



**HAL**  
open science

## A Saint-Quentin, La Poterie jusqu'en 1926...

Jacques Thiriot

► **To cite this version:**

Jacques Thiriot. A Saint-Quentin, La Poterie jusqu'en 1926... . ABEL, Véronique; AMOURIC, Henri. La céramique, l'archéologue et le potier : études de céramiques à Aubagne et en Provence du XVIe au XXe siècle , Edition de la Ville d'Aubagne; Laboratoire d'Archéologie médiévale méditerranéenne, pp.56-58, 1991. halshs-01400074

**HAL Id: halshs-01400074**

**<https://shs.hal.science/halshs-01400074>**

Submitted on 21 Nov 2016

**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.

L A C E R A M I Q U E  
L ' A R C H E O L O G U E  
E T L E P O T I E R



ETUDES DE CERAMIQUES A AUBAGNE  
ET EN PROVENCE  
DU XVI<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> SIECLE

*Argilla*

est aussi dans des versions plus vieilles engobée et vernie intérieur/extérieur mais non jaspée. Elle peut aussi être engobée de couleurs unies différentes, voire engobée avec des tâches de manganèse comme certains toupins.

Ses dimensions vont du nombre 20 au nombre 6, avec 5 nombres intermédiaires. Le 20 mesure 0,095 de hauteur pour une contenance de 0,23 l. Le 6 fait 0,190 de hauteur et contient 2,60 l.

Elle est toujours fournie avec son couvercle à rebord soit tourné sur le bout pour les petits diamètres, soit tourné et tournasé pour les grands.

#### **Les pots à conserver**

##### **Les pots à graisse (BVA 6 B)**

Ces pots ne figurent dans aucun catalogue et semblent réservés à la consommation locale.

Ils sont tournés à l'endroit et, fait et fini.

Ils existent en plusieurs tailles sans qu'il soit possible encore d'établir leur échelonnement.

Leur fonction est la conservation des aliments : graisses, confitures, miel, pâtes, grains.

Ils sont généralement engobés de rouge et vernis à l'intérieur, mais peuvent être engobés de blanc et vernis intérieur/extérieur.

##### **Le plat ovale à oreilles ou "jatte" (BVA 5D)**

C'est un plat ovale à bouts pointus se terminant en oreilles de préhension faisant partie du corps du plat, à parois éversées et à fond plat non caréné.

Il est moulé sur bosse, son fond est épongé.

Il est généralement engobé de rouge à l'intérieur et verni intérieur/extérieur.

Il existe du nombre 14 au nombre 4, avec 8 nombres intermédiaires. Le 14 mesure 0,17 de long, Le 4, 0,44.

##### **Les poteries "au centimètre"**

Elles sont fabriquées pour les restaurants ou les traiteurs qui peuvent y cuisiner et servir des portions individuelles ou réduites.

##### **La marmite haute, couverte (non reproduite)**

Tournée à l'endroit, tournasée, elle porte deux anses tournées posées symétriquement.

Généralement engobée de rouge et vernie intérieurement, elle est toujours livrée avec son couvercle entièrement verni.

Elle s'étagé en centimètres de 0,10 à 0,05 de diamètre de bouche avec 4 dimensions intermédiaires.

## **A SAINT-QUENTIN, LA POTERIE JUSQU'EN 1926...**

*Un toupin d'où sortent sept pipes en terre.*

*A Saint Quentin, chaque toupin trouve sa cabucelle.*

Les armoiries (non officielles) de ce lieu privilégié en Uzège (Gard) où l'un des nombreux dictons concernant ses productions (ses habitants...) donnent une image symbolique réductrice de son artisanat récent. L'activité de la poterie y fut débordante au XIXe siècle et au début du XXe comme l'indiquaient G. Borias ou A. Serre, initiateurs vers 1960 d'un regain d'intérêt pour ces terrailles communes et renommées.

De vastes et abondants gisements argileux aux faciès très variés (jusqu'à 24 variétés) et aux strates profondes (atteignant plus de 15 mètres au Grand Terrier de Saint-Victor-des-Oules) sont dûs aux dépôts du Cénomaniens maintenant bien connus. On a pu en extraire différentes qualités aux emplois étendus ; leur dénomination évoque

ces propriétés. Ces argiles kaolinitiques présentent une exceptionnelle résistance au feu d'où leur emploi dès l'Antiquité dans le bassin d'Uzès.

