



HAL
open science

Consommation de céréales et distinction sociale à Pompéi au prisme des établissements commerciaux

Nicolas Monteix

► **To cite this version:**

Nicolas Monteix. Consommation de céréales et distinction sociale à Pompéi au prisme des établissements commerciaux. *Nehet, revue numérique d'égyptologie*, 2017, Les céréales dans le monde antique, 5, pp.265-276. halshs-02284745

HAL Id: halshs-02284745

<https://shs.hal.science/halshs-02284745v1>

Submitted on 12 Sep 2019

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.

Consommation de céréales et distinction sociale à Pompéi au prisme des établissements commerciaux

Nicolas Monteix*

Si les céréales font partie intégrante de l'alimentation humaine depuis le Néolithique, la forme sous laquelle elles sont consommées constitue un marqueur culturel majeur d'identité. En première analyse, il est possible de partager ces formes de consommation en deux grandes familles : forme liquide des bouillies d'une part, forme solide des galettes et pains d'autre part. Comprendre la part respective de ces différents modes de consommation dans une population donnée constitue un moyen pour percevoir, à travers des variations, parfois subtiles, le spectre social.

Sur le temps long, dans le monde romain, on perçoit le basculement progressif d'une consommation de céréales principalement sous forme de bouillie (*puls*) vers une augmentation croissante de la production de pain. L'un des signes du caractère massif de cette transformation reste le remplacement, par Aurélien (270-275), de la distribution de blé au citoyen par une distribution de pain¹. La plupart des synthèses sur ces modifications tend à opposer – en se plaçant du seul point de vue des céréales – un régime alimentaire « républicain », plus volontiers à base de bouillies, à un régime alimentaire « impérial » plus fondé sur le pain².

Pour affiner une telle chronologie, il serait évidemment indispensable de ne pas se fonder sur les seules sources littéraires, mais de disposer d'éléments matériels autorisant à suivre au plus près les transformations des pratiques alimentaires. L'analyse d'un site comme Pompéi, enseveli lors de l'éruption du Vésuve en 79 de notre ère, semble a priori adapté à la perception des grandes transformations survenues entre le 1^{er} s. av. J.-C. et le 1^{er} apr. J.-C. Pour donner un aperçu du développement de la consommation de céréales pendant cette période, j'évoquerai rapidement les formes de consommation attestées avant d'examiner les différents éléments susceptibles d'éclairer l'évolution de la consommation sous forme de pain.

Céréales et formes de consommation à Pompéi

Les remarquables conditions de conservation générées par l'ensevelissement de la ville lors de l'éruption du Vésuve ont permis la mise au jour [265] de 49 ensembles de céréales (fig. 1). Les vicissitudes liées aux collections du site ne permettent pas toujours d'avoir une estimation des quantités

* Institut universitaire de France / Université de Rouen
nicolas.monteix [at] univ-rouen.fr

1 *Scriptores historiae Augustae, Aurel.*, 35, 1.

2 CORBIER 1996, p. 223 ; voir aussi LAUDAN 2013, p. 79-87. Si dans les grandes lignes, cette synthèse récente présente une vision éclairante sur les questions de change-

ments de régimes alimentaires, certains détails du passage consacré au monde romain apparaissent erronés ou assertoriques, comme par exemple le nombre de 300 boulangeries supposément attestées à Rome en 25 de notre ère (*Ibid.*, p. 83).

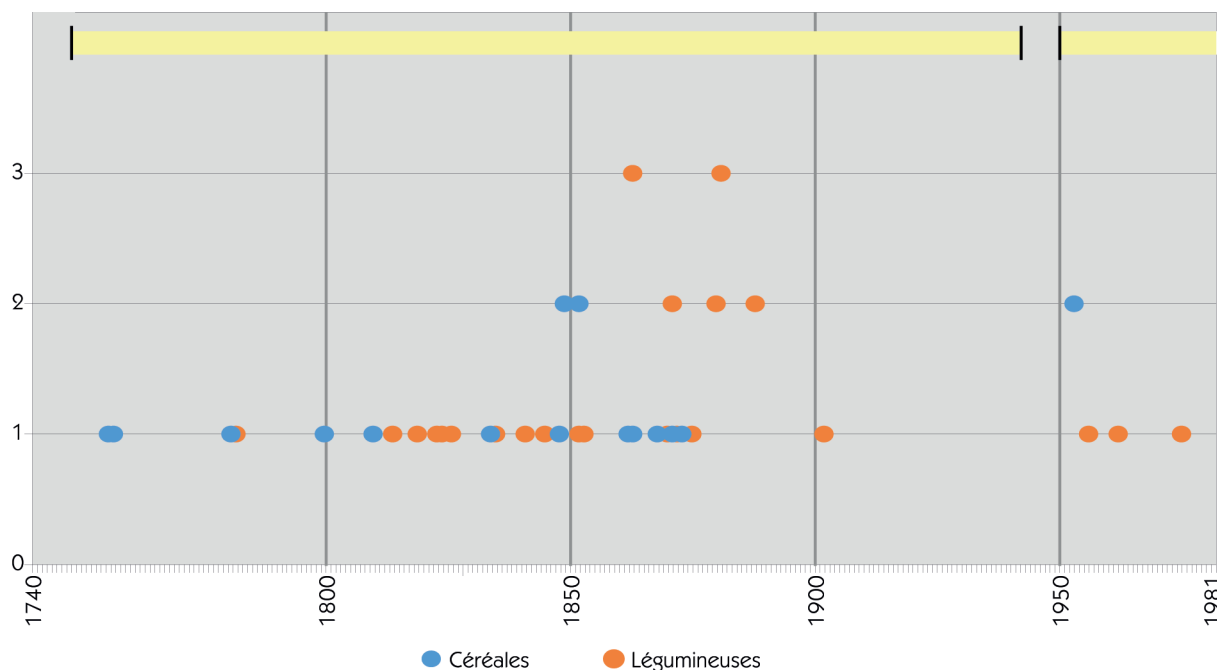


Fig. 1. Chronologie des découvertes de céréales et de légumineuses à Pompéi (N. Monteix, d'après données issues de BORGONGINO 2006).

