellement constant. De ce fait, contrairement à ce qui a été proposé par W.O. Moeller (1976, p. 80) puis par R. Laurence (1994, p. 61-64), la répartition de ces officines le long de cette rue n'a aucun lien avec la circulation des marchandises, elle répond essentiellement à un impératif technique.

CONCLUSION : DES QUARTIERS ARTISANAUX À POMPÉI ?

La répartition topographique des ateliers que je viens d'étudier appelle plusieurs remarques. La première est l'absence de facteur unilinéaire d'explication. Le rapport entre les lieux de métier et les axes viaires est important mais insuffisant pour expliquer une situation complexe, sauf à utiliser un truisme discutable tel que « les lieux de métier s'ouvrent sur la rue » comme argument définitif. D'autres facteurs permettent en revanche de proposer des explications à une réalité dotée de plusieurs facettes. Ainsi, pour Pompéi, les différents types de clientèles induisent des modes de regroupements variés. Les possibilités d'approvisionnement en matière première – essentiellement des denrées pour les restaurants, de la laine pour les activités associées au textile – et les conditions matérielles de production – l'eau pour le nettoyage du tissu ou de la laine – ont joué un rôle important dans la localisation des lieux de métier. Il existe une dynamique interne à la ville qui ne doit pas être passée sous silence dans le seul but de déterminer ses relations avec l'extérieur. Il est possible d'espérer que la lente extinction du débat entre « modernistes » et « primitivistes » permette d'analyser la topographie de l'artisanat autrement qu'à la seule aune d'une capacité « d'exportation » bien difficile à mesurer.

Les quelques regroupements observés peuvent-ils être considérés comme des quartiers spécialisés, correspondent-ils à des espaces réservés ?

L'idée même d'espace réservé, qui implique la formation d'un « ghetto » artisanal, voulu par les autorités coloniales, ne peut être appuyée par aucune source textuelle ou épigraphique. Une étude diachronique permettrait éventuellement de mettre en évidence des permanences dans la topographie des lieux de métier. Toutefois, quand bien même nous pourrions alors observer un maintien de certaines activités, démontrer l'existence de mesures coercitives serait certainement délicat. Dans le cas de Pompéi, la principale *concentration* d'espaces de production se trouve immédiatement à l'est du forum, soit au cœur de l'espace urbain (fig. 10). Simple

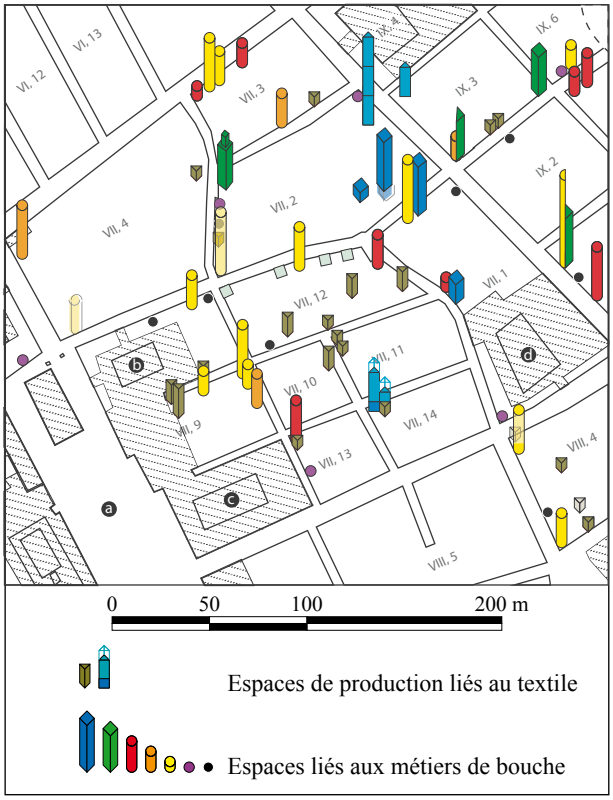


Fig. 10. *Les espaces de production à l'est du forum (a : forum ; b :* macellum*; c : édifice d'Eumachia ; d : thermes de Stabies ; cartographie N.M.).*

observation qui tranche fortement avec l'idée d'un rejet ou d'une relégation des activités artisanales comme le veut l'arrière-plan idéologique transmis par la littérature antique. Si nous reprenons la définition utilisée en introduction, qui caractérise le quartier comme une « fraction homogène clairement délimitable d'un espace urbain » (LUSSAULT, 2003), nous pouvons en conclure, pour Pompéi, à l'absence de quartier artisanal : quel que soit le point de la ville pris en considération, les fonctions (si tant est que ce terme convienne) sont inextricablement mêlées. Aucune activité ne prend le pas sur une autre. La mixité et l'entrelacement des fonctions et des groupes sociaux restent parmi les caractéristiques fondamentales de la ville romaine.

