



HAL
open science

**”Ustensiles de ménage en terre cuite” dans le grand souk
d’Alger à la fin de l’époque de la Régence turque
(XVIIIe-premier tiers du XIXe siècle): objets versus
iconographie**

Véronique François

► **To cite this version:**

Véronique François. ”Ustensiles de ménage en terre cuite” dans le grand souk d’Alger à la fin de l’époque de la Régence turque (XVIIIe-premier tiers du XIXe siècle): objets versus iconographie. Bulletin d’Archéologie Algérienne, 2025, 9, pp.137-159. <halshs-03507192>

HAL Id: halshs-03507192

<https://shs.hal.science/halshs-03507192v1>

Submitted on 17 Feb 2026

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.



Copyright - All rights reserved

RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE DÉMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES ARTS

CENTRE NATIONAL DE RECHERCHE EN ARCHÉOLOGIE

BULLETIN D'ARCHÉOLOGIE ALGÉRIENNE

TOME IX



BAA ISSN : 1111-8202

SOMMAIRE

DJAMIL AÏSSANI, SORAYA BOUDJOU ET JEAN-PIERRE LAPORTE – <i>Un site tardo-antique à Bouni (Ighil Ali, w. de Bejaïa) et la route ancienne de Bejaïa à la Kalaa des Beni Hammad</i>	9
ALLAOUA AMARA ET FARES KAOUANE – <i>Charles Brosselard et le Tuhfat Al-i ‘tibār : sur la paternité des inscriptions arabes de Tlemcen</i>	17
BAYA BENNOUI ET YUCEF CHENNAOUI – <i>L’apport de l’analyse métrologique numérique à la connaissance du temple anonyme de Tipasa</i>	33
FRANÇOIS BERTRANDY – <i>La borne et l’onomastique de Ksar Mahijiba, castellum inconnu de Cirtéenne (I^{er} siècle a.C. – II^e siècle p.C.)</i>	55
SORAYA BOUDJOU ET JEAN-PIERRE LAPORTE – <i>Bouadni (Semaoune Iznaien) : une nouvelle stèle libyque figurée de Kabylie</i>	73
CLAUDE BRIAND PONSART – <i>Une fondation funéraire singulière à Auzia (Maurétanie césarienne)</i>	83
AGNÈS CHARPENTIER ET LAMIA BETOUCHE – <i>Un essai de stratigraphie urbaine d’Oran du Moyen Âge à la conquête française</i>	109
VÉRONIQUE FRANÇOIS – <i>« Ustensiles de ménage en terre cuite » dans le grand souk d’Alger à la fin de l’époque de la Régence turque (XVIII^e-premier tiers du XIX^e siècle) : objets versus iconographie</i>	137
ALI GUERBABI – <i>Un dévot de Jupiter Tifatinus en Numidie : le légat L. Varius Ambibulus</i>	161
KEMEL STITI – <i>La borne miliaire d’Igrajiwen (Village d’Agraradj, Commune d’Aghrib, Azeffoun, Tizi-Ouzou)</i>	187

« USTENSILES DE MÉNAGE EN TERRE CUITE » DANS LE GRAND SOUK D'ALGER À LA FIN DE L'ÉPOQUE DE LA RÉGENCE TURQUE (XVIII^e-PREMIER TIERS DU XIX^e SIÈCLE) : OBJETS VERSUS ICONOGRAPHIE

Véronique FRANÇOIS *

ملخص :

كشفت الحفريات الجزائرية الفرنسية التي أنجزت في ساحة الشهداء بين عامي 2013 و 2015، بالشراكة بين المركز الوطني للبحث في علم الآثار (CNRA) والمعهد الوطني للبحوث الأثرية الوقائية (Inrap)، عن بقايا السوق الكبير لمدينة الجزائر خلال العهد العثماني (1518-1830). تم اكتشاف مجموعة كبيرة من الفخار المحلي والأجنبي خلال الحفريات، وهي موضوع دراسة ضمن كتاب نشر سنة 2021. نقارن هنا مجموعة كبيرة من اللقى الأثرية التي تم العثور عليها في الحفريات مع لوحة للومرسيي (Lemerancier) مكتوب عليها «أواني منزلية من الفخار» وهي تمثل الأواني التي شاهدها كلود أنطوان روزي - الضابط الفرنسي وعالم الطبيعة- أثناء إقامته بالجزائر في بداية القرن التاسع عشر. يؤكد التوافق بين الرسم و اللقى الأثرية هنا على أهمية مقارنة المصادر من أجل تعريف أواني الحياة اليومية في مدينة الجزائر.

كلمات مفتاحية :

الجزائر - خزف - السوق الكبير - علم الآثار - التاريخ الثقافي .

Abstract :

Preceding the digging of the subway station on the extension of the line towards Bāb al-Wād, the excavation of the *Place des Martyrs*, led jointly by CNRA (Algeria) and Inrap (France), between 2013 and 2015, brought to light the Ottoman souk of the Turkish Regency between 1518 and 1830. In these well-preserved structures, a great deal of pottery of many different origins – locally made or imported – has been discovered. Their study is the subject of a book which has been printed in 2021. Here we confront a wide range of pottery, unearthed in the excavation, with a caption board “Ustensiles de ménage en terre cuite”, a Lemerancier lithograph on which are represented the containers that Claude-Antoine Rozet - a French officer, naturalist and explorer - saw during his trip to Algiers at the beginning of the 19th century. The concordance between drawing and object testifies here to the interest of crossing the sources in order to characterize as well as possible the utensils of the Algerian daily life.

Keywords :

Alger – céramique – Régence turque – grand souk – archéologie – histoire culturelle – iconographie.

* Directrice de recherche, CNRS, Aix Marseille Université, LA3M, Aix-en-Provence.

Résumé :

La fouille algéro-française conduite en partenariat par le Centre National de Recherche en Archéologie (CNRA) et l'Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap) sur la place des Martyrs, entre 2013 et 2015, a permis le dégagement des vestiges du grand souk à l'époque de la Régence turque d'Alger (1518-1830). Dans ces structures bien préservées, de nombreuses poteries, d'origines locales et étrangères, ont été mises au jour. Leur étude fait l'objet d'un livre publié en 2021. Nous confrontons ici une large gamme d'objets trouvés dans la fouille à une planche légendée « Ustensiles de ménage en terre cuite », une lithographie de Lemer cier sur laquelle sont représentés les contenants que Claude-Antoine Rozet – officier, naturaliste et explorateur français – a vus lors de son séjour à Alger au début du XIX^e siècle. La concordance entre dessin et objet témoigne ici de l'intérêt de croiser les sources afin de caractériser au mieux les ustensiles de la vie quotidienne algéroise.

Mots-clefs :

Alger – céramique – Régence turque – grand souk – archéologie – histoire culturelle – iconographie.

