HAL
open science

Cuisiner pour les autres : les espaces commerciaux de production alimentaire à Pompéi

Nicolas Monteix

To cite this version:

Nicolas Monteix. Cuisiner pour les autres : les espaces commerciaux de production alimentaire à Pompéi. Gallia - Archéologie de la France antique, 2013, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, 70 (1), pp.9-26. halshs-01287403v1

HAL Id: halshs-01287403

https://shs.hal.science/halshs-01287403v1

Submitted on 10 Nov 2016 (v1), last revised 11 Jan 2023 (v3)

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.

GALLIA

Tome 70-1, 2013

CUISINES ET BOULANGERIES EN GAULE ROMAINE

Sous la direction de Stéphane MAUNÉ, Nicolas MONTEIX et Matthieu POUX

Ouvrage publié avec le concours du ministère de la Culture et de la Communication
Direction générale des patrimoines (Sous-direction de l'archéologie)

CNRS ÉDITIONS
15 rue Malebranche - 75005 Paris

Cuisines et boulangeries en Gaule romaine

Sous la direction de Stéphane Mauné, Nicolas Monteix et Matthieu Poux

Introduction
Stéphane Mauné, Nicolas Monteix, Matthieu Poux 1

Cuisiner pour les autres : les espaces commerciaux de production alimentaire à Pompéi
Nicolas Monteix 9

Les foyers culinaires du « sanctuaire de Cybèle » et la question des cuisines à *Lugdunum*
Armand Desbat 27

La cuisine d'une *domus* de Javols/*Anderitum* (Lozère), chef-lieu de cité des Gabales : l'alimentation d'une demeure aisée dans la seconde moitié du IIe s. apr. J.-C.
Alain Ferdière, Alain Trintignac avec la collaboration de Christelle Belingard, Charlotte Hallavant, Emmanuel Marot, Grégory Poitevin, Frédéric Poupon, Myriam Sternberg 39

Les espaces de cuisine d'un édifice public ou collectif d'*Augustonemetum*/Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)
Guy Alfonso avec la collaboration de Véronique Brunet-Gaston, Manon Cabanis, Pierre Caillat, Bernard Clémençon, Aline Colombier-Gougouzian, Bernard Rémy, Alain Wittmann 71

Une cuisine au Parc Saint-Paul à Bourges/*Avaricum* (Cher)
Alain Ferdière 93

La cuisine d'une maison de maître du Haut-Empire à Grand (Vosges)
Michiel Gazenbeek, Valentina Bellavia, Séverine Braguier, Cécile Pillard-Jude, Julian Wiethold 97

Des structures de combustion du Ier s., interprétées comme des cuisines, dans l'agglomération de Beaumont-sur-Oise (Val-d'Oise)
Didier Vermeersch 113

Une cuisine d'époque romaine à Poitiers (Vienne)
Anne-Marie Jouquand 121

Les espaces de préparation alimentaire dans les *villae rusticae* de l'*ager pompeianus*
Pia Kastenmeier 125

Une *culina* de type « pompéien » en territoire lyonnais : l'espace culinaire de la *villa* de Goiffieux à Saint-Laurent-d'Agny (Rhône)
Matthieu Poux avec la collaboration de Thierry Argant, Laurent Bouby, Benjamin Clément, Amaury Gilles, Marjorie Leperlier, Margaux Tillier, Aurélie Tripier 135

La boulangerie de Saint-Bézard à Aspiran (Hérault), du Ier s. au IVe s. apr. J.-C. : un exemple d'espace culinaire domanial en Narbonnaise centrale
Stéphane Mauné et Charlotte Carrato avec la collaboration de Nuria Rovira, Julie Le Fur, Samuel Longepierre, Claire Léger 165

Un espace à vocation culinaire sur le site de la *villa* de la Lesse à Sauvian (Hérault)
Pierre Rascalou, Hervé Pomarèdes, Michel Compan, Isabel Figueiral, Vianney Forest, Stéphanie Raux 191

La cuisine de la *villa* gallo-romaine de Coste Deferne au Puy-en-Velay (Haute-Loire)
Pierre Vallat 203

Un établissement rural antique et son four à pain à Naucelle (Aveyron)
Julien Vial 223

L'*instrumentum* métallique lié à la cuisine en Gaule romaine
Luc Leconte 233

Bibliographie 253

Liste des auteurs 269

Cuisiner pour les autres

Les espaces commerciaux de production alimentaire à Pompéi

Nicolas Monteix

Mots-clés. *Cuisine, commerce, boulangerie, table de cuisson, chauffe-eau, four.*

Résumé. *Avec plus de 880 espaces commerciaux mis au jour, Pompéi offre un panorama varié d'activités de vente et de production. En leur sein, celles vouées à l'alimentation constituent une part très importante : 158 sont destinées à la vente, éventuellement assortie de préparation, de produits alimentaires ; quelque 37 boulangeries – commerciales ou non – ont été identifiées. Un tel nombre d'exemples permet de mettre en évidence des caractères récurrents dans les aménagements construits et de chercher à identifier les techniques mises en œuvre pour leur réalisation et leur fonctionnement.*

Le premier volet de cette étude analyse une partie des boutiques – improprement appelées popinae *ou « thermopoliums » dans la littérature archéologique – identifiées par un comptoir maçonné qui intègre certains aménagements de cuisson et parfois ceux destinés au stockage. Seuls les débits de boissons, pourvus d'un chauffe-eau à plateforme, et les restaurants proprement dits, disposant d'une table de cuisson, sont envisagés ici, avec une attention particulière à la boutique dite « d'Asellina »,* Idealtyp *depuis sa découverte en 1912.*

Le second volet est consacré aux fours de boulangerie, plus spécifiquement ceux dont la sole est supérieure à 1 m. Les différentes variantes dans leur mode de construction et leur fonctionnement sont envisagés. À travers l'observation de deux exemples, la Casa del Forno *et la boulangerie I 12, 1-2, c'est une étude de l'implantation du four dans les boulangeries qui est proposée.*

Keywords. *Kitchen, trade, bakery, cooking range, water-heater, oven.*

Abstract. *With more than 880 known shops and workshops, Pompeii presents a wide range of activities. A great part of them is related to food: 158 of them sold foodstuffs, elaborated or not. 37 bakeries (part of them being used for a non commercial purpose) have been identified. Such a variety of examples allows highlighting recurrent features in these work spaces, identifying the techniques used in their construction in order to understand everyday food practices.*

The first part of this study analyses some of these shops – incorrectly referred to as popinae *or "thermopolia"– identified by their masonry counter in which cooking features and storage jars can be embedded. Only those in which the necessary amenities are met – food storage in* dolia*, cooking range and / or water heater – will be considered in this paper. Particular emphasis will be laid on the so-called « shop of Asellina », that quickly became an Idealtype after its excavation in 1912. The second part is devoted to bread ovens, particularly the largest ones, whose bake chamber diameter exceeds 1 m. Their construction techniques and the way they functionned will be particularly considered through two examples, the* Casa del Forno *and bakery I 12, 1-2, we shall study position of ovens within bakeries.*

Translation: Nicolas Monteix

En dépit de l'image de capsule temporelle qu'il véhicule dans l'imaginaire collectif, le site de Pompéi ne saurait être abordé sans précaution. Outre le séisme attesté par les sources littéraires, dont la datation reste discutée, en 62/63 apr. J.-C., la recherche récente pointe de plus en plus vers une activité sismique continuelle entre cette première catastrophe et l'éruption. Les travaux de réparation engagés, parfois à plusieurs reprises, n'ont pu qu'induire des perturbations dans le mode de vie tel qu'il fut observé à la fouille (Monteix, 2012). L'éruption elle-même, désormais datée d'octobre 79 sur fondements numismatiques et épigraphiques (Stefani, Borgongino, 2007), si elle a été moins forte à Pompéi qu'à Herculanum, a entraîné de nombreux dégâts, pour l'essentiel des effondrements liés aux secousses sismiques accompagnant la pluie de ponces et de cendres. Immédiatement après, le pouvoir impérial a vraisemblablement organisé la récupération des éléments, notamment architecturaux – pierre et métal pour l'essentiel –, issus des bâtiments publics (Zevi, 1994 et 2003), tandis que, probablement sur un temps plus long, des particuliers ont pillé le site en creusant des tunnels dans la cendre. Enfin, la longue histoire des fouilles, officiellement initiée en 1748 à Pompéi, d'abord pour enrichir les collections du roi de Naples et des Deux-Siciles, puis progressivement dans une visée scientifique, a permis de créer des archives souvent lacunaires et d'interprétation difficile (Castiglione Morelli del Franco, 1993, p. 662-664 ; Allison, 2004a, p. 30-36). Soulignons d'ores et déjà que les premières « victimes » de la longue histoire des pratiques archéologiques pompéiennes ont été les objets non conçus en matériaux « nobles » (marbre, bronze et verre dans une moindre mesure), décrits et inventoriés avec légèreté, souvent laissés sur le site.

Fig. 3 – *Répartition des commerces alimentaires et des boulangeries dans le tissu urbain de Pompéi (DAO : N. Monteix, Université de Rouen).*

Un dernier élément se doit d'être souligné. À la suite notamment des travaux de relecture du site consécutifs aux nombreux sondages réalisés depuis la seconde moitié des années 1990, Pompéi ne saurait plus être considérée comme l'exemple par antonomase de la ville romaine. Très fortement marquée par la présence samnite, en dépit de liens précoces avec Rome, comme en atteste la participation à la campagne de Corinthe (146 av. J.-C.) et un processus « d'autoromanisation » perceptible dans la construction de la basilique (Guzzo, 2007, p. 99), la colonie de Pompéi n'est déduite de manière punitive qu'au sortir des guerres civiles de Sylla contre les partisans de Marius, en 80 av. J.-C. La « romanisation » profonde du paysage urbain public n'intervient que très progressivement à partir de la fin du Ier s. av. J.-C. dans le cadre des transformations induites par le nouveau pouvoir augustéen (Guzzo, 2007, p. 155 *sq.*).

Si la combinaison de ces différents éléments interdit de pouvoir se pencher sur Pompéi pour en extraire simplement et rapidement une vision du monde romain en Italie à la fin du Ier s. apr. J.-C., le remarquable degré de conservation du site – en dépit de sa lente décadence – permet cependant d'effectuer des observations rarement possibles ailleurs sur une telle échelle : quelque 480 maisons et 131 appartements indépendants sont connus dans la ville (Flohr, sous presse), alors que l'on recense plus de 880 espaces commerciaux et de production, pourvus ou non d'espaces d'habitation.

Afin de définir les caractéristiques matérielles et les variétés d'usage des aménagements de cuisson mis au jour à Pompéi, je ne mentionnerai pas les espaces strictement domestiques, qui ont bénéficié récemment d'une remarquable synthèse (Kastenmeier, 2007). Je me concentrerai donc sur les instruments des hommes de métier dont l'activité, fondée sur la mise en œuvre d'un savoir technique, tend au dégagement d'une plus-value et est centrée sur la production et la transformation alimentaire. Il s'agira ainsi de s'intéresser successivement aux outils essentiellement maçonnés des restaurateurs et des boulangers, « artisans » spécialisés dans l'alimentation.

LES INSTRUMENTS DE PRÉPARATION CULINAIRE DANS LES RESTAURANTS

Depuis près de 200 ans, et les descriptions pionnières de Fr. Mazois et W. Gell, les locaux commerciaux présentant un comptoir maçonné dans lequel peuvent être insérés des *dolia* sont interprétés comme étant liés à l'alimentation et à la boisson, en général comme des restaurants. Avant de procéder à l'analyse des

Fig. 4 – *Mur occidental du commerce alimentaire VI 8, 11. Un seul* dolium *subsiste, on note cependant la trace d'au moins quatre autres. En encadré, l'une de ces traces (cliché : N. Monteix, Université de Rouen ;* © Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*).*

aménagements présents dans ces locaux, il convient de clarifier deux points : leur nomenclature latine – qui a varié sous l'effet du hasard entre *thermipolium*, *popina* et *caupona*, polluant ainsi leur étude – et leur nombre dans les parties dégagées de la ville.

L'appellation de *thermipolium* – souvent modernisée de façon erronée en « thermopolium » – « n'occupe aucune place dans la terminologie », en raison de son attestation exclusive dans l'œuvre de Plaute (Kleberg, 1957, p. 24-25), et ne saurait être évoquée qu'au titre des jeux de mots hellénisants ayant eu un grand succès fondé sur l'incompréhension. Le terme de *popina* est plus problématique, en ceci qu'il désigne alternativement un simple fourneau de préparation alimentaire ou un local où se déroulent des pratiques infamantes associées à une orgie de boissons et de nourriture. Dans la littérature – savante – des Ier et surtout IIe s. apr. J.-C., se développe le sens de local commercial infâme (Monteix, 2007a, p. 117-119). Afin de se garder d'un terme aussi polysémique, souvent alourdi par une connotation moralisatrice, on évitera d'utiliser *popina* pour désigner un espace de restauration. En fin de compte, un seul vocable – *caupo* – est attesté dans l'usage des praticiens eux-mêmes, à travers des inscriptions peintes sur amphores (*AE*, 1967, 86d) ou électorales (*CIL*, IV, 494, 537, 629, 1048 et 3502) et des graffitis (*CIL*, IV, 8442, 8529), situés dans ou à proximité de commerces alimentaires.

S'il faut véritablement employer un mot latin pour désigner les espaces de restauration, seule la *caupona*, qui dérive de *caupo*, semble pouvoir être utilisée en accord avec les sources qui renvoient systématiquement – et sans connotation péjorative – à l'hospitalité commerçante, pour manger, boire ou dormir.

Les savants mélanges terminologiques qui ont perduré jusque dans les années 2000 n'ont pas facilité la tâche de dénombrement de ces locaux : la première base de données réalisée sur Pompéi propose 120 *cauponae* et 89 « thermopolia », 27 d'entre eux ayant une double étiquette (La Torre, 1988, p. 78). En reprenant l'étude de ces locaux, qualifiés – de façon un peu réductrice – de *« bars »*, S. Ellis en dénombre 158, en incluant les quatre locaux situés dans l'espace suburbain au-delà de Porta Ercolano (Ellis, 2004, p. 373-375). Si mon propre dénombrement arrive au même résultat – sans compter les locaux situés *extra muros*, qui porteraient le total à 162 – (fig. 3), dans le détail, l'égalité numérique cache mal quelques divergences. Ainsi, certains « comptoirs », réalisés en blocs de calcaire blanc en remploi, se sont avérés pertinents à des ateliers de métallurgie du plomb (Monteix, Rosso, 2008, p. 244-247), tandis que le décompte de S. Ellis n'a pas nécessairement pris en compte certains établissements particulièrement endommagés, à l'exemple de la boutique VI 8, 11, où seul un *dolium* est encore en place dans le local principal, tandis que les empreintes de quatre autres sont visibles le long du mur occidental (fig. 4).

Ces variations dans le dénombrement, somme toute minimes, ne sauraient dissimuler le point principal : les commerces alimentaires connus à Pompéi constituent un échantillon suffisamment large pour étudier dans le détail leurs aménagements, même en ne prenant en compte que les locaux disposant d'éléments voués à la cuisson, soit 142 boutiques. Je ne reviendrai pas sur les comptoirs, qui servent tout autant à attirer la clientèle par la disposition des bras en fonction des principaux mouvements urbains (Ellis, 2004, p. 381-383), qu'à marquer l'espace destiné à celle-ci (Monteix, 2010, p. 92-97). Les dispositifs de cuisson dans les débits de boisson et restaurants sont principalement de deux types, d'une part les tables à feu, d'autre part les chauffe-eau, éventuellement dotés d'une plateforme de cuisson.

LES TABLES DE CUISSON

Les tables de cuisson ne sont en rien spécifiques aux commerces alimentaires. Elles constituent une forme d'aménagement particulièrement répandue dans l'architecture domestique à Pompéi, sans pour autant être présentes dans toutes les maisons (Fulvio, 1879, p. 275-277 ; Salza Prina Ricotti, 1978, p. 239-273 ; Kastenmeier, 2007, p. 81-86). Ces tables maçonnées, hautes de 60 à 80 cm peuvent présenter, sur leur face antérieure, une niche généralement voûtée. En l'absence de toute attestation par les journaux de fouille, on ne saurait considérer autrement que comme une hypothèse l'utilisation de ces niches comme réserve de combustible. Les tables à feu sont presque systématiquement accolées à au moins deux murs, en général dans une pièce annexe, en tout cas sans lien avec le comptoir. Lorsque la conservation est suffisante, les côtés libres de la face supérieure peuvent être bordés par une enfilade de tuiles couvre-joints qui circonscrit le lit de braises permettant de chauffer les récipients, posés directement dessus ou sur un trépied en fer.

La surface utile pour le combustible peut être réduite par l'adjonction, à l'une des extrémités, de supports maçonnés en double équerre hauts d'une dizaine de centimètres (fig. 5). De tels aménagements peuvent être interprétés comme des appuis pour des chaudières, dont on se risquerait presque à déterminer le métal : si la surface entre les piédestaux est quadrangulaire, un chauffe-eau en plomb parallélépipédique est probable, tandis qu'une forme circulaire renverrait plutôt à un alliage cuivreux, conformément aux exemples connus de chauffe-eau insérés dans les comptoirs (voir *infra*). Bien que la surface disponible pour préparer des plats cuisinés soit restreinte par l'installation de ces chauffe-eau, elle reste supérieure à celle des plateformes installées en extrémité de comptoir. En revanche, contrairement à ce que l'on peut observer dans les espaces strictement domestiques, aucune table à feu commerciale n'est réduite par

Fig. 5 – *Table de cuisson dans le local VI 10, 1.19, vue du nord. À gauche de la table de cuisson, les montants permettant l'installation d'une chaudière, probablement en plomb (cliché : N. Monteix, Université de Rouen ;* © Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*).*

l'adjonction d'un four à pain, si petit soit-il. Si un tel aménagement est nécessaire, il sera systématiquement construit à part, comme en témoigne la boutique V 4, 6-8 qui, outre un chai (Brun, Neyme, 2008), présente en façade un commerce alimentaire doté d'un comptoir muni d'un chauffe-eau, d'une table de cuisson séparée et d'un petit four à pain dans une pièce annexe (fig. 6). Au total, l'insertion de chauffe-eau sur les tables de cuisson paraît constituer un dispositif exceptionnel.

LES CHAUFFE-EAU

À l'inverse de la table de cuisson, certains aménagements apparaissent spécifiques aux commerces alimentaires. Il s'agit des chauffe-eau à plateforme (CE/P), généralement construits dans la continuité de l'un des bras libres du comptoir. Sur les 94 attestations de cette structure, un seul exemple est presque parfaitement conservé et permet de comprendre son fonctionnement, celui de la boutique « d'Asellina » (IX 11, 2) (fig. 7). Un bloc maçonné long de 1,20 m s'étend au nord du bras rentrant du comptoir ; il dépasse ce dernier de 21 cm pour atteindre une hauteur maximale de 85 cm. L'ensemble est constitué de deux parties distinctes. La première, située dans l'immédiate continuité du comptoir, est un parallélépipède dans lequel est encastré jusqu'à l'épaule un récipient en bronze à panse légèrement tronconique, sans attache (Tassinari, 1993, type V1100, p. 101)[6]. Haut de 42 cm, d'un diamètre maximal de 37,5 cm et doté d'un col large de 19 cm, il était fermé lors de sa découverte par un couvercle cylindrique, décoré de deux dauphins opposés servant d'anse sommitale. Une chaînette longue de 58 cm était fixée à leurs queues entrelacées (Spano, 1912, p. 114-115 ; Stefani, 2005, p. 116). Aucun robinet ou aucune perforation

Fig. 6 – *Vue zénithale du commerce alimentaire V 4, 6-8. Les différents aménagements utiles au fonctionnement de ce local sont répartis à travers l'espace (cliché : J.-P. Brun, Centre Jean-Bérard ;* © Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*).*

dans la paroi de la chaudière ne permet de la vider de son contenu. Sous celle-ci, un espace de 8 cm a été ménagé dans la maçonnerie. La bouche de cette chambre de chauffe, haute de 27 cm et large de 31 cm, est située au nord. Pour faciliter le tirage, le massif maçonné est percé à son sommet dans l'angle sud-occidental et prolongé par une petite cheminée constituée par un cylindre en terre cuite. En avant de la bouche, une petite plateforme encadrée par deux murets est aménagée. Sa surface est faite de tuiles fragmentées ennoyées dans du béton. Cet aménagement répond à une double fonction : chauffer et maintenir au chaud de l'eau pouvant être utilisée pour la consommation du vin dans la chaudière en bronze (Tchernia, Brun, 1999, p. 36) ; disposer d'une petite surface – environ 0,4 m² – où déposer un lit de braises utile à la cuisson d'aliments au moyen de marmites posées sur un trépied en fer (voir *infra*).

6. L'intégrité de la structure interdit de comprendre le mode d'encastrement du chauffe-eau dans le massif maçonné.

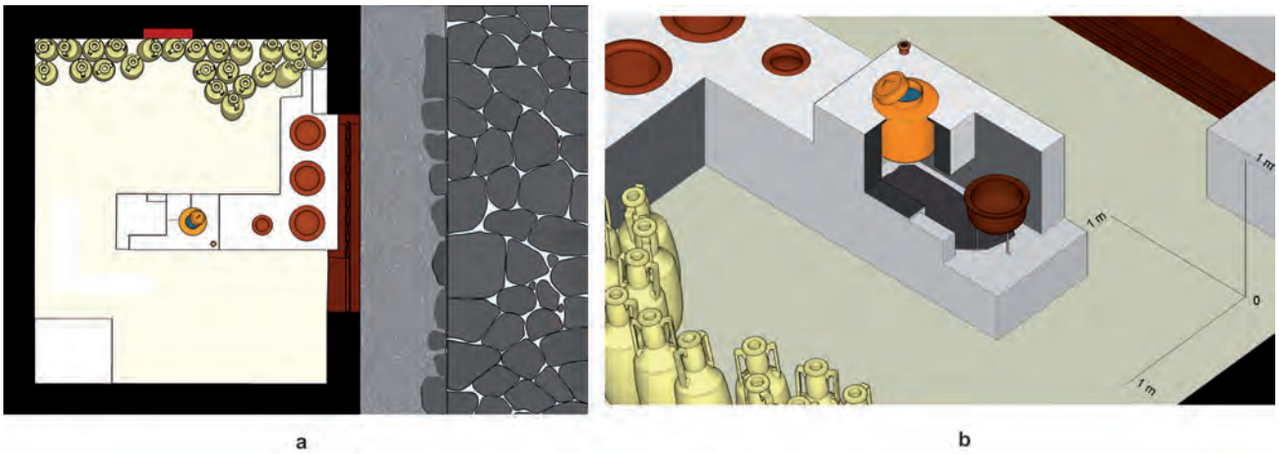

Fig. 7 – *Boutique dite « d'Asellina » (IX 11, 2) :* ***a****, plan de la boutique (échelle : 1/100) ;* ***b****, isométrie en écorché du chauffe-eau à plateforme (échelle : 1/50) (DAO : N. Monteix, Université de Rouen).*

Cet exemple remarquable brille par son unicité, à tout le moins en termes de conservation sur le site [7]. En revanche, les archives de fouille, en particulier à la fin du XIXe s., mentionnent avec une relative régularité une alternative à l'emploi du bronze : des chaudières parallélépipédiques en plomb sont fréquemment décrites (Mau, 1894, p. 57) [8]. Posées sur des supports maçonnés – ou parfois des barres de fer –, elles sont perforées par deux tuyaux en plomb, l'un pour l'alimentation en eau, le second pour vidanger l'eau après chauffage. La partie sommitale peut être perforée afin d'offrir un second moyen d'extraire l'eau. Pour éviter la déformation du plomb induite par la chaleur, un bouclier en bronze peut être disposé sous la chaudière, comme en atteste une description du local VI 1, 18-20 en 1789 (Fiorelli, 1860, vol. I, 2, p. 44-45).

D'une manière générale, si les chaudières en plomb se rencontrent également en contexte domestique – l'un des rares exemplaires conservés dans les réserves provient de la *villa* des Mystères –, mais aussi dans les boulangeries (voir *infra*), l'aménagement d'une petite surface de cuisson en avant de la chambre de chauffe reste l'apanage exclusif des commerces alimentaires.

Lorsque le récipient métallique et éventuellement la maçonnerie ont disparu, il reste cependant possible de restituer un CE/P, voire le type de chaudière qu'il comportait à partir de certaines traces liées à la morphologie de ces constructions. La position préférentielle du CE/P reste l'extrémité libre de l'un des bras du comptoir. La boutique dite « de Sotericus » (I 12, 3) présente un comptoir en équerre donnant sur la rue, dépourvu de *dolia* – cinq jarres sont insérées dans un bras complémentaire situé dans l'*atrium* (fig. 8). À son extrémité méridionale, sur une longueur de 1,30 m, le comptoir s'élargit de 26 cm. Dans la moitié nord de cette excroissance, une chambre circulaire d'un diamètre de 45 cm a été ménagée. En avant de celle-ci se trouve une plateforme d'une surface de 0,40 m². Quand elle n'a pas été endommagée, la surface de la chambre et de la plateforme est constituée d'une couche de béton lissé et semble dépourvue de toute tuile ou fragment céramique pouvant constituer la sole autrement. Au vu de la forme de la chambre de cuisson, il semble préférable de restituer une chaudière circulaire, probablement en bronze, éventuellement similaire à celle observée dans la boutique dite « d'Asellina » [9].

