

! Version auteur disponible en ligne en attendant un dépôt de l'article autorisé par l'éditeur

! Author's version available online while waiting for a deposit of the article authorized by the editor

L'INSTRUMENTUM DOMESTIQUE DES MEMBRES DE LA NATION FRANÇAISE À LARNAKA (1694-1710) :

LES MOTS ET LEUR RÉALITÉ MATÉRIELLE

Véronique FRANÇOIS CNRS, Aix Marseille Université, LA3M, Aix-en-Provence.

Passer de pièces en pièces, de la salle au cabinet, de la chambre avec vue sur jardin à la chambre haute, franchir le seuil des comptoirs et des magasins, se frayer un chemin au milieu d'un capharnaüm de meubles, de livres, de vaisselle, de hardes, d'armes, de tapis et de ballots de toile, ouvrir les armoires et les vieux coffres, fouiller dans les paniers, déboucher les fioles pour respirer les essences de fleur, explorer cave et cuisine, y soulever le couvercle des jarres et entrouvrir les boîtes, voilà ce que nous allons faire ici à la recherche des ustensiles du quotidien en terre, en métal, en verre, en bois et en sparterie dispersés dans les maisons des membres de la *nation française* à Larnaka entre 1694 et 1710¹. L'objectif consiste à préciser la fonction et l'usage des contenants, retrouver le nom dont ils sont qualifiés, déterminer la part de la terre dans l'*instrumentum* domestique² et reconstituer un cadre de vie entre deux mondes : celui de la Provence et de Marseille dont sont originaires presque tous les membres de la colonie marchande encadrée par l'administration royale française à Larnaka et celui de Chypre ottomane, plus largement du Proche-Orient, où ils vivent, travaillent, voyagent et meurent. Le mobilier et les objets qu'ils utilisent, le vocabulaire descriptif employé par les chanceliers dressant les inventaires et les pratiques du quotidien que l'on devine relèvent de ces deux univers géographiques et culturels distincts mais qui, à Chypre, s'entremêlent parfois.

La gamme des ustensiles employés dans l'espace de la maison sera présentée par usage et par matériau. Nous verrons que la diversification fonctionnelle est importante et que les contenants de terre ont des emplois spécifiques. L'*instrumentum* domestique des Français de Larnaka sera systématiquement comparé à celui d'habitants aisés de Paris tel qu'il apparaît dans les prisées pour la même époque et ponctuellement à celui décrit dans les inventaires provençaux. L'objectif est de déterminer en quoi la façon de vivre des expatriés se distingue de celle des Français restés au pays. Les biens détenus par les Damascains seront également examinés afin de déterminer si, en termes de marché, des populations voisines ont accès aux mêmes produits. Les archives du sol seront sollicitées à leur tour pour saisir dans leur réalité la vaisselle et les objets du quotidien employés dans la seconde moitié du XVII^e siècle et au début du XVIII^e siècle à Chypre.

¹ Pour une définition de la *nation française* voir infra, p.

² Se dit en archéologie du petit mobilier domestique réalisé dans différents matériaux.

1. Conjuguer les « sources froides d'un amas de choses inertes » et les artefacts tangibles mais silencieux

Cette étude se fonde sur l'examen complémentaire de plusieurs types de documents. Les plus importants sont les inventaires après décès des membres de la *nation française* établis entre 1694 et 1710 à Larnaka et édités dans six volumes par Anna Pouradier Duteil-Loizidou parmi d'autres documents consulaires³. Leur contenu est comparé à celui des 3 000 inventaires parisiens entre 1600 et 1700 à partir desquels la diversité du cadre de vie des foyers de la capitale a été restituée⁴. Pour le monde ottoman, les historiens ont également édité les inventaires notariaux musulmans (*tereke*) rédigés par les *qadi* dans les diverses provinces de l'Empire entre le XVI^e et le XIX^e siècle. Ils ressemblent dans leur forme à ceux composés en Europe. Il n'a pas lieu ici d'en faire un inventaire exhaustif, seuls ceux qui témoignent d'une proximité géographique avec Chypre sont examinés à titre comparatif⁵ – c'est-à-dire essentiellement une trentaine d'inventaires de foyers de Damas rédigés à l'extrême fin du XVII^e et au début du XVIII^e siècle puis en 1785⁶ – et ceux de Turquie et d'Égypte qui apparaissent comme des compléments utiles à nos documents. Les données livrées par ces sources écrites sont confrontées aux découvertes archéologiques faites à Chypre et plus largement au Proche-Orient afin de donner vie aux objets du quotidien des Provençaux expatriés.

Les inventaires après décès, qui sont des listes répertoriant les biens immobiliers et mobiliers possédés par une personne lors de sa mort assortis d'une prise, sont des sources dont la richesse n'est plus à démontrer. C. Establet et J.-P. Pascual qualifient ces actes de « sources froides⁷ ». Ils n'y voient que de longues énumérations chiffrées de l'actif, des biens et des meubles, immeubles et créances de la personne défunte, n'y décèlent que rarement les « turbulences de la vie » et regrettent de n'y point trouver « un élément essentiel de la vie : le mouvement ». Cette opinion semble partagée par M. Anastassiadou pour qui « les inventaires après décès présentent l'inconvénient de donner une image figée des choses et de ne refléter qu'un moment parmi d'autres de l'existence humaine⁸ ». Le point de vue de l'archéologue sur ce type de document est différent. En effet, les inventaires donnent vie aux objets « inanimés » trouvés en fouille. Ils les nomment, révèlent leur contenu, précisent parfois leur origine, indiquent leur utilisation et les localisent dans les divers espaces de la maison. Ces textes font de ceux qui les lisent des indiscrets qui tentent, par ce biais, de s'introduire jusqu'au cœur des demeures des défunts pour en mieux cerner la vie. Certains historiens le revendiquent d'ailleurs comme O. Bouquet dans son étude de trois inventaires après décès d'un haut dignitaire ottoman mort en 1785. Pour lui, ces sources sont un moyen « de pénétrer une part de l'univers matériel d'un grand vizir, de l'observer au contact des objets au sein duquel il évoluait dans sa maison, de le décrire par lui-même, au plus près, du savon avec lequel il se lavait le matin et du tabac qu'il fumait dans la journée jusqu'à l'oreiller sur lequel il posait sa tête avant de s'endormir ». C'est tout l'environnement familial d'un *homo ottomanicus* que détaille l'inventaire, un

³ A. Pouradier Duteil-Loizidou éd., *Consulat de France à Larnaka (1660-1696)*. Ces documents sont tirés des Archives de la Chambre de commerce de Marseille, des Archives nationales de France et des Archives départementales des Bouches-du-Rhône. Afin de ne pas surcharger les notes, les références à ces volumes seront désormais citées « PDL », tomainson et page.

⁴ Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*.

⁵ À ma connaissance, il n'existe pas de documents permettant d'appréhender le contenu des maisons ottomanes de Larnaka qui auraient permis de comparer les biens des Français et des autochtones.

⁶ Establet, « Les intérieurs damascains » ; Establet, Pascual, *Ultime voyage pour La Mecque* ; Establet, Pascual, « Être pauvre, être riche à Damas », p. 250 ; Establet, Pascual, « Cups, Plates and Kitchenware », p. 185-197 ; Guéno, « La maison damascène ».

⁷ Establet, Pascual, « Les inventaires après décès ».

⁸ Anastassiadou, *Salonique*, p. 210.

document qui nous permet d'entrer dans cette « maison animée par le bruit des ablutions et [le] tintement des tasses⁹ ».

Dans les fouilles archéologiques, les objets du quotidien en terre, plus ou moins fragmentaires, sont toujours abondants. Lavés, triés, collés, inventoriés, classés et datés par des spécialistes de la céramique, leur étude alimente l'histoire des techniques de fabrication ainsi que l'histoire économique et sociale des cultures auxquelles ils appartiennent. À une échelle plus fine, ils nous font pénétrer au cœur de l'existence quotidienne, nous renseignent parfois sur la préparation des repas, les différents types de stockage, le service des mets et diverses pratiques d'hygiène. L'archéologue déduit des formes des poteries, de la texture fine ou poreuse de la pâte et des divers traitements de surface, leur fonctionnalité supposée. Plus rarement des traces de consommation ou d'usage fournissent des informations sur l'emploi du mobilier de terre. Les dépôts calcaires épais observés sur la surface interne d'un pot ou d'une marmite témoignent de remplissages et d'évaporations successifs. Les traces de brûlé d'usage repérées sur des pichets glaçurés, des jattes, des bassins et des cuvettes, des cruches et divers pots de conserve montrent que la céramique culinaire n'était pas la seule exposée à la flamme. Les jarres poissées sont généralement associées à la conservation du vin tandis que des arêtes ou des noyaux retrouvés au fond des amphores ou des jarres témoignent du transport ou de la conservation de poissons en saumure ou d'olives. Pour déterminer leur cadre précis d'utilisation, le terrain de fouille n'est pas forcément un bon allié. Les contextes de découvertes ne sont pas toujours informatifs et il est souvent difficile d'identifier les lieux à partir des seuls vestiges matériels qui s'y trouvent. C'est ici que les interprétations archéologiques atteignent leurs limites. L'archéologue doit alors faire preuve d'une grande prudence lorsqu'il aborde la fonction du mobilier céramique. Dans ces conditions, le recours aux textes est fort utile pour définir le rôle des ustensiles domestiques et préciser leur localisation dans l'habitat. Le dialogue entre les découvertes archéologiques et les données testamentaires restitue un cadre de vie privé souvent hétéroclite dans lequel les objets sont mis en scène.

L'exploitation des inventaires après décès des membres de la *nation française* à Larnaka offre donc une opportunité remarquable à plus d'un titre. Ils sont utiles pour découvrir les objets du quotidien en terre ayant appartenu à des personnes de statut social différent. Ils permettent de replacer les poteries au sein d'un *instrumentum* plus large que celui qui est généralement découvert en fouille. Rappelons que les poteries ne sont qu'un maillon de la chaîne d'ustensiles dont l'archéologie ne livre qu'une image partielle. Dans l'économie domestique, dans la cheminée, sur la table comme dans les celliers, 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. Ne se conservant que dans des environnements très humides ou très secs, ils ne nous parviennent qu'exceptionnellement. Le verre résiste mieux mais, de nature très fragile, son important taux de fragmentation compromet souvent la restitution des formes. Quant aux contenants métalliques, cassés et endommagés, ils sont le plus souvent refondus après usage et, de ce fait, sont peu présents dans les fouilles. Les inventaires de Larnaka prennent en compte tous les ustensiles qu'ils soient fabriqués en terre, en verre, en cuivre, en fer blanc, en étain, en argent, en bois, en cuir et en sparterie. Ainsi la part du pot de terre, au sens large du terme, peut être mieux appréhendée. Conjuguer histoire et archéologie permet donc de combler les lacunes inhérentes à chaque discipline et ainsi de s'approcher au plus près du mode de vie des disparus.

⁹ Bouquet, « Un grand vizir dans sa maison », p. 190, 195.

2. Organisation et train de maison de la *nation française* à Larnaka

Depuis les Capitulations, la France est représentée dans l'Empire ottoman par des *nations françaises* qui bénéficient de larges prérogatives dont une quasi-extraterritorialité. Ses membres sont placés sous le contrôle d'un consul, le représentant officiel du souverain français qui défend les intérêts de la *nation* auprès des envoyés du sultan dans les Échelles du Levant¹⁰. Diplomate et négociant, il détient une autorité administrative et judiciaire sur ses compatriotes qui sont pour la plupart des marchands de Provence et des représentants des grandes maisons de commerce de Marseille puisque dès la fin du XVII^e siècle, la Chambre de commerce de Marseille a transformé le négoce français du Levant en un quasi-monopole qui s'exerce pratiquement à son seul profit¹¹. Pour la bonne marche du trafic commercial avec l'Orient, c'est elle aussi qui régleme les conditions d'établissement dans les Échelles des négociants. Le consul est aidé dans sa tâche par un certain nombre d'officiers dont un chancelier qui s'occupe des écritures. Ce dernier est tout à la fois comptable, notaire, greffier et archiviste de la *nation*. L'assemblée des marchands élit en son sein, sur proposition du consul, un premier et un second député de la *nation* chargés de les représenter. Des régisseurs, des commis, des aubergistes, des cuisiniers et des boulangers sont également attachés à cette *nation* et, souvent même, un chirurgien. Le consul bénéficie des services d'un ou plusieurs interprètes qui assurent une bonne communication avec les autorités locales. Selon les documents consulaires, en « 1669-1670, la *nation française* de Larnaka comprenait, outre le consul, son chancelier et son chapelain, une quinzaine de marchands, parfois avec leur famille, un ou deux capucins, un certain nombre d'artisans dont deux médecins-chirurgiens, un cabaretier-aubergiste et des domestiques¹² ».

Surtout célèbre pour ses salines, Larnaka est un relais important sur la route des Échelles de Syrie. À la fin du XVII^e siècle, c'est « un mauvais village à un mille environ de la mer¹³ » et, vers 1700-1709 « *it has the appearance rather of a village than a city*¹⁴ ». Elle comprend alors douze marchands qui ne seront plus que dix quatre ans plus tard¹⁵. L'île attire peu à cause de son climat insalubre et des épidémies de peste qui y sévissent périodiquement¹⁶. De 1685 à 1720, la Chambre de commerce de Marseille ne délivre que quatre-vingts certificats de résidence pour cette Échelle¹⁷. Malgré la piraterie endémique qui s'exerce dans ses eaux et perturbe les échanges commerciaux, les Français achètent principalement dans l'île du coton, parmi les plus fins du Levant, des soies qui sont de meilleure qualité que celles de Syrie et de Perse et du vin¹⁸. Escale vers Tripoli et Saïda, Larnaka est très fréquentée. Les navires marchands et les bâtiments de guerre s'y approvisionnent à un bon prix – en 1699, le consulat fournit les capitaines de vaisseaux du roi en neige, en dames-jeannes de vin de commanderie et de vin de muscat, en poules et pièces de gibier¹⁹. Attirés par la fréquentation assidue de ces navires français, les voyageurs, les religieux et les consuls savent pouvoir s'y embarquer pour la France ou trouver un bateau à destination d'autres ports de Méditerranée orientale²⁰.

La plupart des consuls de France au Levant bénéficient d'un train de maison important. En 1653-1659, le consul de Saïda entretient deux secrétaires, un valet de chambre, un cuisinier,

¹⁰ Paris, *Histoire du commerce de Marseille*, p. 199-238.

¹¹ Présentation synthétique dans Mantran, « Marseille et l'Orient du XVI^e au XVIII^e siècle ».

¹² PDL, I, p. 13, 14.

¹³ Masson, *Histoire du commerce français dans le Levant au XVII^e siècle*, p. 395.

¹⁴ Témoignage de John Heyman, un universitaire de Leyde, dans Cobham, *Excerpta Cypria*, p. 249.

¹⁵ Masson, *Histoire du commerce français dans le Levant au XVII^e siècle*, p. 394.

¹⁶ PDL, V, p. 220.

¹⁷ Paris, *Histoire du commerce de Marseille*, p. 432.

¹⁸ Masson, *Histoire du commerce français dans le Levant au XVII^e siècle*, p. 395, note 1 ; Masson, *Histoire du commerce français dans le Levant au XVIII^e siècle*, p. 511.

¹⁹ PDL, II, p. 248.

²⁰ PDL, II, p. 26, 27.

un pourvoyeur, deux aides de cuisine, deux laquais, deux palefreniers, un valet pour aller chercher l'eau. Il a, dans ses écuries, deux chevaux et une bourrique. En 1710, le consul d'Alep emploie un cuisinier et un commis, trois valets, un palefrenier et son aide qui s'occupent de quatre chevaux. Il dépense 4 600 piastres pour meubler la maison consulaire. Le simple vice-consul d'Antalya est entouré de trois domestiques, d'un chapelain, d'un janissaire, d'un drogman et d'un chirurgien qu'il doit payer et entretenir²¹. Le train de vie des consuls de France à Larnaka peut être envisagé au travers des états des dépenses de la maison consulaire établis en 1691 par le consul André Féau qui présentent le coût annuel du consul pour sa table, ses domestiques et le loyer de sa maison : 40 piastres pour la location du logis ; 100 piastres pour le salaire de quatre serviteurs ; 400 piastres pour le blé, le vin, l'huile et les autres provisions de maison ; 20 piastres pour le blanchissage des linges ; 40 piastres pour la nourriture d'un cheval et d'une mule ; 400 piastres pour les meubles de maison et la batterie de cuisine²².

L'état des dépenses dressé en 1692 par le consul André Féau et en 1696 par le consul François Luce font état d'un « valet de chambre servant de maistre d'hostel », d'un cuisinier et d'un sous-cuisinier, d'un boulanger. Un cheval et une mule sont entretenus par un « valet d'étable²³ ». Nous savons également, grâce à un petit carnet retrouvé chez François Luce en 1710, que son personnel de maison comprend un barbier, une blanchisseuse, une boulangère, un cuisinier et des valets²⁴. En 1696, les frais de bouche s'élèvent, pour l'année, à 156 livres pour le vin de la table du consul, 540 livres pour le blé, 102 livres pour l'huile, 36 livres pour « ris, fayols, lentilles et autres legumes », 90 livres pour « poivre, gerofle, muscade, canelle, sucre », 165 sols pour le café, 96 livres pour les pipes et le tabac, 96 sols pour les tasses, 54 livres pour le lard et la graisse blanche (saindoux ?), 12 livres pour le vinaigre et les oignons, 33 livres pour jambons et fromages, 84 livres pour « viande, poisson, beurre, herbes, fruits et autres choses achetées à la journée », 60 livres pour la glace. Les frais de la maison consulaire varient assez peu entre 1692 et 1696, les premiers s'élevant à 3 900 livres et les seconds à 4 493 livres²⁵. Les consuls du Levant reçoivent beaucoup. Ils accueillent, dans leur maison, les marchands, les consuls des nations étrangères ainsi que les voyageurs français de passage dans l'Échelle. Lorsque Paul Lucas accompagné de Hanna Dyâb débarquent à Larnaka en 1707, le consul des Français leur fait grand accueil et offre à Lucas une « chambre meublée d'un lit paré, de chaises et de tout le nécessaire²⁶ ». Le consul du Caire se plaint en 1709 qu'il ne se passe pas un jour sans qu'il n'ait quelqu'un de la *nation* à sa table, le matin et le soir et même pour l'après-souper²⁷. Certains marchands prennent pension à la table consulaire cairote tandis qu'à Alep, en 1693, l'un d'entre eux paye annuellement au consul 180 piastres pour sa nourriture et celle de son valet²⁸. La maison consulaire est également ouverte aux dignitaires locaux à qui il convient d'offrir le café, le sorbet, les pipes et parfois le vin. Le consul de France à Alep rapporte que « Le consul d'Angleterre est défrayé tous les ans de 100 piastres pour le café et le sorbet et de cent aussi pour le vin qu'il donne aussi aux gens du pays » tandis que lui ne reçoit, pour le vin, que 50 piastres²⁹. Il ajoute « si on trouve des pipes et du tabac dans mes comptes, ce n'est pas pour moi, qui n'ai jamais fumé, par la grâce de Dieu, mais pour les visites que je reçois des gens du pays et pour les étrangers quand je les traite, auxquels je fais présenter la pipe après le repas ». Selon le chevalier d'Arvieux, « Les Consuls dans tout le Levant vivent

²¹ Masson, *Histoire du commerce français dans le Levant au XVIII^e siècle*, p. 447.

²² PDL, I, p. 182.

²³ PDL, II, p. 60-61.

²⁴ PDL, VI, p. 265, 275, 279.

²⁵ PDL, II, p. 59-61.

²⁶ Dyâb, *D'Alep à Paris*, p. 86.

²⁷ Cité dans Masson, *Histoire du commerce français dans le Levant au XVII^e siècle*, p. 448, note 1.

²⁸ *Ibid.*, p. 467.

²⁹ *Ibid.*, p. 448.

d'une manière toute pleine de cérémonie & de circonspection » mais il leur arrive de se laisser aller à une certaine débauche lors de fêtes superbes et très alcoolisées organisées entre représentants des nations étrangères et « marchands riches et généreux ». Pour ces exilés, vivant dans la microsociété qu'est l'Échelle, les occasions de festoyer ne manquent pas³⁰. Les fêtes sont magnifiques et on y boit beaucoup « Après qu'on a cassé tous les verres & les bouteilles, on s'en prend aux miroirs & et aux meubles. On casse & on brise tout pour faire honneur à ceux à qui on boit, & on pousse quelquefois la débauche si loin, que ne trouvant plus rien à casser, on fait allumer un grand feu, & on y jette les chapeaux, les perruques et les habits³¹».

Dans de telles conditions, on comprend que l'entretien de la maison consulaire coûte cher à la France. Les marchands parfois fort prospères vivent sur un grand pied. D'Arvieux, un temps négociant à Saïda, est installé dans « une maison fort agréable, dont la plupart des vues donnaient sur la mer, quatre belles chambres, un grand cabinet, une salle à manger, une cuisine, un office, deux grands magasins, une écurie, des logements pour mes domestiques, des meubles propres, toujours une bonne provision de vins de plusieurs sortes, aussi bien que d'eau-de-vie et de liqueurs³² ».

Sa table, de six couverts et souvent davantage, est bien servie et s'y retrouvent ses amis de toutes sortes de nation qui viennent y boire et y manger sans cérémonie. La demeure du consul François Luce à Larnaka n'a rien à envier à celle-ci. Telle qu'elle apparaît au travers des inventaires, elle est composée d'une grande chambre qui donne sur le jardin, d'une chambre attenante au bain, d'une salle, d'un cabinet, d'une cuisine, d'un office et d'une cave. Au premier étage se trouve la chambre à coucher du consul. Les bâtiments comprennent aussi la chambre du cuisinier, celle des valets, deux autres chambres et celle du frère du consul. L'écurie, le bûcher, et le vestibule entre la cour et le jardin constituent les communs. Cette demeure consulaire bien meublée contient tous les ustensiles et toutes les provisions nécessaires à une vie agréable.

2.1. Les défunts

Les trente-cinq inventaires après décès de Larnaka concernent les membres de la *nation française* de Chypre mais aussi quelques Français de passage, des marchands et des nochers de barque. Ils dressent aussi bien les possessions nombreuses et variées des consuls et des marchands députés de la *nation* que celles très modestes d'une humble domestique ou d'un maître-savonnier. Ces documents donnent en préambule le nom du défunt, son métier, la date et parfois la cause de sa mort, ses origines, son lieu de résidence ou de travail ainsi que le nom du chancelier qui a établi l'acte de même que les circonstances dans lesquelles il a été rédigé, la date de mise sous scellés, en conclusion, la mention des témoins qui confirment la légalité de l'acte et enfin la signature du chancelier. À la différence des inventaires après décès damascains, dans lesquels les objets ne sont pas placés dans leur cadre spatial, la liste des biens des Français de Larnaka est dressée par pièces et n'est pas accompagnée de valeurs chiffrées. Cela n'est guère surprenant car il existe en Provence des inventaires avec ou sans prise. Tout est pris en compte : le mobilier, la vaisselle et les divers ustensiles de cuisine et de service, les objets de toilette, les vêtements, les chaussures et les perruques, le parfum, le linge de maison, les armes, les livres et les cartes, les lunettes, les écritures et les cahiers, les lampes, les bougies et les chandeliers, quelques outils, les tabatières et les pipes, les réserves de bouche et même les mules et leur harnachement. Il faut y ajouter tous les biens liés à l'activité professionnelle des chirurgiens et parfois, dans les inventaires des négociants, les stocks de marchandises. Les

³⁰ Paris, *Histoire du commerce de Marseille*, p. 274, 275.