La fouille de la place des Martyrs, ouverte dans le centre historique classé au patrimoine national de l'Algérie et inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1992, précédant le percement d'une station de métro sur l'extension de la ligne vers Bāb al-Wād, est d'une importance capitale, en particulier pour l'époque ottomane. L'exploitation archéologique de cette partie de la ville sur 3 500 m² selon des méthodes de fouille et d'enregistrement rigoureuses en fait un site de référence à l'échelle de l'Algérie et du Maghreb, mais aussi à l'échelle de l'Empire ottoman. C'est la vie des marchands, des artisans et des habitants d'Alger de 1518 jusqu'au lendemain de l'intervention française qui peut ainsi être appréciée grâce au dégagement d'une par-

tie du souk avec ses ruelles soigneusement pavées et leur système d'écoulement des eaux, ses fontaines ornées de carreaux de faïence, ses boutiques et ses ateliers de petite métallurgie où des artisans façonnaient le fer, le plomb, le cuivre et les métaux précieux, et au sud-ouest de la zone fouillée, le complexe de la mosquée al-Sayyida dont les fondations du minaret ont été dégagées (ARIFI *et al.* 2015; REMY *et al.* 2019). La destruction du souk et de la mosquée, entre 1830 et 1832, par les Français, lors de la création de la place d'Armes – un vaste espace sur lequel devait défiler les troupes – ont scellé les niveaux de la Régence turque.

Dans ces structures bien préservées, de nombreuses céramiques de toutes origines

et aux multiples usages ont été mises au jour. Elles proviennent pour l'essentiel de niveaux de comblement. Leur étude, qui m'a été confiée, se présente¹ sous la forme d'un livre publié en 2021 (FRANÇOIS 2021). En préambule, il a semblé utile de traiter de l'histoire de la patrimonialisation des vestiges de l'Empire ottoman – un immense état qui s'étendait de l'Adriatique au golfe Arabo-persique, du Caucase jusqu'à l'Algérie avec pour centre le bassin oriental de la Méditerranée – afin de replacer les découvertes des niveaux d'occupation de la Régence turque d'Alger dans un contexte scientifique plus vaste et ainsi d'en mieux révéler l'importance. Ensuite, pour appréhender le site, sa nature et son organisation, des récits d'étrangers, captifs ou de passage à Alger entre le XVI^e et le XVIII^e siècle, ainsi que des textes, des plans et des gravures, publiés par les Français peu après la prise de la ville, ont été convoqués. Leur lecture, combinée aux vestiges mis au jour dans la fouille, permet une restitution de cette partie de la basse

Casbah et une contextualisation des céramiques. Une classification des poteries et de la vaisselle employés entre 1518 et 1830 est ensuite proposée. Sont d'abord isolées les productions algéroises à pâtes calcaire et réfractaire, tournées ou modelées, avec ou sans revêtement, puis sont inventoriées les importations quantitativement peu nombreuses, mais très variées en termes d'origines, de fonctions et de nature. Il s'agit en effet de poteries, faïences, porcelaines et autres vaisselles vernissées de France, d'Italie, d'Espagne, de Tunisie, de Saxe, de Hollande, d'Angleterre, de Turquie, de Syrie ou d'Égypte et, pour les plus lointaines, de Chine (FRANÇOIS 2021). La céramique architecturale – tomettes et carreaux de parement – est aussi prise en compte. La présence de ces céramiques importées nécessitait de déterminer leurs modes de pénétration sur le marché algérois. Si les poteries culinaires, les pots de stockage, la vaisselle de table ainsi que les carreaux alimentaient le négoce international, comme en attestent les sources commerciales, ils parvenaient aussi dans la ville par des voies détournées. C'est ainsi qu'au XVIII^e siècle, de la vaisselle et divers types de pots, contenant toutes sortes de denrées, étaient transportés de Marseille à Alger, en quantité réduite, pour la consommation personnelle des membres du consulat français. La course, érigée en institution politique et sociale et source de revenus très importante pour les particuliers et pour le *beylik*, contribuait également à un approvisionnement occasionnel en vaisselle de terre. Le registre des prises maritimes, tenu par les corsaires algérois et qui livrait les

1. Cette étude est le fruit d'une collaboration institutionnelle et scientifique entre : 1) l'Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap) qui a fait appel à moi pour traiter des céramiques de la Régence turque d'Alger découvertes dans la fouille algéro-française de la place des Martyrs ; 2) le Centre National de Recherche en Archéologie (CNRA) à Alger qui a accepté ma participation à la post-fouille ; 3) et le Laboratoire d'archéologie médiévale et moderne en Méditerranée (CNRS/UMR7298) à Aix-en-Provence. J'exprime ma gratitude aux directeurs et directrices du CNRA entre 2016 et 2021 – Farid Ighil-Ahriz, Ouafia Adel, Toufik Amoum et Amel Soltani – pour la confiance qu'ils m'ont témoigné en m'autorisant à travailler sur ce mobilier. Mes remerciements s'adressent aussi aux responsables scientifiques de la fouille, François Souq (Inrap) et Kemal Stiti (CNRA) ainsi qu'à Xavier Chadeaud (Inrap)

règles suivies pour le partage du butin entre 1765 et 1830, témoigne d'arrivées fortuites de poteries dont la nature et les origines ne sont pas toujours indiquées. Les céramiques empruntaient d'autres voies encore. Les caravanes de pèlerins revenant de la Mecque rapportaient, dans la ville, des porcelaines chinoises, tandis que des pièces de vaisselle de luxe étaient offertes comme présents aux dignitaires locaux. Une dernière partie de l'ouvrage est consacrée aux fonctions et usages des poteries dans les sphères domestiques et publiques ainsi qu'en contexte artisanal dans le cadre de remploi dans les ateliers de petite métallurgie. L'exploitation des textes – notamment des récits de voyageurs qui, décrivant les manières de table des Musulmans, traitent de la vaisselle employée chez les riches Algérois comme chez les plus modestes, et décrivent aussi les modes de stockage en contexte urbain – conjuguée aux découvertes archéologiques offrent une opportunité de découvrir les objets du quotidien en terre ayant appartenu à des personnes de statut social différent, mais permettent également de replacer les poteries en contexte d'utilisation et au sein d'un *instrumentum* large comprenant des récipients fabriqués dans d'autres matériaux mais qui sont souvent peu présents dans les fouilles².

2. Dans l'économie domestique, l'importance des récipients de métal précieux ou non, des contenants de verre, de bois, de peau ainsi que des paniers et des corbeilles d'osier tressé ne doit pas être sous-estimée. Cependant le bois, le cuir et les matières végétales, très sensibles au milieu d'enfouissement, résistent mal au passage du temps et ne nous parviennent qu'exceptionnellement. L'important taux de fragmentation des contenants en verre compromet souvent la restitution des formes. Quant aux contenants métalliques, ils sont le plus souvent refondus après usage.