découvertes – par absence de notation détaillée, soit au moment de la mise au jour, soit lors de la gestion des collections³. À tout le moins, il est possible d'avoir un aperçu positif des types de céréales disponibles dans la cité en 79 apr. J.-C. Le blé, dans deux de ses variantes, est attesté à 12 reprises⁴ (71% des céréales) ; il pouvait être utilisé pour la panification (blé tendre), la confection de semoules et éventuellement pour des bouillies. L'orge, céréale vêtue pouvant être utilisée en infusion ou en bouillies avec d'autres ingrédients (notamment avec des légumineuses), a été observée à 4 reprises (23%)⁵. Le millet, céréale vêtue généralement utilisée en bouillie, est parfois mélangée avec du blé pour confectionner des pains et a été découverte dans un unique contexte attesté⁶. Enfin, si l'amidonniér, cette variante primitive de blé vêtue utilisée pour la confection de

certains pains ou de bouillies, n'est pas attesté à Pompéi, il a été découvert à deux reprises à Herculanium, vraisemblablement en raison de conditions de conservation meilleures, n'interdisant pas son usage dans la cité voisine⁷. Si les céréales sont bien attestées par les restes végétaux, il convient de ne pas sur-interpréter leur répartition pour en inférer une image du régime alimentaire. En effet, la part globale des céréales est réduite à seulement 35% des attestations dès lors que l'on prend en considération les légumineuses, parfois utilisées concurremment, en particulier pour réaliser des bouillies, voire réduites en farines et mêlées au pain (**fig. 2**)⁸. Soulignons enfin la difficulté à interpréter ces deux répartitions : d'une part, [266] elles ne peuvent pas prendre en compte les volumes découverts ; d'autre part, les rapports entre les différentes espèces

3 BORGONGINO 2006, p. 9-11 ; MONTEIX 2008, p. 123-125.

4 *Triticum aestivum* subsp. *aestivum* L. (blé tendre) et *Triticum turgidum* subsp. *durum* L. (blé dur). Après nettoyage, il est souvent difficile de distinguer les deux sous-espèces l'une de l'autre. Sur les lieux de découverte des différentes quantités de blé, voir BORGONGINO 2006, p. 98-102.

5 *Hordeum vulgare* L. Voir *Ibid.*, p. 122-125.

6 *Panicum miliaceum* L. Voir *Ibid.*, p. 109-111.

7 *Triticum turgidum* subsp. *dicoccon* Schrank. Voir *Ibid.*, p. 76-77.

8 Ont été prises en compte les légumineuses suivantes : lentilles (*Lens culinaris* Medikus ; *Ibid.*, p. 103-106), vesces (*Vicia ervilia* (L.) Willd. ; *Ibid.*, p. 139-140) et surtout fèves (*Vicia faba* L. var. *minor* ; *Ibid.*, p. 77-87).

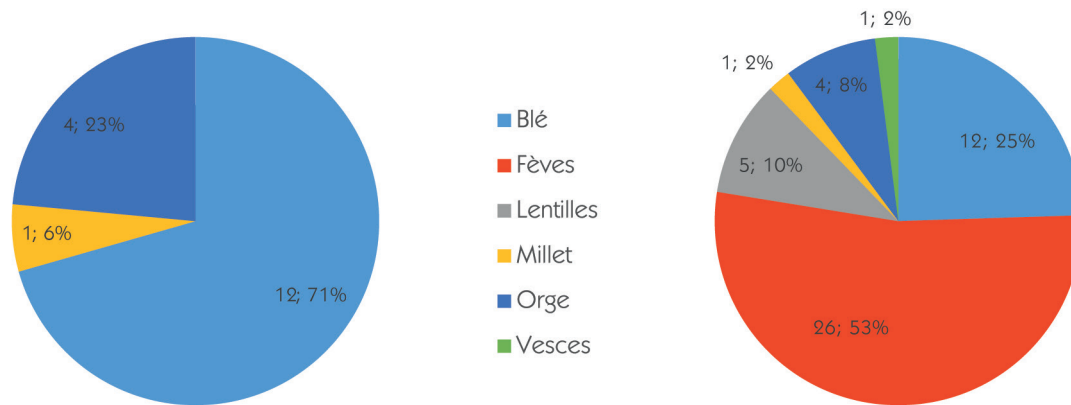


Fig. 2. Répartition des différents types de céréales et de légumineuses parmi les découvertes pompéiennes (N. Monteix, d'après données issues de BORGONGINO 2006).

peuvent être étroitement liés à leur résistance aux conditions d'ensevelissement.