³¹ Arvieux, *Mémoires*, I, p. 132.

³² *Idem*, IV, p. 348.

vingt-cinq inventaires retenus pour cette étude sont ceux dans lesquels on trouve mention des objets utilitaires fabriqués dans des matériaux divers et dont la fonction est liée à la préparation des repas, au boire et au manger, au stockage des denrées, au travail, au plaisir de fumer et aux besoins essentiels du corps et de l'hygiène.

Tableau 1. Les défunts

Noms	En provenance de	Fonction	Date du décès	Références dans PDL
André Féau	/	consul	1693, 25 novembre	I, p. 251-266
André de Saint-Amand	/	premier député de la nation	1695, 26 janvier	I, p. 271-284
François Courey	La Ciotat	premier député de la nation	1706, 8 septembre	II, p. 135, 202, 203 ; V, p. 321-339
Jean Bréguier	Marseille	député de la nation	1706, 6 juillet	II, p. 135, 203 ; V, p. 305-315
Claude Pastour	Riez	quincaillier	1707, 17 décembre	V, p. 376-386.
François Luce	Paris	consul	1710, 20 août	VI, p. 265-282
François Clément	Riez	marchand	1710, 10 juillet	VI, p. 253-265
Louis Lemaire	/	consul	1694, 3 octobre	I, p. 266-271
Barthélémy Pistre	Marseille	chancelier	1710, 3 avril	VI, p. 238-251
Jean-Joseph Garnier	Marseille	député de la nation	1699, 20 août	II, p. 202, 273-282
Louis Brué	La Ciotat	député de la nation	1699, 25 août	II, p. 135, 203, 282-293.
Philippe Nègre	Marseille	marchand	1699, 16 septembre	II, p. 136, 203, 293-305
François Pastour	/	chancelier	1710, 21 octobre	VI, p. 282-288
Joseph Conte	Toulon	chirurgien	1699, 20 juillet	II, p. 136, 204, 260-270
Thomas Garbay	Maltais installé à La Ciotat	chirurgien	1699, 8 octobre	II, p. 136, 204, 305-316
Esprit Vincent	Roussillon	médecin	1708, 25 janvier	V, p. 386-392
Michel Duvau	La Ciotat	chirurgien	1709, 4 août	VI, p. 229-235
Jean Bouchet	Marseille	voyageur	1697, 24 août	II, p. 255-257
François Martin	Marseille	voyageur	1700, 17 mars	III, p. 315-322
François Taron	Marseille	voyageur	1706, 20 décembre	V, p. 339-343
François Estienne	Tripoli de Syrie	ex-chirurgien de la nation française	1706, 21 juillet	V, p. 316-320
Jean Dromet	La Seyne-sur-Mer	commandant de la barque Saint-Pierre	1707, 28 juillet	V, p. 169-173
Jean Castric	Cassis	commandant de la barque <i>Notre-Dame du Mont Carmel</i> La Dorade	1704, 24 août	V, p. 367-370
Madelaine Giraud ³³	Colmar	domestique	1699, 9 juillet	II, p. 257-260
François Gamel ³⁴	La Cadière	maître savonnier	1709, 21 novembre	VI, p. 235-237

La période de rédaction de ces actes est comprise entre 1694 pour les plus anciens et 1710 pour les plus récents. Ils couvrent donc seize années, une période sans doute trop courte pour déceler des changements majeurs dans leur rédaction et leur contenu. Si nous connaissons la date de disparition de ces personnes nous ignorons souvent depuis combien de temps elles sont installées à Larnaka. Certains y ont vécu fort longtemps : quatorze ans pour François Luce

³³ Logée sur son lieu de travail, elle ne possède pas de meuble et ses effets, essentiellement sa garde-robe, tiennent dans une caisse et une corbeille.

³⁴ D'une extrême pauvreté, il loge dans une pièce de la savonnerie.

et seize ans pour François Courey et Jean Bréguier. Cette enquête ne s'attachera donc qu'aux productions commercialisées de 1684 à 1710 ou, plus largement, entre la seconde moitié du XVII^e siècle et le tout début du XVIII^e.

2.2. Les lieux de la prisée

En Provence, les inventaires d'estime, des documents qui concernent l'immobilier, décrivent les caractéristiques de l'habitat, l'architecture, la disposition des pièces et la nature des matériaux. Ceux qui sont établis à Larnaka sont des inventaires mobiliers uniquement établis pour qui de droit. Ils dressent la liste des biens pièce par pièce mais ne permettent pas de reconstituer les formes de l'habitat. Ce que nous savons, grâce à un voyageur anglais du début du XVIII^e siècle, c'est qu'à Larnaka, les maisons sont « *very low, and only of dried clay, except those of the Franks, which are something higher, and of more convenience within*³⁵ ». Les constructions des Français se distinguent donc de celles des habitants locaux par la présence d'un étage, mais on ne se sait rien de plus sur les maisons ottomanes grecques ou musulmanes de la ville. À Nicosie, l'architecture domestique traditionnelle est caractérisée par des maisons basses en terre, au toit plat fait de roseaux couverts de terre. On y entre par une porte d'entrée très basse qui interdit tout accès aux cavaliers turcs. Selon les voyageurs, ce type de maison est présent dans toute l'île. Il en existait encore de ce type en 1860 comme en témoigne un dessin d'Edmond Duthoit³⁶. Dans les petites Échelles du Levant, il n'existe pas toujours de maison consulaire appartenant au corps du commerce et les consuls se plaignent de devoir s'installer dans des maisons indignes de leur rang. Si nous savons que la maison consulaire française à Chypre se trouvait à l'emplacement actuel de l'École technique, à 100 m au sud de l'église de Santa Maria della Gratia, nous ignorons tout de son plan et de son organisation intérieure³⁷. Est-elle de type ottoman classique dit « à sofa central » tel qu'il a été défini par Sedad Hakki Eldem³⁸ ? Rien en l'état ne permet de le dire. La description d'une maison neuve du quartier Saint-Jean à Larnaka, qui fait partie des biens du marchand Philippe Nègre, montre une habitation de « sept appartements avec un couloir, lesquels consistent en une salle, une chambre, un magasin, une paillière, une cave, un grenier et la cuisine³⁹ ». Le rapport entre les pièces n'est pas clairement établi et il est impossible de dresser le plan de ces habitations et d'en déterminer la superficie d'autant que seuls sont mentionnés les lieux dans lesquels l'inventaire est effectué. Les espaces cités ont des fonctions plus ou moins bien définies telles que la chambre – chambre à coucher avec un lit ou une paillasse mais aussi lieu de vie – du défunt, du valet ou du cuisinier, la garde-robe, le cabinet, l'office, la salle parfois attenante à la cuisine, l'antichambre. D'autres sont au contraire mieux caractérisées : la cuisine où l'on prépare les repas et la cave où sont entreposées les réserves de la maison. Le comptoir, le magasin et la boutique sont quant à eux des espaces professionnels. Quelques pièces d'une maison sont louées occasionnellement : le chirurgien Michel Duveau paye un loyer au sieur Bastide pour deux petites « chambres » et le chancelier Barthélémy Pistre, en 1710, occupe une chambre basse « dans laquelle le dit deffunt dormoit ordinairement » louée dans la maison d'un certain François Brés⁴⁰.

Dans ces documents, la chambre est la pièce « ou couchoit le dit deffunt⁴¹ » comme celle du consul André Féau qui est meublée d'un lit, d'un chevet et d'une armoire contenant ses

³⁵ Témoignage de John Heyman dans Cobham, *Excerpta Cypria*, p. 249.

³⁶ Rizopoulou-Egoumenidou, « Nicosia under Ottoman Rule », p. 266, fig. 1, p. 302-303.

³⁷ PDL, I, p. 18.

³⁸ Eldem, *Türk Evi Osmanlı Dönemi*.

³⁹ PDL, II, p. 304.

⁴⁰ PDL, VI, p. 230, 239.

⁴¹ PDL, I, p. 251, 252, 266, 270 ; II, p. 281, 284, 295, 307-310 ; V, p. 327, VI, p. 270-272

vêtements, des objets de toilette, des bijoux, de l'argent et ses livres. Dans les maisons des consuls, d'un premier député et des marchands, on compte même plusieurs chambres à coucher⁴². Chez François Luce, certaines des chambres sont attribuées au cuisinier et au valet⁴³. L'appellation chambre fait aussi référence à une pièce aux fonctions plus ou moins bien définies : celle attenante au comptoir est plutôt une pièce de rangement⁴⁴, dans la maison du chirurgien Joseph Conte une chambre « servoit de cave⁴⁵ », tandis que « la chambre attendant au bain » est sans doute un lieu d'aisance comme en témoignent trois « fauteuils de commodité » et une chaise percée installés au milieu d'un véritable bric-à-brac⁴⁶.

La salle est un espace réservé à la sociabilité. Chez le premier député de la *nation* et chez les marchands fortunés, c'est une pièce de réception confortable meublée de divans avec leurs coussins, de nombreuses chaises (entre 20 et 30), de fauteuils (10) et de tables. Le sol est couvert de tapis tandis que les murs sont ornés de cartes géographiques et de tableaux⁴⁷. Linge de table et vaisselle précieuse sont enfermés dans une armoire de la salle⁴⁸. Il arrive également que l'espace qualifié de salle soit un vaste débarras ou même un lieu d'aisance avec « une grande chaise de commodité⁴⁹ ». Ce peut être aussi un espace multifonctionnel faisant office de chambre à coucher et de lieu de vie⁵⁰.

Le cabinet, la garde-robe et l'antichambre ont plus ou moins le même usage. Ils sont dévolus au travail, à l'intimité et au rangement. Le contenu du cabinet du consul François Luce révèle qu'il s'agit d'un bureau aux murs ornés de miroirs et d'estampes, contenant de nombreuses cartes de géographie, avec une écritoire, des cahiers et diverses sortes de papier, des documents officiels et des livres de comptes, une bibliothèque, un petit outillage et tout le nécessaire pour fumer, boire du vin, de l'eau-de-vie ou du café⁵¹. La garde-robe, dans la demeure du consul François Luce, apparaît comme une sorte de débarras dans lequel vaisselle, conserves, vêtements et tissus sont rangés dans une armoire⁵². Dans celle du premier député de la *nation* André de Saint-Amand, c'est une grande variété de coupons de tissus qui y est conservée. De la même façon, l'antichambre chez le marchand Jean Bréguier est un espace de rangement d'objets hétéroclites⁵³. La garde-robe est aussi un meuble « à quatre tiroirs de Venise vieux » ou de bois blanc⁵⁴.

La cuisine n'est mentionnée que dans les inventaires des consuls André Féau et François Luce, du premier député André de Saint-Amand, des marchands Philippe Nègre, François Courey et du médecin Esprit Vincent⁵⁵. On pourrait penser que c'est parce qu'elles sont particulièrement bien équipées et qu'elles renferment nombre d'ustensiles et de contenants fabriqués dans toute sorte de matériaux. Cependant, dans les documents de Larnaka dans lesquels la cuisine n'apparaît pas comme lieu d'inventaire, l'*instrumentum* culinaire et de service, varié et abondant, est stocké dans la chambre et la salle attenantes à la cuisine et dans

⁴² PDL, I, p. 253, 254, 272, 274, 275 ; II, p. 284-290 ; V, p. 310, 334 ; VI, p. 257.

⁴³ PDL, V, p. 325 ; VI, p. 257-260, 279, 280.

⁴⁴ PDL, II, p. 292.

⁴⁵ PDL, II, p. 267.

⁴⁶ PDL, VI, p. 269.

⁴⁷ PDL, I, p. 272 ; II, p. 295 ; V, p. 308, 328.

⁴⁸ PDL, I, p. 254.

⁴⁹ PDL, I, p. 273, 274 ; V, p. 387-390.

⁵⁰ PDL, VI, p. 254-257.

⁵¹ PDL, VI, p. 272-276.

⁵² PDL, VI, p. 280-281.

⁵³ PDL, V, p. 310.

⁵⁴ PDL, I, p. 254, 275.

⁵⁵ PDL, I, p. 261, 279 ; II, p. 303 ; V, p. 323, 324, 390, 277.

l'office. La cuisine comme lieu de préparation des mets n'est donc pas toujours l'espace de rangement des ustensiles.

La cave est le lieu de conservation des denrées par excellence quelle que soit la prospérité des occupants des maisons. Jarres, cruches, pots, dames-jeannes, bouteilles et tonneaux y voisinent avec des paniers et des corbeilles qui sont, pour la plupart, remplis de toutes sortes de provisions solides ou liquides. C'est aussi un lieu de stockage de vaisselle de table et de cuisine. On y entrepose plus rarement des ballots de laine ou du bois de chauffage⁵⁶. D'autres espaces accueillent aussi des jarres pour l'eau, tels que le vestibule, une cour ou des écuries et une salle⁵⁷.

Le terme magasin renvoie dans les inventaires de la *nation française* à trois espaces aux fonctionnalités différentes. « Le magasin de la maison » est un lieu de stockage contenant un fatras domestique chez André Féau, Louis Bréguier ou François Courey⁵⁸. Alors que le « grand magasin » est un entrepôt de marchandises lié aux activités commerciales des marchands ou des consuls. Il est distinct de l'habitat et se trouve parfois au bord de la mer ou en pleine campagne⁵⁹. Y sont entreposés des ballots de laine, de toile et de soie, des gréements, de l'accastillage et des outils mais aussi, et c'est ce qui nous intéresse, des caisses d'ustensiles de ménage et divers récipients aux fonctions détournées. Enfin, il existe un vaste espace aussi appelé magasin dans lequel coexistent les biens personnels du marchand Philippe Nègre avec des documents commerciaux et un stock de marchandises⁶⁰.

Le « comptoir » est défini par A. Pouradier, d'après le *Dictionnaire universel* de Furetière, comme « un meuble fermé sur lequel les marchands comptaient leur argent et dans lequel ils enfermaient leurs livres de comptes⁶¹ ». Si le comptoir est effectivement un meuble chez le consul André Féau et le marchand Jean-Joseph Garnier⁶², c'est aussi une pièce où les marchands font leurs factures, tiennent leurs livres de comptes et leur correspondance. Le « comptoir » des maisons des marchands français apparaît à travers ce qu'il contient comme une sorte de bureau où sont rangés, à l'intérieur de caisses fermées à clef et dans des coffres, divers documents commerciaux, juridiques et épistolaires. Meublés d'une ou plusieurs tables à écrire et d'écritoirs, ils contiennent aussi perruques, chapeaux et bottes assortis de toute sorte d'autres biens en lien avec la vie privée⁶³.

Ces inventaires concernent aussi la boutique d'un quincaillier dans laquelle sont présentés, au milieu des marchandises, divers contenants destinés à la vente mais aussi à son propre usage ainsi que toutes ses « hardes » et perruques⁶⁴. La boutique semble être en fait son lieu de vie et de travail.

À l'intérieur de tous ces espaces domestiques ou professionnels, les ustensiles fabriqués en terre, en verre, en métal et autres matériaux sont parfois rangés dans des caisses de noyer de Venise, dans des caisses de bois fermant à clef, dans des coffres et des cabinets de bois blanc,

⁵⁶ PDL, II, p. 303

⁵⁷ PDL, V, p. 325; VI p. 279

⁵⁸ PDL, I, p. 258, 259, 277 ; V, p. 310, 334.

⁵⁹ PDL, I, p.278, 280-282 ; II, p. 279-281 ; V, p. 322, 335-337.

⁶⁰ PDL, II, p. 296-300.

⁶¹ PDL, I, p. 265.

⁶² PDL, I, p. 254-258 ; II, p. 275-278.

⁶³ PDL, II, p. 290, 291 ; V, p. 312-317, 328-334.

⁶⁴ PDL, V, p. 376-386.

dans des armoires de bois blanc peint parfois, dans une table fermée, dans une valise de cuir fermant avec un cadenas ainsi que dans des corbeilles et des paniers⁶⁵.

2.3. Des termes descriptifs aux origines multiples

La dénomination des objets ainsi que le degré de précision de leur description dépendent des origines sociales de ceux qui établissent les actes, de leur maîtrise de la langue locale, de leur culture et des connaissances qu'ils ont des différents matériaux et des diverses catégories d'ustensiles qu'ils ont sous les yeux. Il est donc nécessaire de faire la part du subjectif et de l'imprécision dans l'interprétation de ces listes. Pour retrouver la définition des termes employés dans ce type de source, les historiens s'en remettent aux dictionnaires anciens tandis que les archéologues ayant une connaissance directe de la culture matérielle au travers des vestiges qu'ils découvrent et étudient sont bien armés pour reconnaître les objets du quotidien. Des enquêtes ethnographiques, patrimoniales et muséographiques, contribuent, elles aussi l'identification des objets⁶⁶.

Le vocabulaire employé dans les inventaires de Larnaka trahit d'une part l'origine des chanceliers, des Provençaux, et révèle d'autre part leur maîtrise des vocables locaux turcs et grecs.

Les termes empruntés au provençal désignent à la fois des objets, des matériaux, des unités de mesure et des contenus. Cela n'implique pas nécessairement que tous les contenants ainsi désignés viennent de Provence. Les chanceliers utilisent en premier lieu le vocabulaire qui leur est le plus familier y compris sans doute pour désigner des objets locaux. « Pignates de terre⁶⁷ » renvoient en provençal à de petites marmites de terre à anses montée sur des pieds et fermée d'un couvercle, ainsi nommée à cause de leur ressemblance avec une pomme de pin⁶⁸. Cependant dans nos documents, ces mêmes termes s'appliquent aussi à une petite marmite de cuivre rouge fermée de son couvercle⁶⁹. Dans ce même acte, le chancelier reconnaît « un grand plat de terre qu'on appelle en Provance un tian⁷⁰ », autrement dit, un bassin à tout faire vernissé. Une « houllere en etain », du provençal *houlièro* ou *ouliero*, est un cruchon en étain ou en fer dans lequel on tient l'huile que l'on consomme journellement dans le ménage⁷¹. Ce contenant est aussi fabriqué en terre comme le montre l'inventaire de Joseph Conte dans lequel se trouvent « deux oulières de terre⁷² ». Dans les caves, le « jarron⁷³ » et le « jarrous » sont de petites jarres⁷⁴ et les bouteilles sont rangées dans des « canavettes⁷⁵ », le *canaveto* étant une cantine ou un coffret compartimenté où l'on met les bouteilles jusqu'à parfois vingt et qui ferme à clef⁷⁶. Des « papamolis⁷⁷ », du provençal *papo-manòli* ou *papamanòli*, sont de grosses bouteilles de

⁶⁵ On retrouve ce mode de stockage des ustensiles de cuisine et de service dans les inventaires après décès des *Darüssaade ağası*, les chefs des eunuques du harem impérial au palais de Topkapı à la fin du XVII^e et au XVIII^e siècle. Yilmaz, « Cutting a Fine Figure among Pots and Pans », p. 118-120.

⁶⁶ Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques* ; Desmet-Grégoire, *Les Objets du café* ; Ionas, *Traditional Pottery and Potters in Cyprus*.

⁶⁷ PDL, I, p. 264 ; VI, p. 278, 281.

⁶⁸ Mistral, *Lou Tresor dòu Felibrige*, III, p. 573.

⁶⁹ PDL, II, p. 265.

⁷⁰ PDL, II, p. 265

⁷¹ PDL, I, p. 275 ; Avril, *Dictionnaire Provençal-Français* ; Mistral, *Lou Tresor dòu Felibrige*, III, p. 435.

⁷² PDL, II, p. 265

⁷³ PDL, V, p. 324 ; VI, p. 263.

⁷⁴ Honnorat, *Dictionnaire Provençal-Français*, II, E-O, p. 470.

⁷⁵ PDL, I, p. 270 ; II, p. 315 ; V, p. 233, 391, VI, p. 262-263, 276, 278-279, 285.

⁷⁶ Mistral, *Lou Tresor dòu Felibrige*, I, p. 441-442.

⁷⁷ PDL, II, p. 303

verre noir de forme carrée⁷⁸. D'autres gros contenants de verre, les « damegeanes », ou encore « dames jannes⁷⁹ » appelés *dama-jana* en Provence, sont de grosses bouteilles de verre clissées de spart, de jonc ou d'osier et d'une contenance comprise entre 20 et 50 litres⁸⁰. Elles voisinent avec des « couffes » petites ou vieilles contenant fruits secs, légumes et riz⁸¹. En Provence, le *coufo* est un ample panier, flexible et résistant, servant au transport⁸². Les « vergettes de pailles⁸³ », rangées dans un tonneau, sont des brosses pour nettoyer les vêtements, les meubles, les carrosses et les planchers⁸⁴. Chez André de Saint-Amand, un baril est rempli de « béfigues ». Ce terme, dérivé du provençal *bèco-figo* ou de l'italien *becca figuo*⁸⁵, désigne les ortolans préparés dans du sel et du vinaigre. Le contenu des tonneaux conservés dans les caves est estimé en « millerolle⁸⁶ », une unité de capacité employée en Provence pour la vente du vin et de l'huile d'olive qui équivaut à 60 litres⁸⁷. Enfin, de nombreux ustensiles tels que de petites cafetières, un bassin, des marmites, des plats et un seau sont qualifiés de « Rame », du provençal *aram* qui signifie cuivre rouge⁸⁸. Le dialecte provençal parlé et écrit à Chypre s'emploie fréquemment dans les Échelles du Levant. Au début du XIX^e siècle, le jeune comte Pastré, propriétaire du château de Montredon à Marseille⁸⁹, écrit à ses parents depuis Le Caire : « Je suis très bien, je comprends tout ». Non point qu'il ait rapidement appris l'arabe, mais plutôt qu'on parle provençal entre négociants, régisseurs, facteurs, commis et navigateurs, tous des Provençaux. S'il n'est donc pas étonnant que les chanceliers empruntent des termes de leur région d'origine pour désigner les objets qu'ils inventorient, ils usent aussi de mots turcs ou grecs. Cette fois, on peut croire qu'il s'agit d'artefacts d'origines locales ou régionales. On trouve, à maintes reprises, dans ces documents, des *fincan* orthographiés phonétiquement en provençal *fingeans* ou *fingens*. Le *finjân* persan devenu *fincan* dans les sources turques désigne une petite tasse ayant la forme d'un gobelet sans anse, cylindrique ou légèrement évasé, présenté avec ou sans soucoupe. Ces petits récipients sont liés à la consommation du café⁹⁰. On reconnaît aussi le mot turc *ibrik* de l'arabe *ibrīq* qui pose des problèmes d'interprétation. Dans le monde ottoman, l'*ibrik* est une aiguière à bec qui, lorsqu'elle est associée à un bassin, *leğen*, est employée pour les ablutions ou le lavage des mains⁹¹. C'est à cette dernière fonction que sont associés « une basine avec son ebric de rame » dans une cuisine en 1699 et « un bricon et une bassine à la mode du país pour laver les mains » dans une salle en 1706⁹². Cependant l'*ibrik* est également utilisé pour le service de l'eau ou d'autres boissons. En Turquie, cet ustensile de métal est aussi lié à la préparation du café comme l'indique le voyageur Jean Thévenot au XVII^e siècle : « Parce qu'ils veulent boire [du café], ils prennent un coquemar fait exprès, qu'ils appellent *ibrik*, et l'ayant empli d'eau, la font bouillir⁹³ ». Le chancelier du consulat dressant l'inventaire des biens du chirurgien Thomas Garbay, identifie effectivement dans la chambre du défunt « un petit

⁷⁸ Honorat, *Dictionnaire Provençal-Français*, III, P-Z, p. 23 ; Mistral, *Lou Tresor dòu Felibrige*, III, p. 476.