Cette étude révèle aussi l'existence d'ateliers de potier à Alger dès le début de la Régence, un artisanat de la terre attesté à la fois par le matériel archéologique et par les textes. La production algéroise au XVIII^e et au début du XIX^e siècles consiste majoritairement, à 70 %, en céramiques à pâte calcaire dont les surfaces sont souvent blanchies à l'eau de mer. Celles qui sont sans revêtement – des jattes et des pots de toutes tailles, de petits contenants à liquide avec leur couvercle et de grandes jarres munies de trois, quatre ou même cinq anses – représentent 86 % de cette production. Les 14 % restant se partagent pour moitié entre des céramiques à pâte calcaire glaçurées, utilisées pour le service, la cuisine, le stockage et l'hygiène et des vases à eau, des bouteilles, de petites et de grandes jarres au décor peint en rouge. Pour sa part, la production locale à pâte rouge, réfractaire, qui s'élève à 30 % des fabrications algéroises, consiste pour l'essentiel en céramiques culinaires glaçurées au plomb. Il n'y a pas lieu ici d'en présenter une typologie détaillée qu'on trouvera dans l'ouvrage de synthèse.

Dans cet article, il s'agit de confronter une petite partie des céramiques découverte dans la fouille de la place des Martyrs à celles figurées sur une planche légendée « Ustensiles de ménage en terre cuite », une lithographie de Lemerrier sur laquelle sont représentés les contenants que Claude-Antoine Rozet – officier, naturaliste et explorateur français – a vus lors de son séjour à Alger au début du XIX^e siècle (ROZET, Atlas, 1933 : fig. 22) (Fig. 1). Le premier intérêt de cette planche

est d'ordre chronologique. Elle révèle en effet que ces poteries du quotidien, retrouvées dans des contextes archéologiques de la fin du XVIII^e siècle, étaient encore en usage dans les années 1830. Le second intérêt réside dans les légendes qui

accompagnent ces dessins et qui précisent la fonction d'un certain nombre des « ustensiles de ménage », des informations précieuses dont le matériel archéologique est dépourvu.

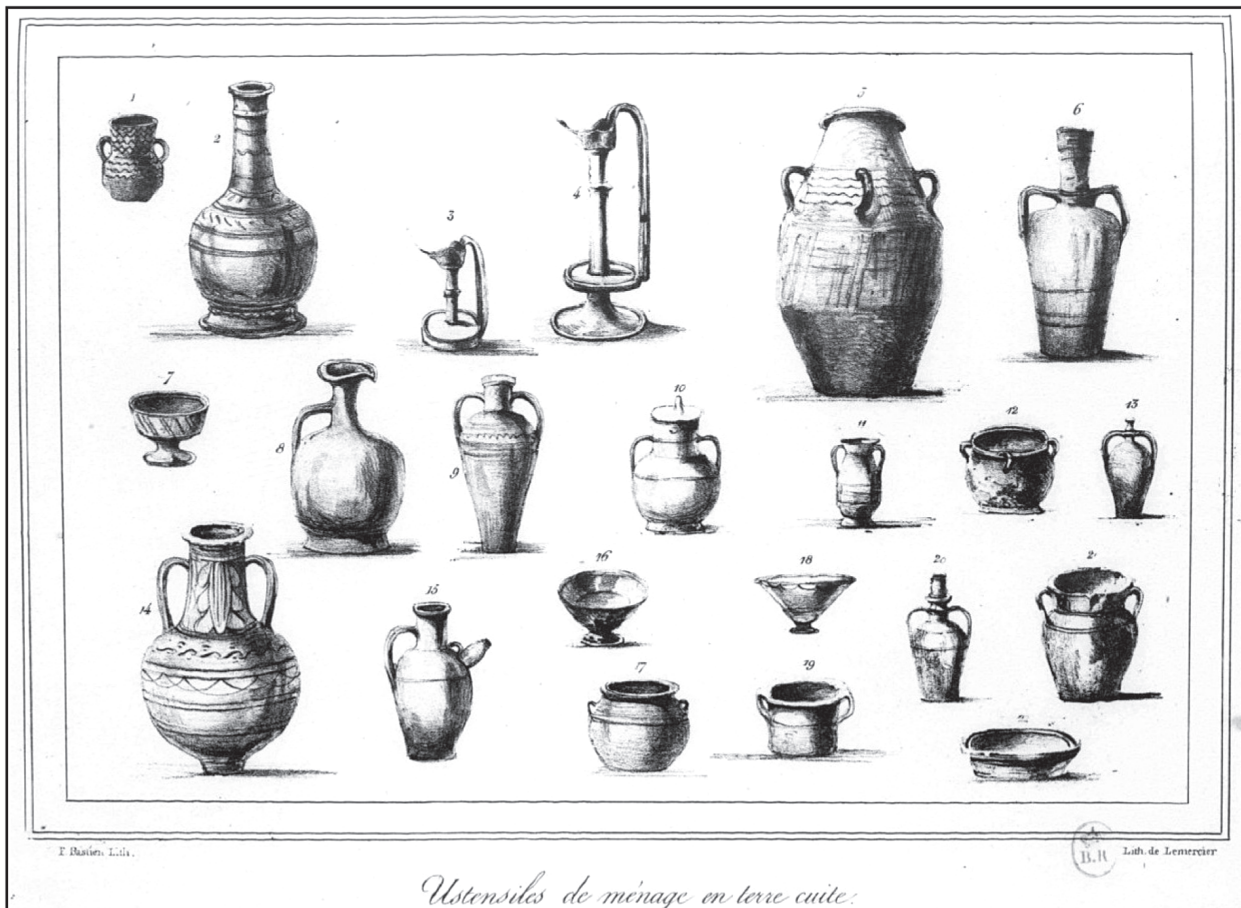


Fig. 1: Planche des « Ustensiles de ménage en terre cuite » dans l'ouvrage de C.-A. Rozet, 1833.

1	Pot à boire	12	Pot à cuire le couscous, dont le fond est criblé de trous
2	Instrument dont le fond est garni d'un parchemin et dans lequel on met des petits cailloux pour faire de la musique	13	Pot à huile
3	Petite lampe	14	Pot pour le transport du lait
4	Grande lampe	15	<i>Alcazaras</i>
5	Jarre à mettre l'huile, la viande que l'on veut conserver	16	Coupe
6	Pot à eau en grès	17	Marmite
7	Espèce de plat	18	Coupe
8	Pot à huile	19	Pot de nuit
9	Pot à eau	20	<i>Alcazaras</i>
10	Pot à boire	21	Pot à traire les vaches
11	Pot au lait	22	Plat pour servir le manger

Tableau 1 : Légende de la planche de C.-A. Rozet.

Aucune échelle ne permet d'envisager la taille des pots. Quelques-uns sont très grands, d'autres très petits, la majorité étant de taille moyenne. Il est évidemment impossible à partir de ces dessins de déterminer la nature des argiles ni de reconnaître des glaçures. Ce qui est figuré, sur la surface externe des contenants, ce sont des lignes ondulées, hachurées et de grands feuillages dont on ne peut savoir, *a priori*, s'il s'agit d'incisions ou de peintures. Un soin particulier a toutefois été porté aux formes qui sont rendues avec précision comme en témoigne la comparaison avec les objets. En dépit de ces lacunes, il est possible d'associer, à ces dessins, une série de céramiques qui s'en rapproche parfois parfaitement et ainsi d'en déterminer l'usage.