En termes de formes de consommation attestées par des restes matériels, la farine reste peu fréquente⁹. Si les pains apparaissent numériquement nombreux, il faut insister sur le fait que les 81 pains levés connus à Pompéi proviennent tous de la boulangerie VII 1, 36-37, découverts regroupés dans le four au moment de la fouille¹⁰. Quelle que soit le type d'analyse que l'on pourrait effectuer sur ces pains, cela ne renverrait que l'image de l'ultime fournée d'une boulangerie. Une autre forme est de pain est attestée, indirectement : une inscription renvoie au soutien apporté par des *clibanari* à la candidature d'A. Trebius Valens à l'édilité¹¹. Malgré les discussions liées au terme de *clibanus*¹², il faut considérer que le type de pain produit relève de la galette, plutôt non levée. En l'état actuel des connaissances, un seul four pouvant être interprété comme un *clibanus* a été découvert à Pompéi, dans une boulangerie disposant par ailleurs d'un four à pain « classique »¹³. Si ces deux attestations sont

des témoignages précieux, elles interdisent cependant tout véritable développement sur la place tenue par ce type de pain non levé dans les pratiques de consommation.

D'une manière générale, pour importantes que soient ces différentes remarques qui donnent un aperçu des formes d'utilisation des céréales à Pompéi en 79 apr. J.-C., il est délicat de percevoir grâce à elles les variations des modes de consommation dans le temps ou en fonction de l'échelle sociale. [267]

Les espaces de transformation des céréales

Une solution pour pallier ce caractère par trop statique consiste à adopter une approche où l'on observerait les transformations survenues dans les processus techniques pour en inférer des interprétations économiques et surtout sociales. Je me fonderai sur le cadre offert par la chaîne opératoire, telle que développée par les ethnologues et lentement adoptée en archéologie « classique »¹⁴. L'étude des 42 fours

9 Trois échantillons de farine ont été notés dans les archives de fouille (*Ibid.*, p. 146-147). Il faudrait y ajouter l'expérience décrite par Fr. MAZOIS (MAZOIS 1824, p. 56 et n. 1) qui, après avoir chauffé un amas de farine sur une pelle à cru reconnaître l'odeur de la farine.

10 Sur cette découverte, voir *Giornale di scavo di Pompei*, 1862, 9 agosto, cité dans MONTEIX 2010, n. 145 p. 158.

11 *CIL IV 677 : Trebium aed(ilem) o(ro) v(os) f(aciatis) | clibanari(i) rog(ant)*: Je vous prie d'élire [Aulus] Trebius [Valens] comme édile. Les *clibanarii* (confectionneurs [?] de galettes) le demandent.

12 Selon les auteurs, ce terme renvoie à un four céramique mobile permettant la cuisson « sous cloche » (CUBBERLEY, LLOYD & ROBERTS 1988) ou à un four de type *tannur* ou *taboun* où le pain est plaqué contre la paroi chauffée (voir des exemples languedociens dans BARBERAN *et al.* 2006). Sans qu'il ne soit possible d'entrer ici dans le détail, il me semble que le *clibanus* relève plutôt de la seconde interprétation.

13 Pour une description détaillée de ce four observé dans la boulangerie VII 12, 7, voir MONTEIX *et al.* 2015, § 39.

14 Je suivrai la définition proposée par R. CRESSWELL (CRESSWELL 2010, p. 26) : « Une chaîne opératoire est une

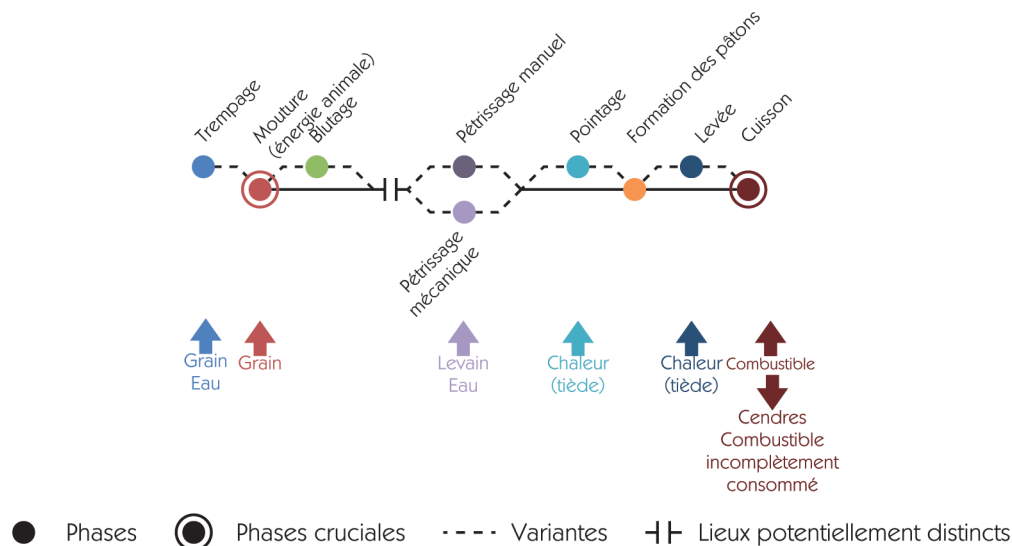


Fig. 3. Schéma de la chaîne opératoire de la boulangerie pendant la période romaine (N. Monteix).