⁷⁹ PDL, I, p. 269, 279 ; V, p. 324, 308 ; VI, p. 276.

⁸⁰ Honorat, *Dictionnaire Provençal-Français*, I, A-D, p. 633.

⁸¹ PDL, II, p. 267 ; VI, p. 263, 278.

⁸² Mistral, *Lou Tresor dòu Felibrige*, I, p. 597.

⁸³ PDL, I, p. 261.

⁸⁴ Mistral, *Lou Tresor dòu Felibrige*, IV, p. 1104 ; Savary de Bruslons, *Dictionnaire universel du commerce*, 1760.

⁸⁵ PDL, II, p. 279. Mistral, *Lou Tresor dòu Felibrige*, I, p. 255.

⁸⁶ PDL, I, p. 262.

⁸⁷ PDL, I, p. 266 ; Ortolang, Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales, CNRS, <http://www.cnrtl.fr/definition/millerolle>.

⁸⁸ Fourvières, *Lou Pichot Tresor*, p. 41 ; Honorat, *Dictionnaire Provençal-Français*, I, A-D, p. 133.

⁸⁹ Cité dans E. Charles-Roux, « L'Orient des Provençaux, un héritage sans lendemain ? ».

⁹⁰ Sur ce récipient voir François, « Éléments pour une biographie des tasses à café ».

⁹¹ Atasoy, Raby, *Iznik*, p. 39 ; Desmet-Grégoire, *Les Objets du café*, p. 135.

⁹² PDL, II, p. 303 ; V, p. 326.

⁹³ Jean Thévenot cité dans Desmet-Grégoire, *Le Divan magique*, p. 76

ebric de rame ou cafetière⁹⁴ ». En Provence, de la même façon que pour les *fincan*, l'*ibrik*, francisé sous les formes « bricq » et « brique » ou « bricou » en provençal, apparaît fréquemment dans les documents commerciaux et les inventaires marseillais dès les années 1680-1690 et jusqu'au milieu du XVIII^e siècle⁹⁵. On y trouve mention « des bricqs ordinaires du levant », des « bricqs à caffè fort usés » ou de « petits bricquouds à caffè ». Parmi les récipients des documents de Larnaka, on trouve une seule fois, en 1710, deux « bardaques » dans une cave⁹⁶. Le mot turc *bardak* désigne un verre à eau mais aussi un pichet bulbeux à col droit et une anse⁹⁷. En 1714-1717, Paul Lucas, lors de son troisième voyage dans le Levant, rapporte « des bardaques, sortes d'alcarazas pour rafraîchir l'eau⁹⁸ ». La nature du *bardak* turc est ici définie grâce à un mot espagnol qui permet d'affirmer qu'il agit de cruches fabriquées dans une terre poreuse favorisant l'évaporation de l'eau à sa surface et conférant au contenant des qualités frigorifiques. Il n'est pas rare de trouver dans ces sources des tasses « à sorbet » en verre, en porcelaine et en porcelaine Isabelle⁹⁹ ainsi que « quatre ecuelle à boire le sorbet dit terre ». Le sorbet est aussi conditionné en pot ou dans une boîte rangée dans une armoire¹⁰⁰ ce qui ne laisse pas d'étonner puisque le *şerbet* est une boisson faite à base de fruits frais réduits en purée et mélangés à du sucre ou du miel et de l'eau servie dans les palais ottomans tout comme dans la société urbaine¹⁰¹. Joseph Pitton de Tournefort qui voyage en Grèce et en Turquie entre 1700 et 1702 en livre une recette quelque peu améliorée lors de son passage en Crète : « nous nous avisâmes de faire du sorbet. Celui que les Turcs boivent ordinairement n'est qu'une infusion de raisins secs dans laquelle ils jettent une poignée de neige... Nous remplîmes donc nos tasses d'une belle neige cristallisée à gros grains et la disposâmes par couches avec du sucre sur lequel on versait ensuite d'excellent vin : tout se fondait promptement en secouant les tasses¹⁰² ». De la même façon, à Ankara, le sorbet « n'est que de l'eau à la glace, dans laquelle on délaye quelques cuillerées de raisiné¹⁰³ ». C'est au grec *pitharia* que sont empruntés les « pitare pour l'eau », les « petites pitares d'huile » et les « grandes pitarres » entreposées à la cave¹⁰⁴. Il s'agit de très grosses jarres de stockage le plus souvent inamovibles¹⁰⁵. Une partie des biens du voyageur François Taron est tenue dans deux « sepets¹⁰⁶ », un terme qui désigne des corbeilles et des grands paniers¹⁰⁷. Les capacités des tonneaux ou d'autres gros contenants sont parfois exprimées en « gouse¹⁰⁸ ». La *kouza*, pluriel *kouze*, de l'arabe *kūza* qui signifie cruche, est une mesure de capacité pour les liquides variables selon les provinces de l'Empire¹⁰⁹. L'abbé Giovanni Mariti, membre correspondant de l'Académie des experts agricoles de Florence qui séjourne à Chypre de 1760 à 1767, donne la définition des *guze* : [Ce sont des] « *clay jars which are made in various parts of the island of Cyprus in Syria and in Palestine. There are two kinds of guza – those with which women usually go to the water from the springs, which are no specific size but are large and small. And there is the Cyprus guza, already mentioned, which*

⁹⁴ PDL, II, p. 310.

⁹⁵ Desmet-Grégoire, *Les Objets du café*, p. 63.

⁹⁶ PDL, VI, p. 263.

⁹⁷ Kocabay, *Grand Dictionnaire Turc-Français*, p. 92 ; Atasoy, Raby, *Iznik*, p. 47.

⁹⁸ Hamy, *Rapport sur le développement*, p. 15.

⁹⁹ PDL, I, p. 269 ; II, p. 292, 310 ; V, p. 330, VI, p. 268, 272, 278, 280.

¹⁰⁰ PDL, VI, p. 263, 268, 280 ; V, p. 325.

¹⁰¹ Samancı, *La Cuisine d'Istanbul*, p. 211, 216, 349.

¹⁰² Pitton de Tournefort, *Voyage d'un botaniste*, I, p. 8.

¹⁰³ Pitton de Tournefort, *Voyage d'un botaniste*, II, p. 302.

¹⁰⁴ PDL, I, p. 279.

¹⁰⁵ François, « Des pithoi byzantins aux pitharia chypriotes modernes ».

¹⁰⁶ PDL, V, p. 341.

¹⁰⁷ Kabdra, « Poids et mesures », p. 123.

¹⁰⁸ PDL, II, p. 304

¹⁰⁹ Ionas, *Traditional Pottery and Potters in Cyprus*, p. 82-83, 229, 243-244 ; Kabdra, « Poids et mesures », p. 118. Jusqu'au XX^e siècle, le vin est mesuré avec une cruche appelée *kouza metron*.

*serves as a liquid measure containing, as we have said, five flasks or bottles of wine*¹¹⁰ ». À Chypre, à cette époque, la *kouza* correspond à 10,228 litres. Pour estimer le poids des marmites et autres chaudrons, les chanceliers recourent à l'*ocque*, du turc *okka* dérivé de l'arabe *uqqa* qui vaut environ 1,283 kg¹¹¹. Les chanceliers ne font pas toujours référence aux objets ottomans en les désignant par des mots turcs ou grecs, ils emploient parfois d'autres expressions telles que des jarres de terre « du pays » pour tenir l'eau ou le vin, « un jarrous de païs remply de vinaigre » et « une bouteille de cuir à la manière du païs¹¹² ». De la même façon, on trouve aussi « un grand bassin de cuivre à la turque¹¹³ » et « une sous coupe à la turque de cuivre jaune¹¹⁴ ». Cette soucoupe est sans doute un *zarf*. Rappelons que les *fincan* sont dépourvus d'anse et, pour que le buveur ne se brûle pas les doigts, ils peuvent être placés dans des *zarf* qui sont des supports de métal ouvragé, en cuivre, en laiton, en argent ou en vermeil, de la forme d'un coquetier parfois munis d'une anse et montés sur un petit pied.

Dans ces documents, le vocabulaire n'est pas neutre. Il révèle une bonne connaissance par les chanceliers des productions orientales, des vocables désignant les objets ottomans et leurs origines. Ceci n'est guère étonnant, car un certain nombre des membres de la *nation française* pratiquent les langues grecque et turque en raison de leur commerce et de leurs fréquents contacts avec les autorités locales¹¹⁵.

En plus des substantifs vernaculaires provençaux associés à des mots ottomans, on trouve aussi, dans ces textes, des indications de provenance qui doivent être considérées avec circonspection. Bouteilles et flacons en verre, fioles et verres à boire, boîte de bois et tabatières viennent de Venise, de Livourne, de Bologne, de Marseille ou plus généralement de France et d'Angleterre sans qu'il soit toujours possible de différencier le lieu de fabrication et le port de partance. Il y a, chez le consul François Luce, des petites assiettes, une cafetière, des « fingens » et même un sucrier de « terre du Saint-Esprit¹¹⁶ ». Ces derniers termes se retrouvent dans les inventaires mobiliers provençaux du XVIII^e siècle, notamment dans celui du Sieur d'Icard à la Ciotat où apparaît « un petit pot pour le sucre avec son couvert [en] terre du Saint-Esprit¹¹⁷ ». Il s'agirait de faïence de Pont-Saint-Esprit, une ville sur la rive droite du Rhône dont la production ne nous est connue qu'à travers les textes. Certains toponymes qualifient la nature de l'objet comme c'est probablement le cas pour les assiettes et plats « d'Ancoune » conservés dans une corbeille chez le consul André Féau¹¹⁸. Ancône est employée ici non pas pour préciser l'origine de cette vaisselle mais plutôt en référence à sa nature même, c'est-à-dire une faïence, car les terres émaillées en Italie étaient fabriquées à l'origine à Faenza et dans sa région : « sous le nom de fayancerie l'on entend l'art de fabriquer des ouvrages faits en terre cuite, couverte d'émail, tels que des plats, assiettes, pots, écuelles, saladiers, jattes, fontaines & toutes sortes de poteries fines : ce mot vient de l'italien Faenza [...] nom propre d'une ville d'Italie, d'où elle tire son nom, située entre Forli & Incola, sur la rivière d'Ancône, en Romagne, où fut faite la première fayance¹¹⁹ ».

¹¹⁰ Mariti, *Wines of Cyprus*, p. 78.

¹¹¹ Ortolang, Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales, CNRS, <http://www.cnrtl.fr/definition/ocque> ; Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, p. 261 ; Georgeon, Vatin, Veinstein, *Dictionnaire de l'Empire ottoman*, p. 962-965. L'*okka* est restée en usage à Chypre jusqu'en 1988.

¹¹² PDL, VI, p. 285, 286, V, p. 330.

¹¹³ PDL, V, p. 307.

¹¹⁴ PDL, VI, p. 273.

¹¹⁵ PDL, I, 1991, p. 14.

¹¹⁶ PDL, VI, p. 281.

¹¹⁷ Amouric, « Concurrences ? », p. 82, note 15.

¹¹⁸ PDL, I, p. 261.

¹¹⁹ Diderot, d'Alembert, *Encyclopédie*, IV, p. 165-167.

3. Corpus fonctionnel des objets du quotidien

Les archives du sol sont sollicitées à leur tour pour saisir dans leur réalité la vaisselle et les objets du quotidien employés dans la seconde moitié du XVII^e siècle et au début du XVIII^e siècle à Chypre. Cet examen est rendu difficile, car la seconde moitié du XVII^e siècle est mal documentée dans les chantiers archéologiques ainsi que dans les musées de l'île. Pour l'époque ottomane, ce sont jusqu'alors les céramiques du XVI^e et de la première moitié du XVII^e siècle qui ont été identifiées sur plusieurs sites chypriotes¹²⁰. Lorsqu'on étend la comparaison aux céramiques mises au jour en Turquie et en Syrie, on constate là encore que le matériel fait souvent défaut pour la seconde moitié du XVII^e siècle, les périodes les mieux renseignées étant encore les XVI^e et XVIII^e. Malgré les limites imposées par l'arbitraire des trouvailles archéologiques, il est possible de proposer un certain nombre d'hypothèses d'origine pour ces contenants de terre. Les différents types sont illustrés en priorité par le matériel trouvé à Chypre et, secondairement, par celui découvert en Méditerranée orientale ou à Marseille.

3.1. Batterie de cuisine

Les maisons de Larnaka occupées par les Français sont-elles équipées d'une cheminée à l'âtre ? Intégrées dans la maçonnerie de la maison, elles ne figurent pas parmi les biens inventoriés mais la mention fréquente des instruments à feu atteste leur existence. On trouve en effet : des chenets ; un vieux soufflet¹²¹ ; des pincettes de fer permettant de saisir les braises et les bûches¹²². Les pelles de fer dites aussi « pels à feu » munies d'un long manche (de 80 cm à 1 m) et servant à ramasser les braises et les dégager de la cendre sont présentes dans les cuisines¹²³. Elles sont aussi proposées à la vente dans le magasin de la maison du marchand François Courey où elles emplissent un tonneau¹²⁴. La polacre Notre-Dame-de-la-Garde apporte d'ailleurs de Marseille et de Livourne, en 1706, quatre ballots de pelles de fer¹²⁵.

Plusieurs habitations sont équipées de foyers d'appoint mobiles comme de petits réchauds de fer blanc¹²⁶ qui sont des sortes de plats creux, sur trois pieds, muni d'un manche ou de deux poignées¹²⁷. Pour cuire ou réchauffer les mets, les récipients de cuisson sont posés ou encastrés sur la partie du réchaud contenant des braises et reposant sur des pieds ou un fond plat, une petite ouverture latérale permet le remplissage¹²⁸. Chez François Luce, en 1710, un petit réchaud de fer blanc sert spécifiquement « pour faire du café avec l'eau-de-vie¹²⁹ ». Un tel nécessaire à café apparaît déjà en 1691 dans une réclame insérée au *Livre commode* dans laquelle sont proposés une cafetière portative avec la lampe, un fourneau et de l'esprit-de-vin¹³⁰. Il possède encore un four de cuivre pour cuire le pain¹³¹. Un petit fourneau de fer est présent dans une cuisine¹³² tandis que trois fourneaux de terre se trouvent dans une chambre chez le chirurgien Thomas Garbay¹³³. Il s'agit peut-être des *mangalin*, des braseros fabriqués dans le

¹²⁰ Wartburg, « Vestigia Leonis » ; François, « Fragments d'histoire II ».

¹²¹ PDL, VI, p. 263.

¹²² PDL, I, p. 261 ; V, p. 307, 323 ; VI, p. 277.

¹²³ PDL, V, p. 307, 323 ; VI, p. 277. Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 452-453.

¹²⁴ PDL, V, p. 334.

¹²⁵ PDL, V, p. 115.

¹²⁶ PDL, I, p. 261 ; V, p. 285, 389 ; VI, p. 277.

¹²⁷ Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*, p. 291.

¹²⁸ Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 50-51.

¹²⁹ PDL, VI, p. 272.

¹³⁰ Le *Livre commode* est une mine de renseignements sur la vie quotidienne à Paris. Il recense les adresses des marchands et des fabricants de la ville. Havard, *Dictionnaire de l'ameublement*, p. 518.

¹³¹ PDL, VI, p. 278.

¹³² PDL, V, p. 390.

¹³³ PDL, II, p. 265, 315. Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 32.

Troodos et encore employés à Chypre au XIX^e siècle¹³⁴ ou bien des réchauds de table à pâte claire réalisés, au XVII^e siècle, dans les ateliers de Saint-Quentin-la-Poterie dans le Vaucluse¹³⁵. On retrouve la trace de ces derniers dans les maisons provençales – « un rechaud de terre » dans un mas en Crau en 1654 – ainsi que dans les tarifs de péage d'Avignon dans lesquels sont taxés, en 1647, « Pots ou oules, plats ou escuelles fourneaux de terre¹³⁶ ». Les « fours de terre » du Troodos comme les réchauds de table de Provence sont aisément transportables grâce à leurs deux anses proéminentes ou à leur long manche. Les charbons de bois sont placés sous le fond percé des exemplaires chypriotes ou au fond des réchauds de l'Uzège en forme de coupelle munie de trois boutons.

Pour les cuissons à la flamme directe, les tabellions recensent dans les cuisines mais aussi rangés dans les armoires, les tables fermées et les coffres : des grils¹³⁷ et des broches de fer¹³⁸ pour enfiler des pièces de viande à rôtir et les tourner horizontalement devant le feu ; une rôtissoire de fer qui, à cette époque, est probablement un réceptacle en forme de demi-coquille verticale dans laquelle on fait cuire la viande à la broche fixée horizontalement¹³⁹. Le « tourne broche d'Allemagne » chez François Courey en 1706 est sans doute un tournebroche mécanique fonctionnant à l'aide d'un contrepoids inventé en Allemagne et présenté à la foire de Francfort en 1574 mais dont l'usage s'est popularisé au XVII^e siècle¹⁴⁰. Des lèche-frites, de longs plats bas, sont placées sous le gril ou sous la broche pour recueillir le jus et la graisse des viandes en cours de cuisson¹⁴¹.

Pour cuire à l'étouffée, mitonner, griller, rôtir et frire les aliments, les récipients de métal sont majoritaires dans les inventaires de Larnaka. Les marmites, petites ou grosses, munies d'un couvercle, sont principalement en cuivre rouge¹⁴² et sont parfois appelées « petite pignate de rame¹⁴³ ». Quelques-unes seulement sont en fer¹⁴⁴. Placées directement dans l'âtre, elles sont aussi posées sur un trépied grand ou petit, en fer, au-dessus des braises, et sur de petites chevrettes de fer qui sont une variante circulaire des trépieds¹⁴⁵. Les chaudrons, beaucoup plus gros, suspendus aux crémaillères au-dessus du feu par leur anse mobile ou reposant sur des trépieds, sont fabriqués en cuivre rouge¹⁴⁶. Ils pèsent jusqu'à 8 *ocques*, soit 10 kg. Les sauces réduisent dans des casseroles de cuivre rouge¹⁴⁷. Pour faire rissoler les fricassées et pour les fritures, ce sont des poêlons et des poêles de cuivre¹⁴⁸ ou de fer¹⁴⁹ qui sont employés en cuisine. S'ajoutent à cela des ustensiles moins courants et plus spécialisés seulement présents dans les maisons les mieux équipées : deux poissonnières de cuivre qui sont des plats longs comportant une plaque mobile sur laquelle est posé le poisson¹⁵⁰ ; une tourtière de cuivre et son couvercle, un récipient circulaire dans lequel on fait cuire sur les braises ou au four, à l'étouffée, des tourtes

¹³⁴ Ionas, *Traditional Pottery and Potters in Cyprus*, p. 66-67, fig. 2.44.

¹³⁵ Amouric, Vallauri, Vayssettes, *Terres de feu*, p. 220-223.

¹³⁶ *Ibid.*, p. 220.

¹³⁷ PDL, I, p. 261, 279 ; II, p. 289, 292, 303, 315 ; V, p. 307, 323, 365 ; VI, p. 263, 277. Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 70.

¹³⁸ PDL, I, p. 261, 264, 279 ; II, p. 303, 314, 315 ; V, p. 323, 326 ; VI, p. 263, 277.

¹³⁹ PDL, VI, p. 278. Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 52-53.

¹⁴⁰ Harvad, *Dictionnaire de l'ameublement*, p. 1490.

¹⁴¹ PDL, II, p. 265 ; V, p. 307 ; VI, p. 277.

¹⁴² PDL, II, p. 289, 292, 315 ; V, p. 285, 307, 323, 365, 390 ; VI, p. 233, 268, 277.

¹⁴³ PDL, II, p. 265.

¹⁴⁴ PDL, V, p. 336 ; VI, p. 262.

¹⁴⁵ PDL, I, p. 270 ; II, p. 314 ; V, p. 307, 365, 390 ; VI, p. 267, 277.

¹⁴⁶ PDL II, p. 265, 292 ; V, p. 336 ; VI, p. 262.

¹⁴⁷ PDL, VI, p. 262, 268, 277.

¹⁴⁸ PDL, V, p. 285, 390 ; VI, p. 233, 277.

¹⁴⁹ PDL, I, p. 279 ; II, p. 265, 303 ; VI, p. 277.

¹⁵⁰ PDL, V, p. 324 ; VI, 277.

entre deux couches de pâte¹⁵¹. Tous ces objets métalliques représentent 41,5 % des ustensiles de cuisson auxquels on peut raisonnablement ajouter des contenants de même forme et de même usage, mais dont la nature n'est pas précisée dans l'inventaire (34,5%). Les chanceliers reconnaissent en effet des marmites assorties de leurs couvercles¹⁵² – l'une pèse 2,5 kg – et des chaudrons de dimensions variées dont le poids, lorsqu'il est mentionné, varie entre 2,5 et 12,5 kg¹⁵³. Les poêles dites « à frire » ou « à feu » et les poêlons¹⁵⁴, une casserole¹⁵⁵, des tourtières avec couvercle¹⁵⁶, « une marmite de campagne avec quatre assiettes dedans¹⁵⁷ » sont d'autres pièces de la batterie de cuisine qu'on supposera de métal. Sur cette base, 76 % des récipients culinaires seraient métalliques. La part de la terre est donc très faible (24 %) dans les cuisines françaises à Chypre. Elle est représentée par quelques marmites de terre, petites ou non, fermées d'un couvercle¹⁵⁸, par un poêlon¹⁵⁹ et une terrine pour des cuissons au four. En l'absence de précision supplémentaire, la difficulté consiste à déterminer si ces céramiques culinaires sont d'origines locales et/ou si elles sont importées. Grâce aux fouilles archéologiques, nous savons qu'il existe à Chypre, au moins depuis l'époque franque, des poteries modelées dans une terre grossière capable de résister aux chocs thermiques fabriquées dans les ateliers de Kornos¹⁶⁰. Différents types de marmites et des pots à cuire grands et petits y sont produits au XVII^e siècle¹⁶¹ (**fig. 1 : 1 et 2**). Les Français peuvent donc s'approvisionner au plus près et utiliser les marmites de Chypre. Pour autant, il n'est pas exclu qu'ils recourent également, de façon peut-être plus ponctuelle, aux *terrailles* vernissées de l'Uzège – des productions languedociennes reconnues au XIII^e siècle à Saint-Jean d'Acre et encore commercialisées à travers la Méditerranée à la fin du XVI^e-XVII^e siècle¹⁶². Ainsi qu'en témoignent les découvertes archéologiques à Chypre¹⁶³, ils disposent aussi de poêlons et de marmites en terre réfractaire glaçurée, réalisés dans les ateliers de Vallauris, et vendues à en Méditerranée à partir du début du XVIII^e siècle¹⁶⁴ (**fig. 1 : 3**).