Pour le stockage

Les jarres que Rozet a vues (n° 5) et qu'il qualifie de « jarre à mettre l'huile,

la viande que l'on veut conserver » (fig. 2 : 1) sont exactement de même type que plusieurs exemplaires découverts en remploi dans les ateliers du souk ottoman. Ces jarres d'une hauteur autour de 50 cm, à lèvre éversée et munies de quatre ou cinq anses, sont réalisées dans une pâte calcaire rose contenant des inclusions blanches et du mica. Sur la surface externe blanchie au sel, des lignes ondulées disposées à l'horizontale et d'épais faisceaux inclinés sont peints à l'aide de pigments de couleur rouge brunâtre. Tracés au pinceau avec plus ou moins de soin, ces décors sont très couvrants ou ne mettent en valeur qu'une ou plusieurs parties de l'objet (fig. 2 : 2; fig. 3 : 1). Rozet n'a pas fait que reproduire ces contenants, il en a aussi précisé ailleurs l'usage : « une de leurs conserve les plus estimées, et qui est tout aussi mauvaise que les autres, c'est de la viande de mouton, coupée en petits morceaux et cuite dans de l'huile mêlée de graisse. [...] en septembre

chaque famille tue autant de moutons que ses moyens lui permettent, la viande découpée est mise à sécher au soleil. Toute la viande est coupée en petits morceaux grands comme la moitié d'une carte, et mise ensuite dans une grande chaudière en bronze ou en cuivre, avec la graisse que l'on a tirée des animaux et de l'huile d'olive [...] et on remplit des pots en terre, en ayant soin de mettre assez de graisse pour que la viande soit bien cachée; on bouche ensuite les pots avec du plâtre ou de la terre glaise; on les place dans une chambre de la maison et on les ouvre quand on a besoin. La viande qu'ils renferment peut se conserver pendant plus d'un an [...] Toutes les fois que j'ai l'occasion de parler aux habitants du pays de la viande ainsi conservée, ils m'ont toujours dit que c'était chose excellente, et qu'il fallait qu'une famille soit bien pauvre pour ne pas avoir dans ses pots celle de deux moutons au moins³ » (ROZET 1933, T. II : 67).

Le pot à huile (n° 8) semble être d'assez grande taille et son col est terminé par un bec verseur permettant un écoulement facile de son contenu (fig. 3 : 2). Il n'existe pas d'équivalent dans le mobilier archéologique, cependant une cruche à panse globulaire munie d'une anse avec un long col étroit, mais dont il manque la lèvre, s'en rapproche (fig. 3 : 3). Tournée dans une pâte calcaire, elle est ornée de fleurons trilobés peints en rouge sur l'épaule. Une glaçure alcalino-plombifère jaune

mal conservée est appliquée sur la totalité de la paroi externe. De plus petite contenance, l'autre « pot à huile » dessiné sur la planche (n°13) servait moins de récipient de stockage que de pot pour la cuisine (fig. 4 : 1). Il existe à Alger une sorte de bouteille-bonbonne de taille moyenne à panse ovoïde sur une base annulaire épaisse avec deux solides anses fixées sur le col à bulbe (fig. 4 : 2-4). Sur la pâte calcaire de couleur blanc crème, légère et de texture fine, une glaçure alcalino-plombifère verte ou jaune miel est appliquée en jus pauvre. Cette forme est comparable à celle de cruche réalisée au XVIII^e siècle dans les ateliers de Qallaline à Tunis et désignée de *Buqal ez-Zit* autrement dit cruche à huile (fig. 4 : 5) (LOUHICHI 1995 : 222).

Pour le stockage de l'eau, on trouve à Alger de petites jarres à panse ovoïde et fond plat avec un long col cylindrique terminé par une lèvre en crochet ou en bandeau (fig. 5 : 1, 2). Elles sont décorées, sur le col et le haut de la panse, comme sur le dessin n° 9, de bandes et de lignes ondulées peintes à l'aide de pigments de couleur rouge brunâtre (fig. 5 : 2). Si Rozet indique qu'il s'agit d'un « pot à eau en grès », il se trompe car aucune production maghrébine n'est fabriquée dans ce type de pâte cuite à très haute température. Il existe cependant des contenants en grès à Alger au XIX^e siècle, ce sont des bouteilles pour la bière, produites dans la fabrique Revol à Saint-Uze dans la Drôme, mais qui sont d'une forme très différente (LAPLAUD 2004).

Parmi le matériel de la place des Martyrs, il n'existe pas de parallèles au « pot à

3. Cette pratique existait dans la deuxième moitié du XVI^e siècle comme le rapportait déjà de Haëdo (FRAY DIEGO DE HAËDO 1998 : 209).

traire les vaches » (n° 21) et au « pot pour le transport du lait » (n° 14), ce qui n'est finalement pas très étonnant dans le contexte d'un souk de petite métallurgie.

Pour la cuisson

Les types de marmites et de pots à cuire à Alger sont très variés. L'une de ces céramiques culinaires s'apparente à celle figurée sur la planche sous le n° 17 (fig. 6 : 1). Elle est tournée dans une pâte rouge orangé contenant de nombreux éléments non plastiques, bien répartis et de granulométrie moyenne, tels du sable, du quartz, de la chaux et du mica. En forme de bourse (13,5 cm de diamètre à l'ouverture pour une hauteur de 15,6 cm), son fond plat porte des traces de suie, le bord à méplat interne est souligné d'un sillon horizontal en face externe, et elle est munie de trois petites anses très peu saillantes fixées sur le haut de la panse. Toute la surface interne ainsi que le bord, à l'extérieur, sont couverts d'une glaçure plombifère incolore brillante (fig. 6 : 2).