Dans certaines conditions, il peut être possible, malgré l'arasement des aménagements, de suggérer la présence d'un chauffe-eau, voire d'une plateforme de cuisson. Ainsi, dans la moitié orientale du local principal du commerce alimentaire I 6, 8-9, le sol présente un léger creusement en équerre, interprété au moment de la fouille et depuis comme le signe d'un comptoir en bois (Maiuri, 1929, p. 391-393 ; Allison, 2004a, p. 112). Dans sa continuité, vers le sud, se trouvent deux *dolia* pris dans le sol et associés entre eux par un massif maçonné. Dans l'*atrium*, une table de cuisson est installée contre le mur nord ; 1,50 m plus au sud se trouve un troisième *dolium*. Plutôt qu'en bois, il faut considérer le comptoir comme ayant été maçonné et encore non reconstruit au moment de l'éruption : six nouveaux *dolia* étaient stockés dans le péristyle de la maison, à proximité de matériaux de construction (Maiuri, 1929, p. 395), tandis que la boutique elle-même était encore en cours de restauration comme l'indiquent les deux traces d'étais observées sur le sol en conjonction avec le système de poutraison (fig. 9a). Dans la phase précédente, le comptoir était maçonné et enduit comme le montrent les restes de mortier plaqués entre le négatif du comptoir et un niveau de sol en béton (fig. 9b). Le bras libre du comptoir s'élargit selon un plan légèrement trapézoïdal à son extrémité méridionale,

7. Trois exemplaires de récipients similaires sont conservés dans les dépôts de Pompéi. Leur provenance est inconnue ou par trop imprécise.

8. *« Del podio di c, la cui forma coi vasi incastrativi e riconoscibile dalla pianta, e di ristauro l'estremità del ramo sin.; non si può dire dunque, se vi sia stato il fornello ovvio tante volte nei podii dei termopolii. […] In c stesso, nell'angolo a sin. della porta di f, sta una cassa di piombo sorretta sopra un poggiuolo di fabbrica da due sbarre di ferro, in modo da potervi accendere sotto un fuoco; è grande m. 0,39 x 0,625, a[ltezza] 0,38; ne partono, verso sud, due tubi di piombo, uno a circa 0,08 sotto il margine superiore, l'altro a 0,12 sopra il fondo: probabilmente quello, che s'abbassa verso l'interno della cassa, serviva a riempirla senza alzare il coperchio, questo per farne uscire il contenuto. »* (Mau, 1894, p. 57). Il s'agit donc d'une chaudière détachée du comptoir, mais placée dans la salle principale du local V 2, 19.

9. La découverte dans le commerce alimentaire situé dans le *Caseggiato del Termopolio* (II, ii,5) à Ostie, d'un probable chauffe-eau cylindrique en plomb (diamètre : 47 cm ; hauteur : 25 cm) pourrait atténuer l'automaticité de cette détermination de la matière de la chaudière en fonction de sa forme. Je remercie vivement J. Schoevaert de m'avoir fait part de cet *hapax* parmi les chauffe-eau.

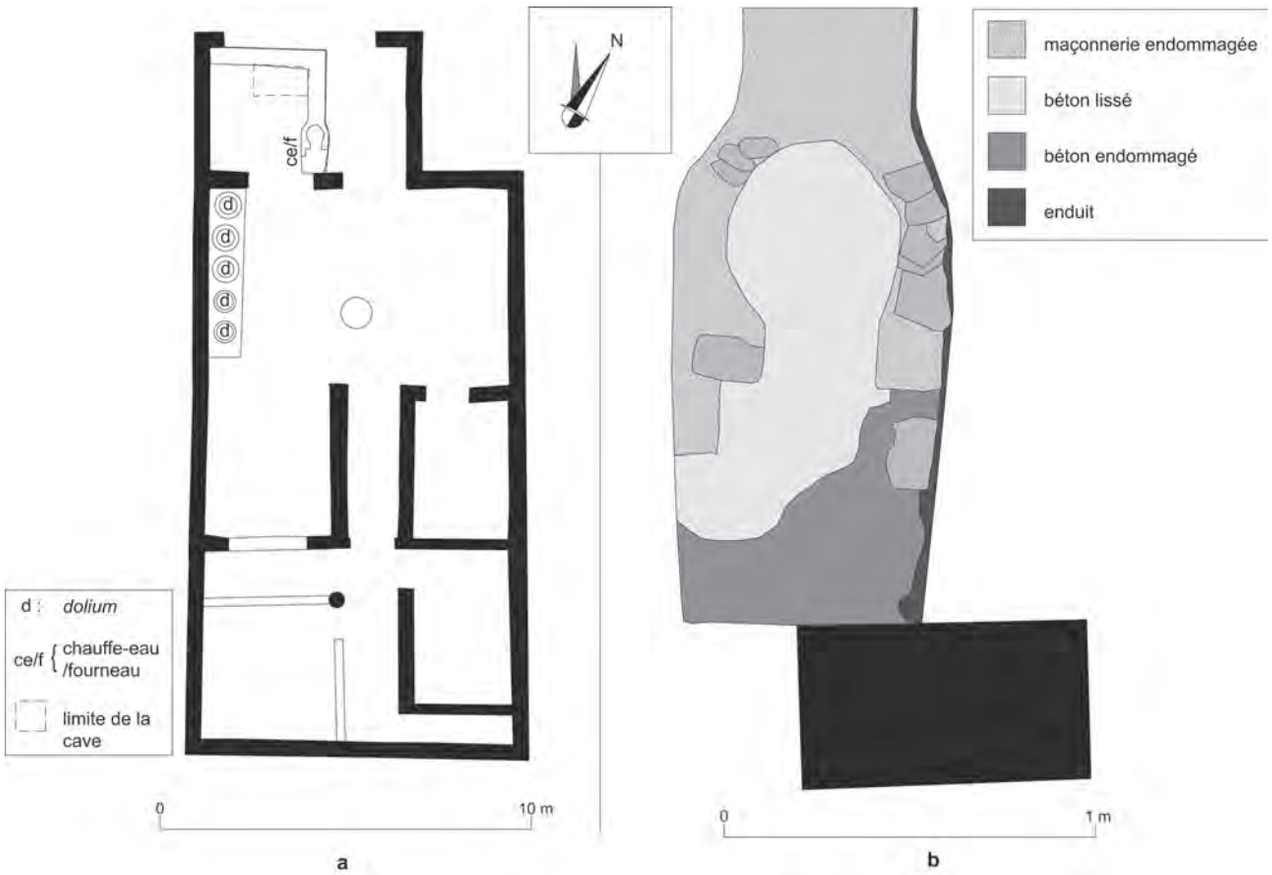

Fig. 8 – *Le commerce alimentaire dit « de Sotericus » (I 12, 3) :* ***a****, plan du commerce (échelle : 1/200) ;* ***b****, relevé de détail du chauffe-eau à plateforme inséré à l'extrémité du comptoir (échelle : 1/20) (relevé et DAO : N. Monteix, Université de Rouen).*

Fig. 9 – *Traces d'un comptoir maçonné dans le commerce alimentaire I 6, 8-9 :* ***a****, extrémité du comptoir et négatifs des étais en place au moment de l'éruption ;* ***b****, limite entre le sol de la seconde phase et le négatif du comptoir (clichés : N. Monteix, Université de Rouen ;* © Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*).*

ce qui laisse supposer la présence d'une chaudière. La longueur limitée de cette excroissance (1,03 m) et la présence d'une table à feu dans la pièce adjacente paraissent interdire l'adjonction d'une plateforme de cuisson (fig. 10). On notera enfin que l'absence de toute fondation au comptoir et à ses éventuelles extensions de préparation culinaire fait qu'il est indispensable qu'un sol ou un niveau de circulation ait été ajouté après leur construction pour que des traces soient visibles.

Un dernier point doit être souligné. Si les quelques exemples développés jusqu'à présent montrent tous un accolement du CE/P à l'extrémité du comptoir, une telle situation ne saurait être généralisée. En effet, quelques commerces alimentaires disposent d'un tel aménagement construit de façon autonome par rapport au comptoir et détaché de celui-ci. Bien qu'il soit particulièrement endommagé, l'exemple de la boutique IX 3, 10-12, tout autant commerce alimentaire que boulangerie, est particulière-

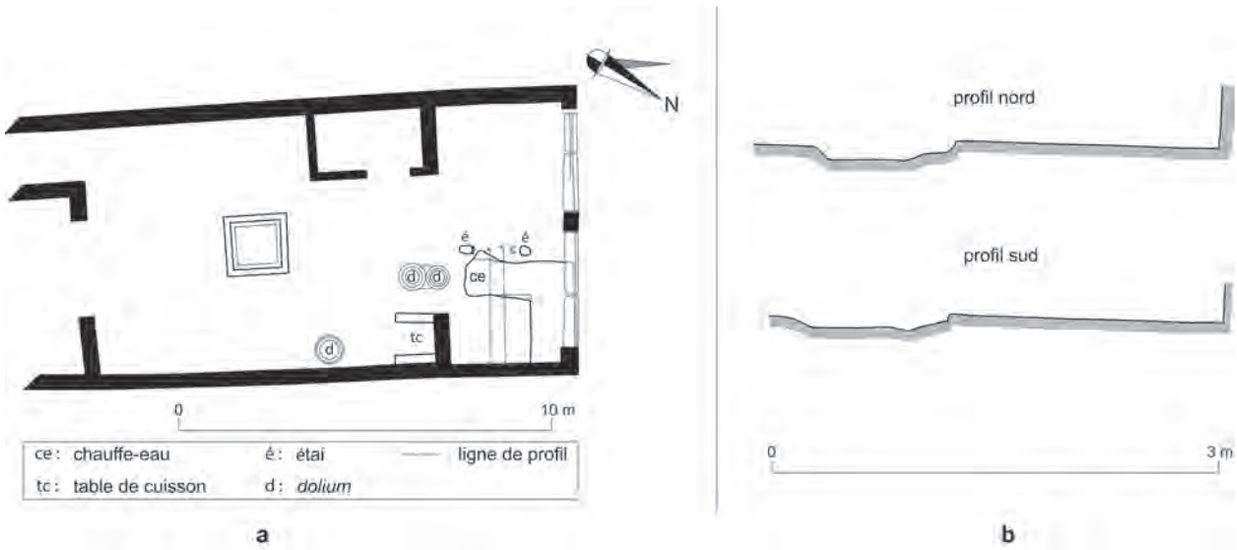

Fig. 10 – *Le commerce alimentaire I 6, 8-9 :* ***a****, plan du commerce (échelle : 1/200) ;* ***b****, profils de la trace du comptoir (échelle : 1/20) au-delà (profil nord) et au niveau (profil sud) de l'excroissance (relevé et DAO : N. Monteix, Université de Rouen).*

Fig. 11 – *Le commerce alimentaire et la boulangerie IX 3, 10-12 : chauffe-eau à plateforme construit indépendamment du comptoir, vu du sud (cliché : N. Monteix, Université de Rouen ;* © Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*).*

ment notable (fig. 11). Dans l'angle nord-est du local principal, en retrait d'un comptoir en équerre dépourvu de *dolia* – quatre d'entre eux sont insérés dans un bras additionnel le long du mur nord – est ménagé un massif de maçonnerie rectangulaire. À 50 cm du sol, une sole constituée de tuiles posées à plat a été ménagée sur 1 m de longueur et 60 cm de largeur. L'extrémité orientale montre une élévation en fer à cheval réalisée en briques ou en tuiles. Bien qu'elle ne soit conservée que sur 30 cm, elle devait permettre l'insertion d'une chaudière circulaire – en bronze (?). Bien qu'offrant une plateforme de cuisson réduite, cet aménagement doit intégrer le groupe des chauffe-eau à plateforme, habituellement insérés dans les comptoirs [10]. Je signalerai enfin que des chaudières circulaires peuvent également être dépourvues de plateforme de cuisson, comme en atteste l'exemple situé en I 21, 4-5, où l'on ne retrouve que la chambre de chauffe présentant un plan en fer à cheval.

Terminons sur l'utilité de ces dispositifs. Comme fonction minimale, ils donnent la possibilité de faire tiédir de l'eau pour couper le vin avant consommation. Par ailleurs, avoir à disposition de l'eau tiède ou chaude permet de réduire les temps de cuisson des bouillies.

UN EXEMPLE DE FACIÈS D'INSTRUMENTS UTILISÉS DANS LES RESTAURANTS

Mettre en évidence les différents outils mobiliers utilisés dans les restaurants pompéiens relève de la gageure, tant l'attention aux objets a été faible lors du dégagement de ces locaux. Sur les 158 commerces alimentaires que compte la ville, seule la boutique dite « d'Asellina » (IX 11, 2) dispose de suffisamment d'éléments susceptibles d'autoriser une étude typologique et fonctionnelle du mobilier utilisé au moment de l'éruption, c'est-à-dire identifiables par l'analyse des photographies et/ou encore conservés [11]. Dans les espaces – limités – de la ville pour lesquels on bénéficie d'archives exploitables, renvoyant à des objets inventoriés et disponibles, les restaurants et autres commerces alimentaires ne présentent qu'une dizaine de pièces dans le meilleur des cas [12]. Par ailleurs, même en se fondant sur des études antérieures publiées, il est souvent difficile d'établir des parallèles sur des bases comparables, soit en raison de

10. On notera la similitude entre cet aménagement et ceux de Lyon et de Bourges (voir les articles de A. Desbat, M. Poux et A. Ferdière dans ce volume).

11. Encore faut-il souligner qu'en raison de la renommée de cette boutique, il ne m'a *jamais* été possible en plus de dix ans de fréquentation régulière des dépôts de Pompéi de réussir à voir l'intégralité des objets ayant été préservés après le bombardement de 1943. D'une manière ou d'une autre, au moins une exposition a toujours tout ou partie de ces objets hors de Pompéi pendant mes propres séjours.

12. À titre d'exemple, treize objets ont été indiqués dans les *Giornali degli scavi* dans les trois pièces formant le restaurant I 10, 2 ; seuls trois monnaies et cinq balsamaires ont été inventoriés et sont encore conservés (Allison, 2006, p. 48-50). Si, comme dans le cas de la boutique I 9, 11 le faible nombre d'objets découverts renvoie à une situation transitoire de travaux (Berry, 1997, p. 121-122 en particulier), une telle interprétation ne saurait être généralisée.

contradictions entre les études et les archives, comme dans le cas de la maison I 11, 16 [13], soit à cause des biais utilisés dans l'étude [14].

De la boutique dite « d'Asellina », sur les 165 objets découverts au moment de la fouille – inventoriés ou non –, 138 peuvent encore être étudiés. Une première étape a consisté à éliminer les fragments de meubles – charnières et clous –, puis les éléments d'utilisation personnelle – strigile, épingles à cheveux, plaquette à fard, etc. – ou dont la fonction n'était *a priori* pas directement associée à la production principale de la boutique – hachette, brûle-parfum. Les différents éléments de luminaire, qu'ils soient en bronze et fortement chargés de valeur apotropaïque (1) ou en céramique et plus discrets (8), bien qu'indispensables au fonctionnement eu égard aux conditions probables de luminosité naturelle, n'ont pas été considérés pour la suite ; on notera simplement leur nombre relativement élevé pour un espace aussi restreint d'environ 20 m², même si certaines lampes pouvaient venir de l'étage.

Les objets restants permettent de prendre la mesure d'un faciès du mobilier déployé dans un espace de restauration, aussi « complet » que possible (fig. 12). La considération des objets en fonction d'un classement par fonction et par matière souligne l'importance du mobilier métallique, notamment pour la phase de préparation qui serait autrement invisible dans cet exemple. En reprenant ces catégories par phases successives, il est possible de mieux déterminer les pratiques associées à ce local.

Les principaux éléments évocateurs du stockage sont constitués de conteneurs céramiques, d'amphores et de *dolia*. Les 23 amphores, toutes de type Dressel 2-4, montrent sans conteste une destination commerciale tournée notamment vers la vente de vin. Le volume de ce breuvage conservé en amphores dans la boutique au moment de l'éruption peut être estimé à approximativement 660 litres [15]. À ce stockage en conteneurs mobiles s'ajoute celui contenu dans les *dolia*. S'il apparaît inutile de raviver ici un débat qui ne peut progresser sans nouvelles données (Monteix, 2010, p. 102-113), il ne saurait être question de considérer les quatre *dolia* en bloc et de leur affecter à tous un unique contenu. Le plus petit d'entre eux, d'un volume d'environ 28 litres, paraît par sa forme, sa pâte et sa position à proximité du chauffe-eau adapté au stockage d'un liquide, tandis que pour

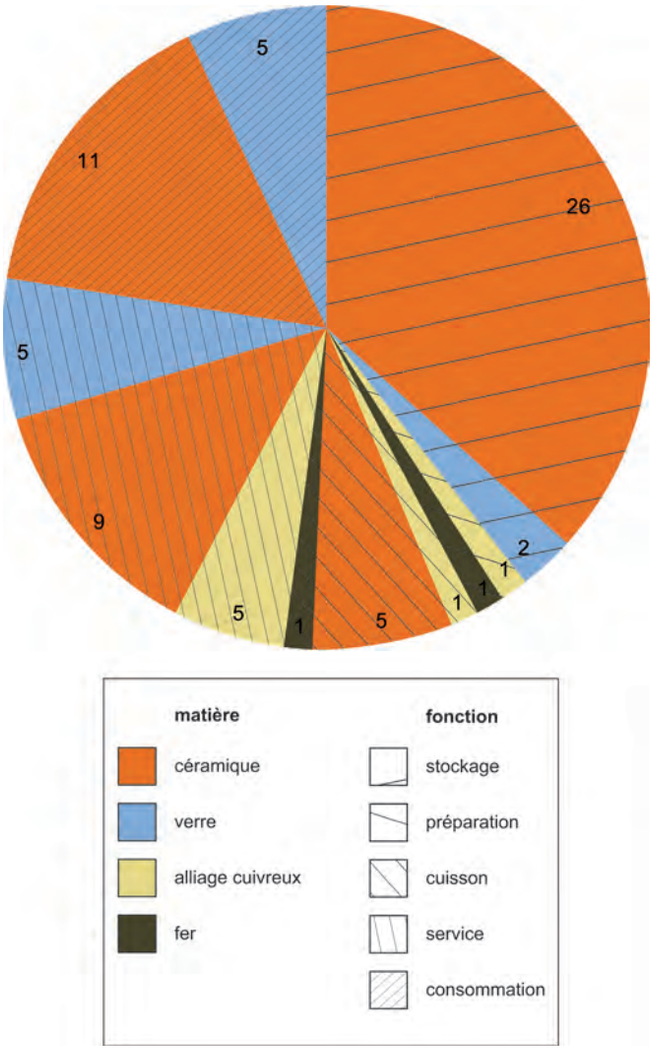

Fig. 12 – *Répartition par matière et par fonction des objets mis au jour dans la boutique dite « d'Asellina » (IX 11, 2) et utilisés pour la préparation alimentaire (DAO : N. Monteix, Université de Rouen).*

les autres, d'un volume cumulé d'environ 230 litres, il faudrait plutôt supposer, à titre d'hypothèse, la conservation en vrac de denrées solides sèches. On notera que le volume du petit « *dolium* » correspond au contenu d'une amphore. Il conviendrait alors certainement de distinguer le stockage de réserve – les amphores, impropres au service en dépit de la fresque des Amours dans la *Casa dei Vettii* –, et une partie non quantifiable des trois grands *dolia* pour les denrées sèches – du stockage pour la consommation immédiate – constitué par le reste des grands *dolia* et par le quatrième récipient. En effet, d'après les journaux de fouille, entre l'ouverture de ce dernier *dolium* et le rehaussement du comptoir occasionné par le chauffe-eau, ont été découverts des fragments de bois associés à un entonnoir [16].

13. En dépit de sa mention dans trois études (Miele, 1989 ; Tassinari, 1993, p. 148 ; De Carolis, 2006, p. 79), il est actuellement impossible de reconstituer, même par-delà la conservation des pièces, le mobilier de cette maison : les inventaires ne se recoupent pas, voire présentent des incohérences vis-à-vis des journaux de fouille. Voir par exemple la vaisselle métallique (inv. P12688-12690 et 12692) découverte à proximité du comptoir le 13 août 1960, attribuée à la maison voisine par S. Tassinari et non mentionnée par F. Miele.

14. Par delà leurs qualités respectives, les ouvrages consacrés par P. M. Allison à l'étude des objets en contexte (Allison, 2004a et 2006) n'associent jamais les objets aux typologies courantes et ne donnent souvent qu'une interprétation parfois discutable des archives, même dans les versions en ligne (Allison, 2004b et 2008). On comparera également le nombre d'objets présentés comme venant de la *Casa di Giulio Polybio* par P. M. Allison (2004b : 748 objets, en utilisant les champs de stockage, de préparation et de service) et ceux indiqués par V. Castiglione Morelli del Franco (1996, p. 108 : 1 259 objets dont 243 entiers, distribués par classes).

15. Ce calcul et ceux des volumes qui suivent ont été effectués en application du théorème de Guldin, après détermination graphique du centre de gravité du demi-profil interne des récipients : $V = 2\pi.R.S$ (S étant la surface du demi-profil interne, R la distance entre son centre de gravité et l'axe de rotation).

16. *Giornali degli scavi*, 1912 : « *Mese di gennaio. […] Parimente sul bancone, però dinanzi al rialzo che esso forma sul fornello, vennero trovati gli avanzi di una specie di cassettina di legno, la quale doveva essere munita di un fòro nel mezzo, in cui veniva fissato il tubo rastremato di un imbuto. Ciò si argomenta appunto dal modo come giaceva un imbuto di bronzo rinvenuto insieme coi detti avanzi di legno. Questo imbuto ha il recipiente a forma di coppa assai profonda e slargata in alto; il tubo ne era staccato. Diam. m. 0,14 (inv. 1151, 30-XII-911) […].* » (Spano, 1912, p. 117).

Fig. 13 – *Relief de Til-Châtel (Côte-d'Or) représentant un marchand de vin remplissant une cruche grâce à un entonnoir fixé dans le comptoir (Musée archéologique de Dijon, inv. n° 138 ; cliché : N. Monteix, Université de Rouen ; © Musée archéologique de Dijon).*

Fig. 14 – *Boutique dite « d'Asellina » : feuille de boucher (inv. P1191) et récipient en bronze (inv. P1150) utilisés pour la préparation alimentaire (cliché : N. Monteix, Université de Rouen ; © Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei).*

Bien que certainement différent dans ses détails, ce dispositif n'est pas sans rappeler celui qui est représenté sur le relief de Til-Châtel (fig. 13) et devait servir à assurer le mélange entre le vin, tiré du *dolium*, et l'eau issue du chauffe-eau. À ces éléments constituant l'essentiel – en volume – des récipients permettant la conservation des denrées, il conviendrait d'ajouter probablement un bocal quadrangulaire en verre et, avec un plus grand degré d'incertitude, trois balsamaires et une « *bottiglietta* », tous quatre découverts sur le comptoir, ce qui semble exclure leur utilisation cosmétique (Stefani, 2005, p. 117). En revanche, un emploi pour le service ne saurait être complètement rejeté.

Les rares objets associés à la préparation – ou leur absence – permettent de préciser les activités de ce local (fig. 14). La fonction des récipients à fond et ouverture ovales en alliage cuivreux reste délicate à déterminer : parfois considérés comme associés à la toilette (Tassinari, 1993, type O2000, p. 231 et p. 233), ils ont aussi été interprétés comme des moules (*ibid*., p. 113) ou comme mesure (*ibid*., p. 118). L'absence de toute trace liée à la cuisson sur des récipients similaires

Fig. 15 – *Boutique dite « d'Asellina » : pot doté d'une anse permettant la suspension (inv. P1115) (cliché : N. Monteix, Université de Rouen ;* © Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*).*

observés à Pompéi ou Herculanum ferait préférer la dernière hypothèse. La feuille de boucher permet cependant de préciser une partie des aliments préparés dans ce commerce : de la viande. L'étonnement viendra plutôt de l'absence de toute meule ou de tout mortier. Ce dernier instrument, très fréquent dans les collections issues du site (Annecchino, 1977, p. 110), pourrait ne pas avoir été perçu à la fouille et consigné dans les inventaires parce que brisé. En revanche, les meules manuelles apparaissant régulièrement dans les journaux de fouille les plus anciens, il semble exclu qu'un tel outil ait été découvert et non mentionné. Au pire aurait-il été laissé sur place et visible sur les photos ou dans l'inventaire tardif des vitrines. Peut-être faut-il considérer que les denrées solides sèches conservées dans les *dolia* étaient déjà moulues ou ne nécessitaient pas une telle préparation ?

En ce qui concerne la cuisson, il est inutile de revenir en détails sur le chauffe-eau en bronze ou sur la plateforme située en avant de celui-ci, évoqués plus haut, et sur les opportunités que l'ensemble offre : à la fois chauffer de l'eau et proposer un espace si réduit soit-il pour faire cuire des aliments. Cette seconde pratique est représentée par six à sept objets dont seuls deux sont encore conservés. Les photographies du support de cuisson en fer permettent de le considérer comme triangulaire (voir l'article de Leconte, *infra*, p. 233-251). Sur les trois récipients potentiellement destinés à la cuisson en étant posés, seule une marmite non inventoriée a des dimensions lui permettant de s'appuyer sur ce

Fig. 16 – *Boutique dite « d'Asellina » : récipients de service, de gauche à droite, inv. P1100, P1186 (1142), P1149, P1194 (clichés : N. Monteix, Université de Rouen ;* © Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*).*

Fig. 17 – *Boutique dite « d'Asellina » : bec verseur zoomorphe (inv. P1144). Échelle du dessin : 1/2 (cliché et dessin : N. Monteix ;* © Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*).*

trépied [17]. Les deux pots céramiques découverts dans le local, s'ils ont bien servi à la cuisson, devaient reposer directement sur le lit de braises. En revanche, le large pot en alliage cuivreux muni d'une anse – décorée de têtes d'oie et dotée d'un anneau – devait être suspendu au-dessus de la plateforme (fig. 15).