¹⁵¹ PDL, VI, p. 277.

¹⁵² PDL, I, p. 261, 264, 280 ; II, p. 303.

¹⁵³ PDL, I, p. 261, 264, 280 ; II, p. 314 ; V, p. 323, 388.

¹⁵⁴ PDL, I, p. 240, 261, 279 ; II, 292, 303, 315 ; V, p. 307, 323 ; VI, p. 232, 262.

¹⁵⁵ PDL, V, p. 323.

¹⁵⁶ PDL, I, p. 279 ; V, p. 323. Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 32. Pour des exemplaires en terre plus tardifs voir Amouric, Vallauris, Vayssettes, *Terres de feu*, p. 26-37.

¹⁵⁷ PDL I, p. 262.

¹⁵⁸ PDL, I, p. 264 ; II, 259, 265, 315 ; V, p. 285, 378 ; VI, p. 233, 236, 278, 281.

¹⁵⁹ PDL, VI, p. 262.

¹⁶⁰ Voir notamment : Gabrieli, « Towards a Chronology » ; Gabrieli, « Shades of Brown » ; François, « Poteries des fosses dépotoirs ». Sur cette fabrication aux XIX^e et XX^e siècles, voir Ionas, *Traditional Pottery and Potters in Cyprus*. Il y a encore une dizaine d'années, les femmes de ce bourg conservaient une technique de fabrication entièrement montée à la main.

¹⁶¹ François, « Fragments d'histoire II », p. 377-380, fig. 11 et 12.

¹⁶² Stern, *Akko I*, p. 83 ; Amouric, Richez, Vallauris, *Vingt mille pots sous les mers*, p. 142-144.

¹⁶³ Découvertes dans les fouilles de l'Archiepiskopi et dans les fosses de la maison Michaelides étudiées par l'auteur.

¹⁶⁴ Amouric, Vallauris, Vayssettes, *Terres de feu*, p. 56-91.



Fig. 1. 1 et 2 marmites de Kornos, première moitié du XVII^e siècle ;
3, marmite de Vallauris à Nicosie, début du XVIII^e siècle.

Les récipients de cuisson en métal et en terre sont majoritairement trouvés dans les cuisines où dans les pièces attenantes et remisés dans les caves, mais ils apparaissent aussi dans les chambres et les salles. Présents dans les boutiques et les magasins, ils ont un usage spécifique telle cette « marmite de fer pour faire bouillir la poix » chez le marchand François Courey¹⁶⁵ et ces « poilles de fer » destinées à la vente dans deux petites caisses et trois grandes marmites « servant aux vaisseaux » dans le grand magasin du premier député André de Saint-Amand¹⁶⁶. Deux marmites de cuivre usées et leurs couvercles, deux trépieds, un grand et un petit, un gril et un foyer ainsi que quatre cuillers de bois constituent une part de l'équipement de la barque Saint-Pierre¹⁶⁷.

Pour découper, trancher, hacher menu, râper, remuer les aliments mis à cuire dans les marmites et pour filtrer les jus, le foyer est équipé : de gros couteaux de cuisine, de couteaux à hacher à lame très longue dits aussi « trache lart », d'une petite hache de fer pour couper les aliments en petits morceaux et d'un lardoire à lame pointue en profil à gouttière pour faire pénétrer de petits morceaux de lard dans une pièce de viande – un des rares objets détenus par la domestique Madeleine Giraud et qui semble pourtant peu répandu comme s'en plaint Joseph Pitton de Tournefort puisque « les Grecs ne connaissent ni lard ni lardoire¹⁶⁸ ». S'y ajoutent des pierres à aiguiser les couteaux¹⁶⁹ ; des râpes de fer blanc¹⁷⁰ et des « grateuzes », qui sont des

¹⁶⁵ PDL, V, p. 336.

¹⁶⁶ PDL, I, p. 280.

¹⁶⁷ PDL, V, p. 365.

¹⁶⁸ Pitton de Tournefort, *Voyage d'un botaniste*, I, p. 240.

¹⁶⁹ PDL, I, p. 264 ; II, p. 259 ; V, p. 285, 307, 323, 390 ; VI, p. 268, 277. Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 62, 72.

¹⁷⁰ PDL, V, p. 285, 307 ; VI, p. 273, 277, 278. Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 82-83.

râpes à fromage¹⁷¹ ; des cuillers « à pot » de fer dites aussi « à long manche¹⁷² » ; une grande fourchettes de fer, sans doute une fourchette d'âtre à long manche servant à piquer les pièces de viande mises à griller¹⁷³ ; un « croq de fer » pour décrocher les viandes à moins qu'il ne s'agisse d'un crochet à viande¹⁷⁴ ; des écumeurs de cuivre et de fer qui sont de grandes spatules perforées munies de longs manches permettant de retirer l'écume et les impuretés de la surface des préparations culinaires¹⁷⁵ ; enfin des passoirs de laiton blanchi¹⁷⁶.

Pour moudre et broyer les aliments et les épices, le mortier et son pilon sont présents dans plusieurs foyers, dans la cuisine, mais aussi dans les chambres des chirurgiens pour préparer les remèdes. Selon les ressources de leurs propriétaires, ils sont tantôt en bois¹⁷⁷, en marbre¹⁷⁸ ou en bronze¹⁷⁹.

Des alambics, petits et gros, en verre ou en cuivre, sont utilisés par les médecins et les chirurgiens¹⁸⁰. Les simples particuliers en possèdent également, plusieurs parfois, pour préparer des distillats employés en cuisine ou pour le soin du corps.

Le contenu des cuisines des Provençaux de Larnaka, qui ne peut être comparé à celui des cuisines des autochtones faute de documentation, ne se distingue guère de celui des intérieurs parisiens pour la même époque¹⁸¹. On y retrouve les mêmes instruments à feu à proximité des cheminées ; le tournebroche qui se généralise au XVII^e siècle dans les foyers fortunés accompagné de sa lèchefrite de fer ou de cuivre jaune ; le gril ; les marmites de cuivre rouge avec leurs couvercles et les chaudrons, de toutes tailles, posés sur des trépieds et sur des chevrettes. Les réchauds et les fourneaux portatifs ou maçonnés pour cuisiner et faire réchauffer les aliments équipent progressivement les cuisines chez les particuliers à Paris comme chez les hôteliers au cours du XVIII^e siècle. Dans les inventaires parisiens, les poêles sont appelées, « poêle à feu » ou « à frire » comme à Larnaka et voisinent avec les poêlons. Les tabellions parisiens ont livré plus d'informations sur les cuillers qui peuvent être à bouche, à ragoût, à pot, à dégraisser, à bouillir, à confiture et sur les ustensiles spécialisés tels que la poissonnière et la tourtière auxquelles s'ajoutent en France, la chaponnière, le gaufrier, la cloche à cuire les fruits et la daubière. Les pièces les plus indispensables sont en fer mais, même dans les foyers modestes, on trouve quelques objets en cuivre. Plus on s'élève dans l'échelle sociale et plus la batterie de cuisine de cuivre jaune (du laiton) et surtout de cuivre rouge, le plus cher, est abondante et variée. La comparaison des batteries de cuisine du consul François Luce et du seigneur de la Grange, conseiller à la Cour des Aides résidant faubourg Saint-Honoré, montre chez ce dernier une plus grande variété et une plus grande quantité d'objets spécialisés en cuivre rouge tandis qu'à Larnaka, le cuivre rouge voisine avec les ustensiles de fer¹⁸².

¹⁷¹ PDL, I, p. 261, 270. Marty-Dufaut, *Cuisiniers et ouvrages culinaires*, p. 101 ; Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 82-83.

¹⁷² PDL, I, p. 261, 279 ; V, p. 382, 385, 389 ; VI, p. 268, 277, 278. Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 64-65.

¹⁷³ PDL, II, p. 30. Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 68-69.

¹⁷⁴ PDL, VI, p. 277. Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 286-287.

¹⁷⁵ PDL, II, p. 265, 303, 315 ; V, p. 307, 323 ; VI, p. 268, 277. Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 64-65.

¹⁷⁶ PDL, I, p. 261 ; VI, p. 277.

¹⁷⁷ PDL, II, p. 315 ; V, p. 285.

¹⁷⁸ PDL, I, p. 261, 279 ; II, 265, 315 ; V, p. 323 ; VI, p. 233, 263, 277.

¹⁷⁹ PDL, I, p. 279 ; II, p. 263, 313 ; V, p. 388 ; VI, p. 233.

¹⁸⁰ PDL, V, 390 ; II, p. 263

¹⁸¹ Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*, p. 287-292.

¹⁸² *Ibid.*, p. 290 ; PDL, VI, p. 268, 277, 278.

Tableau 2. Composition des batteries de cuisine à Larnaka et Paris dans la première moitié du XVIII^e siècle.

Matériaux	Ustensiles	Chez le consul François Luce, Larnaka, 1710	Chez le seigneur de la Grange, Paris, 1755 (valeur : 222 livres)
Cuivre rouge	casseroles	4	28
	couvercles	-	17
	marmites de tailles différentes avec couvercle	2	7
	poissonnière	1	1
	tourtières	1	4
	braisière et couvercle	-	1
	cafetières	4	-
	chocolatière	1	-
	poêle à confiture	-	1
	cuillers à pot	-	2
	cuillers à dégraisser	-	3
	écumoire	-	1
	coquemar	-	1
Fer	poêle grande et petite	2	-
	cuillers à pot	3	-
	écumaires	2	-
	râpes	3	-

Dans les inventaires des foyers damascains entre 1685 et 1772, puis en 1795, la batterie de cuisine est très largement faite de cuivre (*nuḥās*). Elle apparaît majoritairement dans les inventaires masculins sans doute parce que sa valeur marchande est plus élevée que celle de la terre. Il est donc possible que la part de la poterie soit sous-estimée dans ces textes. Pour les plats mijotés et les bouillons, on trouve des marmites (*tanāğir*). Il y en a dix-sept, parfois fermées d'un couvercle, chez Ahmed Agha, un lieutenant du gouverneur de Damas. On y plonge une cuiller à pot (*kabṣa*), une louche ou une écumoire (*kabğā* et *kafkīr*). La poêle de différente taille, le poêlon (*tawiyya*), une poêle à frire (*miqlāya*), une bassine à friture (*luḥūq*), la bouilloire (*kukum*) ou le pot de cuivre pour chauffer l'eau (*sahḥāna*), un plat de fer bombé pour faire cuire le pain (*ṣāğ*) sont d'autres récipients de cuisson. Parmi les mortiers et leurs pilons (*hāwam bi-yad*), ceux en cuivre sont une preuve de richesse. Les alambics (*karka*) servent pour la fabrication de l'eau de rose ou la distillation de l'araq¹⁸³. Il faut y associer d'autres ustensiles de cuivre tels qu'une passoire (*miṣfāya*)¹⁸⁴.

À Paris comme au Levant, à Larnaka et Damas, le cuivre rouge règne donc en maître dans les cuisines.

3.2. Vaisselle pour le service et la consommation des aliments et des boissons

Les inventaires nous renseignent de manière détaillée sur la nature des objets destinés à la table ainsi que sur leur fonction. Les chanceliers ont enregistré avec soin toutes les pièces de vaisselle présentes dans les intérieurs de Larnaka qu'elles soient en terre, en métal et en verre. Ceci constitue une des particularités des inventaires de la *nation française* à Chypre car, habituellement, en Provence comme à Paris, seuls les objets de valeur sont consignés, la céramique étant considérée comme « un tas de poteries ne méritant pas description¹⁸⁵ ». Sur ce point, nous ignorons tout des pratiques chypriotes pour cette époque.

¹⁸³ Establet, « Les intérieurs damascains », p. 22, 35, 38, 39.

¹⁸⁴ Guéno, « La maison damascène », p. 141.

¹⁸⁵ Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*, p. 307.

Pour le service des mets et des boissons sur la table et pour leur consommation, c'est la vaisselle de terre qui l'emporte. Elle représente en effet 55 % des objets de service contre 28 % de vaisselle métallique et 17% de contenants en verre. Ces récipients sont dispersés dans presque toutes les pièces de la maison. Les salières d'argent et les flacons de cristal sont tenus dans des armoires et des caisses de bois blanc fermant à clef tandis que de grandes quantités de vaisselle sont entreposées pêle-mêle dans les caves.

Sur la table dressée

Sur les tables, la vaisselle de terre est abondante. Les chanceliers distinguent la vaisselle de faïence¹⁸⁶ qui est majoritaire (60 %), celle de terre¹⁸⁷ (20 %), celle de « terre blanche¹⁸⁸ » (13%) et enfin les porcelaines plus rares¹⁸⁹ (7 %). Viennent ensuite les plats, les assiettes et les écuelles de métal : 87 % sont en étain, 8 % en cuivre et seulement 5 % en argent.

Le service d'étain est composé d'un grand nombre d'assiettes (35 %), de plus rares écuelles assorties d'un couvercle et de quelques pots¹⁹⁰. Les assiettes d'étain sont parfois creuses et celles dont le poids est indiqué pèsent 1,2 kg. Dans les demeures les mieux fournies – chez les marchands Jean Bréguier et François Courey et chez le consul François Luce – les assiettes de terre et d'étain se répartissent assez équitablement. En revanche, la vaisselle de terre est totalement absente chez le premier député André de Saint-Amand en 1695 alors qu'il possède 43 assiettes et 13 plats d'étain. Il en est de même chez les marchands Philippe Nègre et Louis Brué en 1699. Il ne s'agit cependant pas d'un phénomène conjoncturel puisque le consul Louis Lemaire, en 1694, détient 84 assiettes et cinq plats de faïence. Les plats d'étain de diverses grandeurs (46 %) sont presque aussi nombreux que ceux de terre. Certains sont en étain neuf, d'autres sont « rompus », c'est-à-dire usagés. Ces pièces caractérisent tous les intérieurs quelles que soient les dates de la prise.

Les ustensiles de cuivre qui sont la composante principale des batteries de cuisine sont plus rares pour le service, ils se limitent à quelques plats, de rares tasses et un seul pot¹⁹¹.

André de Saint-Amand est le seul à posséder un service complet de petits récipients d'argent gravés à ses armes – une tasse, une écuelle avec son couvercle, une salière, un vinaigrier, un poivrier et un sucrier – tenu dans un cabinet de bois blanc¹⁹². Pour sa part, Jean Bréguier détient une écuelle fermée d'un couvercle, une petite tasse et un sucrier, le tout en argent¹⁹³. Chez les autres membres de la *nation française*, les pièces d'argent sont essentiellement des salières¹⁹⁴. On retrouve cette vaisselle précieuse – notamment des salières, des soucoupes et des plats – parmi les biens appartenant à un marchand hollandais d'Ankara et mis aux enchères à Istanbul en 1740¹⁹⁵.

Pour le service des boissons, on trouve des flacons de verre parfois de Florence ou de Livourne, de délicats flacons de cristal « avec leurs petits bouchons d'argent » ainsi que des

¹⁸⁶ PDL, I, p. 261, 269 ; II, 314 ; V, p. 307, 323, 326, 330 ; VI, p. 232, 262, 267, 270, 278, 281.

¹⁸⁷ PDL, I, p. 269 ; II, p. 259, 265, 267, 315 ; V, p. 378, 379 ; VI, p. 255, 262, 285.

¹⁸⁸ PDL, II, p. 265 ; IV, p. 323, 255, 390.

¹⁸⁹ PDL, I, p. 269.

¹⁹⁰ PDL, I, p. 261, 262, 275, 279 ; II, p. 267, 292, 303, 310, 312 ; V, p. 307, 323, 324, 390 ; VI, p. 232, 256, 262, 267, 277.

¹⁹¹ PDL, I, p. 270, 275 ; V, p. 307, 323, 368, 390 ; VI, p. 232, 244, 262, 279.

¹⁹² PDL, I, p. 273.

¹⁹³ PDL, V, p. 307.

¹⁹⁴ PDL, I, p. 254 ; II, p. 284 ; V, p. 325 ; VI, p. 256, 278.

¹⁹⁵ Cornelissen, « The Trials and Tribulations of a Dutch Merchant », p. 633.

carafons dont on se sert pour faire rafraîchir les liqueurs¹⁹⁶. On use de cruches de terre « pour le vin » ou « à tenir l'eau », grandes et petites, quelques-unes sont en faïence et d'une bouteille dite « de terre de France »¹⁹⁷. Les verres à boire viennent de Venise, de Florence ou de Livourne¹⁹⁸ – en 1706, le navire *Notre-Dame-de-Persévérance*, transporte à Chypre, depuis Livourne, une caisse de verrerie¹⁹⁹. Des verres de cristal sont signalés chez un seul marchand en 1706²⁰⁰. Les gobelets de verre sont en usage à Larnaka comme à la table de l'ambassadeur de France à Istanbul au début du XVIII^e siècle²⁰¹. Ces verres ne sont pas équitablement répartis dans chaque maison. Nombre d'entre elles n'en sont pas pourvues et dans ce cas, l'eau et le vin sont alors servis dans un gobelet d'argent, un vieux pot d'étain et un pot à boire de faïence²⁰². Dans les intérieurs bien équipés, le nombre de verres à boire est très variable. En 1699, on en compte trois chez le chirurgien Joseph Conte, 24 chez son collègue Thomas Garbay et 30 chez le député Louis Brué²⁰³. En 1706, le marchand François Courey en détient 60 qui sont rangés dans une petite caisse de bois blanc dans le magasin de sa maison²⁰⁴. En comparaison avec ceux possédés par le consul François Luce en 1710, c'est-à-dire 24 verres à boire dont 12 sont de Venise, on supposera que les très nombreux verres de François Courey ne sont pas destinés uniquement à son usage personnel, mais qu'il en fait aussi le commerce. Un simple marchand, François Clément, en détient 15 et le chancelier François Pastour, six seulement.

Sur les tables, des salières de faïence voisinent avec celles d'étain et de cuivre²⁰⁵. Les plus nombreuses sont en argent comme l'unique poivrier mentionné dans les documents. Les vinaigriers²⁰⁶ sont fabriqués en étain, en argent et en verre, mais aussi en terre comme cette « petite cruche pour le vinaigre ». Les « oulières » sont en terre et en étain²⁰⁷.

Les mets sont présentés dans des plats de terre (54 %) et servis dans des assiettes de terre, les plus abondantes (65 %). Les assiettes de terre et « de terre de faïence » sont grandes et petites. Les écuelles sont exceptionnelles y compris celles de terre, de « terre blanche ». Pour la fin du XVII^e siècle, les mentions de vaisselle de terre dans les actes sont peu nombreuses en comparaison de celles du XVIII^e siècle. Ainsi le consul André Féau, en 1694, qui possède 31 assiettes et onze plats d'étain, ne dispose que de « dix-huit assiettes et deux plats d'Ancone » alors que le consul François Luce, en 1710, détient 89 assiettes, quatre plats et onze saladiers de faïence contre 39 assiettes et plats d'étain. À quelles productions connues renvoient ces mentions ? Dans les inventaires, le mot faïence correspond sans doute à deux réalités. Au sens strict du terme, il s'agit de vaisselle de terre émaillée, couverte donc d'une glaçure stannifère, blanche, opaque sur laquelle sont peints des décors en camaïeu ou en polychromie. Au sens plus large, il peut désigner une vaisselle à pâte claire, peinte, couverte d'une glaçure plombifère ou alcaline comme par exemple certaines productions de l'Empire ottoman, en particulier, celles des ateliers de Kütahya. L'appellation « terre blanche » réservée à un nombre d'assiettes et de plats nettement moins important est difficile à cerner. Ce sont sans doute moins des objets fabriqués dans une argile blanche que des pièces de couleur blanche en

¹⁹⁶ PDL, I, p. 261, 262, 266, 279 ; II, p. 281, 292, 313 ; V, p. 324, 325, 379 ; VI, p. 274, 276, 281. Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 152.

¹⁹⁷ PDL, I, p. 261, 264 ; II, p. 265, 267, 303, 307 ; VI, p. 230, 255, 263, 281.

¹⁹⁸ PDL, II, p. 266, 292, 310 ; V, p. 236 ; VI, p. 259, 263, 268, 278, 281, 286.

¹⁹⁹ PDL, V, p. 115.

²⁰⁰ PDL, V, p. 310.

²⁰¹ PDL, VI, p. 278, 281. Dyâb, *D'Alep à Paris*, p. 381.

²⁰² PDL, I, p. 269 ; II, p. 310 ; VI, p. 268, 278, 281.

²⁰³ Pour différents types de verre à pied de Venise ou à la façon de Venise voir notamment E. Baumgartner, *Reflets de Venise*, n°54, 55 p. 145-147 ; n°103, p. 214, 215 ; n°105-107, p. 217-219 ; n°131-155, p. 246-271.

²⁰⁴ PDL, V, p. 334.

²⁰⁵ PDL, II, p. 266 ; V, p. 326 ; VI, p. 255, 278, 281, 388.

²⁰⁶ PDL, V, p. 326 ; VI, p. 263.

²⁰⁷ PDL, I, p. 275 ; II, p. 265.

surface et donc probablement émaillées. Quant aux assiettes et plats « d'Ancoune », nous avons déjà dit qu'il s'agit probablement de faïence. Dans les sources provençales, il semble que le terme faïence n'apparaisse pas avant 1660²⁰⁸, ce qui expliquerait que les priseurs de Larnaka utilisent parfois, pour qualifier la vaisselle émaillée, les expressions « terre blanche » et assiette « d'Ancoune ». Pour leur part, les assiettes « de terre » sont, selon toute vraisemblance, vernissées et n'offrent donc pas une belle surface blanche ce qui les distingue des « terres de faïence ». Pour la seconde moitié du XVII^e siècle, on trouve dans cinq inventaires, 108 assiettes et 22 plats de faïence ou assimilé (terre blanche et « d'Ancoune ») et 30 assiettes et 20 plats de terre. Pour le début du XVIII^e siècle, il y a, dans huit inventaires, 197 assiettes et 27 plats de faïence contre 21 assiettes et onze plats de terre. De la même façon qu'au XVI^e et au début du XVII^e siècle, une partie de la vaisselle de table émaillée ou vernissée pourrait être d'origine italienne. Ainsi qu'en attestent les découvertes archéologiques, les assiettes et les plats qui circulent en Méditerranée orientale à cette époque proviennent de deux grandes régions productrices : la Toscane et la Ligurie. C'est ainsi que les deux plats « bigarrés » chez Joseph Conte, en 1699, pourraient être des céramiques *marmorizzate* fabriquées dans plusieurs ateliers de Pise et de la vallée de l'Arno entre le XVI^e et le XVII^e siècle²⁰⁹.