à pains de plus d'un mètre de diamètre connus à Pompéi, répartis dans 41 locaux permet de proposer une chaîne opératoire générale, fonctionnelle pour la ville entre le 1^{er} s. av. J.-C. et le 1^{er} s. apr. J.-C. La lecture de cette synthèse des différentes chaînes opératoires observées permet de distinguer d'une part des phases identiques et communes à tous les espaces de production, d'autre part des variantes, phases supplémentaires facultatives dont la présence dans seulement certaines des boulangeries permet de percevoir des distinctions dans le produit final (**fig. 3**). Les quatre phases indispensables sont la mouture¹⁵, le pétrissage, le façonnage des pâtons et la cuisson, cette dernière étant de surcroît une phase cruciale durant laquelle il est possible de perdre l'intégralité de la production si elle n'est pas maîtrisée¹⁶. Quant aux variantes, soit elles sont des phases supplémentaires s'insérant dans la chaîne opératoire, soit elles correspondent à des choix techniques où l'alterna-

tive porte sur le type d'énergie utilisé et sur la technique qui en découle. [268]

Avant de procéder aux interprétations de ces variations, il convient d'insérer les boulangeries pompéiennes dans un cadre chronologique élargi qui permette d'en saisir les évolutions. Telles que l'on peut les observer actuellement, donc sans pouvoir tenir compte des éventuelles destructions importantes qui auraient pu rendre d'autres locaux invisibles sans fouille, il est possible de séparer les boulangeries de Pompéi en deux groupes en fonction de la situation des espaces de production au sein des maisons les abritant (**fig. 4**).

Un premier groupe est constitué par huit fours insérés dans autant de *domus* généralement grandes, souvent (7 cas sur 8) dans le cryptoportique de celles-ci, et dans ce cas systématiquement construits adjacents à un balnéaire privé¹⁷. À une exception près, quand ce lien est avéré, le four est situé en dessous

série d'opérations qui transforment une matière première en un produit, que celui-ci soit objet de consommation ou outil. Chaque processus de fabrication peut mettre en jeu une ou plusieurs chaînes opératoires, et ces chaînes peuvent être intégrées de différentes façons ». Il convient de spécifier les six éléments constituant la chaîne opératoire et soumis à l'analyse : matériaux, outils, gestes, savoirs, énergies et acteurs (voir LEMONNIER 2004, § 1 mais aussi MONTEIX 2011, p. 9-10).

15 Sur le caractère non véritablement indispensable de la mouture, cf. *infra*.

16 Pour une explication détaillée de ces différentes phases, voir MONTEIX 2010, p. 133-167 et, en dernier lieu, MONTEIX 2016. Sur la chaîne opératoire dans les ateliers antiques, voir MONTEIX [à paraître].

17 Ces fours sont installés dans les *domus* dont la liste suit (sont indiqués en italique ceux qui ne sont ni dans un cryptoportique ni associé à un balnéaire) : I 6, 2.16 ; I 10, 4 ; VII 1, 25.46-47 ; VII 2, 51 ; VII 15, 15 ; VIII 2, 14-16.3-7 ; VIII 2, 38-39 ; IX 1, 22.29 ; IX 8, 3.6.a. Seule la boulangerie située dans le cryptoportique de la *Casa del marinaio* (VII 15, 15) pourrait avoir été fonctionnelle en 79 apr. J.-C.

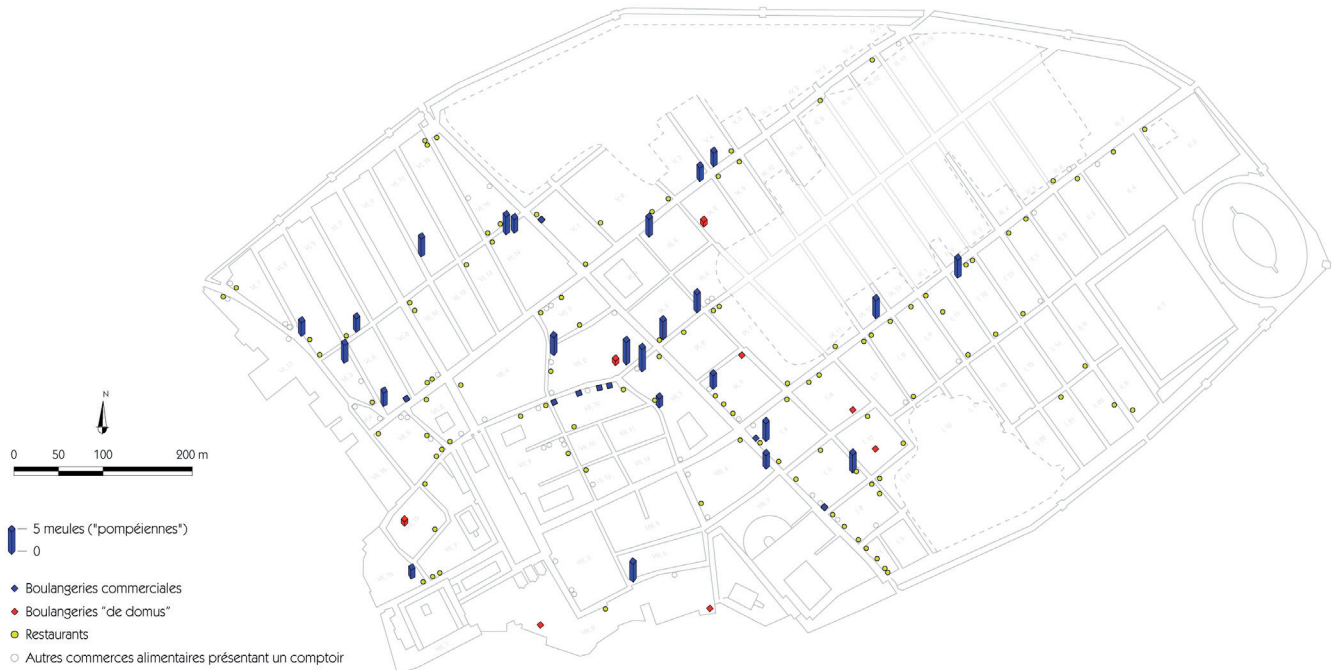


Fig. 4. Répartition des boulangeries à travers le tissu urbain de Pompéi (N. Monteix).