Dix-huit récipients consacrés exclusivement ou majoritairement au service ont été découverts (fig. 16), auxquels il faut ajouter l'entonnoir déjà évoqué. Signalons immédiatement l'absence de toute louche, problématique pour l'extraction des plats bouillis ou mijotés hors de leur récipient de cuisson. La même question se pose pour la récupération de l'eau issue du chauffe-eau. Dans les deux cas, il conviendrait de supposer l'emploi d'un instrument en bois. En ce qui concerne le vin, la vidange des amphores dans les cruches et les brocs aura été facilitée par le dispositif similaire à celui représenté sur le relief de Til-Châtel (Côte-d'Or). Un second instrument – détruit – a certainement été utilisé dans le même but si l'on suit son interprétation comme taste-vin (Stefani, 2005, p. 117) plutôt que comme goutte-à-goutte (Spano, 1912, p. 119-120) : il s'agit d'une petite amphore en verre, munie de deux anses et d'un « couvercle » à l'une de ses extrémités, tandis que la seconde est percée (Spano, 1912, fig. 14 p. 119). Outre des brocs globulaires, je signalerai la présence de deux vases zoomorphes, l'un en forme de coq, le second de renard (ou de chien) : un goulot est ménagé sur le dos de l'animal, associé à une anse ; un orifice creusé dans le bec ou dans la gueule permet de verser le liquide (Spano, 1912, fig. 12 p. 114). Un troisième élément zoomorphe a été mis au jour : un bec verseur en forme de tête de cheval présente une extrémité cylindrique propre à sa fixation sur un récipient non identifié (fig. 17). Si l'on suit les interprétations fonctionnelles proposées par S. Tassinari (1993, p. 232), aucun objet ne semble pouvoir être associé au service de la nourriture, pas même le plat en panier (Tassinari, 1996, type P2210) ou le plat en forme de coquille (*ibid*., type N) ; cela oblige à considérer que les marmites utilisées pour la cuisson servaient également au service.

La vaisselle de table présente un faciès en adéquation relative avec les récipients de service. Sur les seize objets destinés à consommer les boissons et mets préparés dans ce local, treize d'entre eux étaient utilisés pour boire ; et encore sur les trois assiettes mentionnées dans les journaux de fouille, l'une d'elle paraît plus destinée à la présentation de très petites quantités de nourriture qu'à une véritable utilisation comme écuelle. Comme pour le service, l'utilisation de vaisselle en bois apparaît comme hautement probable pour justifier la consommation de mets cuisinés, en particulier la viande, telle qu'ils transparaissent dans une partie de l'équipement de ce local. Par ailleurs, un fait reste frappant : les cruches et autres éléments voués au service de la boisson sont plus nombreux (dix-sept en incluant l'entonnoir) que les verres et coupes destinés à la consommation de la même boisson. Enfin, il faut souligner l'hétérogénéité de cette vaisselle. À l'exception des trois coupes de céramique sigillée italique et des deux – ou trois – verres à dépression sur pied annulaire, chaque ustensile est un *unicum*.

Au terme de cette rapide étude, le matériel disponible dans la boutique dite « d'Asellina » confirme et affine l'analyse fondée sur les seuls aménagements maçonnés. Ce local proposait à la

17. Il conviendrait certainement de supposer l'existence d'une seconde marmite, non conservée et non visible sur aucune photo si l'on se fonde sur la présence de deux couvercles dans le local, l'un visible en avant des amphores sur une photo et non inventorié, le second provenant de la zone de cuisson (inv. P1176).

Fig. 18 – *Four à pain installé à l'extrémité d'une table de cuisson (VIII 2, 29-30) (cliché : N. Monteix, Université de Rouen ;* © Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*).*

vente boissons et mets cuisinés. La viande, incluse parmi ces derniers mais qui serait restée invisible sans l'*instrumentum*, apparaît comme ayant été exclusivement bouillie ou mijotée ; rien ne permet de supposer une consommation rôtie. Enfin, il convient de souligner l'opposition entre les images obtenues par l'étude consécutive des aménagements et du matériel. Dans le premier cas, en considérant valide l'hypothèse quant au contenu des *dolia*, le local montrerait – par l'étude du volume des conteneurs intégrés au comptoir – une activité plus tournée vers le service de mets cuisinés que vers le débit de boissons. Dans le second cas, le rapport s'inverse considérablement, que l'on prenne en compte le stock d'amphores ou le nombre de vases utilisés pour le service. Seule la troublante absence d'assiettes pousserait à supposer un débit de boissons supérieur à la consommation de plats cuisinés, tout en gardant à l'esprit que de la vaisselle en bois a nécessairement été employée.

LES FOURS À PAIN

Comme les commerces alimentaires, les boulangeries font partie des – rares – formes d'ateliers mentionnés dans la tradition pompéianiste depuis plus de deux siècles. Cependant, si les publications généralistes ne ce sont pas, au contraire de ce qui survenu avec les restaurants, fixées sur un *Idealtyp*, peu de recherches se sont attaché à des études détaillées et tendant à l'exhaustivité, préférant la description sommaire de deux à trois exemples au prétexte d'une fausse uniformité des aménagements. Seule une thèse non publiée a fait le point sur les boulangeries au début des années 1970 (Mayeske, 1972). Depuis 2008, un programme conjoint de l'École française de Rome et du Centre Jean-Bérard s'emploie à reprendre cette étude en tentant de définir les agencements spatiaux des boulangeries à travers le filtre de la chaîne opératoire de la production du pain, de la mouture à la cuisson. Il serait hors de propos de détailler ici les opérations antérieures à la cuisson ; je renvoie donc à la bibliographie antérieure et aux comptes-rendus des fouilles parus dans les *Mélanges de l'École française de Rome, Antiquité* (Monteix, 2010, p. 133-167 ; Monteix *et al.*, 2012).

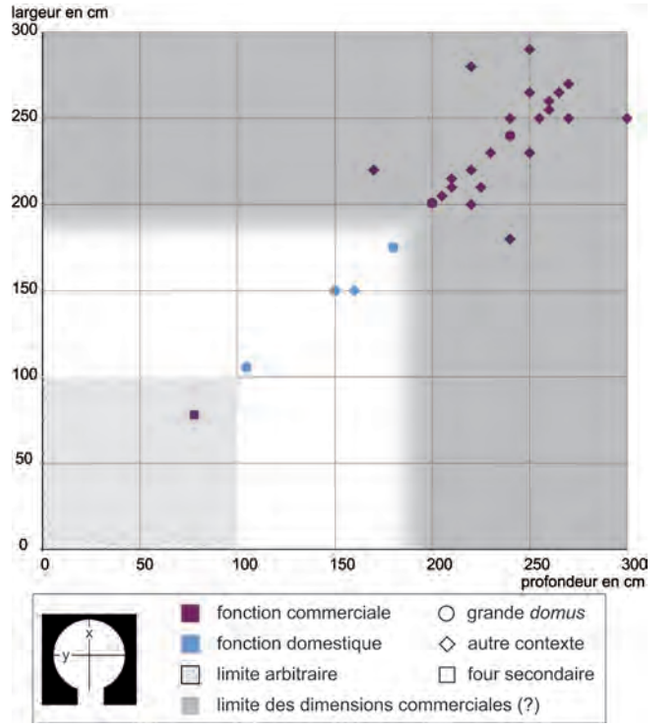

Fig. 19 – *Répartition des fours selon leurs dimensions, leurs fonctions et leurs contextes (DAO : N. Monteix, Université de Rouen).*

Plusieurs éléments doivent cependant être soulignés au préalable. Le premier d'entre eux est qu'il n'existe pas de distinction à opérer entre des boulangeries confectionnant du pain et d'improbables *pistrina dulciaria* spécialisées dans la pâtisserie. En revanche, dans l'économie générale de la production boulangère, on se doit de distinguer les espaces de production dotés de meules, meuneries-boulangeries, de ceux qui en sont dépourvus, mais qui disposent d'un four et sont donc approvisionnés en farine par le surplus moulu dans les premières [18]. Un second point tient aux dimensions des moyens de production. Il ne saurait être question, pour se cantonner au principe exposé en titre, de prendre en considération l'intégralité des fours strictement domestiques généralement disposés sur les tables de cuisson, comme dans la *villa* des Mystères (voir l'article de P. Kastenmeier, *infra*, p. 125-133) ou dans les plus grandes maisons (fig. 18). Par-delà leur nombre, c'est surtout leur taille réduite qui interdit de les étudier ici : un « petit » four est moins susceptible de permettre une activité commerciale fondée sur la cuisson du pain. La véritable difficulté tient alors à la détermination d'un seuil discriminant (fig. 19). Arbitrairement, une première limite a été posée : ne seraient pris en compte que les fours dont la chambre de cuisson présenterait une profondeur et une largeur internes supérieures à 1 m. Le résultat distingue deux groupes de fours selon que leurs dimensions sont supérieures à 2 m ou non. Ce second groupe ne comporte que cinq exemples. Passons sur le plus petit, four secondaire d'un probable fumoir à fromages (I 8, 15-16), associé à deux meules à traction humaine, dans l'arrière-boutique d'une *caupona* (fig. 20). Il est en revanche frappant que les quatre autres fours de ce groupe ne paraissent pas avoir eu de fonctions commerciales et que trois

18. Pour l'heure, aucune meunerie indépendante n'a été mise en évidence à Pompéi ou dans son *hinterland*.

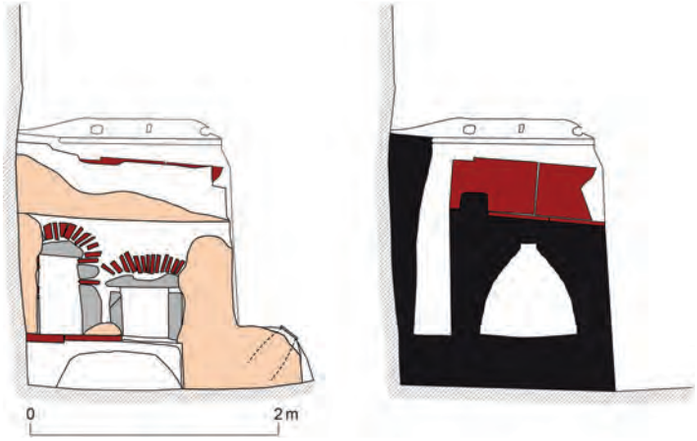

Fig. 20 – *Façade et coupe du fumoir intégrant un four à pain dans l'arrière-salle du commerce alimentaire I 8, 15-16. Échelle : 1/60 (relevé et DAO : N. Monteix, Université de Rouen).*

d'entre eux sont situés dans de grandes *domus*. Peut-être que ces dimensions peuvent constituer un seuil médian pour distinguer un four à destination commerciale d'un aménagement plus strictement domestique. Les trente-neuf fours dont les dimensions sont supérieures à 1 m sont regroupés dans trente-sept locaux constituant autant d'espaces de production boulangère, bien que seulement trente-quatre d'entre eux aient eu une vocation commerciale à un moment de leur histoire.

ARCHITECTURE ET FONCTIONNEMENT DES FOURS À PAIN

La partie principale d'un four est sa base maçonnée, généralement de plan carré et haute de 70 à 80 cm, qui sert d'appui à la chambre de cuisson construite en forme de coupole. Le socle est toujours plus profond que l'espace de chauffe, de façon à permettre l'aménagement de l'autel, plan de travail en avant de la bouche qui facilite notamment la manipulation des pâtons puis l'extraction des miches.

Les techniques de construction déployées pour réaliser ces aménagements basiques permettent de comprendre le fonctionnement de ces fours à pain. Une fois le socle construit, une première assise de blocs de basalte y est disposée afin de dessiner les contours de la sole (fig. 21). L'emploi de ce type de matériau, alors que le reste du four est majoritairement construit avec des terres cuites architecturales, a longtemps soulevé des questions, généralement résolues en considérant ces blocs comme une protection contre les coups de pelle (Fulvio, 1879, p. 286). Le plan de la chambre de cuisson est généralement circulaire, mais des variations sont possibles, le faisant tendre vers l'ellipse ou, plus rarement, d'autres formes (fig. 18). Ce plan reste conditionné par l'endroit où est inséré le four : il résulte d'un compromis entre la recherche de la circularité et l'espace disponible à moindre coût de reconstruction des murs préexistants.

Au-dessus du premier anneau en basalte se développe la coupole, dans la majeure partie des cas par assemblage de tuiles retaillées et biseautées, disposées en encorbellement – probablement sur une forme en terre –, puis ennoyées dans un massif bétonné. La clé de la coupole peut être réalisée soit avec des tuiles, soit par le remploi d'un récipient céramique (fig. 22).

Fig. 21 – *Four de la boulangerie VII 2, 3.6.7 : détail de l'anneau de blocs de basalte reposant sur deux assises de tuiles (cliché : N. Monteix ;* © Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*).*

Un seul four présente une autre technique de construction de la coupole : en I 12, 1-2, après la disposition de cinq assises de tuiles au-dessus des blocs de basalte, l'intégralité du dôme est faite d'une coulée de béton. Enfin, la sole, sur laquelle le combustible puis les pâtons sont déposés, est constituée de terres cuites architecturales, tuiles ou briques quadrangulaires. Celles-ci sont directement posées, sans liant, sur un lit de sable d'une épaisseur variant de 10 à 40 cm.

L'installation d'une coupole sur une base maçonnée suffit au fonctionnement du four, comme l'indiquent les différentes scènes de boulangerie découvertes jusqu'alors. Au moment de l'éruption du Vésuve, ces fours réduits à leur plus simple expression sont particulièrement rares. Seules huit boulangeries montrent encore un tel aménagement, éventuellement légèrement modifié par l'encaissement de l'extrados de la coupole derrière un mur [19]. La majeure partie des fours présente donc une architecture plus élaborée, rendue possible par l'adjonction d'un mur diaphragme disposé contre la paroi de l'autel. Ce mur présente un arc caractéristique qui permet d'accéder à l'autel, qui devient un espace ménagé entre la façade du four et la paroi interne du mur, large de 30 à 40 cm. La partie supérieure de cet espace sert de cheminée dont le conduit est construit avec des techniques variées. Si la conservation de certains d'entre eux est très faible, seul l'espace entre le mur diaphragme et la façade du four proprement dit restant visible, sans trace d'aménagement, les autres montrent tous d'une manière ou d'une autre un rétrécissement de celui-ci propre à faciliter le tirage. Cette réduction du conduit peut être réalisée à l'aide d'amphores en remploi, de tubes céramiques normalement destinés aux canalisations, ou bien plus simplement de maçonnerie grossièrement parementée (fig. 23). Au-delà de ce système d'évacuation des fumées, l'espace créé par le mur diaphragme facilite l'insertion, de part et d'autre de la bouche de deux aménagements supplémentaires. Le premier est un chauffe-eau en plomb, disposé 20 à 30 cm au-dessus du niveau de l'autel afin de faciliter l'insertion de combustible sous sa face inférieure (fig. 24). Alimenté

19. Ces fours sont situés dans les boulangeries suivantes : I 3, 1 ; V 1, 14-16 ; VI 5, 15 ; VI 6, 4-5 ; VII 12, 7 ; VI 12, 13 ; VII 16, 9 ; IX 5, 4.

a b

Fig. 22 – *Modes de finition de la coupole de deux fours :* ***a****, empilement de tuiles (IX 3, 10-12) ;* ***b****, remploi d'une jatte céramique (IX 5, 4) (clichés : A. Coutelas, EFR ;* © Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*).*

a b c

Fig. 23 – *Différents traitements du conduit de cheminée :* ***a****, panses d'amphores (VI 2, 6) ;* ***b****, col d'amphore (VII 12, 11) ;* ***c****, maçonnerie brute (I 12, 1-2) (clichés : N. Monteix ;* © Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*).*

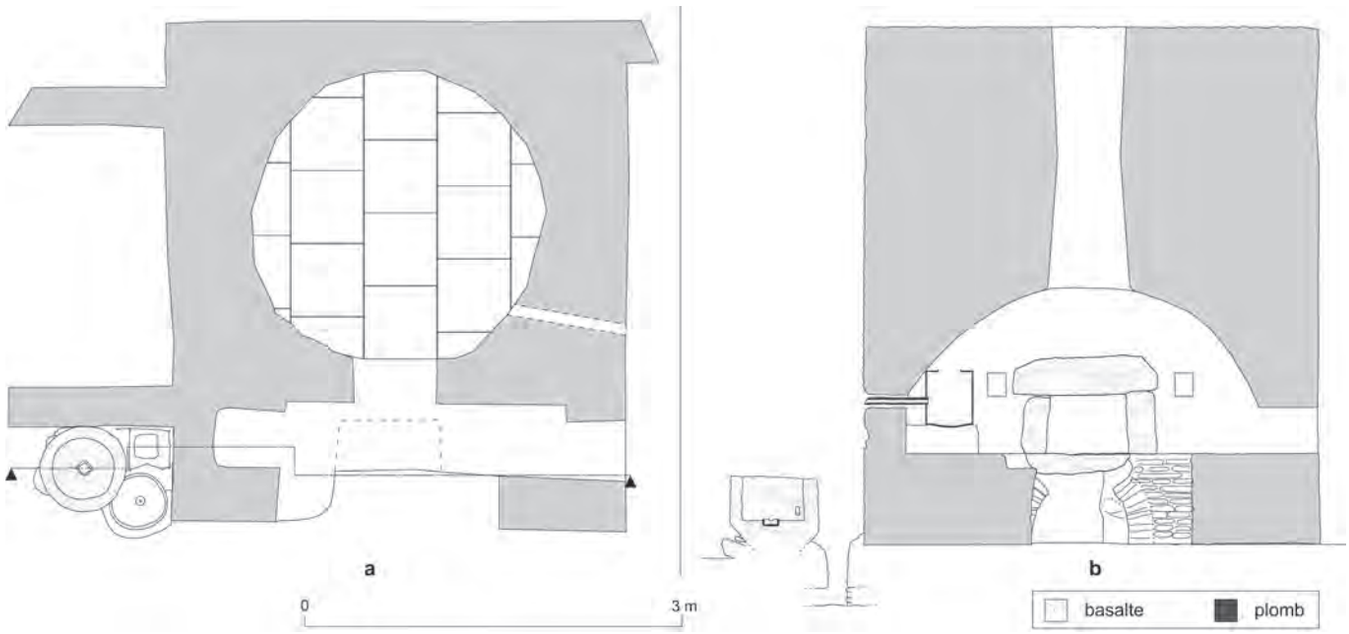

Fig. 24 – *Four de la boulangerie I 12, 1-2 :* ***a****, plan ;* ***b****, coupe montrant l'insertion du chauffe-eau derrière le mur diaphragme. Échelle : 1/60 (relevé et DAO : V. Albano et N. Monteix).*

en eau par un tuyau de plomb, le chauffe-eau est la plupart du temps vidangé par une seconde *fistula* qui se déverse dans un bassin. Cette eau tiède, très utile pour faciliter la levée de la pâte, n'est pas conservée : les bassins, quel que soit leur mode de construction, sont systématiquement percés et reliés à une canalisation évacuant l'eau dans la rue. Sur les vingt-sept fours disposant d'un mur diaphragme, seuls vingt-quatre autorisent sans risque la restitution d'un chauffe-eau. Parmi ceux-ci, seuls deux exemplaires ont été conservés intacts, pris dans la maçonnerie ; les vingt-deux autres exemplaires ont disparu, récupérés avant l'éruption pour le cas des fours tombés en désuétude, ou après celle-ci lors du pillage partiel de la ville, les boulangeries étant facilement repérables grâce aux cheminées. Le second aménagement permis par la construction du mur diaphragme est le passe-pain (Mau, 1899, p. 389) : une fenêtre percée entre le four et la salle de pétrissage réduit le transport des pâtons levés. Un pan incliné peut faciliter leur manipulation pour l'enfournement. Il est à noter que des passe-pains peuvent avoir été ménagés même sans adjonction de mur diaphragme.

Que le four dispose ou non de ces éléments accessoires, son principe de fonctionnement reste inchangé. L'intérieur de la coupole monte en chaleur ; celle-ci est transférée aux pâtons, après enlèvement du combustible.

Le choix des matériaux de construction prend tout son sens à ce stade. L'assise de basalte dispose d'une haute effusivité thermique, issue d'une conductivité thermique élevée et d'une forte capacité thermique : soumis à la chaleur provenant de la combustion, l'anneau de basalte absorbera rapidement beaucoup d'énergie, qu'il retransmettra aux pâtons par conduction, radiation et convection une fois le combustible enlevé. La couche de sable sert d'isolant : sa faible conductivité thermique empêche la dispersion de l'énergie thermique vers la base maçonnée et facilite donc son maintien dans la chambre de cuisson. La sole de tuiles ou de briques est dans une situation thermodynamique médiane entre l'anneau de basalte et la couche de sable. Elle retarde la diffusion de la chaleur vers le sable mais peut emmagasiner de l'énergie pour la restituer ensuite. L'utilisation combinée et sélective de ces différents matériaux permet donc d'obtenir, sur les 20 à 30 cm situés au-dessus de la sole, des conditions de température optimales sur une relativement longue durée.

La découverte, en 1862, de quatre-vingt-un pains dans le four de la boulangerie VII 1, 36-37 (Fiorelli, 1873, p. 16-17) confirme l'absence du combustible durant la cuisson. En effet, ces pains ronds avaient un diamètre variant de 19 à 23 cm. Déployés sur la sole circulaire de 2,6 m de diamètre, ils la couvraient en intégralité, ne laissant aucun espace disponible. Cependant, la question du combustible est apparue sous un jour nouveau grâce aux fouilles menées essentiellement dans les boulangeries I 12, 1-2 et IX 3, 19-20. En effet, les niveaux de sol associés aux salles de mouture de ces deux officines ont livré de nombreux macrorestes végétaux, dont la plupart (99 %) sont des grignons d'olives [20]. Par ailleurs, des nettoyages de surface effectués dans d'autres boulangeries ont systématiquement conduit à la mise en

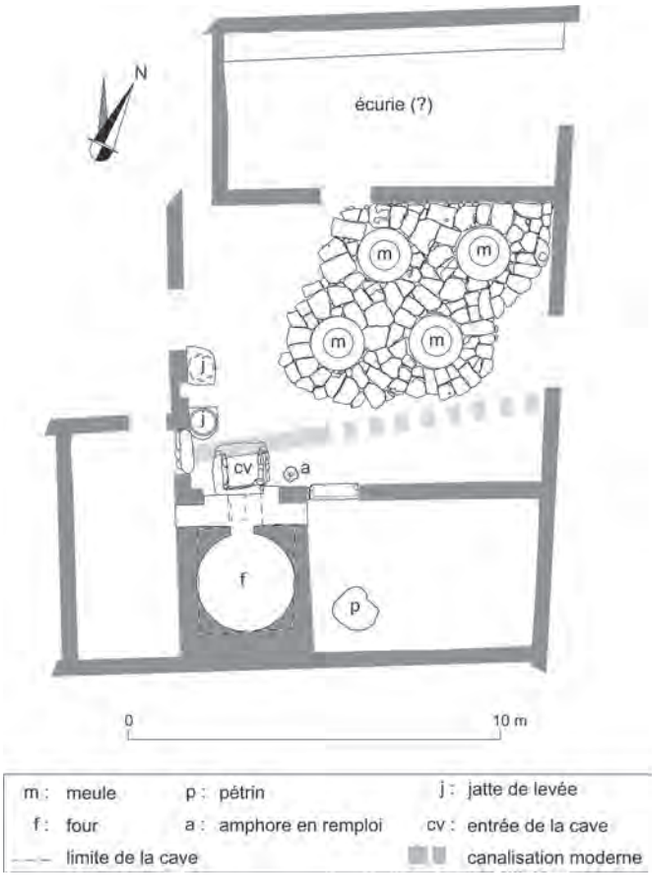

Fig. 25 – *Plan de la boulangerie VI 6, 3.26-27. Échelle : 1/200 (relevé : S. Zanella ; DAO : R. Macario, EFR).*

évidence de nombreux noyaux d'olives. Une telle surreprésentation s'explique par le fort pouvoir calorifique de ces derniers, en moyenne 12 % supérieur à celui des espèces communément utilisées au Ier s. apr. J.-C. à Pompéi [21]. Je soulignerais que, si la répartition entre bois de chauffe et grignons dans une même fournée ne pourra jamais être déterminée, cette forte présence des noyaux d'olives constitue en soi un choix technique lié au processus boulanger : les contextes domestiques publiés n'en comportent pas (Veal, Thompson, 2008, p. 294). Quant au combustible, la principale difficulté tient donc à la détermination des temps de préchauffe et de chauffe, rendue complexe par la multiplicité des facteurs interférant, en particulier la quantité de bois et de grignons utilisée ou les dimensions du four. Il serait également indispensable de discerner les volumes utilisés pour pouvoir formuler des hypothèses sur le lieu de stockage de ce combustible : les niches ménagées sous l'autel paraissent de toute façon exclues pour cette fonction tant leur volume est réduit [22].

20. Les déterminations carpologiques ont été effectuées par M. Derreumaux (CRAVO) et V. Zech-Matterne (UMR 7209 du CNRS, Muséum national d'histoire naturelle). La détermination et l'analyse des restes ligneux sont encore en cours, conduites par S. Coubray (Inrap).

21. Selon l'échantillon de la *Casa delle Vestali* (Veal, Thompson, 2008), les espèces dominantes en contexte domestique au Ier s. apr. J.-C. sont le hêtre (47 %), les arbres de la famille des *Betulaceae* (23 %) et le chêne (10 %). Ces espèces ont respectivement un pouvoir calorifique supérieur (PCS) de 5,14 kWh/kg, 4,97 kWh/kg et 5,04 kWh/kg (données www.onf.fr), tandis que le PCS des grignons a été récemment estimé à 5,69 kWh/kg (20 500 J/kg, données : www.afidoltek.org/index.php/Valorisation_énergétique_des grignons).

22. De façon plus crédible, on interprétera ces niches d'abord comme une amorce d'ergonomie au travail : elles permettent au fournier d'être plus prêt de la bouche du four pour disposer les pâtons ou récupérer les pains.