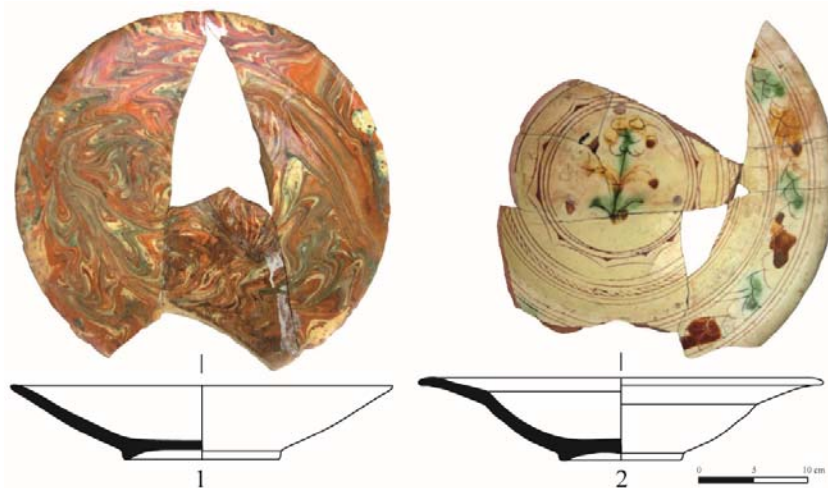


Fig. 2. 1, céramique *marmorizzata* ; 2, *graffita tarda* de Pise à Nicosie, XVII^e siècle

À Chypre, ces assiettes, ces plats et ces coupelles tournés dans une pâte rouge vif, fine et dure, et ornés d'engobes colorés jaspés tourbillonnés imitant le marbre ou les pierres semi-précieuses, sont bien représentés dans les fouilles de Nicosie et de Kouklia²¹⁰ (fig. 2 : 1). Sur les sites méditerranéens en général et à Chypre en particulier, ces pièces marbrées sont presque toujours associées à une autre production toscane dite *graffita tarda* ou *graffita polichroma*²¹¹. Ces assiettes profondes sont ornées d'un œillet ou d'un blason stylisé assez grossièrement incisés à travers une couche d'engobe blanc, tandis que, sur la panse et l'aile, se succèdent en

²⁰⁸ Amouric, Richez, Vallauri, *Vingt mille pots sous les mers*, p. 80.

²⁰⁹ Berti, Tongiorgi, « Aspetti della produzione pisana di ceramica ingobbata », p. 163, fig. 10 : 16, 17, fig. 11 : 8, fig. 12 : 1-5, tav. VI ; Berti, « Ingobbiate e graffite di area pisana », p. 373-376, fig. 29-34 ; Amouric, « Pise toujours ! » ; Amouric, Richez, Vallauri, *Vingt mille pots sous les mers*, p. 80 ; Abel, Bouiron, Parent, *Fouilles à Marseille*, p. 163, fig. 128 ; Beltrán de Heredia Berceiro, Miró i Alaix, *The Ceramics Trade in Barcelona*, p. 13-17, pl. 3-8.

²¹⁰ Les musées de Larnaka et Limassol en présentent également des exemplaires.

²¹¹ Moore Valeri, « La ceramica marmorizzata in Toscana », p. 188-189.

alternance de simples filets et des bandeaux hachurés ou décorés de feuilles²¹². Ce décor rehaussé de taches vertes et orange est couvert d'une glaçure plombifère incolore. Cette catégorie de vaisselle est employée à Chypre²¹³ (**fig. 2 : 2**).

On reconnaît sur l'île, dans les fouilles de Fabrika à Paphos²¹⁴, un fragment de *graffita* de Pise au décor *piumaggio* incisé et rehaussé de pigments verts et jaunes du milieu du XVII^e siècle²¹⁵ (**fig. 3 : 1 et 2**). Les céramiques de Toscane sont aussi représentées, à Famagouste et à Kouklia²¹⁶, par des assiettes émaillées à décor « feuilles de chêne » des ateliers de Montelupo, d'une phase de production de la fin du XVII^e siècle²¹⁷ (**fig. 3 : 3**).



Fig. 3. Productions pisanes, XVII^e siècle : 1 et 2, céramiques *graffita* à décor *piumaggio* (d'après Abel, Bouiron, Parent, *Fouilles à Marseille*) et à Paphos ; 3, majolique de Montelupo à décor « feuilles de chêne » (d'après Berti, *Storia della Ceramica di Montelupo*). Productions ligures, seconde moitié du XVII^e siècle ; 4, faïence *foglie di palma* à Nicosie ; 5, faïence au décor *tappezeria* en Thessalie ; 6, faïence de Ligurie à Nicosie.

²¹² Berti, « Ingobbiate e graffite di area pisana », p. 355-392, fig. 19 ; Berti, *Storia della Ceramica di Montelupo*, p. 160, 322, n° 187.

²¹³ François, « Fragments d'histoire II », p. 359-363, fig. 2 et 3.

²¹⁴ Découvertes signalées dans Du Plat Taylor, Megaw « Cypriot Medieval Glazed Pottery », p. 11-12, pl. IX : 4 n° 27 et matériel inédit des fouilles de *Fabrika* dirigées par C. Balandier (université d'Avignon) et étudié par l'auteur.

²¹⁵ Berti, *Storia della Ceramica di Montelupo*, p. 158, 320, n° 183 ; Berti, « Ingobbiate e graffite di area pisana », p. 362, 381, fig. 9 ; *Goût d'Italie (Un)*, p. 70, fig. 63 ; Abel, Bouiron, Parent, *Fouilles à Marseille*, p. 141, fig. 111 : 4 ; p. 142, fig. 112 : 1.

²¹⁶ Mogabgab, « Excavations and Researches in Famagusta », p. 189, pl. XXXVI : 5 ; Wartburg, « Types of Imported Table Ware », p. 379, 385, fig. 10 : 26.

²¹⁷ Amouric, Richez, Vallauri, *Vingt mille pots sous les mers*, p. 93 ; Abel, Bouiron, Parent, *Fouilles à Marseille*, p. 160, fig. 125.

À Nicosie²¹⁸, un fragment de faïence à décor de palmettes de type *foglie di palma* peintes en bleu sur un fond émaillé fait partie des productions des ateliers ligures diffusées dans les pays du bassin oriental de la Méditerranée²¹⁹ (fig. 3 : 4). Les officines de Savone et d'Albisola fabriquent également, dans le second quart du XVII^e et au début du XVIII^e siècle, d'autres types d'assiettes émaillées qu'on retrouve en Syrie et en Grèce et qui ont également pu atteindre les marchés chypriotes, telles que la vaisselle de type *calligrafico naturalistico monocromo* peintes en bleu azur²²⁰ ou en polychromie²²¹ et de belles pièces de faïence *a tappezzeria*²²² (fig. 3 : 5). Les assiettes « de terre blanche » du chirurgien Conte en 1699 et de François Courey et Michel Duveau en 1706 et 1709, proviennent probablement des ateliers de Faenza ou de Gènes où sont produites, vers la fin du XVII^e siècle et durant le XVIII^e, des assiettes entièrement couvertes d'un émail blanc appliqué en couche plus ou moins épaisse sur une pâte fine de couleur jaune pâle²²³. On en retrouve la trace dans les fouilles de Nicosie²²⁴ (fig. 3 : 6).

Il est possible par ailleurs que les Provençaux de Larnaka fassent venir de Marseille les premières productions de faïence qui se développent durant le dernier quart du XVII^e siècle et au début du XVIII^e dans les ateliers de Saint-Jean-du-Désert, un faubourg de la ville, telle cette assiette à large bord, peinte en camaïeu de bleu et manganèse sur une belle couverte blanche²²⁵ (fig. 4 : 1). En l'absence de vestiges trouvés en fouille, à Chypre et en Méditerranée orientale, il est difficile d'affirmer que ces premières faïences marseillaises sont commercialisées en dehors des limites régionales. Cependant, des faïences provençales, de Varages et Moustiers, sont employées sur les tables d'Izmir, d'Alep et de Damas dès le premier tiers du XVIII^e siècle²²⁶ (fig. 4 : 2).



Fig. 4. 1, faïences de Saint-Jean-du-Désert (d'après Desnuelle, *La Faïence à Marseille au XVII^e siècle*) ;
2, faïence de Varages.

²¹⁸ François, « Fragments d'histoire II », p. 367-368, fig. 5, C33.

²¹⁹ Abel, Bouiron, Parent, *Fouilles à Marseille*, p. 140, fig. 110 : 2 ; p. 157, fig. 123 : 1 et 2 ; Beltrán de Heredia Bercero, « Génova », p. 12, pl. 2 : 14-17.

²²⁰ Pour des exemples proches voir Beltrán de Heredia Bercero, « Génova », p. 12, pl. 2 : 19-21 ; Pessa, *Le Ceramiche Liguri*, p. 50, fig. 31.

²²¹ Amouric, Vallauri, « Nouvelles découvertes ligures », p. 29-38, fig. 22 ; Beltrán de Heredia Bercero, « Génova », pl. 3 : 1-6.

²²² Sur ce style voir Beltrán de Heredia Bercero, « Génova », p. 12, 13, pl. 3 : 7-14 ; Pessa, *Le Ceramiche Liguri*, p. 58-60, 64, 81-83.

²²³ Bojani, *Per una Storia della Ceramica di Faenza*, p. 104-110, 118-119, tav. 52, 53, 55.

²²⁴ François, « Fragments d'histoire II », p. 370-371.

²²⁵ Desnuelle, *La Faïence à Marseille au XVII^e siècle*.

²²⁶ François, Ersoy, « Fragments d'histoire » ; François, « European Pottery Imports », p. 317-325.

Les productions de céramiques chypriotes du XVII^e siècle ne peuvent rivaliser avec la vaisselle vernissée et les assiettes émaillées importées d'Italie et peut-être de France qu'on situe entre le luxe et l'ordinaire. À cette époque en effet, la vaisselle de terre à Chypre est fabriquée dans les ateliers de Lapithos, au nord de l'île où des potiers étaient déjà en activité dès la fin du XIV^e siècle²²⁷. De récentes découvertes révèlent l'existence d'une production de coupes profondes datée à partir de la première moitié du XVII^e siècle²²⁸. Finement tournées dans une pâte argileuse de couleur chamois, ces coupes à panse hémisphérique terminée par une petite lèvre éversée et montées sur des bases annulaires très plates à disque interne, sont ornées de décors géométriques tracés en vert kaki sur une très fine couche d'engobe rosé ou beige couverte d'une glaçure plombifère incolore appliquée en jus pauvre (**fig. 5 : 1 et 2**). D'autres coupes profondes sont simplement couvertes d'une glaçure jaune pâle ou vert émeraude.

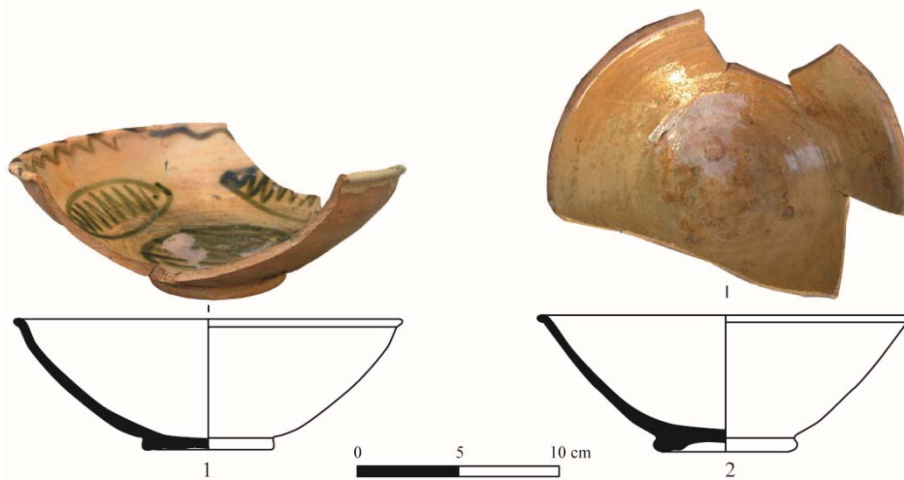


Fig. 5. 1 et 2, coupes vernissées des ateliers de Lapithos, XVII^e siècle.

Selon les historiens familiers des inventaires provençaux²²⁹, les chanceliers français de Larnaka ne peuvent qualifier d'assiettes, au sens où nous l'entendons aujourd'hui, ces coupes chypriotes qu'on rangera plus volontiers dans la rubrique des plats de terre des inventaires. À Chypre, au Levant ou dans le sud de la Turquie, il n'y a guère de céramiques qui puissent être considérées comme des assiettes, c'est-à-dire un contenant très largement ouvert, peu profond et reposant sur un fond plat ou sur une base annulaire à peine marquée, et comptabilisées à la douzaine dans les inventaires après-décès. C'est pourquoi, on peut penser que la vaisselle de table des membres de la *nation française* répondant au terme assiette est importée d'Europe.

Au XVII^e siècle et au début du siècle suivant, à Paris, la vaisselle commune – assiettes, écuelles à oreilles, pichets, salières et moutardiers – est faite d'étain²³⁰. Les assiettes de faïence qualifiée de commune ou de fine ne prennent place sur la table qu'après les années 1720. Se comptant alors par douzaines, même dans les foyers relativement modestes, elles proviennent des poteries de Normandie et d'Île-de-France, de la manufacture parisienne du Pont-aux-Choux fondée en 1743 et de Hollande. Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, les pièces d'étain disparaissent et sont remplacées par une large gamme de vaisselle de terre dans tous les

²²⁷ Papanikola-Bakirtzi, *Mesaioniki ephialomeni keramiki*.

²²⁸ François, « Fragments d'histoire II », p. 374-377, fig. 9-10.

²²⁹ Je remercie Henri Amouric (CNRS-LA3M) pour ses informations relatives aux inventaires après décès provençaux d'époque moderne.

²³⁰ Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*, p. 306-307.

intérieurs, même les plus modestes. Les rares services en porcelaine de Sèvres, de Saint-Cloud, de Rouen, de Hollande, de Chine, du Japon et d'Inde appartiennent aux plus fortunés. Chez les personnes moins riches, ce matériau est réservé à la consommation du café ou du thé. Dans les sources écrites, à Marseille et dans sa région, la « terraille de ménage » ou « terraille commune » est peu mentionnée, vraisemblablement du fait de sa faible valeur. Il faut attendre la fin du XVII^e siècle pour trouver dans ces listes des gobelets, des tasses, des plats, des écuelles et des aiguières de terre. Cependant l'examen des découvertes archéologiques montre que la vaisselle de service en terre, bien que peu présente dans les textes, existe bel et bien et peut être de qualité, abondante et variée²³¹.

Quant à la vaisselle d'argent, à Paris, elle est à la portée des seuls privilégiés. Dans les familles de la bourgeoisie et du commerce, seuls les couverts et les gobelets sont fabriqués dans ce métal. En Orient aussi l'argent est un apanage de richesse et de prestige. Le vaisselier d'argent de l'ambassadeur de France à Constantinople fait l'admiration du botaniste Joseph Pitton de Tournefort vers 1702 : « on est servi chez M. l'ambassadeur comme dans les meilleures tables de Paris ; au lieu de vaisselle de cuivre étamé dont on se sert même dans le sérail du Grand Seigneur, on ne voit chez son Excellence que des piles d'assiettes d'argent et des buffets chargés de bassins, d'aiguières, de soucoupes, de vases, de flacons de la même matière²³² ».

Au palais de Topkapı en effet, à la table du sultan mais aussi à celles des *Darüssaade ağası*, les chefs des eunuques abyssins du harem impérial, de grands personnages très puissants, les mets sont servis dans de grands plats creux (*lenger*), des plats et des coupes assortis d'un haut couvercle (*sahans*) faits de cuivre étamé et souvent décorés. Küçük Beşir Ağa possède 164 *sahans* et 24 *ibriks* de cuivre²³³, mais également 20 plats d'argent doré. À Istanbul, Joseph Pitton de Tournefort remarque que la vaisselle des Turcs « est de porcelaine, de faïence ou d'étain. La plus commune est de cuivre étamé, car l'Asie Mineure est riche en mines de cuivre. Ils l'étament très proprement très promptement, en faisant rougir au feu les pièces de vaisselle ; ils les saupoudrent avec du sel ammoniac, et y appliquent ensuite des boutons d'étain qu'ils étendent avec un brunissoir ; cet étain s'attache si bien au cuivre que leur vaisselle ne rougit pas aussi facilement que la nôtre²³⁴ ». Lors de son expédition en Arménie, sa batterie de cuisine consiste « en six assiettes, deux grandes jattes, deux marmites, deux tasses, le tout de cuivre blanchi ; deux bouteilles de cuir pour porter de l'eau, un fanal et quelques cuillères de bois à long manche ; car on n'en trouve pas d'autres en Turquie, où ordinairement les gens les plus aisés ne sont pas mieux en vaisselle que nous l'étions²³⁵ ».

La vaisselle de cuivre – peut-être originaire des ateliers de Tokat dont la production très renommée est exportée vers Istanbul et l'Égypte – semble très présente à tous les échelons de la société ottomane bien que les pièces de porcelaine, de faïence et d'étain soient aussi mentionnées. En plus de ces pièces de vaisselle de cuivre étamé, les hauts dignitaires possèdent un grand nombre des contenants de service en terre. Dans l'inventaire après-décès d'Hacı Beşir, chef eunuque du harem impérial dans la première moitié du XVIII^e siècle, on trouve, dans la cuisine, deux boîtes contenant des assiettes et des coupes dont l'origine n'est pas mentionnée, une coupe et une assiette de Chine et trois assiettes européennes (*Frenği*) et bosniaques (*Bosnakari*). Pour sa part, Küçük Beşir, un autre des *Darüssaade ağası*, possède 559 bols (*kâze*) et 838 plats chinois. Si la porcelaine de Chine se trouve facilement à cette époque sur les

²³¹ En témoigne notamment, dès 1593, le vaisselier d'une résidence aristocratique à Roquevaire près de Marseille : Amouric, Vallauri, « La vie de château d'un vaisselier ».

²³² Pitton de Tournefort, *Voyage d'un botaniste*, II, p. 17.

²³³ Yılmaz, « Cutting a Fine Figure among Pots and Pans », p. 122.

²³⁴ Pitton de Tournefort, *Voyage d'un botaniste*, II, p. 98.

²³⁵ *Ibid.*, p. 130.

marchés de la capitale, le commun possède seulement quelques tasses tout comme les Français de Larnaka. Il n'y a pas, chez cet agha, de porcelaine de Saxe à l'inverse d'un de ses successeurs qui détient quinze pièces de vaisselle européenne contre quatre chinoises²³⁶. Dans les foyers parisiens, même les plus fortunés, les verres et les carafes en cristal sont rares et, comme nous l'avons vu, des verres de cristal sont signalés chez un seul marchand de Larnaka en 1706. En revanche, à Istanbul, certains des grands eunuques du harem possèdent des services de verre en cristal composés de 205 pièces (*billur işret takımı*). Ils détiennent également des assiettes et des coupes de même matière fabriquées en France, à Venise et probablement aussi à Istanbul²³⁷. À la différence des foyers pauvres dans lesquels la vaisselle est majoritairement de terre et de fer, dans les demeures aisées de Damas, qui sont cependant nettement moins bien pourvues que celles de Paris à la même époque, ce sont les objets de service en cuivre (cité 1 979 fois), en porcelaine (cité 3 295 fois), en verre (312 fois) et en cristal qui prévalent²³⁸. Ceux de terre dits *qāšānī* sont mentionnés 199 fois seulement. Il s'agit, selon toute vraisemblance, de productions locales à pâte siliceuse ornées de décors peints sous une glaçure alcaline à la manière des productions perses de Kashan. Une partie de cette vaisselle est dans la tradition des céramiques d'Iznik²³⁹. Dans les 450 inventaires établis entre 1689 et 1717, les chanceliers ont recensé, chez les riches, 1 380 assiettes, 534 plats et 527 bols²⁴⁰ ce qui fait en moyenne 30 objets en cuivre, 52 en porcelaine, 5 en verre et 0,6 en terre dite *qāšānī*. Il est nécessaire de souligner ici un problème terminologique qui est une utilisation inappropriée par les éditeurs des textes damascains du mot assiette. Les *ṣaḥn*, traduits par assiettes, qu'on imagine donc être des formes ouvertes, plates ou creuses, à large aile souvent chantournée, et aux dimensions standardisées, sont des coupes de toutes tailles et, le plus souvent, profondes car les assiettes n'existent pas parmi les productions du Proche-Orient. Leurs prix varient selon leur nature, leur type et leur origine.

Tableau 3. Valeur des contenants de service à Damas.

Nature des contenants	Valeur en piastre(s) ²⁴¹
plat de faïence « jaspée » / <i>ṭabaq sīnī balḡamī</i>	10
bol de cuivre jaune sur piédouche / <i>ṭāsa nuḥās aṣfar muka ‘‘ab</i>	5
plats de cuivre	4, 4
bol en argent / <i>ṭāsa saḡīr fiḍda</i>	3
plats de porcelaine avec couvercle	2,7
grands plats de porcelaine	2,7
coupe d'Iznik	2,5
grandes coupes en porcelaines chinoises	2
grande coupe en cuivre	2
bol en porcelaine de Chine	1,6
coupes en porcelaines chinoises avec couvercle	1,6
bol en cristal / <i>zabdiyya ballūr</i>	1
plats de porcelaine	0,9
coupes en porcelaines chinoises	0,8

²³⁶ Yılmaz, « Cutting a Fine Figure among Pots and Pans », p. 125-126.

²³⁷ *Ibid.*, p. 126, 217.

²³⁸ Establet, Pascual, « Être pauvre, être riche à Damas », p. 243, 248.

²³⁹ François, « Circulation des potiers ou des modèles ? ».

²⁴⁰ Establet, Pascual, « Être pauvre, être riche à Damas », p. 241.

²⁴¹ *Ibid.*, p. 250 ; Establet, Pascual, « Cups, Plates and Kitchenware », p. 195 ; Guéno, « La maison damascène », p. 133, 139, 141.

Nature des contenants	Valeur en piastre(s) ²⁴¹
coupes en cuivre	0,8
bol en cuivre / <i>zabādī</i>	0,4 et 1
bol en verre / <i>tāsa ḡām</i>	0,4
assiettes d'Europe /	0,3
plats de service d'Europe	0,2

La spécialisation de certaines pièces de vaisselle de service est attestée dans les maisons damascaines – un grand plat pour le service d'une pâtisserie orientale (*ṣaḥn kabīr kunāfa*)²⁴², un bol pour le *lananya*, un mélange de lait caillé et de riz (*labānyat*), un bol profond pour le beurre liquide (*zabdiyya*) – comme chez les grands eunuques du harem impérial – 22 plats pour les *baklava*, 2 plats pour le *keşkul*, une sorte de pudding, 15 assiettes avec leurs cuillers pour le *gülbeşeker*, une gelée de rose²⁴³. Chez les Français de Larnaka, la spécialisation des récipients concerne plutôt la batterie de cuisine et beaucoup moins les pièces de service qui sont pour l'essentiel des assiettes et des plats.