BIBLIOGRAPHIE

Andreau, J., 1974, *Les affaires de Monsieur Jucundus*, Rome, École française de Rome, 387 p., 6 pl. (*Coll. de l'École française de Rome*, 19).

Borgard Ph., Puybaret M.-P., 2003, « Approche archéologique du travail de la laine au Ier siècle ap. J.-C. », *in* : Cresci Marrone, G., Tirelli, M., *Produzioni, merci e commerci in Altino preromana e romana*, Roma, Quasar, p. 299-318 (*Altinum. Studi di archeologia, epigrafia e storia*, 3).

Borgard Ph., Puybaret M.-P., 2004, « Le travail de la laine au début de l'Empire : l'apport du modèle pompéien. Quels artisans ? Quels équipements ? Quelles techniques ? », *in* : Alfaro C., Wild J.P., Costa B. *éd.*, Purpureae vestes, *Actes del I symposium Internacional sobre Textiles y Tintes del Mediterráneo en época romana*, València, P.U.V., p. 47-59.

Chiaretti B., 2006, « *Foculi* d'Herculanum et de Pompéi », *in* : Rivet L. *éd.*, *Actes du congrès de la SFECAG, Pézenas, 25-28 mai 2006*, Marseille, p. 555-558.

Ellis S. J. R., 2004, « The distribution of bars at Pompeii: archaeological, spatial and viewshed analyses », *Journal of Roman Archaeology*, vol. 17, fasc. 1, p. 371-384.

Eschebach H., 1970, *Die Städtebauliche Entwicklung des antiken Pompeji mit einem Plan 1:1000 und einem Exkurs : die Baugeschichte der Stabianer Thermen*, Heidelberg, F.H. Kerle Verlag, 179 p., 20 pl., ill. (*Mitteilungen des Deutschen Archäologischen Instituts, Römische Abteilung*, 17).

Eschebach H., 1979, « Probleme der Wasserversorgung Pompejis », *in* : *Cronache Pompiane*, 5, p. 23-60.

Ferdière A., 1999, « L'artisanat gallo-romain entre ville et campagne (histoire et archéologie) : position historique du problème, méthodologie, historiographie », *in* : Polfer M. *dir.*, *Artisanat et productions artisanales en milieu rural dans les provinces du nord-ouest de l'Empire romain, Actes du colloque d'Erpeldange, mars 1999*, Montagnac, éd. Monique Mergoil, p. 9-24 (*Monographies Instrumentum*, 9).

Ferdière A., 2001, « La 'distance critique' : artisans et artisanat dans l'Antiquité romaine et en particulier en Gaule », *Les petits cahiers d'Anatole*, n° 1, 2001, 31 p. (http://www.univ-tours.fr/lat/Pages/F2_1.html).

Ferdière A., 2005, « L'artisanat en Gaule romaine », *in* : Rivet L. *éd.*, *Actes du congrès de la SFECAG, Blois, 5-8 mai 2005*, Marseille, p. 7-14.

Flohr M., 2007, « *Nec quicquam ingenuum habere potest officina ?* Spatial contexts of urban production at Pompeii, AD 79 », *in* : *BABesch : Bulletin Antieke Beschaving. Annual Papers on Mediterranean Archaeology*, vol. 82, fasc. 1, p. 129-148.

Huet V., 2004, « La représentation de la rixe de l'amphithéâtre de Pompéi : une préfiguration de l''hooliganisme' ? », *Histoire Urbaine*, 10, p. 89-112.

Kastenmeier P., 2007, *I luoghi del lavoro domestico nella casa pompeiana*, Roma, L'Erma di Bretschneider, 188 p., ill. (*Studi della Soprintendenza Archeologica di Pompei*, 23).