La présence d'un des plus grands gisements français de kaolinite explique sans peine cette renommée. Acquis sans doute au Moyen-Âge, elle ne se traduit que tout récemment par l'adjonction du qualificatif "la Poterie" au toponyme initial sous Jules Grevy en 1886 (mis à part l'épisode révolutionnaire). Le village voisin, Saint-Victor-des-Oules, fort d'une renommée plus ancienne, ou tout au moins plus notoire (première mention dès 1392), a sans doute connu très tôt une activité plus intense.

Si de nombreux fours des XIIe et XIIIe siècles et un atelier complet du XIIe ont été découverts à Saint-Victor-des-Oules à partir de 1972, ce n'est que très récemment (1984) qu'un four de même époque fut trouvé fortuitement à environ 500 mètres au Nord-ouest de Saint-Quentin au pied d'un faible monticule où a dû se fixer ce premier artisanat qui produisait de la poterie grise commune.

L'arrivée de nouvelles technologies sans doute relayées par l'Espagne dans le courant du XIIIe siècle va entraîner des transformations importantes pour les lieux et les produits dans cette micro-région. De nouveaux ateliers sont installés à proximité de l'agglomération, près des portes de l'enceinte hypothétique essentiellement en direction du Sud, d'Uzès et son débouché vers la vallée du Rhône. Ils produisent un nouveau répertoire semble-t-il assez différent du précédent (cette période reste encore floue pour les productions) ; ils utilisent surtout la cuisson oxydante et la glaçure plombifère qui laisse paraître la texture et l'hétérogénéité de la pâte tout en imperméabilisant le pot. Notre connaissance des ateliers producteurs est malheureusement très lacunaire pour ces périodes (allant jusqu'au XVIIe siècle !) malgré une assez bonne définition des produits grâce aux fouilles de plus en plus nombreuses et précises sur l'habitat. Qu'en est-il de la production de proto-majoliques et de carreaux de pavement à décor vert et brun sur pâte réfractaire à Saint-Quentin ou dans sa proche région ? Bien malin qui peut affirmer une telle production en l'absence de toute découverte formelle en ces lieux malgré les indices fournis par les textes ou les analyses d'argile (leur transport n'est pas exclu sur une faible distance...). La fouille en 1976 d'un four de la fin du XVIIIe siècle et en 1982 d'un four XIX-XXe siècle précise quelque peu cette zone d'ombre locale avec toutefois un certain flou au niveau des datations (fouilles restreintes sans éléments de datation). Une certaine évolution, une tendance plutôt, apparaît dans les détails de forme des typologies ébauchées (l'étude exhaustive du matériel reste à faire) pour les marmites et leurs couvercles, tians, bassins ou (plus rarement découverts) les plats, récipients à liquide, bols avec ou sans glaçure.

C'est sans doute vers le XVIe siècle que l'esprit médiéval du répertoire disparaît au profit de formes plus mo-

dernes dont la morphologie semble bien affirmée et acquise dans les productions de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. L'emploi de l'engobe est l'un de ces acquis qui permet d'obtenir des glaçures plus uniformes et de belles teintes jaune ou verte (cette dernière sans doute peu employée précédemment).



SQP 1 : Productions de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, Saint-Quentin-la-Poterie.

Fin XVII<sup>e</sup>, la marmite, la forme privilégiée par excellence, disparaît du répertoire au profit semble-t-il du toupin, le pot à cuire muni surtout d'un manche. Le phénomène est confirmé dans les stratigraphies provençales : c'est la marmite de Vallauris qui la remplace (pourquoi?...). Les petites formes ou les formes ouvertes sont alors majoritaires après la série des toupins et des couvercles associés : petits plats à anses ou à oreilles, assiettes plates ou creuses, bols, plats creux de diverses dimensions à fond bombé associés aux réchauds. Quelques rares vases à liquide ou très rare gobelet... Toutes ces pièces sont réalisées en argile réfractaire disponible sur place.

Mise à part cette information ponctuelle fin XVII<sup>e</sup> siècle, notre connaissance reste faible jusqu'à la période contemporaine XIX-XX<sup>e</sup> siècles qui est globalement analysée ici dans ses grandes lignes. Durant cette période, la production de la céramique culinaire courante est prépondérante : marmite garde-manger sur pieds et avec un manche et un couvercle (aurait son origine au XVII<sup>e</sup> s. d'après G. Borias, toupins et couvercles de différentes grandeurs et munis de moyens de préhension variant selon l'emploi prévu (le toupin est également fabriqué et vendu à Dieulefit sous l'appellation de "Quentin"), daubière dont la date d'apparition reste à définir (même problème à Dieulefit ou Vallauris), tourne-omelette (cabucelle de sartan). Elle est d'une abondance rare toujours réalisée en argile réfractaire. Sa couleur privilégiée est toujours le jaune clair. Y est associée la vaisselle de table : grandes cruches à bec tubulaire, pots à infusion, gargoulettes, pichets, gourdes. Des formes très spécifiques sont également produites et contribuent à la renommée de Saint-Quentin : égouttoirs à couverts, bassins à laver, tonnelets, pots à biasse (pot garde-manger individuel), pots à tabac, vases d'aisance, di-