Les Français et leurs hôtes disposent de couverts individuels. Souvent tenus dans une coutelière, les couteaux²⁴⁴ qui sont dits parfois « de table » se distinguent par la matière dont leur manche est fabriqué : en corne²⁴⁵ (43) et parfois pliants²⁴⁶ (10) ; en os²⁴⁷ (8) ; en étain²⁴⁸ (7) ; en bois²⁴⁹ (1). Quant au manche noir de 31 couteaux uniquement signalés dans les documents des années 1694, il est difficile d'en identifier la nature²⁵⁰. Les manches les plus précieux sont en agate²⁵¹, ou en ivoire, mais seulement dans les inventaires les plus anciens²⁵² (18) ou en argent²⁵³ (21). Certains viennent d'Angleterre²⁵⁴. Fourchettes et cuillers sont fabriquées en argent parfois « très léger » ou « bas »²⁵⁵. Le premier député André de Saint-Amand est le seul à posséder 12 cuillers et 12 fourchettes en argent à ses armes²⁵⁶. Des couverts d'étain, de laiton et de cuivre sont mentionnés plus rarement²⁵⁷. Le nombre total des fourchettes et des cuillers dans ces inventaires est à peu près équivalent²⁵⁸ – 69 et 72 exemplaires. Ces

²⁴² Guéno, « La maison damascène », p. 141.

²⁴³ Yılmaz, « Cutting a Fine Figure among Pots and Pans », p. 128 ; Samancı, *La Cuisine d'Istanbul*, p. 337.

²⁴⁴ PDL, III, p. 393 ; V, p. 307, 325.

²⁴⁵ PDL, II, 292 ; V, p. 325, 377 ; VI, p. 259, 268.

²⁴⁶ PDL, V, 328, 377.

²⁴⁷ PDL, II, p. 279 ; V, p. 307.

²⁴⁸ PDL, II, p. 259 ; VI, p. 245.

²⁴⁹ PDL, II, p. 296.

²⁵⁰ PDL, I, p. 256, 273, 275.

²⁵¹ PDL, V, p. 331.

²⁵² PDL, I, p. 254, 269.

²⁵³ PDL, V, p. 331, 342 ; VI, p. 256, 258, 272, 278.

²⁵⁴ Chez le quincaillier Claude Pastour, il y a dans des balles de marchandises « neuf douzaines de couteaux d'Angleterre en long, 3 livres 8 sols la douzaine soit 10,20 piastres », « une douzaine de couteaux d'Angleterre a ressort [c'est-à-dire avec une lame pliante dégagée grâce à un ressort libéré par un poussoir] pour 2,25 piastres » 20 autres pièces, de même origine, coûtant 4 piastres, « deux couteaux à la siamoise pour table et deux caissettes de six couteaux la pièce pour table pour 1,50 piastres ». PDL, V, p. 381, 382. Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 244.

²⁵⁵ La valeur d'une fourchette d'argent perdue est estimée à 3 piastres tandis que celle d'une fourchette et une cuiller d'argent appartenant à un écrivain de barque décédé en 1707 s'élève à 4,15 piastres. PDL, II, p. 229 ; V, p. 175.

²⁵⁶ PDL, I, p. 273.

²⁵⁷ PDL, I, p. 254, 269 ; II, p. 269, 279 ; V, p. 286, 307, 325, 342, 353, 378 ; VI, p. 230, 232, 256, 258, 268, 274, 278.

²⁵⁸ On dénombre dans les intérieurs les plus cossus : 28 couteaux, 12 fourchettes et autant de cuillers chez le premier député André de Saint-Amand en 1695 ; 15 couteaux, 11 cuillers et 9 fourchettes chez le marchand François Courey en 1706 ; 24 couteaux, 13 fourchettes et autant de cuillers chez le consul François Luce en 1710.

couverts sont tenus dans une boîte mais, assez souvent, dans des étuis²⁵⁹. À Paris, à la même époque, dans les familles de la bourgeoisie et du commerce, les seuls objets en argent sont les couverts²⁶⁰. Les cuillers dont l'usage s'est généralisé depuis le XVI^e siècle sont présentes sur toutes les tables parisiennes, tandis que les fourchettes, rarement mentionnées dans les documents parisiens du XVII^e siècle, sont d'un usage régulier sur les tables de la bourgeoisie à partir du XVIII^e. Les couteaux sont beaucoup moins répandus. L'absence de couverts à la table de l'ambassadeur Yirmisekiz Çelebi Mehmed Efendi lors de sa visite en France en 1720-1721 ne laisse pas d'étonner les Français qui l'accompagnent. Ce haut personnage et sa suite ne se servent ni de couteau, ni de fourchette, mais seulement d'une cuiller de corne ou d'ivoire à long manche pour saisir les aliments dans les plats nombreux qui se succèdent sur la table²⁶¹. Quelques années auparavant Joseph Pitton de Tournefort remarquait aussi que, chez les Turcs, lors du repas, une cuiller de bois à long manche sert pour tout le monde. Ces cuillers peuvent être faites de matière précieuse et très décorées. À Damas, les fourchettes et les couteaux n'apparaissent pas dans les inventaires après décès du début du XVIII^e siècle, car on mange alors avec les mains et avec des cuillers. Il y a cependant trois fourchettes (*şawka*) dans quelques inventaires féminins²⁶². Dans les cuisines des *Darıssaade Ağası*, à Istanbul, on trouve seulement un étui contenant une fourchette et une cuiller, un équipement qui semble être une nouveauté à cette époque²⁶³.

« *Après le tabac, on présente aussi le café et le sorbet* » selon l'usage turc

Ainsi qu'en témoigne le contenu des maisons, les Français de Larnaka ont adopté les règles d'hospitalité des Turcs qui ont coutume « lorsqu'ils veulent régaler quelqu'un qui vient les voir, [de lui faire] apporter une tasse de cahvé, et après le sorbet, puis le parfum²⁶⁴ ». En effet, dans le monde ottoman, le plaisir du café est presque toujours associé à celui du tabac et du sorbet. Joseph Pitton de Tournefort décrivant, en 1700, le protocole en vigueur à la Cour ottomane pour l'accueil des ambassadeurs ou des délégués étrangers en Turquie, rapporte que : « Dans les simples visites, on ne fait que porter la main sur le cœur, on se place les pieds croisés sur le sofa, qui est une estrade un peu élevée ; on présente ordinairement des pipes toutes allumées très propres, et dont les tuyaux ont deux ou trois pieds de long lesquels par conséquent ne laissent monter à la bouche que la fumée la moins âcre, déchargée de cette huile foetide qui brûle la langue & enflame le palais lors qu'on fume avec des pipes courtes ; d'ailleurs on fume dans le Levant le plus agréable tabac du monde : ordinairement c'est du tabac de Salonique, mais celui des côtes d'Asie est encore meilleur, & sur tout celui de Syrie, qu'on appelle tabac de l'Ataxie ou l'Ataquié [...]. Les noix de leurs pipes sont plus grosses & plus commodes que les nôtres. [...] Après le tabac, on présente aussi le caffè et le sorbet²⁶⁵ ». Le consul François Luce, en visite à Nicosie en 1699 à l'invitation du pacha, dépense 2 piastres « pour caffè, tabac et pipes » et verse 7,50 piastres « au cafegey et a cellui qui donne le sorbet » ; il avait déjà donné 3 piastres, deux ans auparavant, aux officiers du pacha venus offrir café et sorbet²⁶⁶. Le consul, en 1692, dépense 13 sols « pour six pains de sucre pour le sorbet pour les Turcs²⁶⁷ ». À titre de comparaison, un *Darıssaade Ağası* au palais de Topkapı commande pas moins de 25 jarres et

²⁵⁹ PDL, II, p. 256, 279 ; V, p. 342 ; VI, p. 258, 274.

²⁶⁰ Il faut y ajouter quelques gobelets. Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*, p. 308.

²⁶¹ Mehmed Effendi, *Le Paradis des infidèles*, p. 230-231.

²⁶² Toutes les informations suivantes sont tirées d'Establet, « Les intérieurs damascains », p. 19, 22-23, 36, 39 ; Establet, Pascual, « Être pauvre, être riche à Damas », p. 250.

²⁶³ Yılmaz, « Cutting a Fine Figure among Pots and Pans », p. 126.

²⁶⁴ Thévenot cité par Yerasimos sans référence dans Pitton de Tournefort, *Voyage d'un botaniste, II*, p. 22.

²⁶⁵ Pitton de Tournefort, *Relations d'un voyage au Levant*, p. 101.

²⁶⁶ PDL, II, p. 235, 242, 247.

²⁶⁷ PDL, II, p. 61.

quatre services de coupes pour présenter le *şerbet* à ses hôtes, tandis qu'un autre possède plusieurs serviteurs, des *kahvecibaşı*, spécialisés dans la préparation et le service du café²⁶⁸.

Les résidents français possèdent tout le nécessaire à fumer, c'est-à-dire les différents éléments constitutifs des pipes ottomanes, des étuis pour les transporter ainsi que du tabac. D'après les termes employés dans les inventaires, ces pipes sont des *lüle* ou *chibouk*, composées de trois parties principales²⁶⁹. À l'époque qui nous intéresse, c'est-à-dire la fin du XVII^e siècle et les dix premières années du XVIII^e, le fourneau destiné à contenir le tabac, moulé dans une matrice en pierre ou en fer, est encore fabriqué dans une argile claire cuisant beige ou gris mais de plus en plus souvent dans une argile rouge. Dans ce cas, le fourneau est couvert d'une fine couche d'engobe rouge, il est poli à l'aide d'un brunissoir. Le décor est obtenu par moulage, estampage, impression à la molette ou au poinçon et par découpage. Le tuyau en bois, *hookah*, est fabriqué d'un seul tenant pour les plus courts ou en plusieurs tronçons raccordés par des douilles métalliques pour les plus longs. Les tiges sont en roseau, en bois de cerisier, de noisetier ou de jasmin. Leurs longueurs varient de 1 à 4 m suivant la mode ou le statut de l'utilisateur. Le commun du peuple n'en a que de très simples et assez courtes, tandis que celles de luxe et de cérémonie, les plus longues, nécessitent pour leur transport deux domestiques. L'embout buccal qui s'adapte sur cette tige peut être en corne ou en os, ou fabriqué dans une matière précieuse telle que l'écaille, l'ambre ou le corail. Les fumeurs de la *nation française* détiennent pour leur usage personnel ou pour leurs invités des « noix de pipes » qui sont les petits fourneaux de terre des *chibouk* ottomanes (fig. 6).



Fig. 6. Fourneaux de pipes ottomanes en terre à Nicosie et Potamia.

Il a été trouvé dans le bagage de l'ex-chirurgien de Tripoli qui, regagnant la France, meurt à Larnaka en 1706, une douzaine de noix de pipes²⁷⁰. Chez Louis Brué, 26 noix sont rangées dans une caisse de bois blanc fermant à clef et chez Philippe Nègre cinq seulement se trouvent dans une chambre²⁷¹. Les 100 noix de pipes conservées dans une armoire de bois blanc chez François Courey sont probablement destinées au commerce²⁷². Trois tuyaux sont en « canne », sans doute en roseau, douze autres sont en bois²⁷³. Chez Claude Pastour, il y a « cinquante bouquins de pipes estimés à 0,83 piastre » serrés dans une balle de marchandise²⁷⁴. Il s'agit, selon toute vraisemblance, des embouchures de pipes qu'on fixe à l'extrémité des tuyaux²⁷⁵. Dans le *Tableau général de l'Empire Othoman* dressé par M. d'Ohsson vers 1791, on

²⁶⁸ Yılmaz, « Cutting a Fine Figure among Pots and Pans », p. 129.

²⁶⁹ Simpson, « An Ordeal with a Pipe ».

²⁷⁰ PDL, V, p. 318.

²⁷¹ PDL, II, p. 284, 296.

²⁷² PDL, V, p. 328.

²⁷³ PDL, II, 298 ; V, 379 ; VI, p. 232.

²⁷⁴ PDL, V, p. 381.

²⁷⁵ Ortolang, Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales, CNRS, <http://www.cnrtl.fr/definition/bouquin//2>

apprend que : « L'usage de fumer est si fréquent dans ce pays, que ceux qui y sont le plus adonnés, ne sortent jamais de leur maison qu'ils n'emportent avec eux leur tabac et leur pipe. Ils mettent le tabac dans un petit sac de satin ou d'étoffe de soie ; et la pipe, brisée en deux ou trois morceaux qui se remontent avec des vis d'argent, est renfermée dans un étui de drap attaché à la ceinture sous l'habit²⁷⁶ ». Ces étuis, certains en carton noirs, sont déjà présents à Larnaka au début du XVIII^e siècle²⁷⁷. Quant au tabac, on en trouve 2,5 kg dans une chambre chez Thomas Garbay en 1699 et, chez Joseph Conte, une *ocque* dans une vieille boîte et une *ocque* de tabac haché ; en 1706, une *ocque* et demie dans une vieille caisse du comptoir de Jean Bréguier et presque 4 kg dans une armoire chez François Courey ; trois livres sont conservées dans une caisse de bois fermant à clef chez le chirurgien Michel Duveau en 1709²⁷⁸. Le tabac est tantôt serré dans une bourse, dans une boîte à tabac d'acier ou un pot de terre²⁷⁹. Au XVII^e siècle, les tabatières contenant du tabac fin ou râpé sont façonnées en bois²⁸⁰ (6 exemplaires), en bois et en ivoire (13), en ivoire de Venise (7), en écaille de tortue (1), en argent (2), en laiton (1), en corne (3), celles dites « a [*sic*] la capucine » sont munies d'un couvercle à charnière²⁸¹ (2) et d'autres, de Venise, sont peintes²⁸² (4). Comme chez les Ottomans, la politesse est d'offrir des pipes à tous ceux qui se présentent dans leurs maisons, on voit dans les antichambres et les salons un grand nombre de pipes rangées dans des présentoirs. Les marchands et consuls de France reprennent cette habitude par goût ou par courtoisie. Dans l'état des dépenses de la maison consulaire établis en 1692, 73,10 sols sont dépensés pour « pipes et tabac pendant toute l'année pour Grecs, Turcs et Francs », tandis qu'en 1696 la facture s'élève à 96 livres²⁸³. À titre de comparaison, le pacha Ibrahim consacre, au début du XVIII^e siècle, 2% de son budget annuel pour l'achat de pipes et de tabac – 5,2 kg par mois de diverses qualités²⁸⁴. Sur les sites archéologiques de Méditerranée orientale, les pipes de terre cuite apparaissent en plus ou moins grand nombre mais, toujours présentes, elles constituent souvent les seules attestations d'une occupation ottomane. À Chypre les collections publiques et privées en détiennent un peu plus d'une centaine d'exemplaires²⁸⁵. Elles apparaissent aussi en fouilles à Koukليا, Nicosie, Paphos et Potamia²⁸⁶ (fig. 6).

« Après le tabac, on présente aussi le café et le sorbet : le café est excellent, mais ils n'y mettent jamais de sucre, soit par avarice, ou parce qu'ils le trouvent meilleur tout naturel²⁸⁷ ». Au XVI^e siècle, les Ottomans étendent leur domination sur la majeure partie du monde arabe et l'intègrent dans un vaste ensemble économiquement homogène ce qui réanime la circulation des personnes et des biens, tout en contribuant à la diffusion d'habitudes nouvelles dont la consommation de café. Cette dernière, bien qu'un temps considérée comme illicite et interdite par les autorités religieuses et politiques, se propage rapidement dans l'Empire. Au milieu du XVII^e siècle, le café, qui est déjà apprécié par les classes supérieures de la société turco-ottomane et par la cour, gagne l'ensemble des classes moyennes et se répand parmi les classes populaires des diverses provinces²⁸⁸. Les résidents européens se régalaient eux-aussi de cette boisson

²⁷⁶ Mouradja d'Ohsson, *Tableau général de l'Empire Othoman*, IV, p. 90.

²⁷⁷ PDL, V, p. 317, 378 ; VI, p. 286.

²⁷⁸ PDL, II, p. 267, 314 ; V, p. 171, 312, 328.

²⁷⁹ PDL, I, p. 267 ; II, p. 256 ; V, p. 319.

²⁸⁰ L'une d'entre elle vendue aux enchères parmi les biens de Jean Dromet, le commandant de barque décédé en 1707 à Kyrénia, vaut 0,25 piastre. PDL, V, p. 170.

²⁸¹ Havard, *Dictionnaire de l'ameublement*, p. 1188.

²⁸² PDL, II, p. 256, 281, 296 ; V, p. 378 ; VI, p. 232, 240, 242, 245, 258, 273, 275, 286.

²⁸³ PDL, II, p. 59, 60.

²⁸⁴ Karahasanoğlu, « Challenging the Paradigm of the Tulip Age », p. 153.

²⁸⁵ Baram, « Clay Tobacco Pipes of Cyprus ».

²⁸⁶ Graf, « Türkische Tabakpeifen 'Chibouk' aus Koukليا ».

²⁸⁷ Pitton de Tournefort, *Voyage d'un botaniste*, II, p. 67.

²⁸⁸ Sur ce point voir Desmet-Grégoire, *Les Objets du café*.

bouillante, noire comme de la suie. L'état des dépenses de la maison consulaire en 1696 fait état de la consommation de 4 *ocques* de café par mois pour un montant de 3 livres 9 sols tandis que « les tasses, la coupe et la bourse de caffè » coûtent 16,10 sols en 1692 et 96,10 sols quatre années plus tard²⁸⁹. La préparation et le service de « l'eau noire des Turcs » se fait à l'aide d'ustensiles assez standardisés qu'on retrouve dans les maisons des Européens installés dans l'Empire, à Larnaka mais aussi à Ankara chez un marchand de Hollande en 1740²⁹⁰. Des poêles de fer ou de cuivre sont employées pour griller les grains de café comme dans les cuisines de Damas vers 1795 où l'on use d'une *maḥmasa* pour torréfier le café²⁹¹. Dans les inventaires de Larnaka, les grains sont ensuite réduits en poudre dans les mortiers de bois, de bronze ou de marbre, broyés à l'aide de « deux petits moulins a caffè de bois de noyer avec leur manivelles » trouvés dans le cabinet du consul François Luce ou moulus dans la cuisine du médecin Esprit Vincent dans un petit moulin à caffè²⁹². Il est impossible de dire si l'ustensile correspond aux moulins de bois européens cubiques munis d'un tiroir ou aux moulins à caffè turcs, de petites tailles, de forme cylindrique avec une poignée pliable, réalisés en cuivre ciselé, et facilement transportables²⁹³. Les cafetières sont souvent petites et fabriquées en cuivre, d'autres sont dites vieilles et leur nature n'est pas précisée²⁹⁴. Le terme français désignant cet ustensile recoupe deux réalités, celle du récipient de cuisson lors de la phase de préparation du café et celle de la verseuse pour le service. Le terme turc *ibrik* s'applique plutôt à une verseuse, les récipients mis au feu étant appelés *cevze* en turc – un récipient à panse cylindrique muni d'un bec verseur et d'un long manche (**fig. 7 : 1**) – et *dalla* en arabe.

Le « petit ebric de rame ou cafetière²⁹⁵ » des inventaires correspondrait donc à ce que Jean Thévenot appelle coquemar vers 1655²⁹⁶. À Damas, les *ībrīq qahwa* en cuivre sont recensés dans les salles de réception de la grande demeure d'Ahmed Agha²⁹⁷. On ignore à quel type de récipient font référence les chanceliers de Larnaka lorsqu'ils comptent les cafetières. Un problème semblable se pose dans les inventaires marseillais contemporains ou légèrement postérieurs dans lesquels des cafetières « du Levant » ou « de Constantinople » côtoient une grande cafetière en fer blanc et une autre « de rame toute lettonée sans couvercle » et des « briqs à caffè fer blanc²⁹⁸ ». Quels que soient les matériaux dans lesquelles elles sont fabriquées et quelles que soient leurs fonctions, les cafetières sont recensées dans sept foyers français de Larnaka. Le voyageur François Martin en 1700 et François Dromet, le capitaine de la barque *Saint-Pierre* en 1707, possèdent tous deux un nécessaire à caffè, c'est-à-dire une cafetière et dix « fingeans de fayance » dans deux boîtes pour le premier et « deux fings communs » pour le second²⁹⁹. Les Français sont manifestement séduits par la tradition orientale qui consiste, comme le rapporte au XVIII^e siècle le diplomate François de La Boullaye-Le-Gouz, à transporter en voyage « un saq de cuir, pour mettre du cavet, un petit coqmart pour le faire cuire, un etui pour mettre des tasses de porcelaines pour offrir à boire le cavet à ceux qui rendent visite suivant la coutume des Levantins³⁰⁰... ». Le caffè est servi dans des tasses de terre, des tasses à caffè et

²⁸⁹ PDL, II, p. 60.

²⁹⁰ Cornelissen, « The Trials and Tribulations of a Dutch Merchant », p. 634-635.

²⁹¹ Guéno, « La maison damascène », p. 141.

²⁹² PDL, VI, p. 273 ; V, p. 390.

²⁹³ Pour des exemples des différents types, voir Desmet-Grégoire, *Les Objets du caffè*, p. 40, fig. 27, 28, p. 42, fig. 32.

²⁹⁴ PDL, V, p. 234, 308, 330, 334, 388 ; VI, p. 234, 242, 268, 277 ; II, p. 303.

²⁹⁵ PDL, II, p. 310.

²⁹⁶ Desmet-Grégoire, « Origine et évolution des objets du caffè », p. 72.

²⁹⁷ Guéno, « La maison damascène », p. 138.

²⁹⁸ Desmet-Grégoire, « Origine et évolution des objets du caffè », p. 77-78.

²⁹⁹ PDL, III, p. 317 ; V, p. 356.

³⁰⁰ La Boullaye-Le-Gouz, *Voyages et observations*, p. 60-61.

dans des *fincan*³⁰¹. Les chanceliers distinguent : 34 « fingeans ordinaires » et communs ainsi que deux *fincan* grossiers d'une valeur de 0,10 piastre³⁰² ; 26 *fincan* de faïence dont 16 chez Jean Bréguier, parfois rangés dans une boîte³⁰³ ; 12 tasses à café « communes³⁰⁴ » et 24 tasses en porcelaine serrées elles aussi dans des étuis³⁰⁵. Ils identifient aussi 7 « fingens de terre du St Esprit dans un etui dans la pignate³⁰⁶ ». Les étuis de tasses vides sont aussi recensés³⁰⁷. Quelques soucoupes en faïence pour le café et « sous coupe à la turque de cuivre jaune » qui sont des *zarf* accompagnent ces tasses³⁰⁸. Les objets du café sont particulièrement abondants chez le marchand de La Ciotat, François Courey en 1706, où l'on trouve, dans différentes pièces de sa maison, huit cafetières, douze tasses à café communes avec un étui et une soucoupe pour le café. Pour sa part, le consul François Luce, en 1710, possède en plus de trois petites cafetières de cuivre, deux petits moulins à café en noyer, dix-huit tasses à café de porcelaine, une soucoupe à la turque et un service complet pour le café composé de « sept fingens de terre du St Esprit, une cafetière de la même terre, un sucrier de la même terre, douze petites assiettes de terre du St Esprit³⁰⁹ ». En 1706, le marchand marseillais Jean Bréguier dispose, dans son comptoir, d'un cabaret de terre³¹⁰, c'est-à-dire un petit plateau et l'ensemble des récipients pour la préparation et le service du café ou du chocolat³¹¹. Le consul François Luce est le seul à posséder, en 1710, une chocolatière de cuivre³¹², c'est-à-dire un récipient verseur pour la préparation et le service du chocolat dans lequel on agite et fait mousser le chocolat chaud³¹³ – le comble du luxe lorsqu'on sait que la consommation de chocolat, qui est un produit cher, est l'apanage de l'aristocratie française au XVII^e siècle et reste limitée aux classes aisées au siècle suivant³¹⁴. Parmi les nombreux inventaires après décès marseillais examinés pour la même période, seul le conseiller du Roy, commissaire de la Marine et des Galères, Messire de Rozès, possède une chocolatière d'argent³¹⁵.