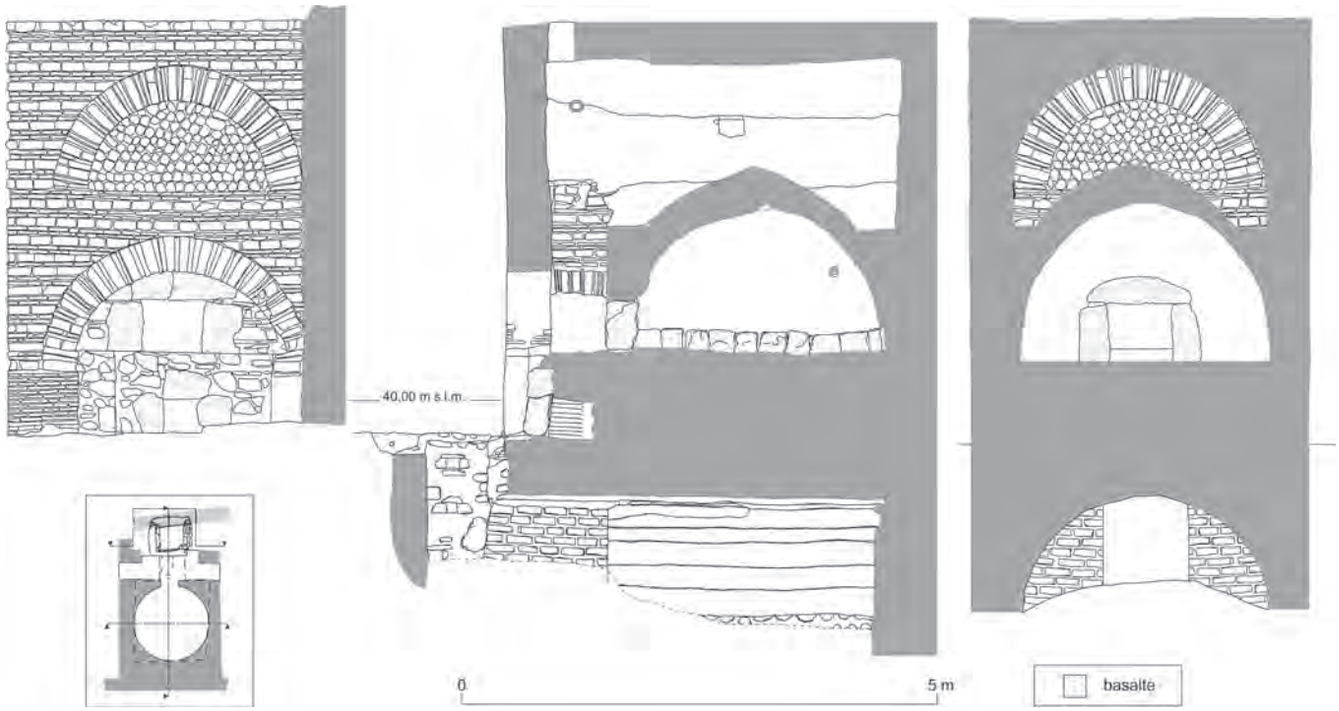

Fig. 26 – *Coupe du four de la boulangerie VI 6, 3.26-27. Échelle : 1/60 (relevé et DAO : S. Zanella, V. Lallet, R. Macario, EFR et N. Monteix).*

DEUX EXEMPLES DE LA DIVERSITÉ DES FOURS

Par-delà ces paramètres unifiant les différents fours en usage, ou non, au moment de l'éruption de 79, et malgré les rares données chronologiques quant à leur émergence et leur développement sous cette forme au début du Ier s. apr. J.-C., force est d'admettre qu'il n'a pas été possible de trouver un lien organique entre eux, qu'il s'agisse d'une conception fine ou d'un savoir-faire dans leur réalisation. Il convient donc, pour illustrer cette diversité, de proposer deux exemples décrits plus en détail.

Pour Fr. Mazois, la boulangerie intégrée à la *Casa del Forno* (VI 3, 3.27-28) a longtemps servi de référence quant à l'agencement des fours (Mazois, 1824, p. 56-61, part. p. 60, pl. XVIII-XIX). Pourtant, des nettoyages effectués pendant l'été 2012 permettent de corriger l'idée que le four, laissé dans l'état où il fut abandonné au moment de l'éruption, soit un véritable archétype.

Le contexte général de cette boulangerie est particulier (fig. 25). Contrairement à bien d'autres, le dallage de basalte autour des meules est très cohérent, et semble avoir été installé en une seule fois tandis que la surface des blocs est encore mal dégrossie et ne présente aucune trace d'usure. L'étude des meules réalisée par S. Longepierre avait permis de mettre en évidence leur très faible usure : les moulins étaient probablement neufs au moment de l'éruption. Dans la salle de pétrissage/façonnage située à l'est du four, seule une fosse sensiblement circulaire, quoique très large, laisse supposer l'intention de (re)mettre un pétrin en 79. Cette salle était alors en cours de restructuration partielle.

Le four se présente avec deux ouvertures latérales, comme pour ménager deux passe-pains (fig. 26). Contrairement à la pratique habituelle, la voûte en berceau qui surplombe le four n'est pas fermée à la verticale de la bouche : il n'existe aucune séparation entre le mur diaphragme et l'extrados de la coupole. En l'état, l'utilisation du four amènerait au remplissage de l'espace situé sous la voûte par de la fumée, malgré un conduit dans la partie sommitale. Le relevé des murs disposés de part et d'autre de la coupole du four permet de restituer deux phases de construction. Au moment de l'éruption, les réparations du four n'étaient pas encore achevées : on retrouve la trace d'insertion des poutres associées au coffrage semi-circulaire disposé pour reconstruire la voûte surplombant la coupole. Cette situation de travaux en cours pourrait aussi expliquer l'absence de sole dans le four lui-même : les briques ou tuiles devaient encore être mises en place [23]. Loin d'être archétypal dans son état en élévation, ce four se distingue également par un aménagement rare. En avant de l'autel se trouve une ouverture quadrangulaire, entr'aperçue au moment de la fouille (Mazois, 1824, p. 60) mais incomplètement dégagée, donnant accès à une cave dont la voûte supporte le four. Un seul autre exemple est connu pour l'heure, la boulangerie IX 1, 3.33, dont la cave est encore partiellement remplie de matériel éruptif.

Le four de la boulangerie associé à la *Casa del Forno* est donc inséré au milieu d'un empilement de voûtes. Si la voûte supérieure, qui permet de ménager un espace d'isolation (?) entre l'extrados de la coupole et l'étage – presque toujours occupé par une pièce de fonction indéterminée –, est très fréquente, la construction du four sur une voûte pourrait trouver une explication dans la nécessité de rationaliser l'espace de production. Au lieu d'insérer le four entre deux ou trois murs hérités de phases antérieures, il aurait ainsi été construit appuyé

23. Sauf à considérer, ce qui semble peu probable, que la sole ait été emportée lors du pillage postérieur à l'éruption.

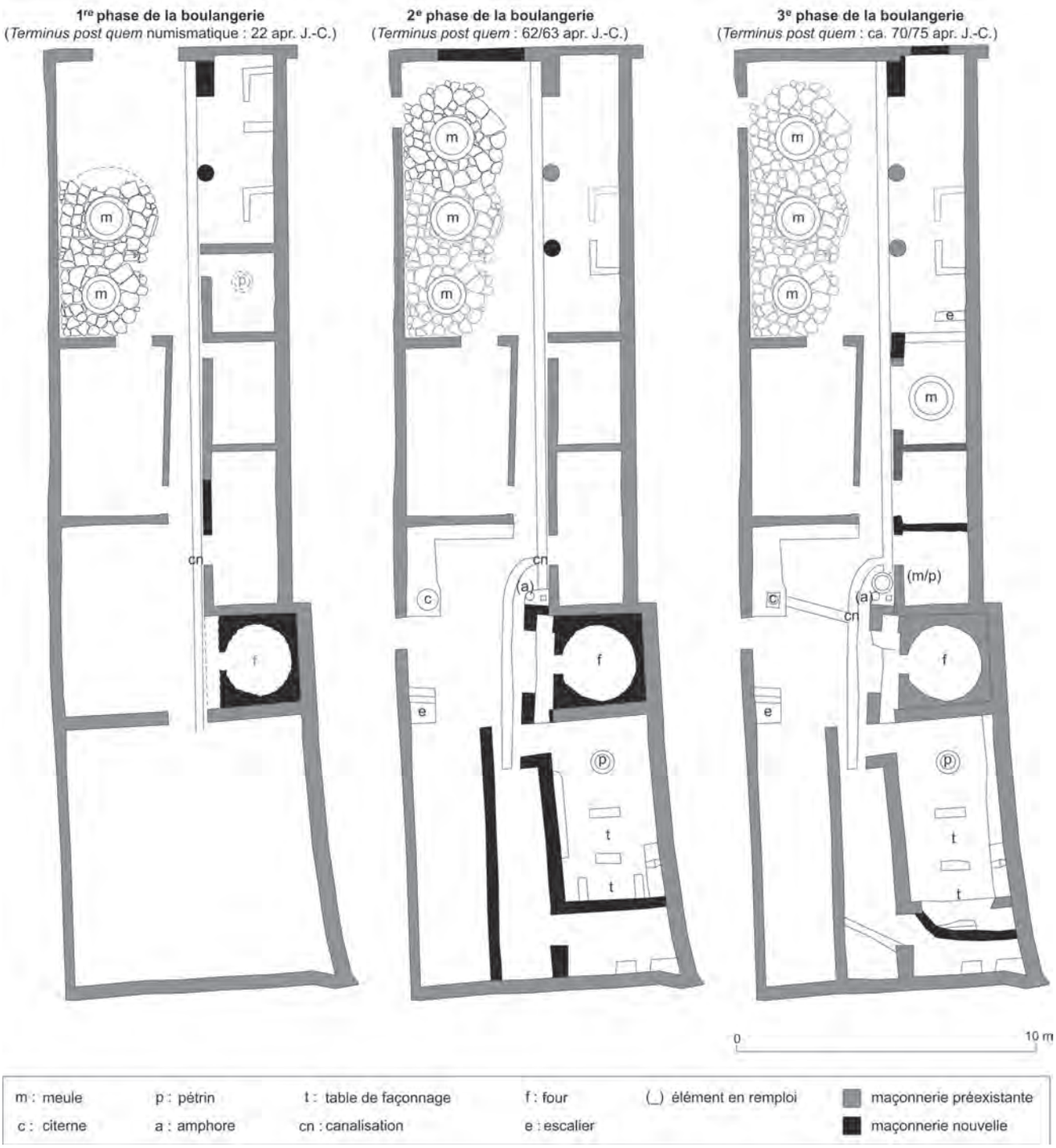

Fig. 27 – *Évolution de la boulangerie I 12, 1-2. Échelle : 1/200 (relevé et DAO : N. Monteix, Université de Rouen).*

contre le mur périmétrique de la maison, en se dégageant de toute influence du plan de la maison avant l'installation de la boulangerie. La voûte et ses montants viendraient ainsi en remplacement de murs en remploi.

Une tout autre situation transparaît au sein de la boulangerie I 12, 1-2. Les sondages effectués dans les salles des meules et du pétrin permettent de proposer une vision intégrant les différentes transformations survenues au fil de l'histoire de la boulangerie, depuis son installation (fig. 27). Cette dernière survient dans les années 25-30 apr. J.-C. dans une maison dont l'agencement n'est que peu transformé pour intégrer les nouveaux aménagements. Lors de cette première phase, seules les opérations de mouture et de pétrissage sont parfaitement localisées. Ces différentes activités sont concentrées dans la moitié nord de la maison, après arasement d'un mur de refend, remplacé par une colonne pour élargir la pièce. La mouture est assurée par deux meules insérées dans un pavement de blocs de basalte. Le pétrin, identifié par les traces laissées par son calage dans une fosse creusée à même le matériel éruptif sur lequel Pompéi a été bâtie, est situé à proximité mais dans une pièce séparée. La position du four durant cette phase reste incertaine ; la découverte du pétrin rend cependant son existence indispen-

sable. À titre d'hypothèse, on considérera qu'il se trouvait au même endroit qu'au moment de l'éruption. En ce cas, il s'agirait toutefois d'un autre four, de dimensions plus réduites, très certainement dépourvu de mur diaphragme.

Un changement majeur survient après le séisme de 62-63 : la salle des meules est étendue, à la suite du remplacement de deux murs de refend par une colonne. Un troisième moulin est installé et la boutique ouvrant sur la rue condamnée. C'est surtout autour du four que les principales transformations sont réalisées. Le probable jardin qui se développait au sud de la maison est désormais construit et occupé par la salle de pétrissage et de façonnage et diverses autres pièces dont une possible écurie. Le four est alors (re)construit en s'insérant entre des murs préexistants. Il dispose désormais d'un mur diaphragme construit par-dessus une canalisation antérieure provenant du jardin, un trop-plein se déversant dans la rue. L'espace ménagé par ce mur permet d'insérer, au nord, un premier chauffe-eau en plomb auquel sont connectés deux tuyaux en plomb. L'un des deux devait permettre l'approvisionnement de la chaudière, le second sa vidange qui s'effectuait à la verticale d'une amphore Dressel 20 utilisée comme bassin, ennoyée dans un petit massif maçonné, ou bien à l'aplomb de la canalisation. Au sud, un passe-pain est ménagé afin de faciliter le transport des pâtons depuis la nouvelle salle de pétrissage pour l'enfournement. Enfin, la cheminée est simplement maçonnée, sans y insérer de conduit céramique. La chambre de chauffe dispose d'une sole réalisée en employant de rares attestations de briques *bipedales* à Pompéi. Comme je le signalais plus haut, la coupole est en béton coulé. Elle repose sur cinq assises de terres cuites architecturales, elles-mêmes installées sur un anneau de blocs de basalte local. La remarquable conservation de ce four, ainsi que les travaux de restauration réalisés dans les années 1990, interdisent de déterminer si la coupole était protégée par une voûte.

La phase suivante, impossible à dater avec précision, mais qui pourrait correspondre aux premières années du règne de Vespasien, est marquée par une nouvelle extension des capacités de meunerie de la boulangerie, qui induisent un remaniement de la salle de façonnage. Le four n'aurait pas dû être touché par ces travaux. Cependant, des retouches y sont apportées, notamment pour réparer les dégâts éventuellement liés à un événement sismique, qui a rompu l'arc de l'autel et le linteau de la bouche. Un petit massif présentant un plan en arc de cercle est plaqué contre la façade du four, probablement pour renforcer l'autel. Une nouvelle chaudière est installée. Si elle fonctionne selon le même principe, le bassin recevant une partie de ses eaux est désormais un pétrin en remploi dont les orifices ont été bouchés par du mortier « hydraulique ».

Si le fonctionnement des différents fours ne saurait avoir divergé grandement, cette uniformité dans la pratique cache mal des variations formelles relativement importantes. Bien sûr, une partie de ces divergences tient à l'histoire somme toute heurtée du site : détruite alors qu'elle se trouvait dans un processus de résilience, Pompéi a été modifiée après son ensevelissement causant des pertes documentaires non négligeables. Cependant, la majeure partie des différences observées dans les deux exemples présentés tient plus à l'histoire propre à chaque local. Il faut y voir l'influence des besoins de planification et de rationalisation de la boulangerie au moment de sa création. Le local I 12, 1-2 n'est que progressivement aménagé vers une plus grande rationalisation de l'espace en fonction des mouvements associés à la chaîne opératoire, ce qui explique son aspect quelque peu bricolé. En revanche, la boulangerie de la *Casa del Forno* est conçue dès le départ selon une répartition rationnelle des aménagements. L'absence de murs préexistants susceptibles d'accueillir le four entraîne la construction d'un fort massif sur voûte.

Ces remarques structurelles ont un pendant sur la localisation des fours. Contrairement à ce qu'il se passe dans les boulangeries non commerciales [24], il ne semble pas exister de règle – fût-elle juridique ou simplement pratique – quant à la localisation des aménagements de cuisson au sein de la maison abritant la boulangerie. Toutes les solutions coexistent, y compris l'installation sur la rue dans une petite boutique (VII 12, 1-2.36). Seule l'implication économique du propriétaire au moment de la construction – et donc sa capacité à adapter le plan de son local aux contraintes de parcours de la chaîne opératoire – peut justifier telle ou telle localisation.

*
* *

Les aménagements de préparation culinaire rapidement présentés dans les pages qui précèdent, table de cuisson, chauffe-eau et four à pain, ne sont pas spécifiques du contexte commercial dans lequel ils ont été étudiés. Seul le chauffe-eau associé à une petite plateforme, par son extension réduite, ne se rencontre guère en dehors des commerces alimentaires. Les trois autres existent dans des contextes domestiques, à des tailles réduites (four à pain), identiques (chauffe-eau) ou supérieures (tables de cuisson). En ceci, ils ne sont que le signe d'une pratique alimentaire diffuse. Ce n'est qu'en associant leur étude avec celle du mobilier – tâche ô combien fastidieuse à Pompéi – que l'on pourrait discerner des spécificités au sein de la culture culinaire. Enfin, si ces aménagements peuvent être caractéristiques d'une période particulière, ils ne sont en rien spécifiques à Pompéi. On les retrouve sur d'autres sites italiens, mais également hors d'Italie. Comment comprendre les restes ligneux de la boutique dite « d'Asellina » sans le relief de Til-Châtel ? Le relief d'Igel (fig. 13) ne représente-t-il pas un chauffe-eau inséré dans un comptoir en train de fonctionner ? Si Pompéi ne saurait constituer en rien un modèle dont on appliquerait les découvertes *urbi et* – surtout – *orbi*, en revanche, la remarquable conservation du site, en dépit de son histoire tourmentée, fait que Pompéi peut être un exemple facilitant la compréhension de certains aménagements.

24. Quatre des six boulangeries non commerciales (*Casa del Menandro* [I 10, 4] ; *Casa dei Suettii* [VII 2, 51] ; *Casa del Marinaio* [VII 15, 15] ; *Casa del Centenario* [IX 8, 3.6.a]), si elles adoptent les mêmes espaces que les boulangeries commerciales, à une échelle réduite, forment un ensemble cohérent par plusieurs aspects. Outre la petitesse relative de leur four (voir *supra*), chacun d'entre eux est situé sous le *caldarium* d'un balnéaire privé, le conduit de la cheminée débouchant lors d'une première phase dans le *praefurnium*, sans qu'il ne faille pour autant y voir un moyen de chauffer le balnéaire avec le four, celui-ci étant conçu pour conserver la chaleur. Enfin, il n'est pas à exclure que tous ces fours aient été désaffectés au moment de l'éruption. C'est certain dans la *Casa del Menandro* (Ling, 1997, p. 95) et dans la *Casa del Centenario*. Le lien est moins fort avec le balnéaire dans la *Casa di Giuseppe II* (VIII 2, 38.39) : *caldarium* et four se font face sur le même niveau. Seule la *Casa del Parnasso* (IX 1, 22.29) semble échapper à cette « règle » d'association avec un balnéaire.

Remerciements

Cet article n'aurait pu voir le jour sans l'autorisation et l'accueil toujours bienveillant des différents *Soprintendenti archeologi di Napoli e Pompei*, de P. G. Guzzo à M. T. Cinquantaquattro, assistés sur place par les directeurs successifs du site : A. D'Ambrosio, A. Varone et G. Stefani. Qu'ils en soient vivement remerciés. Mes réflexions sur les boulangeries ont également bénéficié du soutien et des remarques de l'équipe du projet *Pistrina* (*École française de Rome, Centre Jean-Bérard)*, en particulier de S. Zanella, de A. Coutelas et de V. Zech-Matterne, ainsi que de la précieuse collaboration de l'*Expeditio Pompeiana Universitatis Helsingensis*. J. Schoevaert m'a gentiment fait part de sa découverte d'un probable chauffe-eau cylindrique en plomb à Ostie. Si je suis particulièrement reconnaissant à chacun, toute erreur ou omission reste de ma responsabilité.

Les photos de Pompéi (fig. 2, 3, 4, 7, 9, 13, 14, 16, 19, 20, 21) ont été réalisées par l'auteur indiqué en légende de celles-ci, sur concession du *Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei*. Toute reproduction, par quelque moyen que ce soit, reste interdite.

La photo de Til-Châtel a été réalisée avec la bienveillante autorisation de Chr. Vernou, directeur du Musée archéologique de Dijon, ce dont je le remercie vivement.

Bibliographie

Abréviations

ADALR	Association pour le développement de l'archéologie en Languedoc-Roussillon.
ADRAHP	Association pour le développement de la recherche archéologique et historique en Périgord.
AE	*L'Année épigraphique*.
AFEAF	Association française pour l'étude de l'âge du Fer.
AFPMA	Association française pour la peinture murale antique.
ALPARA	Association de liaison pour le patrimoine et l'archéologie en Rhône-Alpes et en Auvergne.
AOTMU	*Annuaire des opérations de terrain en milieu urbain*.
APDCA	*Association pour la promotion et la diffusion des connaissances archéologiques*.
ARALO	Association pour la recherche archéologique en Languedoc oriental.
BABESCH	*Bulletin Antieke Beschaving.*
BAR	British Archaeological Reports.
BEFAR	Bibliothèques des Écoles françaises d'Athènes et de Rome.
BSR	Bilan scientifique régional.
CAG	*Carte archéologique de la Gaule*.
CIL	*Corpus Inscriptionum Latinarum*.
CNRS	Centre national de la recherche scientifique.
DAF	Document d'archéologie française.
DARA	Documents d'archéologie en Rhône-Alpes et en Auvergne.
DFS	Document final de synthèse.
EFR	École française de Rome.
EHESS	École des hautes études en sciences sociales.
ENS	École normale supérieure.
ERAUL	Études et recherches archéologiques de l'université de Liège.
INRAP	Institut national de recherches archéologiques préventives.
MEFRA	*Mélanges de l'École française de Rome, Antiquités*.
MSH	Maison des sciences de l'homme.
PCR	Projet collectif de recherche.
RA	*Revue archéologique*.
RACF	*Revue archéologique du Centre de la France*.
RAE	*Revue archéologique de l'Est et du Centre-Est*.
RAN	*Revue archéologique de Narbonnaise*.
RAO	*Revue archéologique de l'Ouest*.
RAP	*Revue archéologique de Picardie*.
SFECAG	Société française d'étude de la céramique antique en Gaule.
SRA	Service régional de l'archéologie.

Sources antiques

Apicius
De Re Coquinaria (L'Art culinaire), éd. et trad. J. André, Paris, Les Belles Lettres (coll. des Universités de France), 1987.

Caton
De Agricultura (De l'agriculture), trad. R. Goujard, Paris, Les Belles Lettres, 1975.
De Agricultura, a cura di L. Canali, ed. Emanulele Lelli, Mondadori, Milano, serie « Oscar Mondadori », 2000.

Columelle
De Re Rustica, I, 6, 9-20 : *L'arte dell'agricoltura e libro sugli alberi*, trad. Rosa Calzechi Onesti, Einaudi ed., Milano, serie I Millenni, 1977.
De l'agriculture, I, 6, 9-20, trad. M. Louis Du Bois, Bibliothèque latine-française, 1844.

Palladius
Traité d'Agriculture, trad. R. Martin, Paris, Les Belles Lettres (coll. des Universités de France), 1976.

Pline l'ancien
Histoire naturelle, XVIII, trad. H. Le Bonniec, Paris, Les Belles Lettres (coll. des Universités de France), 1972.
Histoire naturelle, XXXI, éd. et trad. G. Serbat, Paris, Les Belles Lettres (coll. des Universités de France), 1972.

Pline le Jeune
Correspondances, II, trad. H. Zehnacker, Paris, Les Belles Lettres (coll. des Universités de France), 2012.

Vitruve
De Architectura, VI, trad. L. Callebat, Paris, Les Belles Lettres (coll. des Universités de France), 2004.
Les Dix livres d'architecture, trad. Cl. Perrault, revue par M. Nisard ; rééd. 2005, Paris, Errance.

Bibliographie

Adam J.-P.
2008 : *La Construction romaine*, Paris, Picard, 368 p., 746 fig.

Albagnac L., Rouquette D.
1971 : « Une officine de céramique sigillée découverte à Aspiran (Hérault) », *Bulletin scientifique d'étude de Sète et de sa région*, 3, p. 88-96.

Albenque A.
1947 : *Inventaire de l'archéologie gallo-romaine du département de l'Aveyron*, Rodez, P. Carrère, 204 p.

Alfonso G., Arnaud Ph., Ballut Ch., Besombes P.-A., Brunet-Gaston V., Cabanis M., Caillat P., Clémençon B., Colombier A., Galtier C., Horry A., Llergo Y., Mille P.-F., Mirras Y., Rémy B., Wittmann A.
2012a : *Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme, Auvergne) : ZAC de Jaude Ouest 2*, Rapport final de fouille archéologique, Inrap Rhône-Alpes/Auvergne, Clermont-Ferrand, 3 vol., 1400 p., 716 fig.

Alfonso G., Arnaud Ph., Le Barrier Ch.
2012b : « L'ensemble public monumental de Jaude : un vaste projet d'aménagement à *Augustonemetum* au IIe siècle », *Archéopages*, 33, Grands travaux, p. 46-53.

Alfonso G., Blaizot Fr. (dir.)
2004 : *La Villa gallo-romaine de Champ Madame à Beaumont (Puy-de-Dôme) : habitat et ensemble funéraire de nourrissons*, Lyon, ALPARA (coll. DARA, 27), 282 p., 172 fig., 1 carte h. t.

Alfonso G., Clémençon B., Rémy B.
2011 : « Découverte d'une dédicace au *Numen* impérial et au *deus Maro Mocons Victor* ou au *deus Marocomons Victor* à Clermont-Ferrand », *Bulletin historique et scientifique de l'Auvergne*, CXI, 786-787, juil.-déc. 2010, p. 59-73.

Allison P. M.
2004a : *Pompeian Households: an Analysis of the Material Culture*, Berkeley, University of California Press (coll. Monograph, 42), xvii p. et 255 p.
2004b : *Pompeian Households: an On-Line Companion* [publié en ligne : http://www.stoa.org/projects/ph/home, Stoa Consortium].
2006 : *The Insula of the Menander at Pompeii -III- The Finds: a Contextual Study*, Oxford, Clarendon Press, 503 p.
2008 : *The Insula of the Menander at Pompeii -III- The Finds in Context: an On-Line Companion* [publié en ligne : http://www.le.ac.uk/ar/menander/index.html, University of Leicester].

Alonso N., Buxó R., Rovira N.
2008 : « Archéobotanique des semences et des fruits de *Lattara* : bilan des recherches », *in* Janin T., Py M. (dir.), « Dossier : La Ville portuaire de *Lattara* (Lattes, Hérault) et son territoire : nouveaux acquis, nouvelles questions », *Gallia*, 65, p. 193-200.