Sur la planche figure aussi un objet (n° 12) dont les caractéristiques morphologiques ne sont guère différentes de celles de la marmite cependant Rozet indique qu'il s'agit d'un « pot à cuire le couscous, dont le fond est criblé de trous » (fig. 6 : 3). Cette partie supérieure d'un couscoussier se retrouve en fouille. Un récipient profond, à panse tronconique cannelée terminée par une lèvre éversée creusée de deux gorges, repose sur une base annulaire perforée (fig. 6 : 4). Deux anses aux extrémités effilées sont attachées à la lèvre et à mi-panse. Tourné dans une pâte rose,

dense, assez fine avec des inclusions de quartz et de mica, l'objet est entièrement couvert d'une glaçure jaune miel comme un autre exemplaire de même nature et de même fonction, mais plus fragmentaire (fig. 6 : 5). La consommation du couscous était généralisée, chez les pauvres comme chez les riches, et c'est pourquoi Rozet s'attarde sur sa préparation et indique comment les Berbères, venus en ville, le cuisinaient en pleine rue : « ils plaçaient sur trois pierres un pot de terre, sous lequel ils faisaient du feu avec des petits morceaux de bois; ils mettaient dans ce pot un peu de graisse de mouton ou de mauvaise huile, des tomates, des oignons, des poivres longs, du maïs vert, plusieurs sortes d'herbes aromatiques, enfin de la viande coupée en petits morceaux. Le pot ainsi rempli était recouvert avec un plat en terre dont le fond était troué comme une écumoire, et dans lequel il y avait du couscoussou autant qu'il en pouvait tenir. Les choses disposées et le feu toujours bien entretenu, le couscoussou, sans être bouché, cuisait à la vapeur du mélange placé dans le pot inférieur; quand il était bien cuit, on versait le tout dans un grand plat » (ROZET 1933, T. II : 16, 17). L'utilisation fréquente d'un brasero (fig. 6 : 6), dont de nombreux exemplaires ont été mis au jour dans la fouille de la place des Martyrs, multipliait les lieux de cuisson et permettait sans doute aux artisans du souk de faire cuire ou réchauffer leurs repas dans un coin de l'atelier.

Pour le service des solides

Un grand plat creux, de 36 cm de diamètre, ceinturé d'une couronne et à fond concave,

fabriqué dans une pâte calcaire rose, dense, assez fine avec des inclusions blanches et du quartz, est couvert de glaçure plombifère sur sa surface interne tandis que l'extérieur porte des traces de feu (fig. 7 : 1). Il pourrait avoir été utilisé comme grand plat collectif passant du foyer à la natte ou au plateau tel que celui représenté sur la planche sous le n° 22 (fig. 7 : 2). Pour des rations individuelles ou pour de plus petites quantités de nourriture, il y a divers types de coupelles. Celle figurée en n° 18 se caractérise notamment par sa lèvre repoussée et festonnée (fig. 8 : 1). On en trouve des exemplaires parmi le matériel de la place des Martyrs. Des coupes à panse hémisphérique, en pâte calcaire, possèdent effectivement une lèvre éversée digitée ou surmontée d'un cordon rapporté digité. A l'extérieur, la panse est décorée de bandes incisées et des lignes ondulées tracées au peigne (fig. 8 : 2). Un plat massif, tourné dans une pâte rouge avec des inclusions blanches, se caractérise par une panse hémisphérique terminée par un épais marli incliné sur lequel est également posé un cordon rapporté pincé. Une glaçure plombifère jaune moutarde est appliquée directement sur la pâte sur la totalité de l'objet. L'intérieur est rythmé par une succession de bandeaux imprimés ou tracés au peigne (fig. 8 : 3). La coupe plus petite, à panse tronconique sur une base annulaire, la n° 16 de la planche de Rozet (fig. 8 : 4), trouve son pendant dans une coupelle fabriquée dans une pâte rouge orangé contenant des inclusions moyennes de sable, quartz, chaux et mica et totalement couverte d'une glaçure plombifère jaune moutarde avec de nombreux points de fer (fig. 8 : 5).

Pour le service des liquides

Rozet fait représenter un « pot au lait » dont, à partir du seul dessin (n° 11), il est difficile de déterminer les caractéristiques (fig. 9 : 1). En se basant uniquement sur la forme, nous proposons d'associer à cet objet un pot à lèvre éversée et panse cylindrique étroite et cannelée avec deux solides anses, tourné dans une pâte calcaire, rose, dense, contenant des inclusions blanches et du quartz (fig. 9 : 2).

Le pot à boire n° 1, de petite taille, se caractérise par un large col cylindrique sur une panse globulaire et deux anses fines bien détachées. Il est décoré de lignes ondulées peintes ou incisées (fig. 9 : 3). Il n'existe pas d'équivalent parmi le matériel archéologique sinon un pot de forme un peu différente mais qui aurait pu répondre à cette fonction. C'est une sorte de pot à boire, à panse ovoïde, col évasé et lèvre rentrante, avec deux anses et décoré de lignes incisées. Une glaçure plombifère jaune mouchetée à l'intérieur et verte à l'extérieur est appliquée sur une pâte calcaire, rose, dense et lourde, assez fine avec des inclusions blanches et du quartz (fig. 9 : 4). Ce récipient pourrait aussi correspondre à un autre pot à boire, le n° 10 (fig. 9 : 5), sur lequel s'ajuste un couvercle circulaire à bouton de préhension très saillant, identique à ceux trouvés dans la fouille (fig. 9 : 4, 6).

Alcazaras est un mot espagnol désignant des cruches fabriquées dans une terre poreuse qui favorise l'évaporation de l'eau à sa surface et confère au contenant des qualités frigorifiques. Ce terme est ici

improprement employé par Rozet pour désigner une cruche à bec tubulaire, n° 15 (fig. 10 : 1), dont on trouve plusieurs exemples dans la fouille. Cependant leur pâte calcaire, de couleur rose, dense, assez fine avec des inclusions blanches et du quartz, n'est sans doute pas très poreuse. Par ailleurs, les parois épaisses de ces contenants sont peu à même de permettre le refroidissement de l'eau. Dans le monde ottoman oriental, cette catégorie de vase à liquide qui s'écoule par un bec tubulaire fixé en haut de la panse est appelé *ibrik*. La manipulation de l'objet est facilitée par deux anses : une première est attachée en bas du col et à mi-panse, une seconde en forme de boucle est placée au contact du bec tubulaire et de la base du col. La première de ces cruches possède un long col cylindrique évasé, une panse ovoïde et un fond plat, elle est munie d'une anse et d'un bec tubulaire avec un petit anneau de préhension attaché à la base du col (fig. 10 : 2, 3). Elle ne porte aucun revêtement. Les autres exemplaires sont ornés de lignes ondulées et de bandeaux peints à l'aide de pigments de couleur rouge brunâtre (fig. 10 : 4, 5). L'un d'entre eux a été tourné en deux parties assemblées ensuite.

Pour l'hygiène

Le « pot de nuit », n° 19 (fig. 11 : 1) peut être associé à un pot de chambre à pâte calcaire blanc crème, de texture fine. Profond, à panse globulaire avec un col cylindrique cannelé, une lèvre à marli et un fond concave, il est muni de deux anses. Une glaçure alcalino-plombifère de cou-

leur miel est appliquée sur toute la surface interne (fig. 11 : 2).

Pour l'éclairage

Pour l'éclairage, on usait effectivement à Alger de lampes sur pied, telles que celles figurées dans la planche de Rozet (n° 3 et 4) et qui se distinguent les unes des autres par leur taille (fig. 11 : 3 et fig. 12 : 1). Les premières sont des lampes sur pied court, à collerette, reposant dans une coupelle creuse avec, à l'extrémité de la tige, un réservoir aux lèvres pincées. Elles mesurent autour de 15 cm de haut et sont entièrement couvertes d'une glaçure plombifère verte ou jaune miel appliquée sur une pâte calcaire dont la couleur après cuisson varie du blanc crème au beige rosé, de texture fine ou plus grossière avec des inclusions blanches et du quartz (fig. 11 : 4, 5). Les secondes, des lampes de mosquée dites *m'nara*, sont de plus grandes dimensions, elles mesurent jusqu'à 45 cm de haut. Plusieurs coupelles sont superposées sur la tige épaisse comme sur cet exemplaire complet de Djerba trouvé dans la fouille (fig. 12 : 2).