Les membres de la *nation française* à Larnaka ne sont pas trop dépaysés car, à Marseille, les personnes de qualité ou ayant des relations professionnelles avec l'Orient consomment du café dès le XVII^e siècle. Les voyageurs ont rapporté d'Istanbul le café et les ustensiles nécessaires à sa préparation et son service à Marseille, puis à Venise³¹⁶. En 1716, Jean de la Roque, dans son *Traité historique de l'origine et des progrès du café*, indique que son père, passant par Constantinople en 1644, « apporta à son retour de Marseille, non seulement du café mais encore tous les petits meubles et ustensiles qui servent à son usage en Turquie ; cela passait alors pour une vraie curiosité en France, et l'on voit encore aujourd'hui un cabinet passablement

³⁰¹ Le volume d'un *fincan* se situe entre 50 et 100 ml tandis que celui d'une tasse à thé de type occidental est plutôt de 170 ml.

³⁰² PDL, I, p. 269 ; II, p. 303, 310 ; V, p. 356, 390 ; VI, p. 259.

³⁰³ PDL, III, p. 317 ; V, p. 307.

³⁰⁴ PDL, V, p. 325.

³⁰⁵ PDL, VI, p. 242, 257, 273, 278.

³⁰⁶ PDL, VI, p. 281.

³⁰⁷ PDL, V, p. 330.

³⁰⁸ PDL, V, p. 307, 326 ; VI, p. 278.

³⁰⁹ PDL, VI, p. 281.

³¹⁰ PDL, V, p. 312.

³¹¹ Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 593.

³¹² PDL, VI, p. 278.

³¹³ Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 164.

³¹⁴ Flandrin, Montanari, *Histoire de l'alimentation*, p. 633.

³¹⁵ Desmet-Grégoire, « Origine et évolution des objets du café », p. 84.

³¹⁶ « En 1660, 19 000 quintaux de café arrivent à Marseille en provenance d'Égypte : un tiers de cet arrivage est destiné «à la côte provençale et languedocienne et l'arrière-pays» ». Desmet-Grégoire, « Origine et évolution des objets du café », p. 70 et note 1.

bien orné dans sa maison de campagne, surtout des *fingians*, ou tasses de vieilles porcelaine d'une grande beauté³¹⁷ ».

Les Provençaux ont adopté simultanément le café et les objets nécessaires à sa préparation et son service. Les cafetières et les tasses font partie de leur quotidien comme en témoignent les inventaires après décès dans lesquels on retrouve par exemple, en 1692, chez le capitaine de vaisseau André Giraud « deux briques ordinaires du Levant d'aram blanche devant, une coupe de cuivre [peut-être un *cevze*] pour faire le café³¹⁸ ». Le confiseur François Nicolay, en 1692, tient dans une armoire fermée à clef « douze fingeans de terre avec douze petites soucoupes de mesme servant à boire le caffè³¹⁹ ». Les inventaires provençaux de la première moitié du XVIII^e siècle font état : en 1713, dans la bastide du conseiller d'Icard d'« Un etuy maroquin rouge avec six fingeants » et, en 1716, chez Isabeau de Gautier, Dame de la Molle, de « Quatre tasses à caffè petites dans leur étuy caffè en dehors... ». Les marchands de Marseille manifestent un goût certain pour l'Orient en même temps qu'ils sont désireux de montrer les liens qu'ils entretiennent avec le Levant. Ils s'entourent alors de tout le nécessaire pour le service du café tel, le négociant marseillais Aillaud qui, en 1739, possède : « Dix tasses de porcelaine et les soucoupes, cinq cafetières du Levant tant grandes que petites, un moulin à caffè, une table de bois blanc peint couleur noyer avec un tapis à la turque et un cabaret pour le caffè, de bois verni, onze petites cuillers à caffè, deux petits bassins à la mode de Malte. Six fingeans pour le caffè, une cafetière avec son manche de bois, une cafetière avec son manche d'ivoire, tasses de Malte³²⁰ ».

En 1777 encore, « quatre tasses de porcelaine dites à la turque en très bon état renfermée dans un etuy en bois recouvert de maroquin rouge » sont recensées dans la maison de Thérèse de Vallériole de la paroisse Saint-Julien. L'objet, la tasse à café, et le terme le désignant, *fincan*, sont devenus si familiers aux Provençaux qu'ils sont produits dans les ateliers régionaux. L'inventaire des ateliers d'Augustin Héraud dressé dans les années 1705-1708 et celui de la manufacture d'Anne Clérissy en 1710 mentionnent une production de récipients à boire le café, des tasses et des gobelets et trois douzaines et deux douzaines de *fingeans*³²¹. Le conseiller Icard en 1713, possède « un cabaret à donner du caffè garny de neuf fingeants terre de Moustiers³²² » et « deux cabaretz terre de Moustier, un blanc et l'autre bleu avec trente-six petites pieces de terre fingeants ou soucoupes servant auxdits cabarets un peu gatez... ». Coexistent donc, dans les intérieurs provençaux, ainsi qu'en témoignent les textes mais aussi les découvertes archéologiques, des tasses de porcelaines chinoises, des *fincan* de Kütahya et des modèles inspirés de l'Orient fabriqués dans les ateliers méridionaux, à Marseille et Moustiers, mais aussi par les faïenciers génois³²³. On voit donc que les chanceliers de la *nation française* à Larnaka, des Marseillais et des Provençaux, sont peut-être déjà accoutumés aux *fincan* avant même leur installation à Chypre. Dans les inventaires après décès parisiens du XVIII^e siècle, on trouve aussi nombre d'objets servant à conserver le café à le préparer et à le déguster : des boîtes et des pots à café, généralement de fer blanc, des poêles à café ou poêlons à brûler le café, des moulins à café, réchauds à brûler le café, des cafetières, dites quelquefois du Levant, de l'Orient ou de

³¹⁷ La Roque, *Traité historique de l'origine & du progrès du café*, p. 363.

³¹⁸ Desmet-Grégoire, « Origine et évolution des objets du café », p. 74.

³¹⁹ *Ibid.*, p. 74.

³²⁰ Cité dans Desmet-Grégoire, *Les Objets du café*, p. 95.

³²¹ Desmet-Grégoire, « Origine et évolution des objets du café », p. 81.

³²² *Ibid.*, p. 163.

³²³ Amouric, Richez, Vallauri *Vingt mille pots sous les mers*, p. 162-168 ; Beltrán de Heredia Bercero, Miró i Alaix, *The Ceramics Trade in Barcelona*, pl. 26, pl. 29 : 7, 8, pl. 35 : 4-6, pl. 36 : 5, pl. 38 : 6, 7, pl. 39 : 5, 6, pl. 40 : 1-3, pl. 43, pl. 44 : 2-7.

Marseille, en fer blanc, en cuivre rouge, en faïence ou en argent et des tasses à café. Les cafetières en argent d'un prix élevé ne sont à la portée que des Parisiens les plus riches³²⁴.

Quelle réalité pour les *fincan* des inventaires de Larnaka ? Les inventaires après décès des membres de la *nation française* livre assez peu d'informations exploitables pour identifier la nature et l'origine des *fincan* employés dans ces maisons. Les termes sont trop incertains et le vocabulaire de désignation peut être une source de confusion. Ainsi, les chanceliers mentionnent à plusieurs reprises des *fincan* et des tasses de faïence. La technique de l'émail n'est pas connue des potiers dans l'Empire ottoman. On peut donc envisager que ce terme désigne des tasses émaillées des ateliers de Provence ou d'Italie comme cette tasse en faïence de Ligurie de type *a tapezzaria* utilisée à Alep à la fin du XVII^e-début du XVIII^e siècle³²⁵ (**fig. 7 : 2**) Dans le cas où cette appellation renvoie plutôt à des céramiques à pâte claire, peinte, ces *fincan* pourraient être issus des productions tardives des ateliers d'Iznik³²⁶ – on en retrouve de rares exemplaires à Koukليا³²⁷. Ce pourrait être aussi des céramiques de Kütahya, une ville d'Anatolie centrale notamment célèbre pour ses productions de tasses à partir du début du XVIII^e siècle. Fabriquées dans une pâte alcalino-calcaire, elles sont peintes au bleu de cobalt sur fond blanc ou à l'aide d'une palette colorée particulièrement riche constituée d'un jaune citron très lumineux, d'un bleu de cobalt, d'un turquoise et d'un vert émeraude de cuivre, d'un violet de manganèse et d'un sable ferrugineux pour le rouge, appliqués sous une glaçure alcalino-plombifère transparente³²⁸. Les *fincan* produits dans ces ateliers, parfois accompagnés d'une soucoupe, sont très répandus dans l'Empire et hors ses frontières. En 1753, le consul de France en Crimée indique que s'y vend chaque année « deux cents paniers de fayences de Cutahié de toute espèce, comme pots, vases de toutes grandeurs, tasses à sorbet et à café³²⁹ ». Des tasses de Kütahya ont atteint la Provence dès le début du XVIII^e siècle. En 1715, le marchand Paul Lucas envoie depuis Istanbul « une douzaine de tasses à café avec leurs soucoupes, une tasse, deux bouteilles pour mettre de l'eau de rose, deux salières et deux escritoirs, le tout de porcelaine de Cutajé³³⁰ ». On voit dans le texte de 1753 que cette production en pâte siliceuse est qualifiée à tort de faïence, tandis que dans celui de 1715, elle apparaît comme une porcelaine, ce qu'elle n'est pas non plus. C'est ici un exemple de la grande confusion qui règne dans la qualification de ces petits récipients de terre. Les *fincan* de Kütahya constituent presque une constante des niveaux d'occupation d'époque ottomane en Méditerranée orientale et on ne s'étonnera pas d'en trouver des exemplaires dans les fouilles ouvertes à Chypre, à Koukليا et Nicosie notamment³³¹ (**fig. 7 : 1**). Dans les inventaires de Larnaka, d'autres tasses à café sont qualifiées de porcelaine Isabelle. Cette appellation renvoie aux porcelaines chinoises de couleur « café au lait » fabriquées à la fin du XVII^e et au XVIII^e siècle. Elles se distinguent par une couverte dont la couleur varie du jaune miel au chocolat, employée seule ou parfois associée à des décors peints en bleu. Dans les inventaires après décès provençaux, on retrouve ces objets

³²⁴ Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*, p. 300-301.

³²⁵ Voir Beltrán de Heredia Bercero, « Génova », p. 12, pl. 3 : 8.

³²⁶ Ces tasses sont fabriquées dans une pâte siliceuse très dure, à fritte plombifère, recouverte d'une fine couche d'engobe blanc siliceux sur laquelle les décors sont peints à l'aide d'oxydes de cobalt pour le bleu, d'oxydes de manganèse pour le violet, d'oxydes de chrome pour le vert olive, d'oxydes de cuivre pour le vert émeraude et de sable ferrugineux pour le rouge. L'ensemble était revêtu d'une glaçure transparente, alcalino-plombifère, mélangée à une solution d'étain. À côté de ces objets polychromes, des tasses à glaçure monochrome verte sont aussi fabriquées à Iznik. Aslanapa, Yetkin, Altun, *The Iznik Tile Kiln Excavations*, p. 86, 144, 179; Tite, « The Technological Relationship between Islamic and Chinese Glazed Ceramics », p. 36.

³²⁷ Wartburg, « Types of Imported Table Ware », p. 367.

³²⁸ Akalin, Yilmaz Bilgi, *Delights of Kütahya*, p. 9 ; Carswell, Dowsett, *Kütahya Tiles*, I ; Carswell, *Kütahya Tiles*, II ; Soustiel, *Splendeurs de la céramique ottomane*, p. 104-108

³²⁹ Cité dans Carswell, *Kütahya Tiles*, II, p. 16.

³³⁰ Lane, *Later Islamic Pottery*, p. 63.

³³¹ Wartburg, « Types of Imported Table Ware », p. 367, 382.

précieux. Ainsi chez Dame Isabeau de Gautier, dame de la Molle, on trouve en 1716 « un cabaret à la chine avec six tasses six soucoupes ventre de biche³³² » ; chez le président de Coriolis en 1712, l'inventaire mentionne « quatre tasses deux couleur de biche... cinq tasses de couleur de biche en dehor³³³ » ; un peu plus tard, en 1762, le scripteur note la présence, chez Pierre Antoine de Sabatier de Larmillière dans son château de l'Armillière en Camargue, d'« un plateau verni commun à la chine garni d'un sucrier et de six tasses avec leurs soucoupes en porcelaine couleur de café sur l'extérieur ». Ces petits récipients chinois, présents dans les inventaires de Larnaka, ont été reconnus dans les fouilles en Syrie et à Izmir, mais pas encore à Chypre (**fig. 7 : 3**). Les tasses de porcelaine mentionnées dans les inventaires sont des productions de Kütahya et de Chine et, au début du XVIII^e siècle, elles proviennent pour une part de Saxe. On trouve en effet un fragment d'une tasse de Meissen faite dans le style *imari* dans les fouilles de l'Archiepiskopi à Nicosie (**fig. 7 : 4**). Le décor « façon japon » est peint en bleu sous couverte combiné à du rouge et de l'or appliqués sur couverte. Les tasses de Meissen faites dans le goût des Turcs sont très largement diffusées dans tout l'Empire ottoman au XVIII^e siècle.



Fig. 7. 1, *fincan* de Kütahya à Limassol ; 2, tasse à café en faïence de Ligurie *a tapezzeria*, fin du XVII^e-début du XVIII^e siècle à Alep ; 3, tasse en porcelaine de Chine à Damas ; 4, tasse en porcelaine de Meissen.

Les membres de la *nation française*, même s'ils ont adopté cette coutume orientale qui consiste à boire en toutes occasions et plusieurs fois par jour cette décoction « plus noire et amère que la suye détrempée³³⁴ », possèdent assez peu de ces petits récipients – 129 pièces – en comparaison des Orientaux. Ce chiffre peut être comparé aux informations recueillies dans les inventaires après décès des sujets musulmans de l'Empire. Notons cependant que les comparaisons se font avec des notables aux maisonnées sans doute bien plus importantes. Parmi les biens d'un émir du Caire, mort en 1631, vingt-cinq variétés de tasses à café sont décrites et évaluées et, dans l'héritage d'un notable impliqué dans le commerce de la mer Rouge, 700 tasses chinoises sont recensées. Au milieu du XVII^e siècle, ce type d'objet fait habituellement partie du trousseau de la mariée. Une jeune épouse peut recevoir en dot jusqu'à 180 tasses³³⁵. Dans les inventaires mobiliers de Damas, au XVIII^e siècle, les *fincan* sont fréquemment décrits. On n'en compte pas moins de 380 sur un total de 3 115 objets répartis

³³² Amouric, « Concurrences ? », p. 82, note 18.

³³³ Amouric, Richez, Vallauri, *Vingt mille pots sous les mers*, p. 153, notes 29, 30.

³³⁴ Monconys, *Voyage en Égypte*, p. 56.

³³⁵ Hanna, « Coffee and Coffee Merchants in Cairo », p. 97-98.

dans 30 foyers³³⁶. Ces textes précisent la qualité des tasses mais les termes employés recouvrent une réalité qui, là encore, est difficile à appréhender³³⁷. On y trouve des tasses *'asali*, une épithète qui, évoquant peut-être le miel, ferait référence à la couleur du matériau ou de la glaçure et, dans ce cas, pourrait désigner des tasses chinoise à couverte « café au lait » ; des tasses *'adjami*, sans doute originaires de Perse ; des tasses qualifiées de *cedid*, littéralement neuves, mais ce terme doit plutôt se comprendre comme nouvelles au sens de modernes et rompant avec la tradition³³⁸ ; des tasses blanches ; ou encore des tasses *gümüşlü*, autrement dit en argent, à moins que ce terme ne fasse plutôt référence à un décor de lustre métallique ou n'évoque les sertissages en métal destinés à protéger des chocs les parties sensibles de l'objet. Quelques *fincan* sont dits *sini*, dans le style chinois, ou *qaşani*, c'est-à-dire à la manière des productions perses de Kashan. Ces céramiques à pâte siliceuse et glaçure alcaline sont produites à Damas. Enfin les tasses *fağfuri* sont des porcelaines de Chine. Les inventaires des pèlerins morts à Damas au XVIII^e siècle montrent que, lors du voyage vers La Mecque, quatre voyageurs circulent avec 47 tasses dans leur baluchon. Au retour, non seulement ils sont plus nombreux à posséder de tels récipients, mais ces derniers sont plus abondants et d'une valeur inférieure à ceux emportés à l'aller – 19 pèlerins détiennent 412 tasses³³⁹. En Anatolie, dans certains milieux, le café se boit dans des porcelaines de Chine. Au XVII^e siècle, le stock de porcelaines chinoises du marchand Haci Yusuf d'Ankara consiste presque exclusivement en *fincan*³⁴⁰. Vers 1700, un des grands marchands de tissus de Bursa, de retour du pèlerinage aux Lieux Saints, rapporte 137 tasses : 70 sont qualifiées d'*'asali*, 45 viennent de Chine, tandis que 27 sont neuves³⁴¹. Un dernier témoignage montre la variété des contenants selon les classes sociales. En effet, selon Carsten Niebuhr, au Yémen à la fin du XVIII^e siècle, « Les Arabes distingués du Yémen ont des tasses de la Chine et quelquefois des soucoupes pareilles, mais plus ordinairement, leurs soucoupes, comme chez les Arabes septentrionaux et chez les Turcs, sont d'argent ou de laiton. Le peuple a des tasses de pierre de potier³⁴² ». L'élite quant à elle emploie des tasses de toutes origines, plus ornées les unes que les autres³⁴³. Si l'inventaire du *Darüsaade Ağası* Ebukuf Ahmed, ne mentionne qu'une seule tasse à café, celle-ci est sertie de 130 diamants, tandis que dans celui de Küçük Beşir Agha, les chanceliers recensent 367 tasses – 115 sont des porcelaines de Chine et 30 viennent d'Europe – et 146 *zarf*, certains en or ou en argent sertis de diamants ou de rubis et 18 *ibrik*. Les *zarf* d'argent, au nombre de 26, propriété d'Abraham de La Fontaine, marchand hollandais à Ankara en 1740, ne semblent pas en usage chez les Français de Larnaka³⁴⁴.

Chez le prospère marchand Jean Bréguier à Larnaka, le sucre est présenté dans un sucrier d'argent, chez le député de la *nation* André de Saint-Amand dans un sucrier d'argent à ses armes et chez le chancelier François Pastour, dans une modeste « sucrière » de bois blanc³⁴⁵.

Si au consulat de Smyrne, en 1657, sont servies durant l'entracte d'une représentation théâtrale « toutes sortes de dragées, de confiture sèche et de rafraîchissements³⁴⁶ », les Français de Larnaka ne sont pas en reste en ce qui concerne les douceurs. Les dragées, sucreries et

³³⁶ Establet, « Les intérieurs damascains », p. 19.

³³⁷ Establet, Pascual, *Ultime voyage pour La Mecque*, p. 87.

³³⁸ Artan, « Eighteenth-Century Princesses as Collectors », p. 114.

³³⁹ Establet, Pascual, *Ultime voyage pour La Mecque*, p. 150-151.

³⁴⁰ Faroqhi, *Men of Modest Substance*, p. 28.

³⁴¹ Establet, Pascual, « Café et objets du café », p. 149.

³⁴² Niebuhr, *Description de l'Arabie*, p. 80.

³⁴³ Erdoğan, *Türk Kavehsinin Beşyüz Yıllık Öyküsü*.

³⁴⁴ Cornelissen, « The Trials and Tribulations of a Dutch Merchant », p. 633.

³⁴⁵ PDL, I, p. 273 ; V, p. 307 ; VI, p. 285.

³⁴⁶ Arvieux, *Mémoires*, I, p. 126.

confitures sèches (des pâtes de fruit), aussi appelées « épices de chambre³⁴⁷ » sont proposées dans de petits drageoirs de faïence. Six d'entre eux sont dispersés dans la salle de la maison de Jean Bréguier³⁴⁸. D'après les inventaires, le sorbet, quelques fois conservé dans une valise fermant à clef ou un vieux coffre, est servi dans des tasses. Neuf d'entre elles sont en porcelaine et en porcelaine Isabelle³⁴⁹. Pour d'autres breuvages, viennent ensuite toutes sortes de tasses – avant le XVIII^e siècle, ce terme désigne tout récipient à boire – dont la nature est précisée. Les plus précieuses sont en argent, trois seulement, sont serrées dans un étui d'argent chez le chancelier Bathélémy Pistre ou, gravées aux armes d'André de Saint-Amand, elles sont conservées dans un cabinet de bois blanc³⁵⁰. Les tasses de cuivre, parfois qualifiées de grandes, sont rares³⁵¹ de même que celles en corne³⁵². Les chanceliers comptent aussi dans la chambre, le cabinet, le comptoir ou l'office des maisons françaises, dix-huit tasses de verre, certaines closes par un couvercle, d'autres originaires de Venise³⁵³. Douze « tasses de terre communes » parfois avec leur couvercle³⁵⁴ voisinent avec celles de faïence³⁵⁵, au nombre de quinze, qui peuvent être protégées par un étui ou closes par « un cornet de verre ». Les tasses de porcelaine, onze au total, appartiennent uniquement au consul François Luce, six d'entre elles sont conservées dans une valise de cuir fermée par un cadenas ce qui témoigne sans doute de leur grande valeur³⁵⁶.

3.3. Contenants pour la conservation et le stockage

Dans les cuisines, les offices et les caves, les récipients et les contenants pour la conservation et le stockage sont en bois à 49 %, en terre à 37 % et en fibres végétales à 14 %.

Dans les caves et les magasins, plus rarement dans les chambres et l'office, les tonneaux, les barriques et les barils de bois, parfois de bois blanc, dits aussi de Venise, mentionnés à 63 reprises, sont cerclés de fer, d'acier, de bois ou « d'ozier ». Vides ou pleins, ils sont tous comptés³⁵⁷ : dix-sept contiennent du vin, du vin vieux, du vin aigre ou gâté et un seul du vinaigre. Leur contenance est exprimée en *millerolle* et en *gouse* qui sont respectivement, rappelons-le, une unité de mesure du vin et de l'huile correspondant à 60 litres en Provence et une mesure de capacité pour le vin de 10,228 litres à Chypre. Sur cette base, les capacités de ces vaisseaux de bois sont de 30, 41, 60, 102, 240 et 300 litres. Quelques-uns contiennent du vin de Chypre très apprécié par certains voyageurs mais tant décrié par d'autres. Les premiers, comme Cornelis van Bruyn en 1688, vantent sa qualité mais redoutent sa force : « *They were excellent, and when drunk on the spot are very different from the same wines after export to other countries. For though they may come straight from the island, and they bear transport well, yet on the journey they acquire a certain taste of pitch partly helps to preserve them. I have drunk wine here over thirty years old: it had a very pleasant taste, and a beautiful colour, and was so oily that it adhered to the glass just like eau de vie... They are red wines and white*

³⁴⁷ Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 102.

