



HAL
open science

Vaisselle de terre à Byzance

Véronique François

► **To cite this version:**

Véronique François. Vaisselle de terre à Byzance. *Histoire Antique et Médiévale*, 2014, A la découverte de l'art byzantin, Hors série 38, pp.70-73. halshs-01342042

HAL Id: halshs-01342042

<https://shs.hal.science/halshs-01342042>

Submitted on 29 Jul 2020

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.



Pots à cuire trouvés à Maronée (Thrace), XII^e-XIII^e siècle.
D'après *Everyday Life in Byzantium*, p. 348.

Vaisselle de terre à Byzance

L'étude des marmites, des pots de conserve, des cruches, des jarres de stockage et de la vaisselle de table, employés dans l'Empire byzantin, s'appuie sur un important corpus d'objets découverts dans les fouilles ouvertes dans les Balkans, en Asie Mineure et en Crimée.

Véronique FRANÇOIS, directeur de recherche au CNRS, Laboratoire d'archéologie médiévale et moderne en Méditerranée (UMR 7298), Aix-en-Provence

LES SOURCES

C'est essentiellement l'archéologie qui renseigne sur les ustensiles utilisés près du foyer, au cellier et sur la table dans des contextes urbains et ruraux. En effet dans les miniatures et les icônes, sur les fresques et les mosaïques byzantines, sur lesquelles apparaît parfois de la vaisselle, les artisans ont le plus souvent copié des modèles anciens. Ils n'ont pas cherché à reproduire la réalité de leur vie quotidienne mais se sont plutôt attachés à rendre une atmosphère. D'une manière générale, carafes, gobelets, amphores, bassins et plats obéissent à des règles de représentation standardisées et allusives dans lesquelles il n'est presque jamais possible de définir la nature des objets, terre ou métal. Pour leur part, les sources écrites dans lesquelles trouver des informations sur la vaisselle et ses usages sont rares. Elles livrent parfois des indications sur les conditions de vie de l'empereur, des aristocrates, du clergé séculier ou monastique et aussi des pauvres gens à travers les textes relatifs aux hôpitaux et aux fondations pieuses financées par l'aristocratie. Chez les puissants, les ustensiles de service ou pour l'hygiène étaient faits d'or et d'argent. Dans les milieux modestes, les commensaux mangeaient vraisemblablement dans les mêmes pots de terre qui passaient du foyer à la table. Des poèmes composés au XI^e siècle évoquent la cuisine des artisans et du menu peuple au temps des Comnène. Une liste des ustensiles indispensables à toute bonne maison y est dressée. Elle comprend une marmite, une cruche,

une broche pour le *kokoretsi* (andouille), une bouilloire et une passoire. Dans les chartes de fondation des monastères, des ustensiles de terre et de métal nécessaires à la cuisine, au service et à l'hygiène corporelle sont évoqués mais, parce que la poterie avait une valeur marchande trop faible, elle n'apparaît que très rarement dans les inventaires après décès.

LA CUISSON ET LE STOCKAGE

Comme le révèle l'archéologie, les marmites, les pots de conserve et les jarres étaient présents dans tous les intérieurs, urbains ou ruraux, modestes ou riches. Leur faible coût, leurs propriétés intrinsèques et leur salubrité lorsqu'ils étaient couverts d'une glaçure au plomb (la glaçure est un enduit vitreux qui imperméabilise les pâtes poreuses, facilite le nettoyage et confère aux objets un aspect brillant et coloré) expliquaient cet emploi généralisé. La plupart des ustensiles pouvaient avoir des usages multiples. Un pot ou une marmite servait à la cuisson tout comme à la conservation et les traces de suie sur les parois de pichets glaçurés, de jattes, de cruches et de bassins manifestement exposés à la flamme, montrent que les marmites n'étaient pas les seuls ustensiles utilisés dans le foyer. La poterie, bien que très abondante dans les fouilles, n'illustre qu'une petite partie des ustensiles de cuisine, de stockage et de service employés dans les foyers byzantins. En effet, dans la conservation comme dans la consommation, il existait des récipients fabriqués dans divers matériaux.



Plat glaçuré au plomb avec un décor de chasse découpé à la gouge, fin XII^e-début XIII^e siècle.
D'après *Everyday Life in Byzantium*, p. 331.



Musicien et danseur découpés à la gouge sur une coupe glaçurée trouvée à Rhodes, deuxième moitié du XII^e siècle. Greek Ministry of Culture

L'importance du bois dans l'économie domestique ne doit pas être sous-estimée. Des bols, des bassins et de grands plats de bois étaient employés dans les hôpitaux et dans les monastères comme chez les particuliers. La vaisselle de fer et de bronze n'était pas rare de même que les paniers et les corbeilles d'osier tressé ou les contenants de peau. Peu de ces objets périssables ont été conservés, ils n'existent plus que dans les sources écrites.