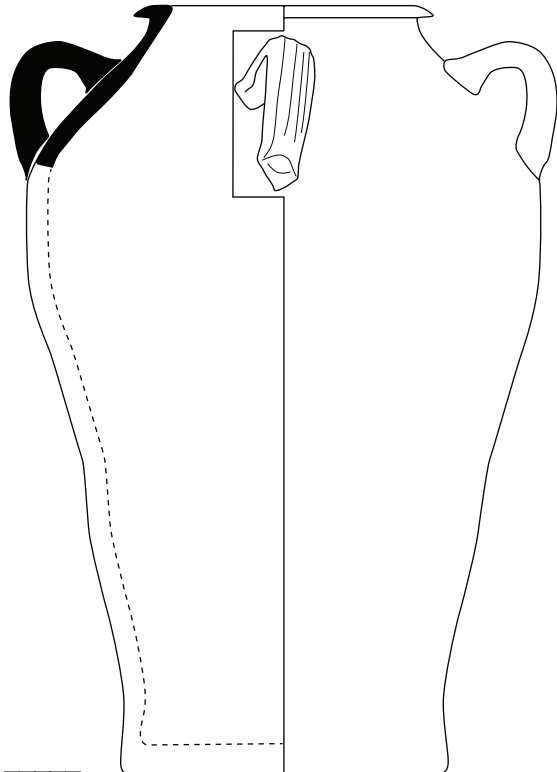
S'il est possible de présenter, sur la base des découvertes archéologiques et de l'iconographie, différents types de poteries fabriqués et employés à Alger à la fin de la Régence turque, il est difficile de dire s'ils empruntent, en termes de techniques, décors et fonctions, aux traditions ottomanes orientales ou kabyles. En effet, pour cette période, la fin du XVIII^e siècle et le début du XIX^e, nous manquons d'assemblages permettant une comparaison. Ceux qui existent sont tantôt plus anciens d'un ou deux siècles en Turquie tantôt plus ré-

cents en Algérie ou sur d'autres territoires de Méditerranée orientale comme en Grèce par exemple. Il est tout aussi difficile d'examiner ces objets au regard d'autres productions d'Afrique du Nord car peu ou pas de contextes des XVIII^e-début XIX^e siècles ont été fouillés au Maghreb jusqu'alors. Quoiqu'il en soit, notre propos n'était pas ici de définir dans le détail les productions de céramiques à Alger, ni de les replacer dans leur environnement proche ou plus lointain, ce qui est fait dans l'étude de synthèse, mais de valider une méthode qui consiste à associer l'étude céramologique à d'autres types de sources.

La confrontation de cette lithographie et du matériel archéologique montre en effet l'intérêt de faire dialoguer les sources iconographiques, les textes et les données matérielles, afin de caractériser au mieux les poteries du quotidien, d'affiner la datation et déterminer, en particulier, leur fonction. Si la représentation de l'*instrumentum* domestique est souvent hasardeuse ou teintée d'exotisme comme on peut l'observer sur certaines toiles des peintres orientalistes, il arrive parfois qu'elle soit fidèle et pleine d'enseignements.



1



5 cm

2



Fig. 2 - « Jarre à mettre l'huile, la viande que l'on veut conserver » (1) ; grande jarre pour le stockage (2).

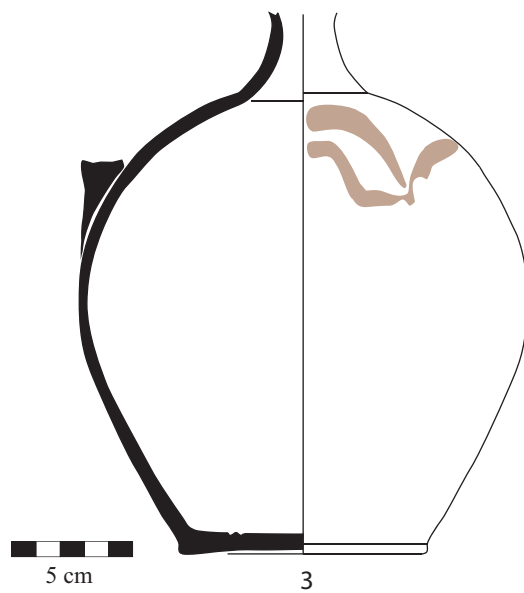
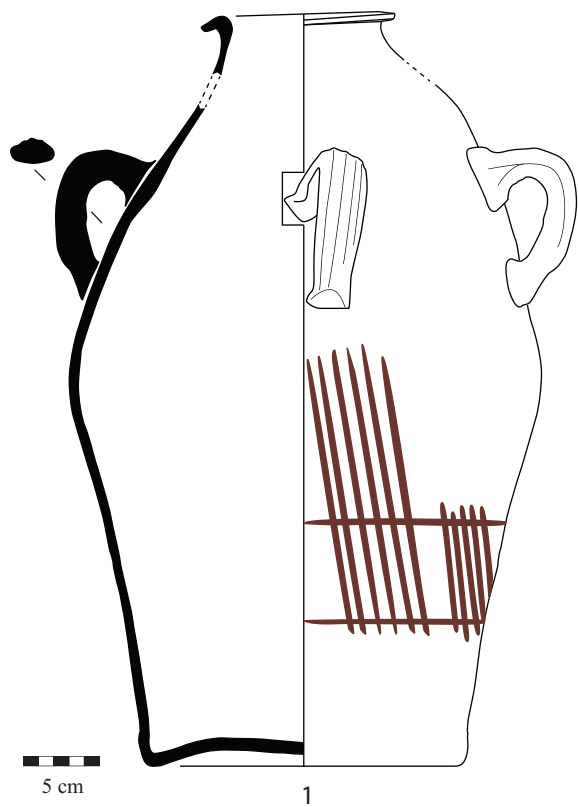


Fig. 3 - Grande jarre pour le stockage (1) ; pot à huile (2, 3).