Amouric H., Thernot R., Vacca-Goutouli M., Bruneton H.
2000 : « Un moulin à turbine de la fin de l'Antiquité : la Calade du Castellet (Fontvieille) », *in* Leveau Ph., Saquet J.-P. (dir.), *Milieu et sociétés dans la vallée des Baux : études présentées au colloque de Mouriès*, Montpellier, Université Paul-Valéry Montpellier-III (coll. Suppl. à la *RAN*, 31), p. 261-273.

André J.
1961 (1re éd.) : *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 252 p.
1981 (rééd.) : *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres (coll. Études anciennes), 252 p.

Annecchino M.
1977 : « Suppellettile fittile da cucina di Pompei », in *L'"Instrumentum domesticum" di Ercolano e Pompei nellaprima età imperiale*, Roma, « L'Erma » di Bretschneider (coll. Quaderni di cultura materiale, 1), p. 105-114.

Annuaire des opérations de terrain en milieu urbain (Aotmu)
1996 : « Bourges (18-Centre) : parc Saint-Paul », in *Annuaire des opérations de terrain en milieu urbain, 1995*, Ministère de la Culture, Sous-direction de l'archéologie, Tours, CNAU, p. 30-31.

Audin A.
1965 : « Le sanctuaire lyonnais de Cybèle », *Bulletin des musées et des monuments lyonnais*, 3, p. 299-308.
1978 : « Le sanctuaire de Cybèle et les autels tauroboliques de Lyon », *Revue du Lyonnais*, 4, p. 193-200.

Auguste P.
1994 : « Thème I : actions climatiques et édaphiques, synthèse générale », *in* Patou-Mathis M. (dir.), *Outillage peu élaboré en os et bois de cervidés. Artefacts 9 : taphonomie, 6e Table ronde de Paris, 1991*, Treignes, éd. Cedarc, p. 17-27.

Aymard A.
1868 : « Liste des offrandes faites au musée d'archéologie et des dentelles depuis le mois de mai 1868, Musée d'archéologie », *Annales académiques du Puy-en-Velay*, 29, p. 169-206 et p. 266-268.
1875 : « Recherches sur les monuments historiques du département de la Haute-Loire », *L'Écho du Velay*, p. 1-28.

Balmelle A., Neiss R.
2003 : « Les Maisons de l'élite à *Durocortorum* », *Bulletin de la Société archéologique champenoise*, 96, no 4, 102 p., 64 fig.

Barat Y.
1999 : « La *villa* gallo-romaine de Richebourg (Yvelines) », *RACF*, 38, p. 117-167.

Baratte Fr.
1993 : « Observations complémentaires à propos de deux objets en fer du trésor de Vienne », *Archäologisches Korrespondenzblatt*, 23, p. 223-229.

Baratte Fr., Le Bot-Helly A., Helly B., Depassiot M.-C., Langlet V.
1990 : *Le Trésor de la place Camille-Jouffray à Vienne (Isère)*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. à *Gallia*, 50), 120 p.

Barberan S.
2003 : « Un lot de céramiques d'époque tibérienne découvert sur le site de Carsalade (Nîmes, Gard) », *in* Rivet L. (dir.), *Actes du congrès de la SFECAG, Saint-Romain-en-Gal, 29 mai-1er juin 2003*, Marseille, SFECAG, p. 407-433.

Barberan S., Malignas A., Martinez Ferreras V., Renaud A., Silverano S., Vincent G.
2009 : « Un ensemble augustéen mis au jour au pied du monument corinthien de l'agglomération du Castellas (Murviel-lès-Montpellier, Hérault) », *in* Rivet L. (dir.), *Actes du congrès de la SFECAG, Colmar, 21-24 mai 2009*, Marseille, SFECAG, p. 311-313.

Barberan S., Piquès G., Raux S., Sanchez C. avec la collab. de Houix B.
2006 : « Un dispositif de cuisson original en Languedoc dans l'Antiquité : les fours à pain à cloche mobile en céramique », *in* Rivet L. (dir.), *Actes du congrès de la SFECAG, Pézenas, 25-28 mai 2006*, Marseille, SFECAG, p. 257-271.

Barbet A.
1985 : *La Peinture murale romaine : les styles décoratifs pompéiens*, Paris, Picard, 285 p.
1999 : *Les Cités enfouies du Vésuve : Pompéi, Herculanum, Stabies et autres lieux*, Paris, Fayard, 223 p.

Bardot A., Forest V.
2009 : « L'exploitation des coquillages marins en Bas-Languedoc durant la période romaine », in *El territori i els seu recuros*, Girona, Universitat de Girona i Grup de Recerca Arqueológica del Pla

de l'Estang (coll. *Estudis sobre el món rural d'època romana*, 4), p. 45-60.

Barral Ph., Richard H. (dir.)
2009 : *Fouilles de la fontaine Saint-Pierre au Mont-Beuvray (1988-1992, 1996) : aménagements d'une source sur l'oppidum de Bibracte*, Glux-en-Glenne, Centre archéologique européen (coll. Bibracte, 17), 263 p.

Barraud D.
1992 : « Origine et développement topographique des agglomérations : Agen, Angoulême, Bordeaux, Périgueux, Poitiers, Saintes », in *Villes et agglomérations urbaines antiques du sud-ouest de la Gaule : histoire et archéologie, Actes du 2e* colloque Aquitania, *Bordeaux, 13-15 sept. 1990*, Bordeaux, Fédération Aquitania (coll. Suppl. à *Aquitania*, 6), p. 199-209.

Barrière Cl., Girardy-Caillat Cl., Sarradet M., Tobie A., Tobie J.-L.
1998 : *Architecture et vie privée : la* domus *des Bouquets, futur musée gallo-romain*, Catalogue d'exposition, Musée du Périgord, 1er juil.-9 oct. 1995, Périgueux, Musée du Périgord, p. 37-42.

Barrière Cl. avec la collab. de Sarradet M.
1996 : *Domus Pompeia : fouilles de la rue des Bouquets à Périgueux (Dordogne)*, Chancelade, ADRAHP (coll. Hors série aux Documents d'archéologie et d'histoire périgourdines, 2), 163 p.

Bastard V., Stephenson P.
2002 : « Entre structures agraires, sanctuaires et station routière : le site de Bourbousson 3 à Crest (Drôme) », in *Archéologie du TGV Méditerranée, Fiches de synthèse -3- Antiquité, Moyen Âge, époque moderne*, Lattes, ARALO (coll. *Monographies d'archéologie méditerranéenne*, 10), p. 687-698.

Batigne-Vallet C.
1999 : *Études des céramiques culinaires et de leurs procédés de fabrication à Lyon à l'époque gallo-romaine : impératifs techniques et habitudes culturelles*, Thèse de doctorat, Université Lyon-II, 3 t. [consultable à l'Université].

Bats M.
1988 : *Vaisselle et alimentation à Olbia-de-Provence (vers 350-vers 50 av. J.-C.) : modèles culturels et catégories céramiques*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. à la *RAN*, 18), 272 p., 72 pl.

Bats M. (dir.)
2006 : *Olbia de Provence (Hyères, Var) à l'époque romaine (1er s. av. J.-C.-VIIe s. apr. J.-C.)*, Aix-en-Provence, Centre Camille-Jullian (coll. Études massaliètes, 9), 476 p.

Baudoux J.
2009 : « La céramique commune à Strasbourg à l'arrivée de la VIIIe légion : étude comparative de quelques ensembles militaires et civils », *in* Rivet L. (dir.), *Actes du congrès de la SFECAG, Colmar, 21-24 mai 2009*, Marseille, SFECAG, p. 159-171.

Baudoux J., Flotté P., Fuchs M., Waton M.-D.
2002 : *Strasbourg*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG, 67/2*), 586 p.

Béal J.-Cl.
1983 : *Catalogue des objets de tabletterie du musée de la civilisation gallo-romaine de Lyon*, Lyon, Centre d'études romaines et gallo-romaines, 135 p.

Bedon R., Chevalier R., Pinon P.
1988 : *Architecture et urbanisme en Gaule romaine*, Paris, Errance, 2 vol., vol. 1 : 440 p. et vol. 2 : 270 p.

Beijerinck W.
1976 (1re éd. 1947) : *Zadenatlas der Nederlandsche Flora ten Behoeve van de Botanie, Bodemcultuur en Warenkennis*, Wageningen, fac-similé Backhuis and Meesters, Amsterdam (coll. Mededeeling van het Biologische Instituut te Wijster, 30), 316 p.

Belingard Chr.
2007 : *Identification de bois carbonisés provenant du site de Javols-Anderitum (48)*, Rapport d'étude, Limoges, Dtalents, 6 p. [consultable au SRA Languedoc-Rousillon].
2008 : *Identification de bois carbonisés provenant du chantier de fouilles archéologiques de Javols-Anderitum en Lozère (48)* : *JPN02 et JPN07*, Limoges, Dtalents, 9 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].
2009 : *Identification taxonomique de charbons provenant du site archéologique de Javols-Anderitum en Lozère : JQR97, JPN02 et JPN08*, Limoges, Dtalents, 25 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].
2011 : « Études anthracologiques : Ann. 17.3 », *in* Trintignac A., Marot E., Ferdière A. (dir.), *Javols-Anderitum (Lozère), chef-lieu de la cité des Gabales : une ville romaine de moyenne montagne*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire romaine, 21), p. 545-547.

Bérard G.
1997 : *Les Alpes-de-Haute-Provence*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG, 04)*, 567 p.

Berato J.
2004 : « L'établissement rural de Saint-Martin à Taradeau (Var), 1er s. av. J.-C.-VIIe s. ap. J.-C. », *RAN*, 37, p. 35-108.

Berger L.
1977 : « Ein gut erhaltener Backofen in Augusta Rauricorum », *Regio Basiliensis*, 18, p. 28-40.

Berry J.
1997 : « The Conditions of Domestic Life in Pompeii in AD 79: a Case-Study of Houses 11 and 12, Insula 9 Region I », *Papers of the British School at Rome*, 67, p. 103-125.

Blanc N., Nercessian A.
1992 : *La Cuisine romaine antique*, Grenoble, Faton, éd. Glénat, 223 p.

Bodart H.
1997 : « Le matériel en bronze découvert à Sains-du-Nord (Nord) », *Revue archéologique du Nord*, 79, p. 161-166.

Bogaers J. E., Haalebos J. K.
1987 : « Einfache und reiche Gräber im römischen Nijmegen », *Antike Welt*, 18, p. 40-47.

Bolla M., Boube C., Guillaumet J.-P.
1991 : « Les situles », *in* Feugère M., Rolley Cl. (dir.), *La Vaisselle tardo-républicaine en bronze, Actes de la table ronde du CNRS, Lattes, 26-28 avril 1990*, Dijon, Université de Bourgogne (coll. Publications du Centre de recherches sur les techniques gréco-romaines, 13), p. 7-22.

Bolle A., Vequaud B., Codina i Reina D., Lepetz S.
1995 : « La nécropole des Champs Rougis, Muron, Charente-Maritime », *Aquitania*, 13, p. 105-130.

Bollmann B.
1998 : *Römische Vereinshäuser: Untersuchungen zu den Scolae der römischen Berufs-, Kult- und Augustalen-Kollegien in Italien*, Mainz, Philipp von Zabern.
2001 : « Les collèges religieux et professionnels romains et leurs lieux de réunion à Ostie », *in* Chamay J., Descœudres J.-P. (dir.), *Ostia : port et porte de la Rome antique*, Catalogue d'exposition, Musée Rath, Genève, 23 févr.-22 juil. 2001, Genève, Georg éd., p. 172-178.

Bonnet E.
1944 : *Carte archéologique de la Gaule romaine* -IX- *Carte et texte complet du département de l'Aveyron*, Paris, Presses universitaires de France (coll. *Forma urbis Romani*), 46 p.

Bonnet J., Carbonnières Ph. de, Faudin L., Forni P., Garriga G., Morand-Van Haecke N., Velay Ph.
1989 : *Les Bronzes antiques de Paris*, Paris, éd. Paris Musées (coll. Collections du musée Carnavalet), 512 p.

Bouby L.
2010 : *Agriculture dans le bassin du Rhône, du Bronze final à l'Antiquité : agro-biodiversité, économie, cultures*, Thèse de doctorat, EHESS et Université Toulouse-Le Mirail, 3 vol., 963 p.

Bouet A.
1992 : « Balnéaire et cuisine : une unité domestique sur une *villa* de la basse vallée de l'Arc, la Vautubière à Coudoux (Bouches-du-Rhône) », *RAN*, 25, p. 241-264.
1999 : *Les Matériaux de construction en terre cuite dans les thermes de la Gaule Narbonnaise*, Bordeaux, Ausonius (coll. *Scripta Antiqua*, 1), 207 p.
2001 : « Les collèges dans la ville antique : le cas des *Subaediani* », *RA*, 32, 2, p. 227-278.
2003a : *Les Thermes privés et publics en Gaule Narbonnaise*, Rome, EFR (coll. de l'EFR, 320), 2 vol., 797 p.
2003b : *Thermae Gallicae : les thermes de Barzan (Charente-Maritime) et les thermes des provinces gauloises*, Bordeaux, Fédération Aquitania (coll. Suppl. à *Aquitania*, 11), 761 p.
2009 : *Les Latrines dans les provinces gauloises, germaniques et alpines*, Paris, CNRS Éditions (coll. Suppl. à *Gallia*, 59), 488 p.

Bouet A., Faure V., Doray I., Mignon J.-M.
1997 : « La *domus* suburbaine de Brunette à Orange », *RAN*, 30, p. 173-202.

Bragantini I., De Bonis R., Lemaire A., Robert R.
2008 : *Poseidonia-Paestum* -5- *Les Maisons romaines de l'îlot nord*, Rome, EFR, 366 p.

Braguier S.
2000 : *Économie alimentaire et gestion des troupeaux au Néolithique récent/final dans le centre-ouest de la France*, Thèse de 3e cycle, Université Toulouse-Le Mirail, 539 p.

Bridault A.
1994 : « La fragmentation osseuse : modèle d'analyse pour les séries mésolithiques », in Patou-Mathis M. (dir.), *Outillage peu élaboré en os et bois de cervidés. Artefacts 9 : taphonomie, 6e Table ronde de Paris, 1991*, Treignes, éd. Cedarc, p. 155-165.

Brun J.-P.
1999 : *Le Var*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG, 83/1 et 83/2*), 984 p.
2004a : *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Paris, Errance (coll. Les Hespérides), 316 p.
2004b : « Un moulin hydraulique dans la *villa* romaine de Saint-Michel à La Garde », *Revue du Centre archéologique du Var*, p. 78-86.

Brun J.-P., Borréani M.
1998 : « Deux moulins hydrauliques du Haut-Empire romain en Narbonnaise : *villae* des Mesclans à La Crau et de Saint-Pierre/les Laurons aux Arcs (Var) », *Gallia*, 55, p. 279-326.

Brun J.-P., Fiches J.-L. (dir.)
2007 : *Énergie hydraulique et machines élévatrices d'eau dans l'Antiquité, Actes du colloque international, Vers-Pont-du-Gard, 20-22 sept. 2006*, Naples, Centre Jean-Bérard et Paris, De Boccard (coll. du Centre Jean-Bérard, 27), 257 p.

Brun J.-P., Neyme D.
2008 : « La production du vin dans Pompéi : installation vinicole et taverne en V 4, 6 », *MEFRA*, 120, 1, p. 236-241.

Buffat L.
2011 : *L'Économie domaniale en Gaule Narbonnaise*, Lattes, ADALR (coll. Monographies d'archéologie méditerranéenne, 29), 296 p.

Bussière J.
2000 : *Lampes antiques d'Algérie*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Monographie *Instrumentum*, 16), 428 p.

Buxó R.
2005 : « Étude carpologique des puits de Lattes : évaluation et comparaison avec l'habitat », *in* Piquès G., Buxó R. (dir.), *Onze puits gallo-romains de Lattara (Ier s. av. n. è.-IIe s. de n. è.) : fouilles programmées 1986-2000*, Lattes, ARALO (coll. *Lattara*, 18), p. 199-220.

Caparros Th.
2000 : « Note sur un décor nilotique découvert à lyon en 1974 », *RAE*, 50, p. 373-380.

Cappers R. T. J., Bekker R. M., Jans J. E. A.
2006 : *Digitale Zadenatlas van Nederland*, Groningen, Barkhuis Publishing & Groningen University Library (coll. Groningen Archaeological Studies, 4), 502 p.

Casale A., Bianco A.
1979 : « Primo contributo alla topografia del suburbio pompeiano », in *Pompei 79*, Rome, Archeoclub d'Italia (coll. Suppl. *Antiqua*, 15), p. 27-55.

Castella D., Martin Pruvot Ch., Amrein H., Duvauchelle A., Koenig F.
1999 : *La Nécropole gallo-romaine d'Avenches « En Chaplix », fouilles 1987-1992 : étude du mobilier*, Lausanne (coll. Cahiers d'archéologie romande, 78, *Aventicum*, X), vol. 2, 466 p., 8 pl.

Castiglione Morelli del Franco V.
1993 : « Il "Giornale dei soprastanti di Pompei" e le "Notizie degli scavi" », *in* Franchi Dell'Orto L. (dir.), *Ercolano 1738-1988: 250 anni di ricerca archeologica*, Roma, « L'Erma » di Bretschneider (coll. Monografie della Soprintendenza archeologica di Pompei, 6), p. 659-666.
1996 : « Ceramica comune della casa di Iulius Polybius a Pompei », *in* Bats M. (dir.), *Les Céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (Ier s. av. J.-C./IIe s. ap. J.-C.) : la vaisselle de cuisine et de table*, Naples, Centre Jean-Bérard (coll. du Centre Jean-Bérard, 14), p. 105-112.

Chabal L.
1997 : *Forêts et sociétés en Languedoc (Néolithique final, Antiquité tardive) : l'anthracologie, méthode et paléoécologie*, Paris, MSH (coll. DAF, 63), 192 p.

Chabal L., Fabre L., Terral J.-F., Théry-Parisot I.
1999 : « L'anthracologie », *in* Bourquin-Mignot C. *et al.* (dir.), *La Botanique*, Paris, Errance (coll. Archéologiques), p. 138-156.

Chapon Ph., Michel J.-M., Écard Ph., Lemoine Y., Charlier Ph., Pasqualini M.
2010 : « Un établissement rural du Haut-Empire à vocation viticole au Clos Sainte-Anne à Rougiers (Var) », *RAN*, 43, p. 155-192.

Chomer C., Le Mer A.-C. (dir.)
2007 : *Lyon*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG, 69/2*), 884 p.

Christol M.
2004 : « Notes d'épigraphie -7- Un grand propriétaire et ses obligés : les inscriptions de Saint-Jean-de-Garguier dans le territoire d'Arles ; 8- Sextani Arelatenses », *Cahiers du Centre Gustave-Glotz*, 15, p. 85-119.

Cicirelli C.
2000 : « La villa 2 di Terzigno », *in* Guzzo P. G. (dir.), *Casali di ieri casali di oggi: architetture rurali e tecniche agricole nel territorio di Pompei e Stabiae*, Napoli, Arte tipografica, p. 75-77.

Claval J.-C.
1983 : « Les vestiges gallo-romains du Fond de Jaude à Clermont-Ferrand », *Bulletin historique et scientifique de l'Auvergne*, 91, p. 471-478.

Clercq W. de
2007 : « Figuration et symbolique du chenet dans le monde des vivants et des morts du nord-ouest de la Gaule (*ca.* 250 av. J.-C./275 apr. J.-C.) : un aspect particulier de la culture matérielle indigène à travers la romanisation », *in* Kruta V., Leman-Delerive G. (dir.), *Feux des morts, foyer des vivants : les rites et symboles du feu dans les tombes de l'âge du Fer et de l'époque romaine, Actes du XXVIIe colloque international*

de HALMA-IPPEL, Villeneuve-d'Ascq, Université Lille-III (coll. Hors série à la *Revue du Nord*, coll. *Art et Archéologie*, 11), p. 191-208.

Cochet A., Hansen J.
1986 : *Conduites et objets de plomb gallo-romains de Vienne (Isère)*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. *Gallia*, 46), 229 p.

Collardet J., Besset J.
1988 : *Bois commerciaux* - I - *Les Résineux (conifères)*, Paris, H. Vial & CTBA, 277 p.
1992 : *Bois commerciaux* - II - *Feuillus des zones tempérées*, Paris, H. Vial & CTBA, 400 p.

Combarnous G.
1962 : « Trois domaines gallo-romains autour de Clermont-l'Hérault », in *Actes du 86e congrès national des sociétés savantes, Montpellier 1961*, Paris, p. 117-128.

Compan M. (dir.)
2011 : *Les Établissements agricoles de Mont-Ferrier durant le Haut-Empire à Tourbes (Hérault), autoroute A75 : section Béziers-Pézenas-Secteur 1*, Rapport final d'opération, Inrap Méditerranée, 407 p.

Conche Fr., Lisfranc R., Plassot E.
2005 : « La *villa* de Milhaud, au lieu-dit Careiron et Pesquier », *Archéologie gardoise*, 2, p. 49-53.

De Albentiis E.
1990 : *La Casa dei Romani*, Milan, Longanesi, 348 p.

De Caro St.
1994 : *La Villa rustica in località Villa Regina a Boscoreale*, Roma, G. Bretschneider (coll. Pubblicazioni scientifiche del Centro di studi della Magna Grecia dell'Università degli studi di Napoli Federico-II, Terza serie, 1), 241 p.

De Carolis E.
2006 : « Le verre dans la vie quotidienne », *in* Beretta M., Di Pasquale G. (dir.), *Le Verre dans l'Empire romain : arts et sciences*, Firenze, Giunti et Paris, Cité des sciences et de l'industrie, p. 73-81.

Dechezleprêtre Th. (dir.)
2010 : *Sur les traces d'Apollon : Grand la gallo-romaine*, Paris, Épinal, Somogy/Éditions d'art, Conseil général des Vosges, 128 p.

Dedet B.
1987 : *Habitat et vie quotidienne en Languedoc au milieu de l'âge du Fer : l'unité domestique n° 1 de Gailhan, Gard*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. à la *RAN*, 17), 232 p.

Deflorenne C., Quérel P.
1997 : « Un four de potier du Haut-Empire à Soissons (Aisne) », *RAP*, 3-4, p. 73-84.

Degbomont J.-M.
1984 (2e éd.) : *Le Chauffage par hypocauste dans l'habitat privé : de la place Saint-Lambert à l'Aula Palatina de Trèves*, Liège, Université de Liège (coll. ERAUL, 17), 240 p.

Delaval E., Bellon C., Chastel J., Plassot E., Tranoy L.
1995 : *Vaise : un quartier de Lyon antique*, Lyon, ALPARA (coll. DARA, 11, Série lyonnaise, 5), 291 p.

Delcros P.
2010 : *Inventaire et analyse préliminaire des constructions de type « tour » en Gaule Narbonnaise (ier s. av.-ve s. apr. J.-C.)*, Mémoire de Master 1, Université Paul-Valéry Montpellier-III, inédit.
2012 : *Étude architecturale de la tour-grenier du complexe de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault) (60 apr.-250 apr. J.-C.) : proposition d'élévation et restitution axionométrique*, Mémoire de Master 2, Université Paul-Valéry Montpellier-III, inédit.

Della Corte M.
1921a : « Altra villa rustica, esplorata dal signor Giovanni di Palma, nel fondo "Agricoltura" di sua proprietà, in contrada Pisanella, comune di Boscoreale, l'anno 1906 (giorni 15) e l'anno 1908 (mesi 6) », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 461-467.
1921b : « Villa rustica, esplorata dal sig. cav. Carlo Rossi-Filangieri nel fondo di Antonio Prisco in contrada Civita-Giuliana (comune di Boscoreale), nei mesi da febbraio a luglio dell'anno 1903 », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 415-421.
1921c : « Villa rustica, esplorata dal sig. Feruccio De Prisco nel fondo D'Acunzo, posto immediatamente a mezzogiorno del piazzale della stazione ferroviaria di Boscoreale (Ferrovie dello Stato), l'anno 1903 », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 436-442.
1923a : « Villa rustica esplorata dal sig. Giacomo Matrone in un fondo di sua proprietà, posto immediatamente ad Occidente della via vicinale che attraversa, in direzione nord-sud, la contrada Messigno, in comune di Gragnano », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 271-274.
1923b : « Villa rustica esplorata dal sig. Cav. Carlo Rossi Filangieri in un fondo del sig. comm. Angelo Marchetti, posto immediatamente ad Ovest della via Scafati-Gragnano, nella contrada Carità, in comune di Gragnano », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 275-280.

Delmas J.
2005 : « Voies romaines, drayes et chemins présumés antiques ou anciens : état de la question », *Vivre en Rouergue, Cahiers d'archéologie aveyronnaise*, 19, p. 129-154.

Depraetère Dargery M., Valais A.
1994 : *Le Passé à la loupe : enquête sur 50 siècles d'habitat à Herblay en bord de Seine*, Catalogue d'exposition, Musée archéologique départemental du Val-d'Oise, 20 nov. 1994-31 mars 1995, Guiry-en-Vexin, Musée archéologique départemental du Val-d'Oise, SRA d'Île-de-France, 179 p.

Der Barbarenschatz...
2006 : *Der Barbarenschatz, Geraubt und im Rhein Versunken*, Catalogue de l'exposition du musée de Speyer, Theiss, 240 p.

Deru X., Grasset L.
1997 : « L'atelier de potiers gallo-romains du quartier Saint-Rémi à Reims (Marne) : les productions », *Bulletin archéologique de la Société archéologique champenoise*, 90, p. 51-82.

Deru X., Paicheler J.-C.
2001 : « La céramique à dégraissant coquillier dans le nord-est de la Gaule (iiie-ive siècle) », *in* Demarolle J.-M. (dir.), *Histoire et céramologie en Gaule mosellane*, Montagnac, Monique Mergoil, p. 23-36.