SQP 2 : Productions fin du XIX<sup>e</sup> - début XX<sup>e</sup> siècle, Saint-Quentin-la-Poterie.

verses jarres. Plusieurs briqueteries produisent de la terre cuite réfractaire (briques et tuiles) essentiellement en utilisant des moyens "modernes" de presse et de cuisson. La production des faïences à l'étain (décorée ou non au bleu de cobalt par ex.) reste marginale et associée à la faïence fine (terre cuite blanche à couver-

te plombifère) jaune crème aussi bien à Saint-Quentin qu'à Serviers proche : les assiettes plates ou creuses en sont la principale manifestation. Quelques productions "décoratives" en plus de la production courante y ont vu le jour (décor pastillé ou décor plastique, décor peint à l'engobe) : on gardera, par exemple, le souvenir des Clop dont l'imagination fut débordante : assiettes aux décors naïfs et commémoratifs, porte-montre, garniture de cheminée, fontaines, bénitiers,... ou celui de Pasquier réalisant des pâtes tressées à l'origine du travail renommé de Pichon à Uzès. Il est difficile, en l'absence le plus souvent de marque, de différencier les productions des différents potiers et même des centres voisins (ou même de centres plus lointains pour certaines formes très en vogue. Les secrets de chaque potier "s'évadent" (Cf. G. Borias) chez le voisin, d'où une stéréotypie. La diffusion est réalisée sur les foires et surtout par marchands ambulants avec des charrettes où la terraille est emballée dans la paille.

La qualité des pots de Saint-Quentin, provenant en particulier de l'exceptionnelle résistance des argiles locales, on en a réglementé et même interdit l'exportation des variétés utiles à la poterie à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle afin de limiter la concurrence. On sait toutefois que les argiles de Saint-Victor ont été envoyées à Salernes en 1860 par train ou même à Vallauris. Vallauris qui n'hésite pas à faire confectionner ses daubières à Saint-Quentin avec ses propres tampons lorsque les ateliers locaux n'arrivent pas à subvenir à la demande (on connaît l'exemple d'un potier de Saint-Quentin qui en profite pour y apposer son tampon personnel... Exemple d'une pratique courante sans doute depuis longtemps qui ne facilite guère le travail du céramologue !).

Même si l'histoire des pipiers reste à faire (étude prévue dans le cadre d'une Enquête Patrimoine

Industriel toujours en cours), on peut évoquer ici ses grandes lignes. Dès le départ c'est un petit artisanat d'appoint (à l'agriculture) pratiqué par des particuliers possédant un ou deux moules et faisant cuire chez le potier voisin. Il faut attendre Job Mouton Clerc et son esprit d'entreprise pour qu'en 1884 une grande piperie s'installe à Saint-Quentin au détriment, bien vite, des petits producteurs. Parti du commerce de denrées diverses qu'il achète et vend au fil de ses déplacements ("épicerie" au sens large héritée de son père), il ajoute ses produits manufacturés : très nombreux modèles de pipes (à fumer ou de tir forain) au décor très varié parfois à connotation politique, plusieurs centaines de modèles de terraillettes et surtout de fameuses "surprises" (ces petits objets de terre-cuite blanche aux sujets très variés destinés aux enfants), l'imitation du fameux papier à cigarette Job (appelé ici Job Mouton Clerc!). Il y ajoute à l'occasion, lui-aussi, la livraison de terre à pipe à des confrères ou même le travail à façon (Cf. la caisse de poinçons) débouchant parfois sur la contrefaçon... S'il fallait sélectionner deux produits qui ont fait la renommée de Job (la renommée d'autres pipiers aussi...) : la célèbre pipe Jacob aux multiples variantes et grandeurs et, le non moins fameux Père-la-Colique muni de ses "graines" à l'effet suggestif...

Gourbeyre en 1929 décrit la fin de cet artisanat : la poterie se vend mal, les plats se fendent au feu, la glaçure se pèle, les potiers ne savent plus cuire ?, ont-ils perdu les bons principes de la préparation des argiles ?...

Jacques Thirirot

Où voir de la terraille de Saint-Quentin et de l'Uzège : Musée d'Uzès, Musée du Vieux Nîmes, Musée des Arts et Traditions Populaires à Paris.