Kleberg T., 1957, *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine : études historiques et philologiques*, Uppsala, Almqvist & Wiksells Boktryckeri, IX-163 p., pl. (*Bibliotheca Ekmaniana*, 61).

La Torre G.F., 1988, « Gli impianti commerciali ed artigianali nel tessuto urbano di Pompei », *in* : *Pompei, l'informatica al servizio di una città antica*, 1, Roma, L'Erma di Breitschneider, p. 73-102.

Laurence R., 1994, *Roman Pompeii. Space and society*, London/New York, Routledge, 158 p., ill.

Leguilloux M. 2001, « La boucherie et l'artisanat des sous-produits animaux en Gaule romaine », *in* : Brun J.-P., Jockey Ph. *éd.*, *Τεγναι : Techniques et sociétés en Méditerranée, Hommage à Marie-Claire Amouretti*, Paris, Maisonneuve et Larose, p. 411-421 (Coll. *L'Atelier méditerranéen*).

Lussault M., 2003, « Quartier », *in* : Lévy J., Lussault M. *éd.*, *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*, Paris, Belin, p. 758-760.

Moeller W.O., 1976, *The wool trade of ancient Pompeii*, Leiden, Brill, 119 p., 10 pl., ill.

Monteix N., 2006, *Les lieux de métier : boutiques et ateliers d'Herculanum*, Thèse de doctorat de l'Université de Provence, Aix-en-Provence, 3 tomes, 928 p., 330 fig., 39 pl. h.t.

Monteix N., 2007a, « *Cauponae*, *popinae* et 'thermopolia', de la norme littéraire à la réalité pompéienne », *in* : *Contributi di Archeologia Vesuviana*, vol. III, Roma, L'Erma di Bretschneider, p. 115-126 (*Studi della Soprintendenza Archeologica di Pompei*, 20).

Monteix N., 2007b, « Du couteau au boucher : remarques préliminaires sur la préparation et le commerce de la viande à Pompéi », *Food & History*, vol. 5, fasc. 1, p. 167-193.

Monteix N., 2010, *Les lieux de métier : boutiques et ateliers d'Herculanum*, Rome, École française de Rome, 462 p., 228 fig., 9 pl. (*Bibl. des Écoles françaises d'Athènes et de Rome*, 342 - *Coll. du Centre Jean Bérard*, 34).

Morel, J.-P., 1987, « La topographie de l'artisanat et du commerce dans la Rome antique », *in* : *L'Urbs : espace urbain et histoire, Ier siècle av. J.-C.-IIIe siècle ap. J.-C.*, Rome, École française de Rome, p. 127-155 (*Coll. de l'École française de Rome*, 98).

Raper R., 1977, « The analysis of the urban structure of Pompeii : a sociological examination of land use (semi-micro) », *in* : Clarke D.L. *éd.*, *Spatial archaeology*, London/New York, p. 189-221.

SALZA PRINA RICOTTI E., 1982, « Cucine e quartieri servili in epoca romana », *Rendiconti della Pontificia Accademia*, s. 3, vol. 51-52, 1978-1980, p. 237-294.

TSUJIMURA S., 1991, « Ruts in Pompeii : the traffic system in the Roman city », *Opuscula Pompeiana*, vol. 1, p. 58-86.

WALLACE-HADRILL A., 1994, *Houses and society in Herculaneum and Pompei*, Princeton, Princeton University Press, 244 p., 8 pl., ill.

WALLACE-HADRILL A., 1995, « Public honour and private shame : the urban texture of Pompeii », *in* : CORNELL T.J., LOMAS K. *éd.*, *Urban society in roman Italy*, London, UCL Press, p. 39-62.

VAN ANDRINGA W., 2006, « Sacrifices et marché de la viande à Pompéi », *in* : *Contributi di Archeologia Vesuviana*, vol. II, Roma, L'Erma di Bretschneider, p. 185-201 (*Studi della Soprintendenza Archeologica di Pompei*, 20).

VAN DER POEL H. B., 1986, *Corpus Topographicum Pompeianum, 3 A, The insulae of regions I – V*, Rome, éd. dell'Elefante/Austin, univ. of Texas, xxv-85 p. (Coll. *Researches in Campanian archaeology*).