LE SERVICE

La vaisselle de service, des coupelles, des coupes et de grands plats, souvent décorée et toujours glaçurée, n'était pas considérée à Byzance comme une vaisselle de luxe recherchant des effets décoratifs à destination d'un milieu raffiné prêt à accueillir de nouvelles formes et des décors originaux. Ce qu'on trouve et les conditions même des découvertes – dans des établissements urbains, civils ou ecclésiastiques, des villes fortifiées et des forteresses

rurales assez modestes – le confirment. Il existait néanmoins des différences notables, au niveau technique, entre certaines fabrications. La maîtrise de savoir-faire particuliers tels que le tournage de vases à parois minces, la peinture en polychromie sur des coupes de la fin du X^e jusqu'au début du XII^e siècle, l'incision très fine au XII^e siècle ou la découpe soignée à la gouge des décors sur des vases des XII^e-XIV^e siècles, a permis à certains artisans de réaliser des céramiques qui se distinguaient des productions contemporaines plus grossières. L'absence dans les fouilles de produits hauts de gamme importés, comme les porcelaines de Chine, ou la rareté de pièces remarquables venues d'Iran seldjougide ou de Syrie et d'Égypte ayyoubide et mamelouke témoignent du désintérêt des classes économiquement fortes pour la vaisselle de terre même lorsque celle-ci était d'une qualité bien supérieure aux productions réalisées dans l'Empire.

LE DÉCOR

La vaisselle de table byzantine était le plus souvent ornée de motifs géométriques ou végétaux stylisés, peints à l'aide de

pigments colorés ou d'engobe (une solution de terre finement broyée et d'eau), incisés à la pointe fine ou découpés à la gouge. Il existait cependant des décors particuliers. Sur des coupes et des cruches, produites aux époques macédonienne et comnène à Constantinople, des symboles et des représentations apotropaïques, imprimés avec une matrice de terre, assuraient probablement une barrière protectrice contre les puissances démoniaques. Diverses scènes de chasse sont représentées sur d'autres pièces de vaisselle datées des XII^e et XIII^e siècles : des aigles, des faucons, des éperviers, des buses tiennent leur prise entre leurs serres ou des lions et des léopards chassent des grues et des hérons, des lièvres, des biches, des daims ou des antilopes. Sur d'autres coupes de la même époque, des épisodes des aventures de Digenis Akritas, héros de l'un des poèmes épiques les plus populaires du monde byzantin et célébré dans diverses chansons, sont incisés et découpés à la gouge. Sur de plus rares objets, on trouve aussi des musiciens et des danseurs. Sur des coupelles du XIV^e siècle, découvertes à Thessalonique, des personnages grossièrement tracés portant une auréole ont été identifiés avec saint Démétrios, le patron de la ville. Il s'agit peut-être de vaisselle vendue à l'occasion de pèlerinage pour recueillir l'eau d'une source sanctifiée.

DIFFÉRENTS TYPES D'ARTISANS

Les découvertes archéologiques et, dans une moindre mesure, les sources écrites, permettent de distinguer au moins trois niveaux d'activité dans l'artisanat de la terre à Byzance. Le premier, un artisanat autosuffisant saisonnier, s'exerçait dans le cadre d'une économie domestique concentrée dans les villages. Des agriculteurs, devenus occasionnellement des potiers, fabriquaient les ustensiles de terre dont la communauté avait besoin. La transmission du métier se faisait sans doute de père en fils. En dépit du fait qu'ils possédaient un savoir-faire certain, ils n'ont probablement jamais réalisé de poterie à glaçure dont la fabrication nécessitait des matières premières, des moyens et des connaissances spécifiques. La vaisselle glaçurée et décorée était plutôt produite dans les ateliers urbains (à Constantinople, Corinthe, Sparte, Thessalonique, Serrès, Nicée, Pergame pour ne citer que les plus importants) dans lesquels les artisans possédaient un degré de spécialisation technique plus important. La vente directe à la porte de l'officine ou sur les marchés voisins était la voie la plus courte pour diffuser la production qui bénéficiait ainsi d'une zone de distribution locale et régionale plus ou moins étendue. Le troisième niveau de production se développait dans de grands ateliers ou dans des zones de concentration d'ateliers qui diffusaient sur de longues distances parfois dans le cadre d'un commerce international. Dans ce contexte, les céramiques étaient vendues non plus par le producteur ou par un de ses proches mais vraisemblablement par un marchand spécialisé qui connaissait les réseaux de diffusion. C'est ainsi que quelques productions byzantines ont été commercialisées en dehors des frontières de l'Empire, au XIII^e siècle en particulier. Elles ont atteint les villes côtières d'Italie et du royaume latin de



Fragment de coupe glaçurée avec une représentation de saint Démétrios trouvé à Thessalonique, XIII^e-XIV^e siècle.

© Greek Ministry of Culture & Sports, Museum of Byzantine Culture, Thessaloniki.

Jérusalem ainsi que les grandes métropoles égyptiennes. Éléments marginaux du commerce international, elles constituaient cependant une marchandise à l'export dont l'impact sur la production des régions consommatrices était parfois très fort. Cependant, elles ne représentaient qu'une faible part des autres types de vaisselle de table originaires d'Occident chrétien, du Proche et du Moyen Orient chrétien et musulman qui circulaient en Méditerranée orientale.

POUR EN SAVOIR PLUS

- PAPANIKOLA-BAKIRTZIS D. (éd.), *Everyday Life in Byzantium*, catalogue d'exposition, octobre 2001 – janvier 2002, Thessalonique, White Tower, 2002.
- Gün Işında, *Istanbul'un 8000 yılı, Marmaray, Metro, Sultanahmet kazıları*, Vehbi Koç Vakfı, İstanbul, 2007.
- PAPANIKOLA-BAKIRTZIS D. (éd.), *Byzantine Glazed Ceramics. The Art of Sgraffito*, Athènes, Archaeological Receipts Fund, 1999.
- PAPANIKOLA-BAKIRTZIS D., MAVRIKIOU F.N. et BAKIRTZIS Ch., *Byzantine Glazed Pottery in the Benaki Museum*, Athènes, Benaki Museum, 1999.