



HAL
open science

Terre cuite glaçurée provençale de Vallauris

Henri Amouric, Lucy Vallauri

► **To cite this version:**

Henri Amouric, Lucy Vallauri. Terre cuite glaçurée provençale de Vallauris. MÉTREAU Laetitia. Identifier la céramique au Québec, CELAT, pp.99-102, 2016, Cahiers d'archéologie du CELAT, 41, Série Archéométrie 8, 978-2923663-26-5. halshs-01429628

HAL Id: halshs-01429628

<https://shs.hal.science/halshs-01429628>

Submitted on 4 Apr 2022

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.

TERRE CUITE GLAÇURÉE PROVENÇALE DE VALLAURIS

Henri AMOURIC et Lucy VALLAURI

Autres dénominations

terre cuite commune vernissée de Vallauris



FIG. 61 Marmites, jatte, cruches et toupins en terre cuite glaçurée de Vallauris rejetés dans le port de Pomègues à Marseille au XVIII^e siècle; dépôt Drassm, Musée d'Histoire de Marseille (cl. LA3M, 1999).

Définition technique

La terre cuite glaçurée de Vallauris est une céramique en argile réfractaire kaolinitique résistant aux chocs thermiques, grasse, très plastique avec un excellent coefficient de dilatation. Elle est usuellement recouverte d'une glaçure transparente incolore ou colorée et d'un engobe blanc ou coloré dès la fin du XVIII^e siècle (FIG. 61).

Pâte

Hétérogène, de couleur rose plus au moins clair, dure (5 à 7 sur l'échelle de Mohs), granuleuse au toucher avec de nombreuses inclusions subarrondies* de quartz, de mica, de kaolin (blanc), de manganèse (brun) et de fer (rouge), dont la granulométrie varie de 1 à 3 mm (FIG. 62). À l'usage, la couleur de la terre cuite prend une coloration grise souvent sur le fond au contact des braises.



FIG. 62 Section de la terre cuite d'un poêlon, verrerie de Roquefeuille, Pourrières (Var), XVIII^e siècle; dépôt LA3M (cl. LA3M, 2015).

Glaçure

La glaçure transparente, incolore ou colorée, de nature plombifère, recouvre l'intérieur et/ou l'extérieur des objets et est appliquée par trempage ou aspersion, de façon partielle ou irrégulière.

Elle laisse transparaître la terre cuite sous-jacente et est souvent mouchetée par les inclusions contenues dans celle-ci. Sa couleur varie aussi suivant l'adjonction

d'oxydes métalliques : de cuivre (verdâtre), de manganèse (brun) ou de fer (marron ou jaune orangé). La présence, entre la terre cuite et la glaçure, d'une couche d'engobe blanc, orangé ou rouge, permet d'en uniformiser l'aspect dès la fin du XVIII^e siècle. Pour les spécimens pourvus d'engobe datables de la fin du XVIII^e et du XIX^e siècle, il conviendra donc, le cas échéant, d'adapter cette classification en les désignant sous l'appellation « Terre cuite engobée et glaçurée provençale de Vallauris », si l'identification le permet. De rares pièces à usage spécifique sont néanmoins dépourvues de revêtement, comme les poêles à griller les châtaignes, les fours de campagne ou les réchauds et les céramiques d'architecture (briques, tuiles, carreaux). Dans ce cas, l'appellation « terre cuite non glaçurée » sera privilégiée.



FIG. 63 Marmite en terre cuite glaçurée de Vallauris à cordons digités et empreinte de doigt sur l'attache de l'anse, Marseille, Pomègues, XVIII^e siècle; dépôt Drassm, Musée d'Histoire de Marseille (cl. LA3M, 1999).

Décors

Plusieurs types de décors, plus techniques qu'esthétiques, sont observés sur ces objets utilitaires : l'application de cordons digités pour renforcer le fond ou la paroi (FIG. 63), l'empreinte d'un doigt enfoncé à la pose en haut de l'anse (FIG. 63), des cannelures sur les anses réalisées au tour, une ou deux lignes incisées indiquant un repère pour la pose des anses ou pour souligner le bord ainsi que de rares bandes imprimées à la roulette. À partir de la seconde moitié du XIX^e siècle, la poterie culinaire est marquée clairement et timbrée au nom d'un ou de plusieurs fabricants de Vallauris. Vers 1880, de nouveaux décors d'engobes jaspés ornent cette vaisselle engobée en blanc sous glaçure avec du bleu d'oxyde de cobalt, du brun d'oxyde de fer et du vert d'oxyde de cuivre.