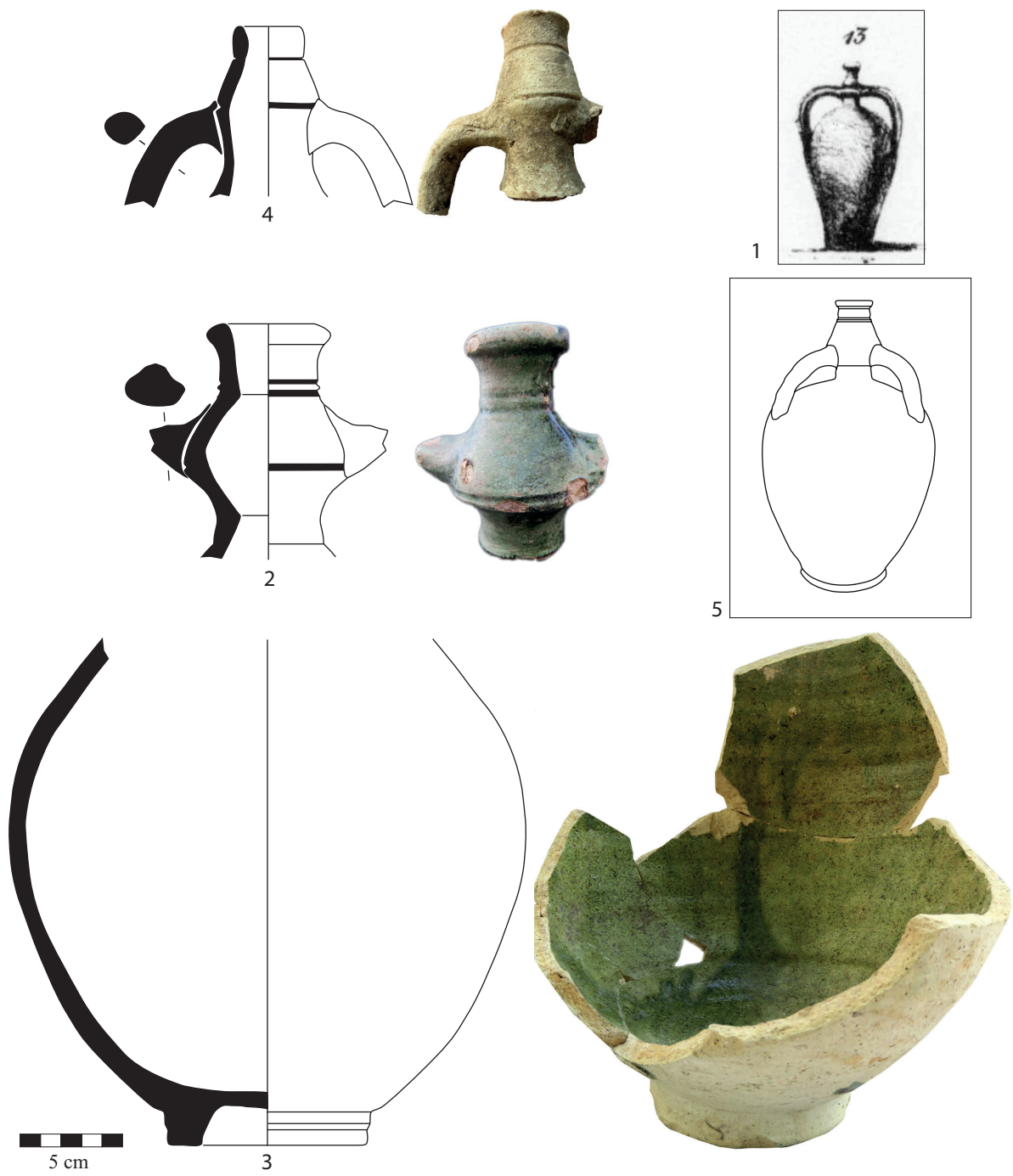


Fig. 4 - Pots à huile (1-4) ; *Buqal ez-Zit* (5).

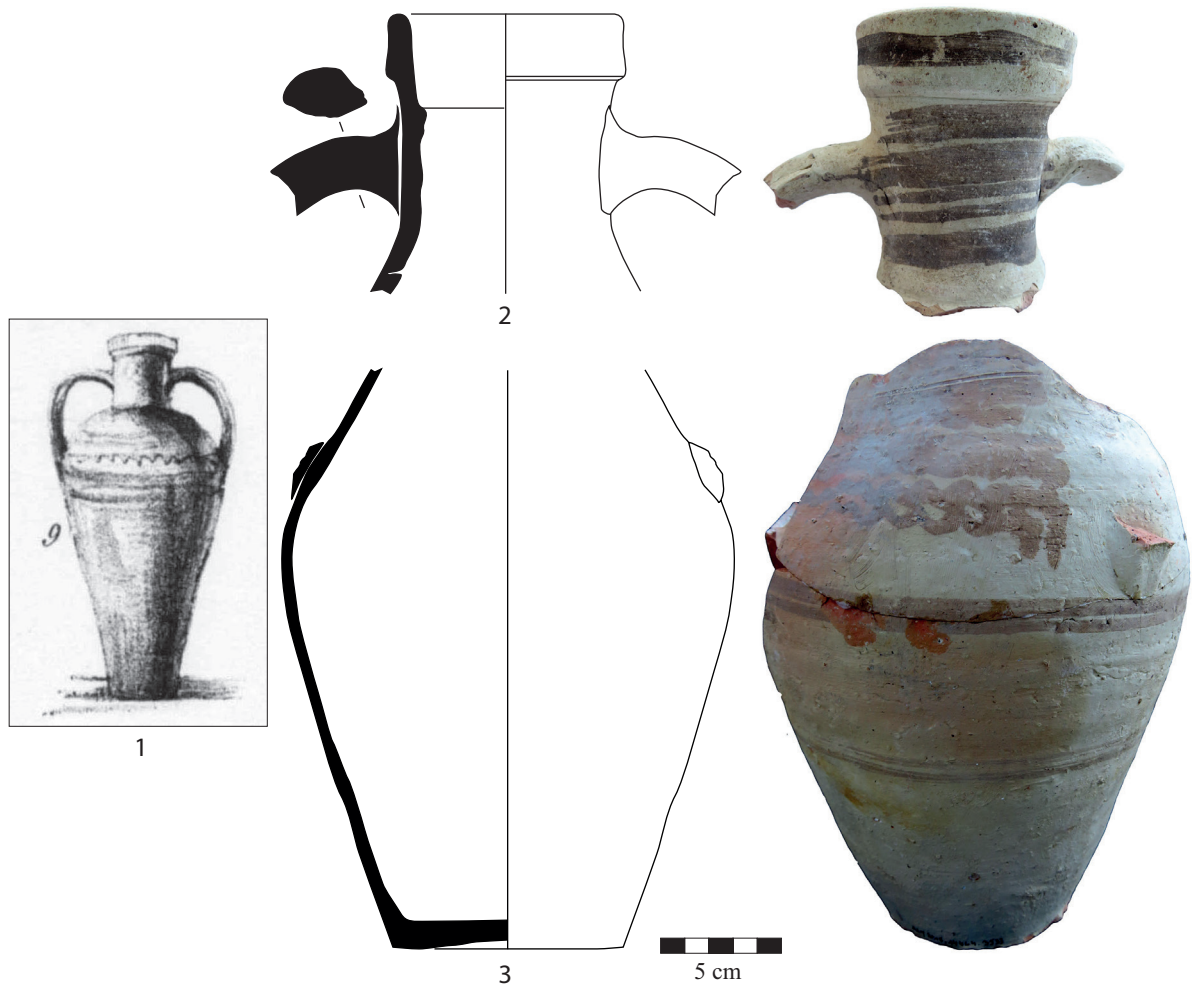
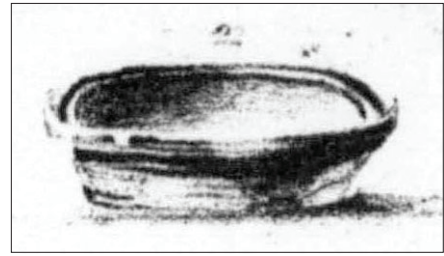