### Bibliographie sommaire

- *Aspects des terres-cuites de l'Uzège. XIIIe-XXe siècles* (catalogue de l'exposition de Saint-Quentin-la-Poterie et de Saint-Victor-des-Oules (Gard), J. Thirirot ed., 1983, 40 pages.
- BORIAS (G.), *Poterie traditionnelle de l'Uzège*, Uzès, 1978.
- La terre-cuite en Uzège. Un artisanat ancien* (catalogue de l'exposition de Saint-Quentin-la-Poterie, Dieulefit, Arles), J. Thirirot ed., 1985, 48 pages.
- SERRE (A.), *Techniques des potiers de Saint-Quentin-la-Poterie et de Saint-Victor-des-Oules (Gard)*, *Revue des Arts et Traditions populaires*, 1961, p. 309-320.
- THIRIROT (J.), *Les ateliers de potiers post-médiévaux de Saint-Quentin-la-Poterie (Gard) : Etat de la recherche*, *Archéologie du Midi médiéval*, 3, 1985, p. 123-150.
- THIRIROT (J.), *Les ateliers médiévaux de poterie grise en Uzège et dans le bas-Rhône. Premières recherches de terrain*. Documents d'Archéologie Française, n°7, Paris, 1986.
- VAZEILLE (J.-B.), *Saint-Quentin-la-Poterie*, 1981.

## LA TABLE DES HUMBLÉS

### FRÉJUS

L'artisanat de la céramique constituait un secteur d'activité florissant à Fréjus durant les XVIe et XVIIe siècles. De ce grand centre de production étaient issues des céra-

miques vernissées, vaisselles de table et poteries sanitaires essentiellement, d'usage courant et de qualité médiocre. Fabriquées en grande quantité elles étaient exportées par voie maritime et terrestre et ce matériel qui présente des caractéristiques morphologiques bien distinctes, est maintenant identifié sur de nombreux sites de Provence.

### Les potiers

A Fréjus les artisans de la céramique sont connus d'après les textes d'archives dès le XVIe siècle. Une première mention indique la présence, en 1518, d'une "botigo de scudellario" située "Portalis de Joseph" (1), au nord-ouest de la ville (2) (FRE 1) ; 50 ans plus tard, en 1567 (3) la ville compte 18 "escudeliers" qui disposent de quatre fours et de 9 boutiques. Quatre de ces ateliers se trouvent à l'ouest de la ville au "portal Saint-François", à la rue "Subeirane Saint-François" ou à la "Traverse Saint-François" ; quatre autres sont localisés à l'est au "Portal de Reynaude" ou "devant Saint-Roch" (4) (FRE 1) (5).

A l'origine les potiers obtenaient aisément l'autorisation de s'installer dans la ville, c'est le cas de Joseph Jourdan en 1561 (6), mais très vite cette situation engendre de nombreux conflits avec le reste de la population incommodée par la fumée (7) ou qui reproche aux potiers les rues encombrées de "terrailles" (8). Dès 1566 on demande aux "scudeliers tenantz boutique" qui sont accusés d'être à l'origine de la "dépopulation du bois" et de la "cherté d'icilly" de transférer leurs ateliers vers la chapelle Sainte-Croix (9), c'est à dire au nord de la ville. Mais cette mesure ne sera semble-t-il pas suivie d'effet et il faut attendre 1579 pour que les potiers soient contraints de démolir les fours placés dans l'enceinte habitable (10). C'est la construction des nouvelles fortifications, commencées en 1557, qui est à l'origine de cette décision et quelques fours et boutiques, situés sur le tracé de l'enceinte, seront effectivement détruits contre indemnités, c'est le cas de "l'escudellerie des hoirs de Guillaume Clément" achetée et abattue en 1579 (11).

Au XVIIe siècle on compte une douzaine d'ateliers ; certains demeurent rue Saint-François, rue "subeirane Saint-François" ou au "cartier Saint-François", à l'ouest de la ville (12) ; mais une localisation nouvelle apparaît, il s'agit de la rue Saint-Pons, que les textes nous incitent à situer à proximité de la rue du Puits des Ferrays, au nord de la ville. En 1683 deux fours de potiers sont encore signalés rue "Subeirane Saint-François" (13) tandis que quatre fours sont mentionnés rue Saint-Pons (14).

En 1727 (15), trois fours, quatre boutiques et deux magasins sont localisés à proximité de la rue du Puits des Ferrays, un magasin occupe une ancienne chapelle : la chapelle Saint-Pons.

Cette étude des registres cadastraux de Fréjus met en lumière la vocation artisanale bien marquée de trois sec-