Formes

Le répertoire se compose de formes utilitaires : marmite, couvercle, poêlon, jatte dite « cassole », cruche et « toupin », qui désigne depuis le Moyen Âge dans le Midi français un pot à anse ou à queue pour réchauffer les liquides devant les braises. Il s'élargit au XIX^e siècle par diverses formes : daubière couverte, cafetière, plat, pot à conserve,

four de campagne, réchaud; la céramique architecturale est représentée par une production de briques réfractaires, de tuiles et de carreaux dits « *malons* » de sol.

Procédés d'élaboration

Tous les récipients sont tournés sur un tour de potier, à partir de balles de terre. Pour les marmites et les poêlons, le tournage s'effectue à l'envers, en montant et refermant la paroi afin d'obtenir un fond bombé. La finition, le profil des bords et la modénature des lèvres* sont faits à l'estèque; les anses sont tournées ainsi que les manches en queue, qui sont appliqués après un premier séchage partiel. L'engobe et le décor sont posés sur l'argile encore humide, dite à consistance « cuir ». Puis les objets engobés et décorés sont recouverts de glaçure par trempage ou aspersion. La glaçure est composée de silice (sable d'Antibes) et de sulfure de plomb (*alquifoux* mot d'origine arabe), broyés finement dans un moulin à traction humaine, animale, hydraulique ou électrique à la fin du XIX^e siècle. Les briques et tuiles sont moulées dans des formes et gabarits en bois ou en fer. L'enfournement se fait en empilement et en échappade* dans des cazettes*. Une simple cuisson s'effectue en atmosphère oxydante et atteint une température qui avoisine les 800 à 850 °C.

Provenance

Cette production est facilement reconnaissable par les formes essentiellement culinaires noircies à l'usage, comme par l'aspect de la terre cuite et de la glaçure. Elle provient de Provence orientale : Biot et Vallauris (Alpes-Maritimes) (FIG. 64).



FIG. 64 Localisation des centres potiers de Biot et de Vallauris en Provence orientale (Alpes-Maritimes) (DAO LA3M, 2015).

Datation

L'artisanat potier à Biot-Vallauris est attesté dès la fin du XV^e siècle après le repeuplement des villages par des colons italiens venus de Ligurie. Les textes signalent des fours à Vallauris dès 1520-1530, et au XVI^e siècle des transports de « *oules* » et de « *pignates* », c'est-à-dire des marmites, en provenance des deux centres. Un dépotoir a été reconnu à Biot, près du rempart. Mais dès le XVII^e siècle et surtout au XVIII^e siècle, Vallauris devient le centre incontestable de la céramique culinaire avec nombre d'ateliers qui diffusent à moyenne et longue distance. La redistribution des produits se fait pour une grande part par Marseille et culmine au XIX^e siècle jusqu'au début du XX^e siècle. Les contextes archéologiques provençaux, languedociens, italiens et du bassin méditerranéen en témoignent sur la longue durée, tout comme les découvertes subaquatiques de cargaisons le long des côtes provençales ou rejetées dans le port de la Quarantaine à Marseille. Les séries culinaires retrouvées au Canada, en Guyane, en Louisiane et dans les « Îles françaises d'Amérique » rendent compte des importations dès le XVIII^e siècle. Les expéditions de « *terrailles* » communes depuis Marseille regroupent les céramiques de Vallauris, Biot et celles de la vallée de l'Huveaune. Les collections de références de la Place-Royale, du Palais de l'Intendant et de l'Îlot Hunt à Québec, au Québec, à Fort Beauséjour (Nouveau-Brunswick) et à Louisbourg (Nouvelle-Écosse), en comptent, notamment entre 1700 et 1760.

Références

Amouric et Serra 2013; Amouric et Vallauri 2007; Amouric, Richez et Vallauri 1999; Amouric, Vallauri et Vayssettes 2009; Barton 1981a; Dionne, Duchaine et Lapointe S.d.; Gauvin 1995; Gusset 1978a; Gusset 1990; Lueger et Olivier 1984; Moussette 1981; Petrucci 1991; Petrucci 1999; Sullivan 1986; Traill 1978