de la salle chauffée du balnéaire, sans qu'il ne faille considérer que le four servait à chauffer le *caldarium*¹⁸. Malgré leur relative rareté, ces équipements semblent former un ensemble cohérent, tant par la dimension des fours (avec une sole inférieure à 2 m de diamètre ; fig. 5) que par leur agencement et leur destin : 8 sur 9 paraissent avoir été démantelés au moment de l'éruption de 79. La principale difficulté quant à l'apparition de ces équipements tient à l'absence de fouille. Pour deux de ces maisons, une datation sur fondement stylistique a été proposée – pour les balnéaires – dans le courant du 3^e quart du 1^{er} s. av. J.-C. et entre 20 av. J.-C. et 15 apr. J.-C.¹⁹. Au risque d'un raccourci [269] aussi brutal que prématuré, ce premier groupe de boulangeries pourrait correspondre à la mise en place, dans un cadre domestique relevant de l'élite locale, d'une production de pain – vraisemblablement destinée à une consommation domestique – entre la seconde moitié du 1^{er} s. av. J.-C.

18 *Contra* MAIURI 1933, p. 220-224 ; LING 1997, p. 122-123. Le four est conçu pour conserver la chaleur. Malgré de possibles pertes, elles auraient été insuffisantes pour chauffer un *caldarium* par ailleurs systématiquement doté d'un espace de chauffe propre.

19 Respectivement pour la *Casa del Menandro* (I 10, 4 ; *Ibid.*, p. 102) et pour la *Casa del marinaio* (VII 15, 15 ; FRANKLIN 1990, p. 29-30).

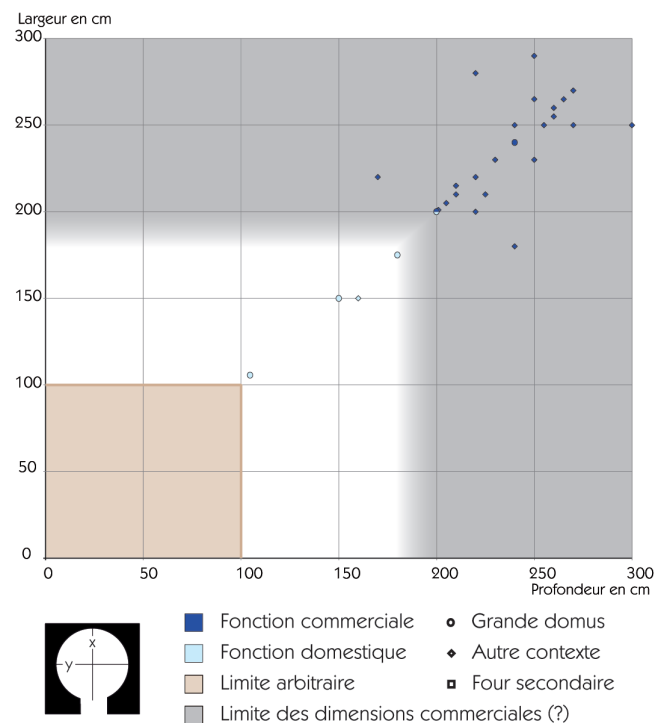


Fig. 5. Dimensions des soles des fours en fonction de leur contexte d'utilisation (N. Monteix).



Fig. 6. Système de trempage des grains avant mouture installé dans un *impluvium* en construisant un muret transversal (entre les flèches rouges ; arasé lors du dégagement pour mettre en évidence la mosaïque initiale, seule une maigre trace subsiste) qui pouvait toutefois laisser passer l'eau
(Pompéi, boulangerie V 3, 8 – cliché N.M. sur concession du *Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo – Soprintendenza Pompei* – reproduction interdite par quelque moyen que ce soit).

et la seconde moitié du 1^{er} s. apr. J.-C. Une seule boulangerie, celle liée à la *Casa del marinaio*, pourrait avoir été fonctionnelle au moment de l'éruption.

Les 33 autres boulangeries renvoient plutôt à un fonctionnement commercial. Au-delà des spécificités structurelles qui sont liées à des considérations techniques, deux premiers facteurs peuvent être examinés. Tout d'abord, 8 des 33 boulangeries à destination commerciale ne disposent pas d'équipement de mouture. Une telle situation peut s'expliquer par l'existence de surplus dans la production de farine des meuneries-boulangeries qui peuvent dès lors fournir cette matière première indispensable à d'autres boulangers²⁰. Le second facteur est lié à la présence ou non d'une boutique associée à la boulangerie et qui permettait l'écoulement direct de la production. S'il

existe une difficulté profonde à déterminer les produits vendus dans les boutiques situées en façade des boulangeries, quand bien même le pain semblerait le plus logique, les deux tiers d'entre elles paraissent disposer d'un espace de vente. Pour les autres, il faut restituer des intermédiaires permettant une distribution dans d'autres commerces, qu'ils aient ou non un siège physique stable.

C'est toutefois l'analyse des chaînes opératoires qui permet de saisir au mieux les variations dans la production de pain. En effet, le recours à des variantes dans le processus a un impact certain sur la qualité du produit final. Ainsi, 5 des 33 boulangeries disposent d'aménagements permettant d'humidifier le grain avant mouture²¹ (**fig. 6**). Ce procédé, attesté par les sources littéraires²², permet de

20 Voir, malgré le caractère incomplet de la liste, MONTEIX 2010, p. 163-164.

21 Les boulangeries où un tel dispositif a été reconnu sont les suivantes : V 3, 8 ; VII 1, 36-37 ; VII 2, 03.06 ; VII 2, 22 ; IX 3, 19-20.