Desbat A.
1984 : *Les Fouilles de la rue des Farges à Lyon, 1974-1980*, Lyon, Groupe lyonnais de recherche en archéologie gallo-romaine, 107 p.
1998 : « Nouvelles recherches à l'emplacement du prétendu sanctuaire lyonnais de Cybèle : premiers résultats », *Gallia*, 55, p. 237-277.
2003 : « La céramique romaine en Gaule et en Occident », *in* D'Anna A. *et al.* (dir.), *La Céramique : la poterie, du Néolithique aux Temps modernes*, Paris, Errance (coll. Archéologiques), p. 115-182.
2005 : « Une nouvelle maison augustéenne à *atrium*, à Lyon (Fourvière) », *RAE*, 53, p. 221-231.

Desbat A. (dir.)
2005 : *Lugdunum : naissance d'une capitale*, Catalogue d'exposition, Musée gallo-romain de Lyon-Fourvière, 15 oct. 2005-8 mai 2006, Lyon, Gollion, Infolio éd., 182 p.

Desbat A., Forest V., Batigne-Vallet C.
2006 : « La cuisine et l'art de la table en Gaule après la conquête romaine », *in* Paunier D. (dir.), *Celtes et Gaulois : l'archéologie face à l'histoire* -5- *La Romanisation et la question de l'héritage celtique, Actes de la table ronde de Lausanne, 17-18 juin 2005*, Glux-en-Glenne, Centre archéologique européen (coll. Bibracte, 12/5), p. 167-192.

Desbat A., Leyge F.
1985 : *Jadis rue des Farges : archéologie d'un quartier de Lyon antique*, Catalogue d'exposition, Lyon, Musée de la civilisa-

tion gallo-romaine, 22 nov. 1985-2 mars 1986, Lyon, Groupe lyonnais de recherche en archéologie gallo-romaine, 52 p.

Desbat A., Mandy B.
1991 : « Le développement de Lyon à l'époque augustéenne : l'apport des fouilles récentes », *in* Goudineau Chr., Rebourg A. (dir.), *Les Villes augustéennes de Gaule, Actes du colloque international d'Autun, 6-8 juin 1985*, Autun, Société éduenne des lettres, sciences et arts, p. 79-97.

De Spagnolis Conticello M.
2002 : *La Villa N. Popidi Narcissi Maioris in Scafati, suburbio orientale di Pompei*, Roma, « L'Erma » di Bretschneider (coll. Studia archaeologica, 119), 447 p.

Di Maio G., Giugliano I., Jacobelli L., Kastenmeier P., Praianò F., Scala S.
2011 : « Il complesso archeologico di loc. Ponte San Benedetto - Castellammare di Stabia », *Rivista di Studi Pompeiani*, 22, p. 216-225.

Dineley M.
2004 : *Barley, Malt and Ale in the Neolithic*, Oxford, John & Erica Hedges, Hadrian Books (coll. BAR International Series, 1213).

Driesch A. von den
1976 : *A Guide to the Measurement of Animal Bones from Archaeological Sites*, Harvard, Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, Harvard University, 137 p.

Drost V., Amandry M.
2011 : « Les monnaies de Javols », *in* Trintignac A., Marot E., Ferdière A. (dir.), *Javols*-Anderitum *(Lozère), chef-lieu de la cité des Gabales : une ville romaine de moyenne montagne*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire romaine, 21), p. 449-478.

Dubois S., Binet E.
2000 : « Découvertes récentes de céramiques de la première moitié du Ier siècle à Amiens (Somme) », *in* Rivet L. (dir.), *Actes du congrès de la SFECAG, Libourne, 1-4 juin 2000*, Marseille, SFECAG, p. 265-306.

Ducos P.
1968 : *L'Origine des animaux domestiques en Palestine*, Bordeaux, Institut de Préhistoire, Université de Bordeaux, 191 p.

Duperron G., Mauné St. (dir.)
À paraître : *La* Villa *de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault) à la fin de l'Antiquité (IVe et Ve s. ap. J.-C.) : activités économiques et faciès de consommation*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire romaine).

Durand A.
1998 : *Les Paysages médiévaux du Languedoc (Xe-XIIe* siècles), Toulouse, Presses de l'Université de Toulouse-Le Mirail (coll. Tempus), 502 p.

Dussot D.
1987 : « La nécropole gallo-romaine à incinérations de Louroux, commune de Saint-Priest (Creuse) », *Aquitania*, 5, p. 3-34.

Eggers H.-J.
1951 : *Der römische Import im freien Germanien*, in *Atlas der Urgeschichte*, 1, Hamburg, Museum für Volkerkunde und Vorgeschichte, 2 vol.

Ellis S. J. R.
2004 : « The Distribution of Bars at Pompeii: Archaeological, Spatial and Viewshed Analyses », *Journal of Roman Archaeology*, 17, 1, p. 371-384.

Éneau Th.
2002 : *Les Objets en fer du sanctuaire gallo-romain de Gué-de-Sciaux (Antigny)*, Chauvigny, Association des publications chauvinoises (coll. Mémoire de l'Association des publications chauvinoises, 21), 113 p.

Étienne R.
1966 : *La Vie quotidienne à Pompéi*, Paris, Hachette, 491 p.

Étienne R., Mayet F.
2002 : *Salaisons et sauces de poisson hispaniques*, Paris, De Boccard, 274 p.

Fabre G., Fiches J.-L., Leveau Ph. (dir.)
2005 : « Dossier : Aqueducs de la Gaule méditerranéenne », *Gallia*, 62, p. 1-170.

Fabre L.
2011 : « Études anthracologiques », *in* Trintignac A., Marot E., Ferdière A. (dir.), *Javols*-Anderitum *(Lozère), chef-lieu de la cité des Gabales : une ville romaine de moyenne montagne*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire romaine, 21), p. 541-542.

Faure-Brac O.
2006 : *Le Rhône*, Paris, Académie des inscriptions et belles lettres (coll. *CAG, 69/1*), 611 p.

Ferdière A.
1988a : *Les Campagnes en Gaule romaine* -I- *Les Techniques et les productions rurales en Gaule*, Paris, Errance, 301 p.
1988b : *Les Campagnes en Gaule romaine* -II- *Les Hommes et l'environnement en Gaule rurale*, Paris, Errance, 284 p.

Ferdière A., Gandini C., Nouvel P., Collart J.-L.
2010 : « Les grandes *villae* "à pavillons multiples alignés" dans les provinces des Gaules et des Germanies : répartition, origine et fonctions », *RAE*, 59, p. 357-446.

Ferdière A., Ode B.
2003 : « Recherches archéologiques à Javols-*Anderitum* : campagne 2002 », *Revue du Gévaudan, des Causses et des Cévennes*, 15, p. 134-150.

Ferdière A., Ode B. (dir.)
2002 : *Programme collectif de recherches sur Javols 1996-2002*, Rapport d'activité pour 2002, Tours, UMR Archéologie et Territoires, 2 vol., 43 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

Ferdière A., Villard A.
1993 : *La Tombe augustéenne de Fléré-la-Rivière (Indre) et les sépultures aristocratiques de la cité des Bituriges*, Saint-Marcel, RACF (coll. Suppl. à la *RACF*, 7 ; Mémoire du musée d'Argentomagus, 2), 316 p.

Ferrette R.
2009 : « La *villa* des Alleux à Taden dans les Côtes-d'Armor : aperçus de l'évolution d'un établissement rural de la cité des Coriosolites », *Aremorica : études sur l'ouest de la Gaule romaine*, 3, p. 47-64.

Feugère M.
1986 : « Note sur un type particulier d'instrument culinaire composite à l'époque romaine », *Germania*, 64-1, p. 173-179.
1992 : « Ustensiles de transformation et de consommation alimentaires », *in* Py M. (dir.), *Recherches sur l'économie vivrière des Lattarenses*, Lattes, ARALO (coll. *Lattara*, 5), p. 291-308.
2004 : « Le mobilier métallique », *in* Chapon Ph. (dir.), « Les Nécropoles de Vernègues (B.-du-Rh.) : deux ensembles funéraires du Haut-Empire à la périphérie d'une agglomération secondaire », *RAN*, 37, p. 109-209.

Feugère M., Manniez Y.
1993 : « Le petit mobilier », *in* Monteil M. (dir.), *Les Fouilles de la ZAC des Halles à Nîmes (Gard)*, Nîmes (coll. Suppl. au *Bulletin de l'école antique de Nîmes*, 1), p. 267-298.

Feugère M., Prilaux G.
1995 : « Un dépôt de vases gallo-romains en bronze à Villers-Comte (Oise) », *RAP*, 3-4, p. 35-48.

Fiches J.-L. (dir.)
1989 : *L'Oppidum d'Ambrussum et son territoire*, Paris, CNRS Éditions (coll. Monographies du CRA, 2), 286 p.

Fiches J.-L., Mathieu V.
2002 : « *Ambrussum*, Villetelle (Hérault) », *in* Fiches J.-L. (dir.), *Les Agglomérations gallo-romaines en Languedoc-Roussillon II*, Lattes, ADALR (coll. Monographies d'archéologie méditerranéenne, 13-14), p. 521-557.

Fiches J.-L., Veyrac A.
1996 : *Nîmes*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG, 30/1)*, 632 p et 31 pl.

Figueiral I., Jung C., Martin S., Tardy C., Compan M., Pallier C., Pomarèdes H., Fabre L.
2010 : « La perception des paysages et des agro-systèmes antiques de la moyenne vallée de l'Hérault : apport des biomarqueurs à l'archéologie préventive », *in* Delhon C., Théry-Parisot I., Thiébault St. (dir.), *Des hommes et des plantes : exploitation du milieu et gestion des ressources végétales de la préhistoire à nos jours, Actes des XXXe rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes*, Antibes, APDCA, p. 415-430.

Figueiral I., Pomarèdes H., Tardy Ch.
À paraître : « Une économie fruitière plurielle au Haut-Empire : le cas de l'établissement agricole de Sauvian la Lesse (Sauvian, Hérault) », in *Plantes, produits et pratiques : diffusion et adoption de la nouveauté dans les sociétés préindustrielles, Actes des journées d'archéobotanique, 13-16 oct. 2010*, Montpellier, Université Paul-Valéry.

Fingerlin G.
1998 : *Dangstetten II: Katalog der Funde (Fundstellen 604 bis 1358)*, Stuttgart, Theiss.

Fiorelli G.
1860 : *Pompeianarum antiquitatum historia quam ex cod. mss. et a schedis diurnisque [...] quae in publicis aut privatis bibliothecis servantur nunc primum collegit indicibusqve instruxit Ios, Fiorelli*, Neapoli, sn.
1873 : *Gli scavi di Pompei dal 1861 al 1872*, Napoli, Tipografia italiana nel liceo V. Emanuele.

Flohr M.
Sous presse : « Quantifying Pompeii? Inequality, Consumption and the Pompeian Economy », *in* Flohr M., Wilson A. (dir.), *Structure and Scale of Roman Urban Economies: the Case of Pompeii*, Oxford, Oxford University Press (coll. Oxford Studies in Roman Economy).

Forest V.
1997 : « Données biologiques et données zootechniques anciennes : essai de mise en équivalence », *Revue de Médecine vétérinaire*, 148, 12, p. 951-958.
1998 : « Études de faune en Biterrois (parties nord et nord-est) », *in* Mauné St. (dir.), *Les Campagnes de la cité de Béziers dans l'Antiquité (partie nord-orientale, IIe s. av.-VIe s. ap. J.-C.)*, Montagnac, Monique Mergoil, p. 156-177.

Foss P. W.
1994 : *Kitchens and Dining Rooms at Pompeii: the Spatial and Social Relationship of Cooking to Eating in the Roman Household*, Thèse inédite, University of Michigan [publié en ligne : http://quemdixerechaos.com/pompeii/].

Foxhall L., Forbes H. A.
1982 : « Sitometreia: the Role of Grain as a Staple Food in Classical Antiquity », *Chiron*, 12, p. 41-90.

Fremersdorf F.
1933 : *Der römische Gutshof Köln-Müngersdorf*, Berlin, De Gruyter (coll. Römisch-germanischen Forschungen, 6), 196 p.

Fulvio L.
1879 : « Delle fornaci e dei forni pompeiani », in *Pompei e la regione sotterrata dal Vesuvio nell'anno 79, Memorie e notizie publicate dall'Ufficio tecnico degli scavi delle province meridionali*, Napoli, stab. tip. F. Giannini, p. 273-291.

Gaidon-Bunuel M.-A., Caillat P.
2008 : « Honorer Mithra en mangeant : la cuisine du *Mithraeum* de Septeuil (la Féerie) », *in* Lepetz S., Van Andringa W. (dir.), *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine : rituels et pratiques alimentaires*, Montagnac, Monique Mergoil, p. 255-266.

Galtier C., Alfonso G., Wirtz B. avec la collab. de Baduel N.
À paraître : « Une place publique à *Augustonemetum* : apports de l'*instrumentum* (Clermont-Ferrand, Puy-de-Dôme) », in *Actualité de la recherche sur les mobiliers non céramiques de l'Antiquité et du haut Moyen Âge, Actes du colloque de Lyon, 2012*.

Gascó J.
2002 : « Structures de combustion et préparation des végétaux de la Préhistoire récente et de la Protohistoire en France méditerranéenne », *Civilisations, Revue internationale d'anthropologie et de sciences humaines*, 49, p. 285-309 [publié en ligne : http://civilisations.revues.org/1810%5D].

Gascou J.
2000 : « L'inscription de Saint-Jean-de-Garguier en l'honneur du sévir augustal Q. Cornelius Zosimus », *MEFRA*, 112, p. 279-295.

Gazenbeek M.
2001 : « Les fermes antiques des Chappes et du Guillet », *in* Arnaud P., Gazenbeek M. (dir.), *Habitat rural antique dans les Alpes-Maritimes, Actes de la table ronde du 22 mars 1999*, Valbonne-Antibes, éd. APDCA, p. 59-74.
2012 : « Une maison de maître du Ier au IIIe siècle à Grand », *Rapport d'activités Inrap 2011*, p. 20-21.

Genin M.
2007 : *La Graufesenque (Millau, Aveyron) : sigillées lisses et autres productions*, Bordeaux, éd. Fédération Aquitania, vol. II, 389 p.

Genin M., Rascalou P.
2004 : « Un ensemble homogène du milieu du Ier s. ap. J.-C. : le matériel de la fosse 9003 », *in* Thernot R., Bel V., Mauné St. (dir.), *L'Établissement rural antique de Soumaltre (Aspiran, Hérault) : ferme, auberge, nécropole et atelier de potier en bordure de la voie* Cessero-Condotamagus *(Ier-IIe s. ap. J.-C.)*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire romaine, 13), p. 133-168.

Genty P.-Y., Fiches J.-L.
1978 : « L'atelier de potiers gallo-romains d'Aspiran (Hérault) : synthèse des travaux de 1971 à 1978 », *Figlina*, 3, p. 71-92.

Gerrard J.
2009 : « The Draper's Gardens Hoard: a Preliminary Account », *Britannia*, XL, p. 163-184.

Giacobello F.
2008 : *Larari pompeiani: iconografia e culto dei Lari in ambito domestico*, Milano, ed. Universitarie di lettere, economia, diritto (coll. Il filarete, 251), 294 p.

Ginouvès R.
1992 : *Dictionnaire méthodologique de l'architecture grecque et romaine* - III - *Espaces architecturaux, bâtiments et ensembles*, Rome, EFR, 357 p.

Ginouvez O.
1995 : « Un vaste site rural d'époque romaine récemment fouillé sur le territoire de la cité de Béziers », *in* Clavel-Lévêque M., Plana-Mallart R. (dir.), *Cité et territoire, Actes du colloque de Béziers, 14-16 oct. 1994*, Paris, Les Belles Lettres (coll. Annales littéraires de l'Université de Besançon, 565), p. 169-173.

Girardy-Caillat C.
1998 : *Périgueux antique*, Paris, Imprimerie nationale (coll. Guides archéologiques de la France, 35), 96 p.

Gounot R.
1967 : *Le Puy-en-Velay : mobilier archéologique gallo-romain trouvé en Haute-Auvergne*, Le Puy-en-Velay, Musée Crozatier, 139 p., 24 fig.
1989 : *Archéologie gallo-romaine en Haute-Loire : notes, plans, cartes*, Le Puy-en-Velay (coll. nº spécial aux *Cahiers de la Haute-Loire*), 161 p.

Granier C., Hédouville J. de (dir.)
1988 : *La Haute-Loire carte sur table*, Le Puy-en-Velay, Cartographie et décision, 167 p.

Granier F., Maissant C.
1991 : *Occupation du sol sur la commune de Moyrazès et ses environs du IIe siècle avant J.-C. au IIIe siècle après J.-C.*, Mémoire de maîtrise, Université de Toulouse-Le Mirail.

Greguss P.
1959 : *Holzanatomie der europäischen Laubholzer und Sträucher,* Budapest, Akademiai Kiado.

Griffisch J. N., Magnan D., Mordant D.
2008 : *La Seine-et-Marne*, Paris, Académie des inscriptions et belles lettres (coll. *CAG*, *77/1* et *77/2*), 2 vol.

Gros P.
1996 : *L'Architecture romaine du début du IIIe siècle av. J.-C. à la fin du Haut-Empire* -I- *Les Monuments publics*, Paris, Picard (coll. Les Manuels d'art et d'archéologie antiques), 503 p.
1997 : « Maisons ou sièges de corporations ? : les traces archéologiques du phénomène associatif dans la Gaule méridionale », in *Comptes-rendus des séances de l'Académie de inscriptions et belles-lettres, 141e année, N. 1*, Paris, De Boccard, p. 213-241.
2001 : *L'Architecture romaine du début du IIIe siècle av. J.-C. à la fin du Haut-Empire* -II- *Maisons, palais, villas et tombeaux*, Paris, Picard (coll. Les Manuels d'art et d'archéologie antiques), 527 p.
2010 (3e éd.) : *L'Architecture romaine du début du IIIe siècle av. J.-C. à la fin du Haut-Empire* -I- *Les Monuments publics*, Paris, Picard (coll. Les Manuels d'art et d'archéologie antiques), 504 p.

Gruat P., Izac-Imbert L.
2002 : « Le territoire des Rutènes : fonctionnement et dynamiques territoriales aux deux derniers siècles avant notre ère », *in* Garcia D., Verdin F. (dir.), *Territoires celtiques : espaces ethniques et territoires des agglomérations protohistoriques d'Europe occidentale*, Paris, Errance, p. 66-87.

Guillaud L.
2011 (2e éd. : 2012) : « L'habitat, le foyer », *in* Poux M. et coll. (dir.), *Corent : voyage au cœur d'une ville gauloise*, Paris, Errance, p. 62-77 et p. 79.

Guillaumet J.-P.
1996 : « Les instruments à rôtir de la Saône au musée Denon à Châlons-sur-Saône », *in* Groenen M. (dir.), *La Préhistoire au quotidien, Mélanges offerts à Pierre Bonenfant*, Grenoble, Million, p. 311-321.

Guiraud H.
2003 : *Rapport sur les intailles de Javols*, Texte inédit, 1 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

Guzzo P. G.
2007 : *Pompei: storia e paesaggi della città antica*, Milano, Electa, 244 p.

Guzzo P. G. (dir.)
2000 : *Casali di ieri casali di oggi: architetture rurali e tecniche agricole nel territorio di Pompei e Stabiae*, Napoli, Arte tipografica, 258 p.

Haffner A. (dir.)
1989 : *Gräber, Spiegel des Liebens: zum Totenbrauchtum der Kelten und Römer am Beispiel des Trever-Gräberfeldes Wederath-Belginum*, Mainz am Rhein, Philipp von Zabern (coll. Schriftenreihe des Rheinischen Landesmuseums Trier, 2), 447 p.

Halbout P., Pilet C., Vaudour C. (dir.)
1987 : *Corpus des objets domestiques et des armes en fer de Normandie du Ier au XVe siècle*, Caen, Musée de Normandie (coll. Cahiers des Annales de Normandie, 20), 255 p.

Hallavant Ch.
2011 : *Étude carpologique d'une cuisine incendiée dans une* domus *gallo-romaine de la cité antique d'*Anderitum, *commune de Javols (Lozère)*, Toulouse, Traces-Terrae, 6 p. [consultable au SRA de Languedoc-Roussillon].

Heizmann N., Wiethold J.
2006 : « Mot-clé "Walnuss" », *in* Beck H., Geuenich D., Steuer H. (dir.), *Reallexikon der germanischen Altertumskunde*, 33, Berlin et New York, De Gruyter, p. 150-155.

Helmer D.
1992 : *La Domestication des animaux par les hommes préhistoriques*, Paris, Masson.

Hettiger S.
1997 : « Carré Jaude, Clermont-Ferrand », *BSR 1995*, SRA Auvergne, p. 68-70.

Hiernard J.
1985 : « La ville antique », *in* Favreau R. (dir.), *Histoire de Poitiers*, Toulouse, Privat, p. 21-28.

Hofmann B.
1985 : *Inventaire de la quincaillerie antique*, Guiry-en-Vexin, Centre de recherches archéologiques du Vexin français (coll. Cahiers archéologiques, 5), 100 p.

Huet M.
1949 : « Aperçu des relations entre la pente et les populations piscicoles des eaux courantes », *Schweizerische Zeitschrift für Hydrologie*, 11, p. 332-351.

Hürbin W., Bavaud M., Jaconet S., Berger U.
1994 : « Le pain romain : la mouture, la cuisson, quelques recettes », *Augster Bliätter zur Römerzeit*, Augst, Römermuseum, 31 p.

Jacamon M.
2001 (4e éd.) : *Guide de dendrologie : arbres, arbustes, arbrisseaux des forêts françaises*, Nancy, ENGREF, 348 p.

Jacobi G.
1974 : *Werkzeug und Gerät aus dem* Oppidum *von Manching*, Wiesbaden, Deutsches Archäologisches Institut (coll. Die Ausgrabungen in Manching, 5), 370 p.

Jacomet S., Mermod O.
2002 : « L'agriculture », *in* Flutsch L., Niffeler U., Rossi F. (dir.), *La Suisse du Paléolithique à l'aube du Moyen-Âge* -V- *Époque romaine*, Bâle, Société suisse de préhistoire et d'archéologie, p. 155-164.

Jacomet S., Vandorpe P.
2011 : « Plantes anciennes et nouvelles : la région du Rhin supérieur et l'Allemagne du Sud-Ouest », *in* Reddé M. *et al.* (dir.), *Aspects de la romanisation dans l'est de la Gaule*, Glux-en-Glenne, Centre archéologique européen (coll. Bibracte, 21), p. 345-360.

Jacques A.
2007 : « La nécropole aristocratique de Saint-Nicolas-lez-Arras », *in* Kruta V., Leman-Delerive G. (dir.), *Feux des morts, foyer des vivants : les rites et symboles du feu dans les tombes de l'âge du Fer et de l'époque romaine, Actes du XXVIIe colloque international de HALMA-IPEL*, Villeneuve-d'Ascq, Université Lille-III (coll. Hors série à la *Revue du Nord*, coll. Art et Archéologie, 11), p. 35-49.

Jacquiot C.
1955 : *Atlas d'anatomie des bois de conifères*, Paris, Centre technique du bois, 135 p.

Jacquiot C., Trenard Y., Dirol D.
1973 : *Atlas d'anatomie des bois des angiospermes (essences feuillues)*, Paris, Centre technique du bois, 175 p.

Jansen G. C.
1997 : « Private Toilets at Pompeii: Appearance and Operation », *in* Bon S. (dir.), *Sequence and Space in Pompeii*, Oxford, Oxbow Monographs, p. 121-134.

Jouquand A.-M., Bernard R., Champagne F., Dumont A., Farago B., Lotti P., Mornais P., Vequaud B., Wittmann A.
2000 : *La Fouille de l'Îlot des Cordeliers, Poitiers (Vienne)*, DFS, Poitiers, SRA Poitou-Charentes.

Jouquand-Thomas A.-M., Seigne J.
2011 : « *Case Study* : Poitiers antique, latrines publiques et chasse d'eau », *in* Jansen G. C. M., Koloski-Ostrow A. O., Moormann E. M. (dir.), *Roman Toilets: their Archaeology and Cultural History*, Leuven, Paris, Walpole,

Ma-Peeters (coll. Suppl. à *BABESCH, Annual Papers on Mediterranean Archaeology*, 19), p. 88-89.

Jouquand A.-M., Wittmann A.
2010 : « Des ateliers et des boutiques en bordure d'un complexe monumental (thermes, *forum* ?) à Poitiers à la fin du IIIe siècle après J.-C. », *in* Chardon-Picault P. (dir.), *Aspects de l'artisanat en milieu urbain : Gaule et Occident romain, Actes du colloque international d'Autun, 20-22 sept. 2007*, Dijon (coll. Suppl. à la *RAE*, 28), p. 73-83.

Jung C., Bel V. (dir.)
2010 : *Occupations d'un espace rural antique dans le territoire de la cité de Béziers, autoroute A75 : section Béziers-Pézenas-Secteur 1*, Rapport final d'opération, Inrap Méditerranée, 4 vol.

Jung C., Compan M., Figueiral I.
2009 : « Les cultures et les pratiques agricoles antiques dans la cité de Béziers : l'exemple de la viticulture et de l'arboriculture sur l'A75 (Pézenas-Béziers, Hérault) », in *El territori i els seu recuros*, Girona, Universitat de Girona i Grup de Recerca Arqueológica del Pla de l'Estang (coll. *Estudis sobre el món rural d'època romana*, 4), p. 85-97.

Junkelmann M.
1997 : Panis militaris*: die Ernährung des römischen Soldaten oder der Grundstoff der Macht*, Mainz am Rhein, Philipp von Zabern (coll. Kulturgeschichte der antiken Welt, 75), 254 p.

Kasprzyck M., Labaune Y.
2003 : « La gestion des déchets à *Augustodunum* (Autun, Saône-et-Loire) durant l'époque romaine : les données archéologiques », *in* Ballat P., Cordier P., Dieudonné-Glad N. (dir.), *La Ville est ses déchets dans le monde romain : rebuts et recyclages, Actes du colloque de Poitiers, 19-21 sept. 2002*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire, 10), p. 99-116.