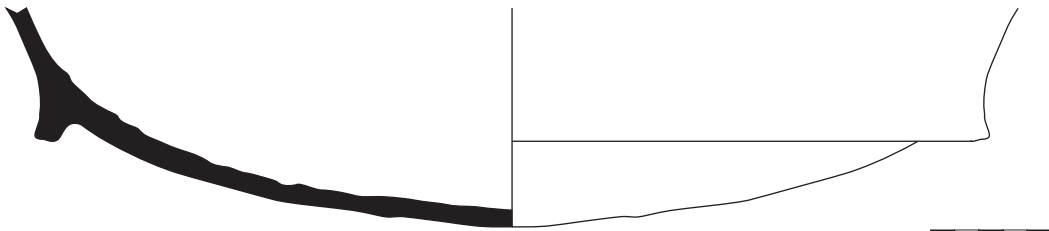
Fig. 5 - Pot à eau (1) ; petite jarre à eau (2, 3).



Fig. 6 - Marmites (1, 2) ; « pot à cuire le couscous, dont le fond est criblé de trous » (3) ; couscoussiers (4, 5) ; détail du tableau *Une mère algérienne et son enfant* de Guillaume Charles Brun (6).



2



1

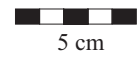


Fig. 7 - Grand plat de service (1) ; « Plat pour servir le manger » (2).



Fig. 8- Coupes et grand plat à lèvre ondulée (1-3) et coupelles (4, 5).



Fig. 9 - Pot au lait (1, 2) ; pot à boire et son couvercle (3-6).



Fig. 10 - Alcazaras (1) ; cruches à bec tubulaire (2-5).



Fig. 11 - Pot de nuit (1, 2) ; lampes à manche de petite taille (3-5).



Fig. 12 – Grande lampe (1) ; lampe à manche de grande taille (2).

Bibliographie

ARIFI *et al.* 2015 : ARIFI L., BOULMIS Y., FERREIRA P., OTT M., REMY I., 2015 - in STITI K. SOUQ F. (dir.), *La station de métro « place des Martyrs » à Alger. L'évolution depuis l'Antiquité d'un quartier de la basse Casbah : le quartier ottoman, Tome II-Volume 1 : la fouille principale sud : zone 8*, décembre 2015. 185 p.

FRANÇOIS V., 2021 - *Vaisselle de terre et poteries du quotidien d'Alger à l'époque de la Régence turque et au début de l'époque coloniale (1518-1850)*, 8^{ème} Supplément au Bulletin d'Archéologie Algérienne, Alger, 2021. 208 p.

FRAY DIEGO DE HAËDO D., 1998 - *Topographie et histoire générale d'Alger*. Dr. Monnereau, A. Berbrugger (trad.). Editions Bouchène, 1998. 240 p.

LAPLAUD R., 2004 - *Les céramiques du nord Drôme*. Saint-Uze, 2004. 164 p.

LOUHICHI A., 1995 - *La céramique de Qallaline*. In *Couleurs de Tunisie, 25 siècles de céramique* : Institut du Monde arabe, du 13 décembre 1994 au 26 mars 1995, Musée des Augustins, Toulouse du 24 avril au 31 juillet 1995. IMA, 1994. p. 183-253.

REMY *et al.* 2019 : REMY I., BOULMIS Y., ZAABA O., PELLE R., 2019 - In STITI K., SOUQ F. (dir.), *La station de métro « place des Martyrs » à Alger. L'évolution depuis l'Antiquité d'un quartier de la basse Casbah : le quartier ottoman. La fouille principale sud : étude de cas*, février 2019. 275 p.

ROZET C.-A., 1833, Atlas - *Voyage dans la régence d'Alger ou Description du pays occupé par l'armée française en Afrique contenant des observations sur la géographie physique, la géologie, la météorologie, l'histoire naturelle, etc. suivies de détails sur le commerce, l'agriculture, les sciences et les arts, les mœurs*, Atlas. Paris: Arthus Bertrand libraire-éditeur, 1833. 30 fig.

ROZET C.-A., 1833, T. II - *Voyage dans la régence d'Alger ou Description du pays occupé par l'armée française en Afrique contenant des observations sur la géographie physique, la géologie, la météorologie, l'histoire naturelle, etc. suivies de détails sur le commerce, l'agriculture, les sciences et les arts, les mœurs et les usages des habitants de la régence etc.* Tome second. Paris : Arthus Bertrand libraire-éditeur, 1833.

فهرس

جميل عيساني، صورية بوجو، ج - ب. لابورت

موقع مؤرخ بالفترة القديمة المتأخرة في بوني (إيغيل علي، ولاية بجاية)
والطريق القديم من بجاية إلى قلعة بني حماد.....9

علاوة عمارة، فارس كعوان

شارل بروسلاز و تحفة الاعتبار: حول أصل الكتابات العربية بتلمساند17

باية بنوي، يوسف شناوي

مساهمة التحليل القياسي الرقمي في فهم المعبد المجهول بتييازة33

فرانسوا برتراندي

النصب الميلي وعلم أسماء قصر محيجة، كاستيلوم مجهول بالسيرتية
(من القرن 1 ق.م إلى القرن 2م)55

صورية بوجو، ج. ب. لابورت

بُوعدُنّي (سِمعون إيزناين): نصب ليبي جديد بمنطقة القبائل.....73

كلود برياند بونصار

قاعدة جنازية فريدة بأوزيا (موريتانيا القيصرية).....83

أيناس شاربونتي، لامية بطوش

مقاربة لاستراتيجرافية عمران مدينة وهران من العصر الوسيط
إلى الاحتلال الفرنسي109

فيرونك فرانسوا

«أواني الطبخ من الفخار» في السوق الكبير لمدينة الجزائر في نهاية فترة الإيالة التركية
(من القرن 18 م إلى الثلث الأول من القرن 19م): objets versus iconographie137

علي قرابي

متعبّد جوبيتر تيفاتينوس بنوميديا: الليقاتوس ل. أريوس أمببولوس161

كمال ستيتي

النصب الميلي لإيغراجيون (قرية أقرارج، بلدية أغريب، أزفون، تيزي وزو)187

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة الثقافة والفنون

المركز الوطني للبحث في علم الآثار

مجلة الآثار الجزائرية

الجزء التاسع



BAA ISSN : 1111-8202