22 Plin., *NH*, 18, 87 : *Nam quae sicca moluntur, plus farinae reddunt, quae salsa aqua sparsa, candidiorem medullam, verum plus retinent in furfure.*

« En effet, les grains que l'on moule à sec donnent plus de farine ; ceux qu'on arrose d'abord d'eau salée donnent une farine plus blanche, mais il en reste davantage dans le son » (trad. CUF).

limiter le fractionnement de l'enveloppe en la rendant plus élastique. De la sorte, la farine obtenue est plus blanche, ce qui la rend d'autant plus appréciée et [270] recherchée²³, malgré un rendement plus faible et la nécessité d'un investissement économique non nul pour la mise en place de l'aménagement qui implique un raccordement au réseau d'adduction en eau. Lié à la volonté de réduire la quantité de son dans la farine, bien que se déroulant après la mouture, le blutage est mentionné dans les sources littéraires et les blutoirs peuvent être représentés sur certains reliefs. Faut de conservation pour ces derniers objets, il est difficile de postuler leur emploi ou non. En revanche, des murets en équerre, disposés dans la salle des meules ont été observés dans 10 boulangeries (fig. 7) ; ils pourraient constituer un poste de travail où le blutage était effectué. Si l'on considère que seule la matérialisation de cette activité correspond à sa réalisation effective, il est intéressant de noter que seules 3 boulangeries disposent également d'un aménagement d'humidification. La présence ou l'absence de ces équipements permettrait ainsi de définir un gradient – possible – de blancheur pour la farine [271].

On a longtemps considéré que la boulangerie romaine avait pour l'essentiel utilisé des pétrins mécaniques²⁴. Cependant, le pétrissage à bras – en coffre – a été récemment attestée d'abord sur un relief puis archéologiquement²⁵. À Pompéi, 21 des 33 boulangeries ont adopté le pétrissage mécanique, tandis que l'usage du coffre a été observé pour deux d'entre elles²⁶. En l'état actuel, il est impossible de déterminer les avantages procurés par la mécanisation du pétrissage, sachant que cette pratique est un hapax dans les techniques boulangères avant la fin du XIX^e siècle. Une dernière phase facultative est constituée par la mise en place de jattes de terre cuite, généralement disposées sur des massifs maçonnés ou sur des *catilli* de moulin en remploi (fig. 8-9). Ces installations, que l'on retrouve



Fig. 7. Murets en équerre dans la salle des meules de la boulangerie I 12, 12 à Pompéi. Hauts d'environ 80 cm, ces murets pourraient avoir servi au blutage de la farine (Cliché O. Mignot sur concession du *Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo – Soprintendenza Pompei* – reproduction interdite par quelque moyen que ce soit).

dans 11 des 33 boulangeries commerciales, n'ont guère attiré l'attention jusqu'alors. Les sources littéraires ne mentionnant guère le détail des opérations de levée de la pâte, il faut se tourner vers les pratiques contemporaines de boulangerie pour proposer une explication : ces jattes serviraient au

23 Pour avoir un aperçu de ce goût pour le pain blanc, il suffit de comparer l'offrande (provocatrice) par Trimalcion de pain blanc à son chien (Petr., *Sat.*, 64, 8) à la mention du pain noir (*niger panis*) dans une évocation de la pauvreté chez Martial (*Ep.*, 11, 56).

24 Il s'agit de récipients en pierre dont l'intérieur est une cavité cylindrique. Leur paroi est percée de creusements destinés à recevoir des fiches en bois. Au fond se trouve une lame métallique, insérée à la base d'un axe

vertical, dont la rotation permet le mélange des différents ingrédients. Sur ces pétrins, voir le travail fondateur d'A. MAU (MAU 1886), qui a bénéficié de révisions récentes (MONTEIX 2010, p. 145-148).

25 WILSON & SCHÖRLE 2009 ; MONTEIX *et al.* 2015, § 57-58.

26 L'absence de nettoyage archéologique réalisé dans les pièces de façonnage expliquera en grande partie l'inexistence d'autre attestation pour l'heure.