Kastenmeier P.
2005 : « Die Küche im mittleren Stockwerk der Suburbanen Thermen in Pompeji: Probleme der Nutzungsbestimmung von Gebäuden oder Gebäudeteilen », *in* Neudecker R., Zanker P. (dir.), *Lebenswelten : Bilder und Räume in der römischen Stadt der Kaiserzeit*, Wiesbaden, Dr. L. Reichert (coll. Palilia, 16), p. 147-151.
2007 : *I luoghi del lavoro domestico nella casa pompeiana*, Roma, « L'Erma » di Bretschneider (coll. Studi della Soprintendenza Archelogica di Pompei, 23), 175 p.

Kaurin J.
2008 : « Approche fonctionnelle des couteaux de la fin de l'âge du Fer : l'exemple de la nécropole orientale de l'oppidum du Titelberg (Grand-Duché du Luxembourg) », *Archäologisches Korrespondenzblatt*, 38, 1, p. 521-536.

Kleberg T.
1957 : *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'Antiquité romaine : études historiques et philologiques*, Uppsala, Almqvist & Wiksells (coll. Bibliotheca Ekmaniana Universitatis Regiae Upsaliensis, 61), 163 p.

Kockel V.
1985 : « Archäologische Funde und Forschungen in den Vesuvstädten I », *Archäologischer Anzeiger*, 1985, p. 495-571.

Künzl E.
1993 : « Kochkessel und Kochgerät », *in* Künzl E. (dir.), *Die Alamannenbeute aus dem Rhein bei Neupotz: Plünderungsgut aus dem römischen Gallien*, Bonn, Verlag des Römisch-Germanischen Zentralmuseum (coll. Römisch-Germanischen Zentralmuseums, 34), vol. 1, p. 231-247.

Labrousse M.
1972 : « Informations archéologiques : circonscription de Midi-Pyrénées », *Gallia*, 30- 2, p. 470-510.

Lacroix B., Joffroy R., Lebel P., Duchatel J.
1956 : « Instruments gallo-romains en fer à manches pliants », *RAE*, 7, p. 296-303.

La Croix C. de
1905 : « Les origines des anciens monuments religieux de Poitiers et celles du square du Palais de Justice », *Bulletin de la Société des Antiquaires de l'Ouest*, XXIX, p. 1-80.

Lambinon J., Delvosalle L., Duvigneaud J.
2004 (5e éd.) : *Nouvelle flore de la Belgique, du Grand-Duché de Luxembourg, du nord de la France et des régions voisines (Ptéridophytes et Spermatophytes)*, Meise, éd. du Patrimoine du Jardin botanique national de Belgique, 1167 p.

Lancha J., Lasfargues J., Desbat A.
1974 : « Trois nouveaux pavements lyonnais : 1re partie, présentation de la fouille, musée archéologique », *RAE*, 25, 1, p. 489-494.

Lanos P., Dufresne P.
2012 : « Résultats des dix analyses archéomagnétiques (2005-2010) : annexe 1 au rapport final du programme annuel 2012 », *in* Mauné St., Carrato Ch. (dir.), *Atelier de potiers gallo-romains et* villa *de Saint-Bézard à Aspiran (Hérault)*, DFS, Rapport final de programme annuel, Lattes, CNRS, p. 211-350.

La Torre G. F.
1988 : « Gli impianti commerciali ed artigianali nel tessuto urbano di Pompei », *in* Franchi Dell'Orto L. (dir.), *Pompei: l'informatica al servizio di una città antica* -1- *Analisi delle funzioni urbane*, Roma, « L'Erma » di Bretschneider, p. 73-102.

Laubenheimer F., Ouzoulias P., Van Ossel P.
2003 : « La bière en Gaule : sa fabrication, les mots pour le dire, les vestiges archéologiques : première approche », *RAP*, 1-2, p. 47-63.

Laur-Belart R.
1991 (5e éd.) : *Guide d'Augusta Raurica*, éd. augmentée par L. Berger, Basel, Historische und Antiquarische Gesellschaft zu Basel, 215 p.

Le Barrier Ch.
2008 : « Nouvelle approche de la trame viaire d'*Augustonemetum », in* Dartevelle H. (dir.), *Atlas topographique d'*Augustonemetum, Rapport d'activité, SRA d'Auvergne, Clermont-Ferrand, p. 184.

Leblanc O.
2007 : *Les Faciès des céramiques communes de la Maison des dieux Océan à Saint-Romain-en-Gal (Rhône) du Ier siècle avant J.-C. au IIIe siècle après J.-C.*, Marseille, SFECAG (coll. Suppl. 3), 208 p.

Le Cloirec G.
2008a : *Carhaix antique, la* domus *du Centre hospitalier : contribution à l'histoire de* Vorgium, *chef-lieu de la cité des Osismes*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 264 p.
2008b : « La *domus* du Centre hospitalier de Carhaix-Plouguer », *in* Monteil M., Tranoy L. (dir.), *La France gallo-romaine*, Paris, La Découverte, p. 158.

Le Fur J.
2011 : *Étude archéozoologique de la faune issue du comblement de la* natatio *de la* villa *de Vareilles (Paulhan, Hérault)*, Mémoire de Master 2, Université Paul-Valéry Montpellier-III, inédit.

Legagneux M.
2011 : *Étude céramique préliminaire de Grand : fouille de la rue du Ruisseau (2010) et four de potier de la rue de Liffol (1968)*, Mémoire de Master I, Université Paris-IV.

Legendre N.
1996 : « Techniques de formage des chaudrons gallo-romains en alliage cuivreux : les découvertes d'Alspach (Haut-Rhin) et d'Hettange-Grande (Moselle) », *RAE*, 47, p. 67-77.

Léger C.
2011 : *Le Petit mobilier du complexe gallo-*

romain de Saint-Bézard, Aspiran, Hérault (fouille 2005-2010) : étude et synthèse, Mémoire de Master 2, Université Paul-Valéry Montpellier-III, inédit.

Leglay M.
1968 : « Informations archéologiques, Rhône-Alpes : Saint-Romain-en-Gal », *Gallia*, 26, 2, p. 580-583.
1970 : « Découvertes archéologiques à Saint-Romain-en-Gal (Rhône) », *RA*, p. 173-183.

Leguiloux M.
1994 : *L'Archéozoologie et l'interprétation des sites : recherches archéozoologiques sur la Provence romaine et médiévale*, Thèse de doctorat, Université Aix-Marseille-I, 3 vol. [consultable à l'Université].

Lepetz S.
1996 : *L'Animal dans la société gallo-romaine de la France du Nord*, Amiens (coll. n° spécial à la *RAP*, 12), 174 p.

Lequoy M.-C.
1993 : « Le dépôt funéraire de La Mailleraye-sur-Seine », in *Les Celtes en Normandie : les rites funéraires en Gaule (IIIe-Ier siècle avant J.-C.), Actes du 14e colloque de l'AFEAF, Évreux, 1990*, Rennes, RAO (coll. Suppl. à la *RAO*, 6), p. 121-133.

Lequoy M.-C., Lotti P., Gaston C., Mutarelli V.
1995 : *Métro-bus de l'agglomération rouennaise - station Palais de Justice - L'Antiquité*, Rouen, DRAC Haute-Normandie.

Libois R.-M., Hallet-Libois C.
1988 : *Éléments pour l'identification des restes crâniens des poissons dulçaquicoles de Belgique et du nord de la France* -2- Desse J., Desse N. (dir.), *Cypriniformes, fiche d'ostéologie animale pour l'archéologie, série A : poissons*, n° 4, Juan-les-Pins, APDCA.

Libois R.-M., Hallet-Libois C., Rosoux R.
1987 : *Éléments pour l'identification des restes crâniens des poissons dulçaquicoles de Belgique et du nord de la France* -1- Desse J., Desse N. (dir.), *Anguilliformes, Gastrostéiformes, Cyprinodontiformes et Perciformes, fiche d'ostéologie animale pour l'archéologie, série A : poissons*, n° 3, Juan-les-Pins, APDCA.

Lieutaghi P.
2004 : *Le Livre des arbres, arbustes et arbrisseaux*, Arles, Actes Sud, 1322 p.

Lignereux Y., Peters J.
1996 : « Techniques de boucherie et rejets osseux en Gaule romaine », *Anthropozoologica*, 24, p. 45-98.

Lindenthal J.
2007 : *Die ländliche Besiedlung der nördlichen Wetterau in römischer Zeit*, Wiesbaden, Selbsverlag des Landesamtes für Denkmalpflege Hessen (coll. Materialen zur vor- und fruhgeschichte von Hessen, 23).

Ling R.
1997 : *The Insula of the Menander at Pompeii* -I- *The Structures*, Oxford, Clarendon Press, 393 p.

Lintz G.
2001 : « Le mobilier non céramique », *in* Lintz G. (dir.), *La Nécropole des Sagnes à Pontarion (Creuse)*, Chauvigny, Association des publications chauvinoises (coll. Mémoire de l'Association des publications chauvinoises, 20), p. 53-73.

Longepierre S.
2007 : « L'apport des meules à la connaissance des moulins hydrauliques romains en Languedoc », *in* Brun J.-P., Fiches J.-L. (dir.), *Énergie hydraulique et machines élévatrices d'eau dans l'Antiquité, Actes du colloque international de Vers-Pont-du-Gard, 20-22 sept. 2006*, Naples, Centre Jean-Bérard et Paris, De Boccard (coll. du Centre Jean-Bérard, 27), p. 167-183.
2011 : « Moulins manuels, à sang et hydrauliques durant l'Antiquité dans le sud-est de la France : essai de définition », *in* Buchsenschutz O. *et al.* (dir.), *Évolution typologique et technique des meules du Néolithique à l'an mille, Actes des IIIe rencontres archéologiques de l'archéosite gaulois, Saint-Julien-sur-Garonne, 2009*, Bordeaux, Fédération Aquitania (coll. Suppl. à *Aquitania*, 23), p. 81-94.
2012 : *Meules, moulins et meulières en Gaule méridionale du IIe s. av. J.-C. au VIIe s. ap. J.-C.*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Monographies *Instrumentum*, 41), 569 p.

Loustaud J.-P., Viroulet J.-J.
1981 : « Un puits gallo-romain comblé à la fin du IIIe siècle apr. J.-C. à Limoges », *RACF*, 20, p. 63-76.

Luginbühl Th., Monnier J., Dubois Y. (dir.)
2001 : *Vie de palais et travail d'esclave : la villa romaine d'Orbe-Boscéaz*, Catalogue d'exposition, Espace Arlaud, 5 oct.-30 déc. 2001, Lausanne, Document du Musée cantonal d'archéologie et d'histoire.

Magnan D., Vermeersch D., Le Coz G. (dir.)
2012 : *Les Édifices de spectacle antiques en Île-de-France*, Tours, FERACF (coll. Suppl. à la *RACF*, 39), 393 p.

Maiuri A.
1929 : « Pompei: relazione sui lavori di scavo dall'aprile 1926 al dicembre 1927 », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 354-438.

Malrain F., Blondiau L., Chaidron C., Auxiette G., Legros V., Pinard E.
2007 : « Les enclos laténiens sont-ils toujours des fermes ? », *RAP*, 3-4, p. 17-55.

Manning W. H.
1985 : *Catalogue of the Romano-British Iron Tools, Fittings and Weapons in the British Museum*, London, British Museum Publication Limited, 197 p.

Marcy Th., Soupart N., Willems S.
2008 : « Le caveau funéraire de Fontaine-Notre-Dame (Nord) : un exemple de choix entre influences atrébate et nervienne », in « Dossier : archéologie funéraire », *Revue du Nord*, 90, 378, p. 9-29.

Marguerie D., Hunot J.-Y.
2007 : « Charcoal Analysis and Dendrology: Data from Archaeological Sites in North-Western France », *Journal of Archaeological Sciences*, 34, 9, p. 1417-1433.

Marinval Ph.
2011 : « Études carpologiques : ann. 18.1 », *in* Trintignac A., Marot E., Ferdière A. (dir.), *Javols*-Anderitum *(Lozère), chef-lieu de la cité des Gabales : une ville romaine de moyenne montagne*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire romaine, 21), p. 549-550.

Marinval Ph., Maréchal D., Labadie D.
2002 : « Arbres fruitiers et cultures jardinées gallo-romains à Longueil-Sainte-Marie (Oise) », *Gallia*, 59, p. 253-271.

Marot E.
2007 : *L'Approvisionnement céramique de Javols*-Anderitum *de la fin du Ier s. av. J.-C. au IIIe s. ap. J.-C. dans son contexte chrono-typologique, économique et culturel pour le sud-est du Massif central*, Thèse de doctorat d'Histoire, Université de Tours, 3 vol., 842 p. [consultable au LAT, Tours].

Marot E. (dir.)
2007 : « Une resserre incendiée au début du IIe s. ap. J.-C. à Javols-*Anderitum* (Lozère) », *RAN*, 40, p. 325-413.

Matterne V.
2001 : *Agriculture et alimentation végétale durant l'âge du Fer et l'époque gallo-romaine en France septentrionale*, Montagnac, Monique Mergoil, 310 p.
2003 : « Analyse carpologique des graines découvertes en 2002 dans les incinérations de JPO.02 et JRE.02 et la cuisine de JPN.02 », *in* Ferdière A. (dir.), *Rapport final de synthèse, Programme pluriannuel d'évaluation du site archéo-*

logique de Javols (1996-2003), 2 vol., Tours [vol. 2 consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

2011 : « Études carpologiques : ann. 18.2 », *in* Trintignac A., Marot E., Ferdière A. (dir.), *Javols*-Anderitum *(Lozère), chef-lieu de la cité des Gabales : une ville romaine de moyenne montagne*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire romaine, 21), p. 551-552.

Matterne V., Yvinec J.-H., Gemehl D.

1998 : « Stockage de plantes alimentaires et infestation par les insectes dans un grenier incendié de la fin du IIe siècle après J.-C. à Amiens (Somme) », *RAP*, 3-4, p. 93-122.

Mau A.

1894 : « Scavi di Pompei 1892-1893. Reg. V, ins. 2 », *Mitteilungen des Deutschen Archaeologischen Instituts, Römische Abteilung*, 9, p. 37-61.

1899 : *Pompeii: its Life and Art*, London, MacMillan, 608 p.

Mauné St.

1996 : « Nouvelles catégories céramiques de l'Antiquité en Biterrois -1- La céramique commune réductrice micacée (IIIe s.) », *Archéologie en Languedoc*, 20-2, p. 80-88.

2003 : « La *villa* gallo-romaine de Vareilles à Paulhan, Hérault (fouille de l'autoroute A75) : un centre domanial du Haut-Empire spécialisé dans la viticulture ? », *in* Lepetz S., Matterne V. (dir.), « Cultivateurs, éleveurs et artisans dans les campagnes de Gaule romaine : matières premières et produits transformés, Actes du VIe colloque international d'AGER, Compiègne, 5-7 juin 2002 », *RAP*, 1-2, p. 309-337.

2007 : « Le statut et la place des ateliers de potiers dans les campagnes de Gaule Narbonnaise durant le Haut-Empire : l'exemple de la moyenne vallée de l'Hérault », in *Tallers ceràmics i produccio agricola*, Girona, Universitat de Girona i Grup de Recerca Arqueológica del Pla de l'Estang (coll. *Estudis sobre el món rural d'època romana*, 2), p. 151-184.

2010a : « La *villa* de *Quintus Iulius Primus* à Aspiran (Hérault) : un centre domanial de Gaule Narbonnaise », *in* Bakouche M. (dir.), « L'Homme et la Science, Actes du XVIe congrès de l'Association Guillaume-Budé, Université Paul-Valéry Montpellier-III, 1-4 sept. 2008 », *Pallas*, 84, p. 111-143.

2010b : « Destins croisés, histoires séparées : les villae vinicoles antiques de Vareilles (Paulhan) et de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault) », *in* Delestre X., Marchesi H. (dir.), *Archéologie des rivages méditerranéens : 50 ans de recherches, Actes du colloque d'Arles, 28-30 oct. 2009*, Paris, Errance, p. 367-374.

Sous presse : « Aux frontières des cités de Béziers, Lodève et Nîmes : la moyenne vallée de l'Hérault dans l'Antiquité : développement économique et exploitation des territoires », *in* Besson Cl., Triboulot B., Blin O., Cazanove O. de, Van Ossel P. (dir.), *Franges urbaines et confins territoriaux : la Gaule dans l'Empire, Actes du colloque international de Versailles, 29 févr.-3 mars 2012*.

Mauné St., Bourgaut R., Lescure J., Carrato Ch., Santran C.

2006 : « Nouvelles données sur les productions céramiques de l'atelier de Dourbie à Aspiran (Hérault) : première moitié du Ier s. ap. J.-C. », *in* Rivet L. (dir.), *Actes du congrès de la SFECAG, Pézenas, 25-28 mai 2006*, Marseille, SFECAG, p. 157-188.

Mauné St., Bourgaut R., Paillet J.-L. avec la collab. de Longepierre S., Marchand G.

2007 : « Un moulin hydraulique du IIe s. ap. J.-C. dans l'établissement de l'Auribelle-Basse (Pézenas, Hérault) », *in* Brun J.-P., Fiches J.-L. (dir.), *Force hydraulique et machines à eau dans l'Antiquité romaine, Actes du colloque international du Pont du Gard, 20-22 sept. 2006*, Naples, Centre Jean-Bérard (coll. du Centre Jean-Bérard, 27), p. 115-148.

Mauné S., Carrato Ch. (dir.)

2010 : *Atelier de potier gallo-romain et la villa de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault)*, Rapport final de programme annuel, CNRS, Lattes, 253 p., inédit.

2012a : *Atelier de potier gallo-romain et la villa de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault)*, Rapport final de programme annuel, CNRS, Lattes, 203 p., inédit.

2012b : « Le complexe domanial et artisanal de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault) au début du Ier s. ap. J.-C. », *RAN*, 45, p. 17-161.

Mauné S., Durand B. (dir.)

2008 : *Atelier de potier gallo-romain et la villa de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault)*, Rapport final de programme annuel, CNRS, Lattes, 2 vol., 352 p., inédit.

Mauné S., Durand B., Carrato Ch. (dir.)

2009 : *Atelier de potier gallo-romain et la villa de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault)*, Rapport final de programme annuel, CNRS, Lattes, 234 p., inédit.

Mauné St., Feugère M., Forest V., Brien-Poitevin F.

2006 : « Consommation et approvisionnement culinaires dans la région de Béziers au IIIe s. : l'exemple de la *villa* de Lieussac (Montagnac, Hérault) », *in* Mauné M., Genin M. (dir.), *Du Rhône aux Pyrénées : aspects de la vie matérielle en Gaule Narbonnaise (fin Ier s. av. J.-C.-VIe s. ap. J.-C.)*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire romaine, 14), p. 201-226.

Mauné St., Lescure J.

2008 : « La typo-chronologie de la céramique brune orangée de Béziers (BOB) : état de la question et perspectives (IIe-IIIe s. ap. J.-C.) », *in* Rivet L. (dir.), *Actes du congrès de la SFECAG, Ampurias, 1-4 mai 2008*, Marseille, SFECAG, p. 813-836.

Mauné St., Paillet J.-L.

2003 : « Les moulins hydrauliques de Vareilles (Paulhan) et de l'Auribelle-Basse (Pézenas, Hérault) : stockage et transformation des céréales dans l'économie rurale de Gaule Narbonnaise (Ier-IIIe s. ap. J.-C.) », *in* Anderson P.-C., Cummings L.-S., Schippers T.-K., Simonel B. (dir.), *Le Traitement des récoltes : un regard sur la diversité du Néolithique au présent, Actes des XXIIIe rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes, 17-19 oct. 2002*, Antibes, CÉPAM, p. 295-326.

Mauné St., Paillet J.-L., Sekhari Z.

2005 : « Les aqueducs de la *villa* de Vareilles à Paulhan (Hérault) : Ier s. av. J.-C.-IIIe s. apr. J.-C. », *in* Fabre G., Fiches J.-L., Leveau Ph. (dir.), « Dossier : Aqueducs de la Gaule méditerranéenne », *Gallia*, 62, p. 131-145.

Mauné St., Silvereano S., Feugère M., Bussière J., Raux S., Forest V., Lescure J., Sanchez C.

2004 : « Les poubelles de Titus Iulius Paternus à l'Auribelle-Basse (Pézenas, Hérault) : étude d'un dépotoir des années 140-170 ap. J.-C. », *in* Rivet L. (dir.), *Actes du congrès international de la SFECAG, Vallauris, 20-23 mai 2004*, Marseille, SFECAG, p. 403-430.

Mauné St., Stephenson P., Rovira N., Longepierre S.

À paraître : « Le moulin hydraulique et la boulangerie de la villa de la Garanne (Berre-l'Étang, B.-du-Rh.) ».

Mayeske B. J.

1972 : *Bakeries, Bakers and Bread at Pompeii: a Study in Social and Economic History*, Ph. D. Thesis, University of Maryland, 252 p.

Mazois F.

1824 : *Les Ruines de Pompéi : seconde partie*, Paris, F. Didot Frères.

McParland L. C., Collinson M. E., Scott A. C., Campbell G. M., Veal R.

2010 : « Is Vitrification in Charcoal a Result of High Temperature Burning of Wood ? », *Journal of Archaeological Science*, 37, 10, p. 2679-2687.

Meffre J.-Cl., Loison G., Bonnaud S., Houix B.
2000 : *La Rocade-nord (quartier le Crès), Béziers (Hérault) : habitats préhistoriques et gallo-romains, fouille déc. 1999-fév. 2000*, Montpellier, AFAN-Méditerranée, inédit.

Miele F.
1989 : « La casa a schiera I, 11, 16: un esempio di edilizia privata a Pompei », *Rivista di Studi Pompeiani*, 3, p. 165-184.

Mignon J.-M., Doray I., Faure V., Bouet A.
1997 : « La *domus* suburbaine de "la Brunette" à Orange », *RAN*, 30, p. 173-202.

Mille P.
1993 : « Le choix des essences opéré par les artisans du bois à la fin du Moyen Âge : glossaire », *Revue Forestière française*, XLV, 2, p. 165-177.

Miller F. P., Vandome A. F., McBrewster J.
2010 : *Cuisine de la Rome antique*, Milton Keynes, Alphascript Publishing, 94 p.

Miniero P.
1988 : « Ricerche sull'Ager Stabianus », *in* Curtis R. I. (dir.), *Studia Pompeiana & Classica in honor of Wilhelmina F. Jashemski* -1- *Pompeiana*, New Rochelle, A. D. Caratzas, p. 231-292.

Monteix N.
2007a : « Cauponae, popinae et "thermopolia" : de la norme littéraire à la réalité pompéienne », in *Contributi di archeologia vesuviana III*, Roma, « L'Erma » di Bretschneider (coll. Studi della Soprintendenza archeologica di Pompei, 21), p. 115-126.
2007b : « Du couteau au boucher : remarques préliminaires sur la préparation et le commerce de la viande à Pompéi », *in* Van Andringa W. (dir.), *Sacrifices, marché de la viande et pratiques alimentaires dans les cités du monde romain*, Turnhout, Brepols (coll. Food and History, 5.1), p. 169-195.
2010a : *Les Lieux de métier : boutiques et ateliers d'Herculanum*, Rome, EFR (coll. BEFAR, 344), xiv p. et 478 p.
2010b : « Pompéi, "Pistrina" : recherches sur les boulangeries de l'Italie romaine », *MEFRA*, 122, 1, p. 275-282.
2012 : « Pompéi et Herculanum : observatoires privilégiés de résiliences urbaines inachevées ? », *in* Djament Tran G., Reghezza-Zitt M. (dir.), *Résiliences urbaines : les villes face à la catastrophe*, Paris, Le Manuscrit (coll. Recherche et Université), p. 47-71.

Monteix N., Aho S., Coutelas A., Garnier L., Zech-Matterne V., Zanella S.
2011 : « Pompéi, "Pistrina" : recherches sur les boulangeries de l'Italie romaine », *MEFRA*, 123, 1, p. 306-313.

Monteix N., Aho S., Garnier L., Hartz C., Letellier É., Zanella S.
2012 : « Pompéi, Pistrina », in *Chronique des activités archéologiques de l'École française de Rome* [publié en ligne : http://cefr.revues.org/328].

Monteix N., Rosso E.
2008 : « L'artisanat du plomb à Pompéi », *MEFRA*, 120, 1, p. 241-247.

Morales A., Rosenlund K.
1979 : *Fish Bone Measurements: an Attempt to Standardize the Measuring of Fish Bones from Archaeological Sites*, Copenhagen, Steenstrupia.

Mordant C. (dir.)
1994-1995 : « Bourgogne », *Gallia Informations 1996*, p. 71-257.

Mouchet C.
2007 : *Reconstitution en trois dimensions d'une resserre incendiée au début du IIe siècle après J.-C. (Javols-*Anderitum, *Lozère, 48)*, Rapport de projet personnel, Diplôme de licence en imagerie numérique, IUT du Puy-en-Velay, 22 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

Munoz C.
1994 : « Les ustensiles de cuisine en fer gallo-romains : la préparation et la cuisson de la viande », *in* Joly M., Marchand L. (dir.), *Boire et manger en Bourgogne : usage et fonctions du mobilier archéologique du Néolithique au Moyen Âge, Actes des 2e journées de rencontres d'ARIA Bourgogne à Auxerre, 7-8 mars 1992*, Dijon, DRAC (coll. *Cahiers archéologiques de Bourgogne*, 5), p. 67-76.

Neri V.
1985 : « L'alimentazione povera nell'Italia romana », in *L'Alimentazione nell'Antichità*, Parma-Ferrara, Belriguardo, p. 239-262.

Niemeyer B.
1993 : « Restaurierung und Herstellunstechnik von Eisenkanne und Rechaud aus dem Römischen Schatzfund von Vienne (dép. Isère, Frankreich) », *Archäologisches Korrespondenzblatt*, 23, p. 231-235.

Ode B. (dir.)
2004 : *PCR : évaluation du site de Javols-*Anderitum *(Lozère)*, Rapport 2004 (janv. 2005), 233 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

Olive Ch.
1989 : « Une installation de pressurage en Lodévois à Péret (Hérault) et son abandon dans la seconde moitié du IIe s. ap. J.-C. », *Documents d'archéologie méridionale*, 12, p. 223-244.
1993 : « Péret, la Combe de Fignols », *in* Pellecuer Chr. (dir.), *HARUR, Formes de l'habitat rural en Gaule Narbonnaise*, Valbonne, APDCA, vol. 1.

