



HAL
open science

Terre cuite glaçurée provençale de Biot

Henri Amouric, Lucy Vallauri

► **To cite this version:**

Henri Amouric, Lucy Vallauri. Terre cuite glaçurée provençale de Biot. MÉTREAU Laetitia. Identifier la céramique au Québec, CELAT, pp.145-147, 2016, Cahiers d'archéologie du CELAT, 41, Série Archéométrie 8, 978-2923663-26-5. halshs-01429629

HAL Id: halshs-01429629

<https://shs.hal.science/halshs-01429629>

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 ENGOBÉE ET GLAÇURÉE PROVENÇALE DE BIOT

Henri AMOURIC et Lucy VALLAURI

Autres dénominations

terre cuite commune avec engobe et vernissée de Biot; *coarse pinkish buff fabric yellow glazed ware; Biot ware*

Définition technique

La terre cuite avec engobe et glaçure de Biot est une céramique en argile réfractaire kaolinitique, de même origine géologique que celle de Vallauris, résistante et plastique, permettant de monter de gros vases à paroi épaisse (FIG. 92). Elle en diffère cependant par l'usage spécifique et non culinaire que les potiers biotois en ont fait.

Pâte

Texture hétérogène, de couleur rose à beige clair, dure (5 à 7 sur l'échelle de Mohs), granuleuse au toucher, elle contient de nombreuses inclusions subarrondies* (de 1 à 3 mm), de quartz, de mica, de kaolin (blanc), de manganèse (brun) et de fer (rouge). La surface externe sans revêtement de glaçure ou engobe est beige clair, une fois l'objet cuit.

Glaçure

La glaçure transparente de couleur jaune, de nature plombifère, recouvre l'intérieur des contenants (FIG. 93) et le haut du col* lissé qui, à partir du XVII^e siècle est recouvert d'une couche d'engobe blanc.

Décors

Les timbres des potiers, imprimés sur les jarres, se raréfient à partir du XVIII^e siècle, et des coulures de glaçure verte ou plus rarement jaune, apparaissent sur la panse*, résultant d'une cuisson simultanée avec d'autres objets glaçurés à l'oxyde de cuivre ou de fer (carreaux et tuiles écailles?) (FIG. 92). La paroi des cuiviers (1/2 volume de jarre) est souvent renforcée par des cordons rapportés et digités.



FIG. 92 Jarre en terre cuite engobée de Biot pour l'eau lustrale ou baptismale avec des coulures accidentelles de glaçure verte, enterrée dans l'église du Fort, Saint-Pierre de la Martinique, XVIII^e siècle, h. 85 cm (cl. SRA Direction des Affaires Culturelles DAC Martinique, 1995).

FIG. 93 Pots à raisin en terre cuite engobée et glaçurée de Biot rejetés dans le port de Pomègues à Marseille, XVIII^e siècle; dépôt Drassm, Musée d'Histoire de Marseille (cl. LA3M, 1999).

Formes

Le répertoire se compose de formes utilitaires non culinaires : jarre, cuvier à lessive et pot à raisin (FIG. 93), petit récipient conique, à

paroi épaisse, identifié dans un premier temps comme pot à sucre, qui permettait en réalité de conserver le raisin frais jusqu'à Noël.

Procédés d'élaboration

Les gros contenants (jarre et cuvier) sont montés au colombin, anneau par anneau, et assemblés par percussion et lissage; les pots à raisin sont tournés. Après un séchage partiel jusqu'à la consistance dite « cuir », le contenant est engobé puis recouvert d'une glaçure de nature plombifère par trempage ou par aspersion. Ce « vernis », terme du Midi méditerranéen qui désigne depuis le Moyen Âge dans les textes une glaçure au plomb, se compose d'un mélange de sable et de sulfure au plomb (l'*alquifoux*, mot d'origine arabe), broyé très fin dans un moulin puis mis en suspension dans l'eau.

Après un second temps de séchage, dont la durée est évaluée en fonction de la taille du contenant, l'enfournement s'effectue en empilement et en échappade*. Les plus gros vases sont placés en bas du laboratoire de cuisson. La mono-cuisson oxydante atteint une température d'environ 800-880 °C.

Provenance

Biot, en Provence orientale (Alpes-Maritimes) (FIG. 94).



FIG. 94 Localisation des centres potiers de Biot et de Vallauris en Provence orientale (Alpes-Maritimes) (DAO LA3M, 2015).

Datation

L'implantation d'artisans venus d'Italie est signalée par l'acte de réhabilitation du lieu en 1470. La confection des jarres, qui répond aux besoins en huile en Provence, est attestée dès le début du XVI^e siècle par les textes comme par l'archéologie. Les pièces les plus anciennes sont datées et signées par des timbres d'artisans. À la fin du

XVII^e siècle et au XVIII^e siècle, trente-deux ateliers sont recensés dans le village et bon nombre de jarres sont embarquées par le port d'Antibes vers Marseille et les ports du Ponant. Ces jarres biotoises, transportées à bord des navires, avaient bien d'autres usages et servaient à conserver l'eau des capitaines, les denrées sèches, les conserves. Arrivées à bon port, elles entamaient une seconde vie, dans les cases à eau des Iles françaises d'Amérique, comme celle du Château Dubuc en Martinique datée du XVIII^e siècle. La production de jarres s'est poursuivie jusqu'au XX^e siècle et a été largement diffusée au sein du commerce colonial comme en témoignent les recensements patrimoniaux et archéologiques terrestres, les cargaisons échouées en mer ou à bord des navires. Le pot à raisin, autre spécificité de Biot, ne semble pas apparaître avant le XVIII^e siècle (FIG. 93). Il a été mis en évidence par J. Petrucci au Canada, par exemple à Louisbourg, en Nouvelle-Écosse, et au Palais de l'Intendant à Québec, brûlé en 1726.

Références

Abel et Amouric 1991; Amouric et Serra 2013; Amouric et Vallauri 2005; Amouric, Argueyrolles et Vallauri 2006; Amouric, Richez et Vallauri 1999; Amouric, Vallauri et Vayssettes 2008; Barton 1981; Durbec 1949; Gauvin 1995; Gusset 1978; L'Hour 2014; Mari 1996; Moussette 1981; Niellon et Moussette 1985