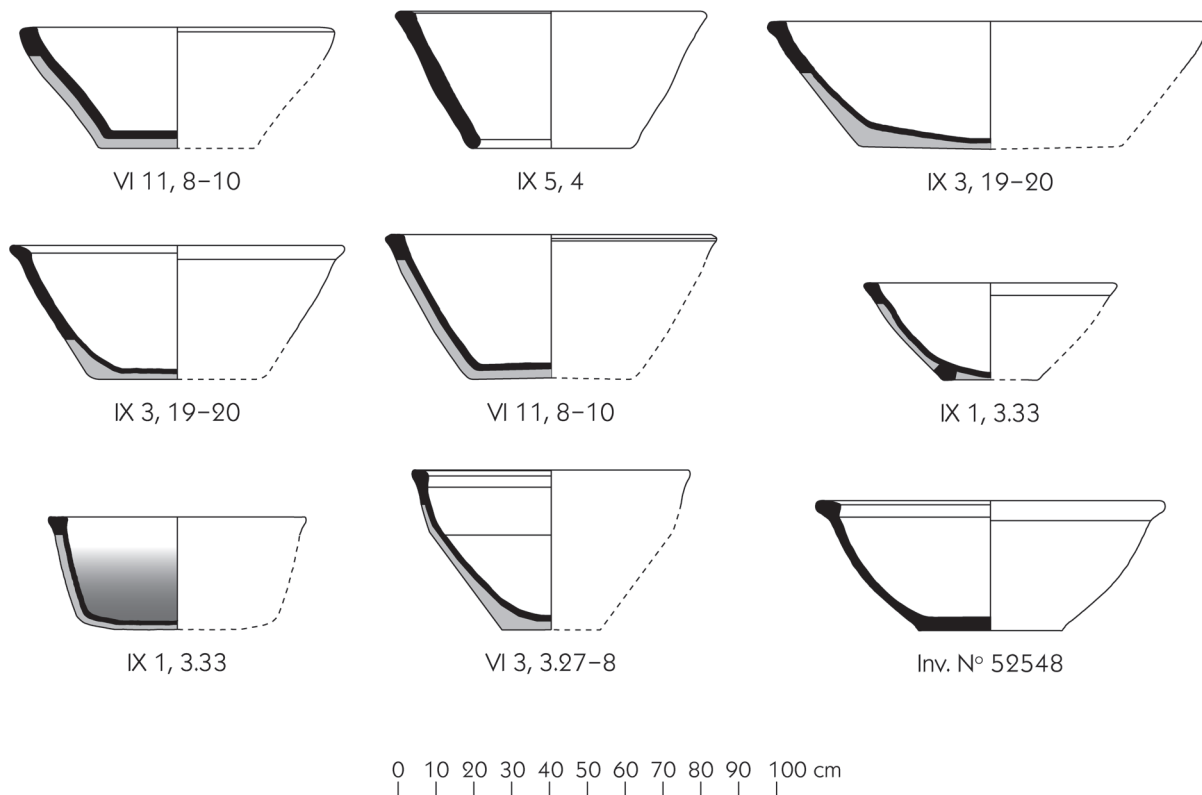


Fig. 8. Jattes céramiques de pointage (N. Monteix).



Fig. 9. Supports de jattes dans la boulangerie I 3, 27 à Pompéi. Sur la gauche, en arrière de la rampe, un pétrin mécanique en cours de démontage au moment de l'éruption (Cliché N.M. sur concession du *Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo – Soprintendenza Pompei* – reproduction interdite par quelque moyen que ce soit).

pointage, ou première fermentation, « en masse » avant division de la pâte pour former les pâtons. Les conséquences sur le produit final sont notamment, vues depuis le monde contemporain, une meilleure conservation du pain et un [272] développement des arômes. Si de telles transformations étaient perçues dès l'Antiquité, cette étape facultative aurait eu elle aussi une visée d'amélioration qualitative.

Épilogue

Les différents éléments rapidement rassemblés dans les pages qui précèdent permettent de dresser une esquisse d'évolution de la consommation des céréales sous forme de pain de part et d'autre du changement d'ère. Si l'extrême labilité des données chronologiques disponibles interdit de donner une trop grande précision à ce schéma, les faits observés convergent au point de permettre d'avancer l'idée d'une diffusion croissante de la consommation de céréales sous forme de pain levé entre le 1^{er} s. av. J.-C. et le 1^{er} s. apr. J.-C. Ainsi, les premières boulangeries apparaissent associées à de grandes *domus* dans le courant du 1^{er} s. av. J.-C., en lien avec l'adoption de balnéaires privés. Elles semblent cesser de fonctionner vers le milieu du 1^{er} s. apr. J.-C., sans qu'il ne soit toujours possible de déterminer si les événements sismiques ayant frappé la ville entre 62/63 et 79 ont eu, ou non, un rôle de catalyseur dans cette transformation. Parallèlement à cette disparition de la production domestique dans les grandes *domus*, des boulangeries commerciales apparaissent progressivement en ville dans le courant du 1^{er} s. apr. J.-C. Après avoir été en soi une forme de distinction, quand elle était strictement réservée à l'élite locale dans le cadre d'une production domestique, la consommation de pain levé semble donc s'être diffusée en lien avec un élargissement du « marché » du pain. La maturité de ce « marché » est telle au moment de l'éruption qu'une rotation des officines ayant produit du pain levé est amorcée : après une phase de multiplication de leur nombre dans le courant du 1^{er} s. apr. J.-C., certaines d'entre elles s'agrandissent alors que d'autres paraissent avoir été en phase de démantèlement²⁷.

Si cette diffusion de la consommation de pain levé vers des milieux sociaux plus larges est patente, elle n'est ni complète, ni dénuée de contraste. Son incomplétude peut se mesurer à deux facteurs. D'une part, la distribution de pain reste une largesse perçue comme telle et pouvant être utilisée comme un argument électoral, ainsi que le rappellent clairement une fresque reprenant le schéma icono-

graphique des distributions impériales montre un candidat en toge blanche distribuant du pain à la population²⁸ ou encore les démonstrations de propagande quant à la qualité du pain fourni par C. Iulius Polybius²⁹. D'autre part, 83 des 159 commerces alimentaires connus en ville proposaient un service de restauration, comme en attestent les différents aménagements présents en leur sein. La question de la nature des aliments stockés et de la forme du stockage dans ces restaurants reste discutée³⁰. Toutefois, si l'on retient que les *dolia* contenaient des denrées alimentaires sèches en vrac, il faut considérer, en l'absence de four, que ces denrées, incluant vraisemblablement des céréales, étaient destinées à être cuites sous forme de bouillies, ce qui limite d'autant l'extension de la consommation de pain levé. [274]

Enfin, cette diffusion ne signifie pas la disparition de la distinction associée à la consommation de pain, mais simplement son déport sur d'autres facteurs. Ainsi, l'analyse technique montre une diversification qualitative de la production qui permet, en particulier autour de la blancheur de la mie, de maintenir une forme de distinction.