Oueslati T.
2006 : *Approche archéozoologique des modes d'acquisition, de transformation et de consommation des ressources animales dans le contexte urbain gallo-romain de Lutèce (Paris, France)*, Oxford, Archaeopress (coll. BAR International Series, 1479), 416 p.

Pasqui A.
1899 : « La villa pompeiana della Pisanella presso Boscoreale », *Monumenti Antichi dei Lincei*, 7, p. 397-580.

Paunier D., Luginbühl Th. (dir.)
2004 : *Bibracte, le site de la maison 1 du Parc aux Chevaux (PC1) : des origines de l'*oppidum *au règne de Tibère*, Glux-en-Glenne, Centre archéologique européen (coll. Bibracte, 8), 472 p., 350 fig.

Pautreau J.-P. (dir.)
1999 : *Antran (Vienne) : un ensemble aristocratique du premier siècle*, Poitiers, Musées de Poitiers (coll. Regard sur les collections, Archéologie), 119 p.

Pellecuer Chr.
2000 : *La* Villa *des Prés-Bas (Loupian, Hérault) dans son environnement : contribution à l'étude des* villae *et de l'économie domaniale en Narbonnaise*, Thèse de doctorat, Aix-en-Provence, 2 vol., 565 p.

Perrin Fr. (dir.)
1990 : *Un Dépôt d'objets gaulois à Larina, Hières-sur-Amby (Isère)*, Lyon, ALPARA (coll. DARA, 4), 176 p.

Petit J.-P. avec la collab. de Brunella P., Deru X., Echt R., Reinhard W., Sarateanu-Müller F.
2005 : *Bliesbruck-Reinheim : Celtes et Gallo-Romains en Moselle et en Sarre*, Paris, Errance, 221 p.

Petit J.-P., Santoro S. *et al.*
2007 : *Vivre en Europe romaine : de Pompéi à Bliesbruck-Reinhein*, Paris, Errance, 246 p.

Petit J.-P., Schaub J. *et al.*
1995 : *Bliesbruck-Reinheim : parc archéologique européen*, Paris, Imprimerie nationale (coll. Guide archéologique de la France), 120 p.

Pion P., Genty P.-Y.
2002 : « Pain pita et pain gaulois : un four domestique laténien du genre *tannur* à La Ferté-Hauterive (Allier) », *in* Méniel P., Lambot B. (dir.), *Repas des vivants et nourriture pour les morts en Gaule*,

Actes du XXVe colloque de l'AFEAF, Charleville-Mézières, 2001 (coll. *Mémoire de la Société archéologique champenoise*, 16, suppl. 1), p. 209- 230.

Poirier Ph.
1999 : « Architecture, combustibles et environnement des thermes de Chassenon : l'apport de l'anthracologie », *Aquitania*, XVI, p. 179-181.

Pomarèdes H.
2008 : « Viticulture et équipements de production dans la cité de Lodève durant le Haut-Empire : apport des découvertes récentes autour de Clermont-L'Hérault », *RAN*, 41, p. 7-41.
2011 : *Implantation d'une ferme préaugustéenne et développement d'une petite villa de la cité de Béziers (fin Ier s. av./ IIIe s. ap. J.-C.), la Lesse, Sauvian (Hérault)*, Rapport final d'opération, Inrap Méditerranée, 377 p.

Pomarèdes H., Barberan S., Fabre L., Rigoir Y.
2005 : *La Quintarié (Clermont-l'Hérault) : établissement agricole et viticole, ateliers de céramiques paléochrétiennes (Ier-VIe s. ap. J.-C.)*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire romaine, 14), 193 p.

Pomarèdes H., Compan M., Figueiral I., Rascalou P., Tardy Ch.
2010 : « La ferme de la fin du Ier s. av. J.-C. de Sauvian/la Lesse-Espagnac : genèse d'une petite *villa* de la cité de Béziers », in *Epoca de canvis: als inicis de la romanitzacio*, Girona, Universitat de Girona i Grup de Recerca Arqueológica del Pla de l'Estang (coll. *Estudis sobre el món rural d'època romana*, 5), p. 200-217.

Pompéi…
2011 : *Pompéi : un art de vivre*, Catalogue d'exposition, Musée Maillol, 21 sept. 2011-12 févr. 2012, Paris, Gallimard, 224 p.

Poupon F.
2009 : *Étude archéozoologique de l'ensemble faunique de la cuisine de JPN.02*, Rapport inédit, 13 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

Poux M.
2010 : *Villa de Goiffieux, commune de Saint-Laurent-d'Agny (Rhône)*, Rapport de fouille intermédiaire, Lyon, SRA Rhône-Alpes, 400 p.

Poux M. (dir.)
2009 : *Rapports de fouille de la campagne 2009* [publié en ligne : http://www.luern.fr/Gofiac/Accueil.htm, onglet « Ressources »].
2010 : *Rapports de fouille de la campagne 2010* [publié en ligne : http://www.luern.fr/Gofiac/Accueil.htm, onglet « Ressources »].
2011 : *Rapports de fouille de la campagne 2011* [publié en ligne : http://www.luern.fr/Gofiac/Accueil.htm, onglet « Ressources »].

Poux M., Feugère M.
2002 : « Le festin et la médiatisation des élites celtiques », *in* Guichard V., Perrin F. (dir.), *L'Aristocratie Celte de la fin de l'Âge du fer, Actes du colloque de Glux-en-Glenne, juin 1999*, Glux-en-Glenne, Centre archéologique européen (coll. Bibracte, 6), p. 199-222.

Poux M., Silvino T.
À paraître : « Les formes de l'habitat dans les campagnes lyonnaises durant l'Antiquité tardive : données anciennes et récentes », *in* Kasprzyk M. (dir.), *L'Antiquité tardive dans l'est de la Gaule, II, Actes du 2e colloque de l'ATEG, 16-17 sept. 2010, Châlons-en-Champagne* (coll. Suppl. à la *RAE*).

Prammer J.
1991 : « Ausgrabungen und Funde im Stadtgebiet Straubing 1990-1991 », *Jahresbericht des historischen Vereins für Straubing und Umgebung*, 93, p. 11-22.

Prevost-Dermarkar S.
2002 : « Les foyers et les fours domestiques en Égée au Néolithique et à l'âge du Bronze », *Civilisations*, 49 [publié en ligne en juin 2005 : http://civilisations.revues.org/1475].

Provost M. *et al.*
1999 : *Le Gard*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG, 30/2 et 30/3*), 865 p.

Provost M., Meffre J.-Cl.
2003 : *Vaison-la-Romaine et ses campagnes*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG, 84/1)*, 552 p.

Provost M., Rémy B.
1994 : *La Haute-Loire*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG, 43*), 192 p.

Py M.
1990 : *Culture, économie et société protohistorique dans la région nîmoise*, Rome, EFR (coll. de l'EFR 131), 2 vol., 957 p.
2009 : Lattara/*Lattes (Hérault) : comptoir gaulois méditerranéen entre Étrusques, Grecs et Romains*, Paris, Errance, 347 p.

Py M. (dir.)
1993 : *Dicocer : Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.-VIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattes, ADALR (coll. *Lattara*, 6), 621 p.

Rameau J.-C., Gauberville C., Drapier N.
2000 : *Gestion forestière et diversité biologique : identification et gestion intégrée des habitats et espèces d'intérêt communautaire, France, domaine atlantique*, Paris, ENGREF/ONF/IDF.

Rameau J.-C., Mansion D., Dume G.
1993 : *Flore forestière française. Guide écologique illustré* -2- *Montagnes*, Paris, éd. IDF, 2421 p.

Reddé M., Aupert P., Brulet R., Fellmann R., Haalebos J.-K., Schnurbein S. von
2006 : *Les Fortifications militaires*, Paris, éd. de la MSH (coll. DAF, 100), 477 p.

Renaud A.
2012 : *Alimentation carnée et gestion des populations animales sur le territoire de la cité de Nîmes (Hérault et Gard, IIe s. av.-IIIe s. ap. J.-C.)*, Thèse de doctorat, Université Paul-Valéry Montpellier-III, inédit.

Révillon S., Bouche K., Wozny L.
1994 : « La partie agricole d'une grande exploitation rurale d'époque romaine : le gisement des "Hauts de Clauwiers", Seclin (Nord) », *Revue du Nord-Archéologie*, 76, p. 99-146.

Rivet L.
2010 : *Recherches archéologiques au cœur de* Forvm Ivlii *: les fouilles dans le groupe épiscopal de Fréjus et à ses abords (1979-1989)*, Paris, Errance, BAMA-6, 420 p.

Rivet L., Brentchaloff D., Roucole S., Saunier S.
2001 : *Atlas topographique des villes de Gaule méridionale* -II- *Fréjus*, Montpellier (coll. Suppl. à la *RAN*, 32*)*, 512 p.

Rodet-Belarbi I., Forest V.
2004 : « Étude archéozoologique », *in* Thernot R., Bel V., Mauné S. (dir.), *L'Établissement rural antique de Soumaltre (Aspiran, Hérault, fouilles A75) : ferme, auberge, nécropole et atelier de potiers en bordure de la voie* Cessero-Condatomagus *(Ier-IIe s. ap. J.-C.)*, Montagnac, Monique Mergoil, p. 193-204.

Roger A.
1975 : « Mâlain-*Mediolanum*, C : foyers et fours », *RAE*, 26/3-4, 101-102, p. 263-271.

Rouquet-Richard N.
1997 : « La céramique gallo-romaine du parc Saint-Paul à Bourges (Cher) », *in* Rivet L. (dir.), *Actes du congrès de la SFECAG, Le Mans, 8-11 mai 1997*, Marseille, SFECAG, p. 357-374.

Royet R., Berger J.-F., Laroche C., Royet E., Argant J., Bernigaud N., Bouby L., Bui Thi M., Forrest V., Lopez-Saez A.
2006 : « Les mutations d'un domaine de La Tène au haut Moyen Âge : le Vernai

à Saint-Romain-de-Jalionas (Isère) », *Gallia*, 63, p. 283-325.

Ruas M.-P.
1992 : « Les plantes exploitées en France au Moyen Âge d'après les semences archéologiques », *Flaran*, 12, p. 9-35.

Ruffaldi P., Ritz F., Richard H., Dambrine E., Dupouey J.-L.
2007 : « Analyse pollinique de la mardelle d'Assenoncourt (Moselle, France) : impact des pratiques agricoles sur la biodiversité végétale en milieu forestier », *in* Dupouey J.-L., Dambrine E., Dardignac C., Georges-Leroy M. (dir.), *La Mémoire des forêts, Actes du colloque « Forêt, archéologie et environnement »*, Nancy, 14-16 déc. 2004, Nancy, coédité par l'ONF, l'INRA et la DRAC de Lorraine, 294 p.

Sabrié M., Sabrié R., Solier Y.
1987 : *La Maison à Portiques du Clos de la Lombarde à Narbonne et sa décoration murale (fouilles 1975-1983)*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. à la *RAN*, 16), 370 p.

Salza Prina Ricotti E.
1978-1980 : « Cucine e quartieri servili in epoca romana », in *Atti della Pontificia accademia romana di archeologia. Rendiconti*, 51-52, p. 237-294.

Sanchez C.
2009 : *Narbonne à l'époque tardo-républicaine : chronologies, commerce et artisanat céramique*, Montpellier (coll. Suppl. à la *RAN*, 38), 492 p.

Sauget J.-M., Claval J.-C.
1989 : « Auvergne, Clermont-Ferrand (*Augustonemetum*) : ancienne confiturerie Humbert », *Gallia Informations, 1989-1*, p. 36-39.

Savalle C.
2005 : *Une Cuisine gallo-romaine sur le site de Javols*-Anderitum *(Lozère)*, Mémoire de Master 1, Tours, Université François-Rabelais, 2 vol., 23 p., 5 fig. [consultable au LAT, Tours].

Schmid E.
1967 : « Tierreste aus einer Grossküche von *Augusta Raurica* », *Basler Stadtbuch*, 1967, p. 176-186.
1972 : *Atlas of Animal Bones*, Amsterdam/Londres/New York, Elsevier Publishing Company, 159 p.
1989 : « Tierreste aus einer Grossküche von *Augusta Raurica* », *in* Schibler J., Schmid E. (dir.), *Tierknochenfunde als Schlüssel zur Geschichte der Wirtschaft, der Ernährung, des Handwerks und des sozialen Lebens in Augusta Raurica*, Augst (coll. *Augster Museumshefte*, 12), p. 35-43.

Schönfelder M.
2002 : *Das spätkeltische Wagengrab von Boé: Studien zu Wagen und Wagengrab der jüngeren Latènezeit*, Mayence, Verlag des Römisch-Germanischen Zentralmuseum (coll. Monographie des Römisch-Germanischen Zentralmuseum, 54), 421 p.

Schweingruber F. H.
1990 (3e éd.) : *Anatomie microscopique du bois : identification de matériel récent et subfossile d'essences de l'Europe centrale en tenant compte de la variabilité de structure du bois de tronc et de branche*, Zurich, Kommissionsverlag F. Flück-Wirth, Zürger, 226 p.

Senatore F.
1998 : « Ager Pompeianus : viticoltura e territorio nella piana del Sarno nel I sec.d.C. », *in* Senatore F. (dir.), *Pompei: il Sarno e la Penisola Sorrentina*, Pompei, Rufus, p. 135-166.

Service archéologique municipal de Bourges-*Avaricum* avec la collab. de Chimier J.-Ph., Gaultier M., Gillès de Pélichet S., Moirin A., Troadec J.
1996 : *Bourges (Cher) : parc Saint-Paul*, DFS de sauvetage urgent, série urbaine, 2 vol., vol. 1 : textes, 25 p. et vol. 2 : 42 fig. et ann. 1 : le mobilier, 10 p. (non pag.) et 7 pl.

Sigaut Fr.
1988 : « L'évolution technique des agricultures européennes avant l'époque industrielle », *RACF*, 27, p. 8-41.

Sogliano A.
1899 : « Boscoreale: nuove esplorazioni nella villa romana della Pisanella », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 14-16.

Spano G.
1912 : « Via dell'Abbondanza: il termopolio », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 111-120.

Splinder K.
2005 : **«** Ein Eisenhort der Zeitenwende von Fiecht in Nordtirol **»,** *Archäologisches Korrespondenzblatt*, 35-1, p. 39-54.

Stefani Gr.
2000a : « La villa del fondo Prisco in località Civita », *in* Guzzo P. G. (dir.), *Casali di ieri casali di oggi: architetture rurali e tecniche agricole nel territorio di Pompei e Stabiae*, Napoli, Arte tipografica, p. 45-47.
2000b : « Il ciclo del pane in epoca romana », *in* Guzzo P. G. (dir.), *Casali di ieri casali di oggi: architetture rurali e tecniche agricole nel territorio di Pompei e Stabiae*, Napoli, Arte tipografica, p. 123-128.
2003 : *Antiquarium di Boscoreale uomo e ambiente nel territorio vesuviano*, Pompei, Soprintendenza archeologica di Pompei, p. 18-127.
2005 : « Il termopolio di Asellina », *in* Stefani G. (dir.), *Cibi e sapori a Pompei e dintorni*, Pompei, Edizioni Flavius, p. 115-128.

Stefani Gr., Borgongino M.
2007 : « Ancora sulla data dell'eruzione », *Rivista di Studi Pompeiani*, 18, p. 204-206.

Stephenson Ph., Mathieu V., Mauné St. *et al.*
2011 : *La Villa de la Garanne, RD10 nouvelle déviation de la Fare-les-Oliviers, commune de Velaux et de Berre-l'Étang (Bouches-du-Rhône), région PACA*, Rapport final d'opération, Oxford Archéologie, 673 p.

Sternberg M.
1995 : *La Pêche à Lattes dans l'Antiquité à travers l'analyse de l'ichtyofaune*, Thèse de doctorat, Lattes, ADALR (coll. *Lattara*, 8), 152 p.
2006 : « Les poissons », *in* Bats M. (dir.), *L'îlot VI d'Olbia-de-Provence (fouilles 1982-1989)*, Aix-en-Provence, Centre Camille-Jullian (coll. Études massaliètes, 9), p. 431-449.
2007 : « Pêche et exploitation des milieux aquatiques du viiie s. au vie s. av. n.-è. à la Rabita de Guardamar », *in* Rouillard P., Gailledrat E., Sala Sellés F. (dir.), *Fouilles de la Rabita de Guardamar* -II- *L'Établissement protohistorique de la Fonteta (fin viiie-fin vie s. av. J.-C.)*, Madrid, Casa de Velazquez (coll. de la Casa de Velazquez, 96), p. 372-398.

Tallah L.
2004 : *Le Luberon et Pays d'Apt*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG, 84/2*), 431 p.

Talluault O.
2009 : *Étude archéozoologique du site gallo-romain de Javols/*Anderitum *: ensembles fauniques de la fin du ier siècle av. J.-C. au milieu du iiie siècle ap. J.-C.*, Mémoire de Master 2, Université François-Rabelais, vol. 1, 106 p. [consultable au LAT, Tours].

Tassinari S.
1993 : *Il vasellame bronzeo di Pompei*, Rome, « L'Erma » di Bretschneider (coll. Soprintendenza archeologica di Pompei, 5), 2 vol., 518 p. et 274 p.
1995 : *Vaisselle antique de bronze : collections du musée départemental des Antiquités de Rouen*, Rouen, Conseil général et les Amis des musées départementaux de la Seine-Maritime, 129 p.
1996 : « Bouillir, mijoter et cuire, porter et mesurer : le rôle de la vaisselle métallique dans les cuisines de Pompéi », *in* Bats M. (dir.), *Les Céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (ier s. av. J.-C./iie s. apr. J.-C.) : la vaisselle de cuisine et de table, Actes des Journées d'étude de Naples, 1994*, Naples, Centre Jean-Bérard (coll. du Centre Jean-Bérard, 14), p. 113-119.

Tchernia A.
2011 : *Les Romains et le commerce*, Naples, Centre Jean-Bérard (coll. Études, VIII), 439 p.

Tchernia A., Brun J.-P.
1999 : *Le Vin romain antique*, Grenoble, Glénat (coll. Le Verre et l'assiette), 159 p.

Thernot R., Bel V., Mauné St.
2004 : *L'Établissement rural antique de Soumaltre (Aspiran, Hérault, fouilles A75) : ferme, auberge, nécropole et atelier de potiers en bordure de la voie Cessero-Condatomagus (Ier-IIe s. ap. J.-C.)*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire romaine, 13), 388 p.

Trier, Augustusstadt der Treverer…
1984 : *Trier, Augustusstadt der Treverer: Stadt und Land in vor- und frührömischer Zeit*, Catalogue d'exposition, Trève, Rheinischen Landesmuseum Trier, 4 mai-10 nov. 1984, Mainz, Philipp von Zabern, 323 p.

Trintignac A. (dir.)
2005 : *Programme de recherches archéologiques sur le site de Javols*-Anderitum *(Lozère, 48)*, Rapport de recherche 2005, multicopié, vol. 1 : texte et fig., 187 p. ; vol. 2 : annexes [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].
2008 : *Programme de recherches archéologiques sur le site de Javols*-Anderitum *(Lozère, 48)*, Rapport de recherche 2008, vol. 1 : texte et fig., 149 p. ; vol. 2 : annexes [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

Trintignac A., Courtois J., Ferdière A., Guillemard Th., Marot E.
2009 : « Recherches archéologiques à Javols-*Anderitum* : campagnes 2007-2008 », *Revue du Gévaudan, des Causses et des Cévennes*, 27 (1er semestre), p. 148-160.

Trintignac A., Marot E., Ferdière A. (dir.)
2011 : *Javols*-Anderitum *(Lozère), chef-lieu de la cité des Gabales : une ville romaine de moyenne montagne*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire romaine, 21), 560 p.

Trintignac A., Marot E., Ferdière A., Guillemard Th., Ode B.
2005 : « Recherches archéologiques à Javols-*Anderitum* : campagne 2004 », *Revue du Gévaudan, des Causses et des Cévennes*, 20, p. 141-158.

Troadec J.
1996 : « Bourges : parc Saint-Paul », *Bilan scientifique de la région Centre, 1995*, DRAC/SRA, Ministère de la Culture, p. 26.

Turcan M.
1986 : « L'eau dans l'alimentation et la cuisine à l'époque romaine : l'homme et l'eau », *Travaux de la Maison de l'Orient*, 11, p. 21-28.

Vallat P.
2005 : *Le Puy-en-Velay (Haute-Loire) : Coste Deferne*, Rapport de diagnostic, Clermont-Ferrand, SRA Auvergne, 79 p.
2006a : *Le Puy-en-Velay (Haute-Loire) : Coste Deferne*, Rapport final de fouille, Clermont-Ferrand, SRA Auvergne, 2 vol., 518 p., 225 fig.
2006b : « Le Puy-en-Velay : Coste Deferne », *Bilan scientifique régional 2005*, Clermont-Ferrand, SRA Auvergne, p. 58-60.
2006c : « Un établissement rural antique au Puy-en-Velay », *Rapport d'activités Inrap*, p. 20-21.
2007 : « Le Puy-en-Velay : Coste Deferne », *Bilan scientifique régional 2006*, Clermont-Ferrand, SRA Auvergne, p. 55-60.
2009 : *Le Puy-en-Velay (Haute-Loire) : îlot du Clauzel*, Rapport de fouilles, 250 p., 97 fig.

Vallat P., Boislève J.
Sous presse : « Les enduits peints de la *villa* gallo-romaine de Coste Deferne au Puy-en-Velay (Haute-Loire, Auvergne) », in *Actes du XXIVe séminaire de l'AFPMA, Narbonne, 12-13 nov. 2010*, Paris, ENS.

Van Ossel P.
1992 : *Établissements ruraux de l'Antiquité tardive dans le nord de la Gaule*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. à *Gallia*, 51), 470 p.

Veal R., Thompson G.
2008 : « Fuel Supplies for Pompeii: Pre-Roman and Roman Charcoals of the Casa delle Vestali », *in* Fiorentino G., Magri D. (dir.), *Charcoals from the Past: Cultural and Palaeoenvironmental Implications*, Oxford, Archaeopress, Hadrian Press (coll. BAR International Series, 1807), p. 287-297.

Verdier H.
1992 : « Le vallon archéologique de Taulhac », *Bulletin historique, scientifique, littéraire, artistique et agricole du Puy-en-Velay*, 68, p. 28-51.

Vermeersch D.
1981 : « Le site archéologique du marais de Famechon : bilan provisoire », *Cahiers archéologiques de Picardie*, 8, p. 147-156.

Vermeersch D. avec la collab. de Jobic F., Wabont M.
2007 : « L'agglomération antique de Beaumont-sur-Oise : bilan des connaissances », *in* Hanoune R. (dir.), *Les Villes romaines du nord de la Gaule, Actes du XXVe colloque international de HALMA-IPEL, Lille, 2002*, Lille, Université Charles-de-Gaulle Lille-III (coll. Hors série à la *Revue du Nord, Art et Archéologie*, 10), p. 99-132.

Vernet J.-L. *et al.*
2001 : *Guide d'identification des charbons de bois préhistoriques et récents, sud-ouest de l'Europe : France, péninsule Ibérique et îles Canaries*, Paris, CNRS Éditions, 395 p.

Vial J.
2011 : *L'Issart : un établissement rural atypique au sein de la cité des Rutènes, Naucelle (Aveyron)*, Rapport final d'opération de fouille archéologique, Balma, Hadès, 109 p.

Vigne J.-D.
1988 : *Les Mammifères post-glaciaires de Corse : étude archéozoologique*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. à *Gallia Préhistoire*, XVI), 337 p.

Wabont M., Abert Fr., Vermeersch D.
2006 : *Le Val-d'Oise*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG, 95*), 495 p.

Wallace-Hadrill A.
1994 : *Houses and Society in Pompeii and Herculaneum*, Princeton University Press, 264 p.

Wiethold J.
2003 : « How to Trace the "Romanisation" of Central Gaule by Archaeobotanical Analysis? », *in* Favory Fr., Vignot A. (dir.), *Actualités de la recherche en histoire et archéologie agraires, Actes du colloque international AGER V, Besançon, 2000*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté (coll. Annales littéraires, 764, Série Environnement, sociétés et archéologie, 5), p. 269-282.
2010 : « Cerises, prunes, pêches et olives : les macrorestes végétaux des puits gallo-romains », *in* Dechezleprêtre Th. (dir.), *Sur les traces d'Apollon, Grand la gallo-romaine*, Paris, Somogy et Épinal, Éditions d'Art, Conseil général des Vosges, p. 58-63.

Woodman M.
1983 : *Food and Cooking in Roman Britain*, Cirenchester, Corinium Museum Publications, 16 p.

Zahn E.
1968 : *Die Igeler Saüle bei Trier*, Neuss, Gesellschaft für Buchdruckerei (coll. Rheinische Kunststatten, 6/7), 39 p.

Zech-Matterne V., Bouby L., Bouchette A., Cabanis M., Derreumaux M., Durand F., Marinval Ph., Pradat B., Dietsch-Sellami M.-F., Wiethold J.
2009 : « L'agriculture du VIe au Ier s. av. J.-C. en France : état des recherches carpologiques sur les établissements

ruraux », *in* Bertrand I., Duval A., Gomez de Soto J., Maguer P. (dir.), *Habitats et paysages ruraux en Gaule et regards sur d'autres régions du monde celtique, Actes du XXXIe colloque international de l'AFEAF, Chauvigny, Vienne, 17-20 mai 2007*, Chauvigny, p. 383-416.

Zevi F.

1994 : « Sul tempio di Iside a Pompei », *Parola del passato*, 49, p. 37-56.

2003 : « Pompei, prima e dopo l'eruzione », *in* Fontana M. V., Genito B. (dir.), *Studi in onore di Umberto Scerrato per il suo settantacinquesimo compleanno*, Napoli, Istituto universitario orientale (coll. Series minor, 65), p. 851-861.