De la sorte, vue au prisme parfois déformant de Pompéi, les deux siècles autour du changement d'ère apparaissent comme une période de transition amorçant de façon décisive la diffusion lente, heurtée et toujours inachevée du pain levé comme forme principale de consommation des céréales dans le bassin méditerranéen.

27 En dépit de la difficulté du contexte pompéien pour jauger de telles disparitions, puisque certaines situations observées peuvent être liées à l'activité sismique récurrente ayant frappé la ville entre 62/63 et 79 apr. J.-C., au moins deux boulangeries paraissent avoir été en phase de démantèlement au moment de l'éruption (I 3, 27 et IX 5, 4 ; voir MONTEIX *et al.* 2012, § 30-31 ; 2015, § 12).

28 Museo Archeologico Nazionale di Napoli, Inv. n°9071, provenant de la maison VII 3, 30.

29 CIL IV 429 : *C(aium) Iulium Polybium | aed(ilem) o(ro) v(os) f(aciatis) panem bonum fert*: Je vous prie d'élire Caius Iulius Polybius comme édile. Il apporte du bon pain.

30 MONTEIX 2010, p. 89-132, part. p. 102-113.

Bibliographie

Barberan et al. 2006

Barberan S., Piquès G., Raux S. & Sanchez C., « Un dispositif de cuisson original en Languedoc dans l'antiquité. Les fours à pain à cloche mobile en céramique », SFECAG - Actes du Congrès de Pézenas, Marseille, 2006, p. 257-271.

BORGONGINO 2006

Borgongino M., *Archeobotanica. Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano, Studi della Soprintendenza archeologica di Pompei* 16, Roma, 2006.

CORBIER 1996

Corbier M., « La fève et la murène : hiérarchies sociales des nourritures à Rome », dans J.-L. Flan-drin & M. Montanari (éds.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996, p. 214-236.

CRESSWELL 2010

Cresswell R., « Techniques et culture : les bases d'un programme de travail », *Techniques & Culture*, 54-55, 2010 [tc.revues.org/4979], p. 23-45.

CUBBERLEY, LLOYD & ROBERTS 1988

Cubberley A.L., Lloyd J.A. & Roberts P.C., « *Testa and Clibani*. The baking covers of Classical Italy », *Papers of the British School at Rome*, 56, 1988, p. 98-119.

FRANKLIN 1990

Franklin J.L., *Pompeii: the Casa del Marinaio and its history*, Roma, 1990.

LAUDAN 2013

Laudan R., *Cuisine and empire: cooking in world history*, Berkeley, 2013.

LEMONNIER 2004

Lemonnier P., « Mythiques chaînes opératoires », *Techniques & Culture*, 43-44, 2004 [tc.revues.org/1054], p. 25-43.

LING 1997

Ling R., *The Insula of the Menander at Pompeii. Volume I, The structures*, Oxford, 1997.

MAIURI 1933

Maiuri A., *La Casa del Menandro e il suo tesoro di argenteria*, Roma, 1933. [275]

MAU 1886

Mau A., « Su certi apparecchi nei pistrini di Pompei », *MDAIR*, 1, 1886, p. 45-48.

MAZOIS 1824

Mazois F., *Les ruines de Pompéi. Seconde partie*, Paris, 1824.

Monteix, à paraître [2018]

Monteix N., « Using the chaîne opératoire to interpret the layout of Roman workshops », dans M. Bentz & T. Helms (éds.), *Craft production systems in a cross-cultural perspective, Studien zur Wirtschaftsarchäologie*, à paraître [Bonn, 2018, p. 133-150].

Monteix 2008

Monteix N., « La conservation des denrées dans l'espace domestique à Pompéi et Herculanium », *Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité*, 120/1, 2008, p. 123-138.

MONTEIX 2010

Monteix N., *Les lieux de métier. Boutiques et ateliers d'Herculanium*, *BEFAR* 344, Rome, 2010.

MONTEIX 2011

Monteix N., « De « l'artisanat » aux métiers. Quelques réflexions sur les savoir-faire du monde romain à partir de l'exemple pompéien », dans N. Monteix & N. Tran (éds.), *Les savoirs professionnels des gens de métier. Études sur le monde du travail dans les sociétés urbaines de l'empire romain*, *Collection du Centre Jean Bérard* 37, Naples, 2011, p. 7-26.

MONTEIX 2016

Monteix N., « Contextualizing the operational sequence: Pompeian bakeries as a case-study », dans A. Wilson & M. Flohr (éds.), *Urban craftsmen and traders in the Roman world*, *Oxford Studies in the Roman Economy*, Oxford, 2016, p. 153-182.

MONTEIX et al. 2015

Monteix N., Aho S., Delvigne-Ryrko A. & Watel A., « Pompéi, Pistrina », *Chronique des activités archéologiques de l'École française de Rome*, 2015 [cefr.revues.org/1380].

MONTEIX et al. 2012

Monteix N., Aho S., Garnier L., Hartz C., Letellier É. & Zanella S., « Pompéi, Pistrina », *Chronique des activités archéologiques de l'École française de Rome*, 2012 [http://cefr.revues.org/328, page consultée le 17 janvier 2013].

WILSON & SCHÖRLE 2009

Wilson A.I. & Schörle K., « A baker's funerary relief from Rome », *PBSR*, 77, 2009, p. 101-123. [276]