³⁴⁸ PDL, V, p. 307, 318.

³⁴⁹ PDL, VI, p. 268, 272, 278 ; V, p. 330.

³⁵⁰ PDL, I, p. 273 ; V, p. 307 ; VI, p. 240.

³⁵¹ PDL, V, p. 341 ; VI, p. 379, 282.

³⁵² PDL, V, p. 326.

³⁵³ PDL, II, p. 281, 291, 292, 286, 295, 310 ; V, p. 308 ; VI, p. 278.

³⁵⁴ PDL, V, p. 233, 307, 325 ; VI, p. 233, 255, 278, 285.

³⁵⁵ PDL, V, p. 342, 390 ; VI, p. 234, 268, 273, 275, 281, 287.

³⁵⁶ PDL, VI, p. 268, 273.

³⁵⁷ PDL, I, p. 261, 262, 277, 279 ; II, p. 267, 288, 304, 314 ; V, p. 308, 324, 335, 365 ; VI, p. 235, 263, 285, 276, 277, 286.

wines, both excellent, but so strong that for ordinary use you need to put twice as much water as wine... They is also a very good muscat wine³⁵⁸ ».

Les seconds, dès le début du XVII^e siècle, regrettent le goût dû à sa maturation dans de grandes jarres poissées et se plaignent de la difficulté à le digérer³⁵⁹. Cependant, malgré cette saveur spéciale, John Heyman, qui voyage à Chypre entre 1700 et 1709, reconnaît que « *The wine of Cyprus is also famous in every part of the Levant, as well as Europe* ». À cette date, il est en effet exporté à Venise et en Angleterre et vers 1760-1769, il atteint d'autres pays d'Europe ainsi qu'en témoigne l'abbé Mariti : « *The island produces annually 40,000 couzai of wine. The whole crop takes its name from the Commandery, which hardly supplies 10,000 couzai, but of the best quality. The rest comes from different parts of the island. Most of it is exported to Venice, where, even in the cafes, it is largely drunk. But the Venetians are not very particular about the quality, never buying wine more than 18 months old, and paying only a piastre the couza. The older or finer quality is sent to France, Holland and Tuscany... The island produces other wines, used at meals, not unlike those of Provence. The best is made in the village of Omodos. It is originally dark, but after a few years begins to turn yellow, and in colour and taste to grow like that of the Commandery. It is not exported, but drunk in the island, and on the vessels, which trade with the coast of Syria. The muscadine wines make up scarcely 5 000 couzai. The price is the same as that of the Commandery, and the tariff charges the same. The development of the two kinds is quite different. The muscadine in the first year is a little lighter than ours: with age it acquires a rich red colour, and great body, with such sweetness that it is generally better liked when only one or two years old*³⁶⁰. »

Dans l'état des dépenses de la maison consulaire établi par André Féau en 1692, le coût mensuel pour le vin de la table du consul est de 13 livres³⁶¹. Sept barils contiennent également de l'eau et de la « vielle cher salée » et cinq autres des « béfigues » autrement dit des ortolans. Selon John Heyman, ces oiseaux qui, provenant du sud de la Turquie traversent Chypre à la fin d'août, ont un goût délicieux. Ils sont marinés dans du sel et du vinaigre et pressés dans des fûts soigneusement fermés pour être transportés à Venise et vers l'Angleterre. Les habitants de l'île les accommodant avec du vin de Chypre et « peu de choses peuvent mieux satisfaire un palais délicat³⁶² ». D'après Jacques Savary des Brûlons, inspecteur général de la Douane sous Louis XIV, « Il sort plus de 1 000 barils par an d'une espèce d'ortolans dont les Vénitiens sont très friands. On les prend au gluau et, après les avoir fait bouillir deux ou trois bouillons, on les encaque comme des Anchois³⁶³ ». En 1654, les *becfigues* se vendent à Smyrne 6 sols la douzaine et, à Saïda à la même époque, on peut aussi consommer des « beque-figues qui sont excellens³⁶⁴ ». On entasse aussi, dans ces gros contenants de bois, des brosses et des boîtes peintes de Venise, des pelles de fer ou une brassée de bois. Les tonneaux et autres barriques peuvent être remplis de « quatre livres de poudre a chasser gattée » ou d'étain. Comme l'indique les textes, ils contiennent parfois d'autres produits. En 1696, lorsque la *nation* envoie vers Marseille des matelots français, sur un vaisseau anglais, elle fournit 4 tonneaux pour mettre le vin et l'eau au coût de 14 piastres, mais aussi 6 barils d'anchois pour un total de 7,50 piastres³⁶⁵.

³⁵⁸ Témoignage de Cornelis van Bruyn dans Cobham, *Excerpta Cypria*, p. 242-243.

³⁵⁹ Témoignage de William Lithgow dans Cobham, *Excerpta Cypria*, p. 202

³⁶⁰ Mariti, *Travels in the Island of Cyprus*, p. 115-116.

³⁶¹ PDL, II, p. 59, 60.

³⁶² Témoignage de John Heyman dans Cobham, *Excerpta Cypria*, p. 247.

³⁶³ Cité dans Masson, *Histoire du commerce français dans le Levant au XVII^e siècle*, p. 395, note 1.

³⁶⁴ Arvieux, *Mémoires*, IV, p. 348. Ces petits volatiles sont encore célébrés par un voyageur à la fin du XIX^e siècle et sont toujours fort prisés dans la région de Potamia aujourd'hui. Deschamps, *Au pays d'Aphrodite*, p. 41.

³⁶⁵ PDL, II, p. 226.

Les jarres de terre sont de toutes tailles. On pourrait croire que les plus volumineuses sont celles qui sont désignées par le terme « pitare » correspondant au grec *pitharia* qui qualifie de très grosses jarres inamovibles en forme de toupie montée sur un pied pointu employées principalement, dans les maisons, pour la conservation du vin³⁶⁶ (**fig. 8 : 1**). Le chancelier qui établit l'inventaire d'André de Saint-Amand en 1695 est le seul à utiliser ce mot grec³⁶⁷. Il compte dans la cave « deux grandes pitarras vevides, deux petites pitarras ramplies d'huile, deux petites pitarras vides » et dans la cuisine « une pitarre pour l'eau ». Il semble en fait que ce terme soit employé de façon générique pour désigner les jarres, grandes et petites, car on imagine assez mal un *pitharion* dans la cuisine d'autant que ces gros contenants fabriqués dans les ateliers de Kornos et Fini, qui peuvent contenir 80 *guze* soit 818 litres³⁶⁸, sont souvent semi-enterrés comme en témoigne le voyageur William Lithgow qui, visitant l'île entre 1609 et 1621, rapporte que « *these jars are all enclosed within the ground save lonely their mouths, which stand always open like to a source or cistern, whose insides are all interlarded with pitch to preserve the earthen vessels unbroken asunder, in regard of the forcible wine*³⁶⁹ ». Cet usage se maintient au siècle suivant comme le signale l'abbé Giovanni Mariti : « *These jars are generally buried to at least half of their depth and sometimes even deeper, while others rest on the ground supported by low stone walls since, the bottom of the jars being pointed or conical, they would not stand upright without some form of support*³⁷⁰ ». Elles peuvent aussi être totalement enfouies pour échapper aux taxes : « *In the countryside of the island where the poor Greek labourers are even more sorely oppressed than elsewhere by the insatiable greed of the Turkish Governors and their Ministers, many of them manage to hide their jars of wine entirely underground and not in the usual vat-room or store-room. They bury them in different places each year and the jars are so well covered that even if you pass over them you cannot tell that twenty or thirty terra cotta covers plastered in place are buried below your feet. Earth is spread over them to such a depth that even a wagon passing over would in no way damage them*³⁷¹ ».

D'autres chanceliers font état de huit grandes jarres « à metre d'huile » dans un magasin et d'une « grosse jarre à la manière du païs couverte de jons a demy remplie d'huile du païs » dans une cave³⁷². Si, à l'évidence, les tonneaux sont privilégiés pour le stockage du vin dans les caves des Français, les grandes jarres contiennent plutôt de l'huile, de l'eau et plus rarement des denrées solides³⁷³. Les chanceliers mentionnent aussi les jarres de petites tailles³⁷⁴ dites parfois « jarron » ou « jarrons du païs » vides, à demi-remplies ou pleines et dont la contenance est parfois exprimée en *ocques*³⁷⁵. Elles contiennent de la bonne huile et, exceptionnellement, de la « gresse blanche », sans doute du saindoux, des olives pourries, du vinaigre et des petits fromages salés qui sont sans doute des fromages de lait de chèvre mis dans l'huile et commercialisés dans tout le Levant³⁷⁶. Les petites jarres « du païs » servent pour le vin³⁷⁷.

³⁶⁶ François, « Des pithoi byzantins aux pitharia chypriotes modernes ».

³⁶⁷ PDL, I, p. 279.

³⁶⁸ Mariti, *Wines of Cyprus*, p. 55.

³⁶⁹ Témoignage de William Lithgow dans Cobham, *Excerpta Cypria*, p. 202.

³⁷⁰ Mariti, *Wines of Cyprus*, p. 50.

³⁷¹ *Ibid.*, p. 54. L'ensevelissement total ou partiel dans une pièce de la maison ou dans une annexe s'est maintenu aux XIX^e et XX^e siècles. Ionas, *Traditional Pottery and Potters in Cyprus*, p. 120 ; François, « Des pithoi byzantins aux pitharia chypriotes modernes », p. 168-170.

³⁷² PDL V, p. 310 ; VI, p. 263.

³⁷³ PDL, II, p. 59, 60. Cette pratique est attestée dès le XV^e siècle à Chypre. Richard, *Le Livre des Remembrances*, p. 117.

³⁷⁴ PDL, V, 324, 325, 390, 391 ; VI, p. 262, 263, 286, 277, 279.

³⁷⁵ PDL, V, p. 309.

³⁷⁶ Témoignage de John Heyman dans Cobham, *Excerpta Cypria*, p. 247.

³⁷⁷ PDL, VI, p. 285. Il y a encore assez peu de temps, dans les villages de l'île, des jarres de différentes tailles étaient employées pour le vin mais aussi pour la viande ou la charcuterie conservées dans le saindoux, pour le fromage ou pour la provision d'huile de l'année. Ionas, *Traditional Pottery and Potters in Cyprus*, p. 119, 123.

D'autres jarres sans qualificatif de taille sont remplies de poix ou de sel chez le médecin Joseph Conte³⁷⁸. Celles « à metre d'eau³⁷⁹ », parfois dites du pays, une seule fois assortie d'un couvercle de bois, sont présentes dans la cuisine, la salle, le vestibule, la boutique. En 1696, le consul François Luce fait chercher l'eau à boire à Kiti, soit à 2 lieues de Larnaka, tandis que l'eau du puits sert pour « le commun ». Son transport par « paniers et cruches à charrier l'eau » s'élève, selon André Féau, à 7 livres en 1692³⁸⁰. Cette pratique qui consiste à placer les cruches remplies d'eau dans deux paniers reliés l'un à l'autre appelés *sirizes* et qui sont ajustés sur les flancs des ânes est encore attestée à Chypre au XIX^e siècle³⁸¹. Dans la cave de François Clément en 1710, il y a aussi une « jarre de France pour tenir l'eau³⁸² ». Il s'agit, selon toute vraisemblance, d'une jarre provenant des ateliers de Biot, un village des Alpes-Maritimes³⁸³. Dès le début du XVIII^e siècle, ces gros contenants glaçurés aux parois bien étanches, embarqués dans le port d'Antibes, transitent par Marseille d'où ils sont distribués dans le monde entier. Entre 1724 et 1780, 1 395 jarres de Biot sont envoyées au Levant³⁸⁴. Il n'est pas étonnant que François Clément utilise cette jarre pour y conserver l'eau car, dans la Marine royale française, les intendants préfèrent ces jarres aux barils pour contenir l'eau destinée à la consommation des officiers à bord. À Nicosie, une jarre de Biot est encastrée dans une banquette de l'entrée de la luxueuse demeure du XVIII^e siècle appartenant au drogman Hadji Georgakis (**fig. 8 : 2**).



Fig. 8. 1, *pitharia* à Chypre ; 2 et 3, jarres de Biot à Nicosie.

On en retrouve également la trace à Kyrénia, Nicosie et Potamia, où elles sont recyclées en pot pour les plantes (**fig. 8 : 3**). Les contenants de terre employés dans les maisons des Français de Larnaka pour le stockage des denrées sont, à l'exception des jarres de Biot, probablement tous d'origine locale. Un examen des productions des ateliers du Troodos aux XIX^e et XX^e siècles permet d'imaginer qu'elles pouvaient être leurs formes car, comme le révèlent les découvertes archéologiques, il semble y avoir eu une grande continuité dans le mode de fabrication et les types produits depuis l'époque byzantine jusqu'à une date récente³⁸⁵. Dans les caves et les cuisines, parfois dans les chambres, les chanceliers reconnaissent trois entonnoirs de cuivre, six de fer blanc et dix autres sans qualificatif de matière, des ustensiles

³⁷⁸ PDL, V, p. 324, 390, 391 ; VI, p. 263.

³⁷⁹ PDL, V, p. 308, 325, 378 ; VI, p. 286, 277, 279.

³⁸⁰ DPL, II, p. 60.

³⁸¹ Ionas, *Traditional Pottery and Potters in Cyprus*, p. 115, fig. 4.5.

³⁸² PDL, VI, p. 264.

³⁸³ Amouric, Argueyrolles, Vallauri, *Biot* ; Amouric, Vallauri, *Voyages et métamorphoses de la jarre*, p. 73-90.

³⁸⁴ Milwright, « Imported Pottery in Late Ottoman Bilad al-Sham ».

³⁸⁵ Ionas, *Traditional Pottery and Potters in Cyprus*.

indispensables au transvasement des liquides des gros contenants dans les cruches et les bouteilles³⁸⁶.

Dans les caves, les gros contenants en verre sont des dames-jeannes, de grosses bouteilles de verre clissées de spart, de jonc ou d'osier et d'une contenance comprise entre 20 et 50 litres³⁸⁷ (**fig. 9**). Si vingt d'entre elles sont vides, onze contiennent du vin ou du vin de France³⁸⁸. Il est possible qu'elles proviennent de Marseille car, selon l'abbé Mariti, les meilleurs vins de Chypre sont transportés en dames-jeannes fabriquées en Provence³⁸⁹. Dans cette région en effet, selon une enquête de l'Intendance royale en 1740, les verreries de Bagnols-en-Forêt dans le Var, en activité depuis 1694, produisent des dames-jeannes de 20 à 24 pots³⁹⁰. Dans les états des dépenses faites par la *nation*, les consuls offrent souvent en cadeaux et rafraîchissements des « damejanes du vin vieux³⁹¹ ». La « bouteille empaillée » trouvée dans la chambre du chirurgien Duveau est peut-être aussi une dame-jeanne³⁹².



Fig. 9. Dames-jeannes de France en verre bleu : 1, la première de 1820-1850 d'une contenance de 29 litres ; 2, la seconde de 1650-1700 contient 18,5 litres ; 3, le magnum de 1730 a une capacité de 1,37 litre (d'après Van den Bossche, *Antique Glass Bottles*).

Les liquides sont principalement transportés en tonneaux et sont servis dans des cruches, des pichets en terre ou en étain. On trouve aussi pour le transport individuel, des gourdes en cuir, les *mataras* arabes et ottomanes. C'est seulement à partir du milieu du XVII^e siècle que des bouteilles en verre, lourdes et résistantes, sont produites en série en Angleterre³⁹³. Ces solides emballages en verre foncé, épais, fabriqués par les maîtres-verriers anglais sont largement diffusés par les compagnies de commerce européennes³⁹⁴. Ils permettent la conservation et le transport du vin, de la bière, de l'huile et de l'eau minérale. On en retrouve quelques exemplaires dans les inventaires de Larnaka. Les quatre *papamanòli* entreposées dans les caves du marchand Philippe Nègre en 1699 et du consul François Luce en 1710 sont de grosses bouteilles de verre noir de forme carrée et d'une contenance entre 0,93 et 1,3 litre³⁹⁵. Elles sont

³⁸⁶ PDL, I, p. 262, 279 ; II, p. 266, 315, V, p. 309, 323, 325 ; VI, p. 263, 277, 281, 286.

³⁸⁷ Honnorat, *Dictionnaire Provençal-Français*, I, A-D, p. 633.

³⁸⁸ PDL, I, p. 269, 279 ; V, p. 308, 324 ; VI, p. 276

³⁸⁹ Mariti, *Wines of Cyprus*, p. 85-87.

³⁹⁰ Serra, *Le Verre*, p. 230.

³⁹¹ PDL, II, P. 240 ; V, p. 405-406.

³⁹² PDL, VI, p. 234.

³⁹³ Liger-Belair, Rochard, *Les Vins effervescents*, p. 7. Van den Bossche, *Antique Glass Bottles*.

³⁹⁴ Serra, *Le Verre*, p. 15.

³⁹⁵ *Ibid.*, p. 29.

aussi appelées bouteilles d'Angleterre³⁹⁶. Les chanceliers ont inventorié 358 bouteilles dispersées dans toutes les pièces des maisons³⁹⁷. Grandes ou petites, elles possèdent parfois « un long becq ». Deux seulement contiennent du vin, une grosse du vinaigre et toutes les autres sont vides. Cependant, à de nombreuses reprises, il est précisé que ces contenants vides sont destinés au *rossoly* une liqueur réalisée avec de l'eau bouillie, une infusion de fleurs (des roses, du jasmin, des fleurs d'oranger), de l'esprit-de-vin, du sucre auquel on ajoute de l'anis étoilé, de la cannelle et d'autres épices³⁹⁸. Les résidents français apprécient beaucoup cette boisson car 64 bouteilles sont réservées à ce breuvage³⁹⁹. Les états des dépenses de la maison consulaire, établis en 1692 et 1696, font mention de *rossoly*, d'eau-de-vie et de « sorbet pour faire boire aux officiers Turcs venant visiter le consul », le tout coûtant annuellement entre 27 et 57 livres⁴⁰⁰. Des « bouteilles de verre de France » et des « bouteilles de Marseille » sont présentes chez le consul François Luce en 1710⁴⁰¹. L'industrie provençale des emballages de verre connaît un développement tardif en comparaison des centres de production anglais. Il semble en effet que ce ne soit pas avant 1724 que les bouteilles de Marseille, vides ou remplies d'anchois, d'Eau de la Reine de Hongrie, de liqueurs et de drogues d'apothicaires, fassent leur entrée massive dans les cargaisons des navires à destination des provinces espagnoles, italiennes et de l'Empire ottoman⁴⁰². Avant cette date, circulent en petites quantités des bouteilles dans lesquelles sont conditionnées du vin, des câpres et de l'eau-de-vie⁴⁰³. Elles sont expédiées en paniers ou en caisses de pin remplies de paille. Une cargaison de 60 000 bouteilles de verre de couleur vert clair a été repérée dans une épave localisée au large de l'île du Frioul. Coulé sur la route maritime à destination de l'Est méditerranéen, les archéologues font l'hypothèse que ce navire transportait des emballages vides à destination de l'Italie ou du Levant⁴⁰⁴. Si les bouteilles viennent d'Angleterre et de France, quelques-unes sont aussi originaires de Venise⁴⁰⁵. Dans les caves de Larnaka, les bouteilles de verre sont souvent rangées dans des coffrets compartimentés, les *canavettes*, qui ferment parfois à clef⁴⁰⁶. Dans les inventaires, des bouteilles de plus petites tailles ou clissées, parfois appelées fioles, sont remplies d'essences de fleur, de drogues et de parfums⁴⁰⁷. Nous n'en ferons pas l'exégèse. Elles sont nombreuses chez les médecins et les chirurgiens et leur contenu est très varié : de l'Eau de la Reine de Hongrie, de « l'huile petroly », du sirop de coing, des eaux de rose, de plantain, de « pavot rial » ou de « cardon benedictis ». Chez le chirurgien Michel Duveau, des bouteilles pour les liqueurs et les drogues portent « un écriteau ». En effet, chez ces hommes de l'art, la plupart des bouteilles et des fioles portent une « étiquete » qui précise leur contenu ce qui permet aux chanceliers d'en établir aisément une liste détaillée. Ces fioles sont également présentes chez François Luce où elles contiennent de « l'esprit ardent de fleur d'oranger », de l'essence d'ambre et de jasmin et chez François Clément, elles sont remplies de « poudre de Monsieur Vincens » (?) et d'huile de romarin.

³⁹⁶ PDL, II, p. 303, 314 ; VI, p. 276.

³⁹⁷ PDL I, p. 270 ; II, p. 264, 298, 313, 315 ; V, p. 308, 324-326, 378, 388, 390 ; VI, p. 234, 255, 256, 258, 262, 263, 275, 276, 278, 279, 281, 285, 286.

³⁹⁸ Audiger, *La Maison réglée*, p. 231-233 ; Déjean, *Traité raisonné de la distillation*, p. 321-323.

³⁹⁹ PDL V, p. 308, 325 ; VI, p. 263, 278, 285.

⁴⁰⁰ PDL, II, p. 60.

⁴⁰¹ PDL, VI, p. 278, 281.

⁴⁰² Serra, *Le Verre*, p. 64.

⁴⁰³ *Ibid.*, p. 25, 29, 39, 64, 81.

⁴⁰⁴ *Ibid.*, p. 270.

⁴⁰⁵ PDL, V, p. 330 ; VI, p. 278, 286.

⁴⁰⁶ PDL, I, p. 270 ; II, p. 264, 298, 315 ; V, p. 324, 325, 378 ; VI, p. 276, 278, 279, 285, 286.

⁴⁰⁷ PDL, II, p. 267, 313 ; V, p. 391 ; VI, p. 234, 258, 263, 272, 275.

On trouve aussi, dans un inventaire de 1706, une « bouteille de cuir à la manière du païs⁴⁰⁸ ». Il est difficile de savoir à quoi ressemble exactement cette gourde de peau quoique Joseph Pitton de Tournefort emploie à Samos « des bouteilles de cuir faites en pyramide qui sont en usage dans ce pays » et, dans son voyage vers l'Arménie, il emporte deux bouteilles de cuir pour transporter de l'eau⁴⁰⁹.

Dans les caves, 54 pots « de conserve » sont en terre⁴¹⁰. Ils ne se distinguent les uns des autres que par leur contenu qui peut être des câpres cultivés en abondance dans les environs de Limassol⁴¹¹, des anchois, de la graisse, de la confiture de rose et du sorbet, du miel ou de la térébenthine. Un pot de sorbet d'une valeur de 2 piastres est d'ailleurs offert par le consul de France au pacha de Chypre en visite à Larnaka en 1697 et deux pots d'anchois sont donnés au *qadi* en 1709 pour un coût de 1,33 piastre⁴¹². D'autres pots, exceptionnels, sont en faïence et en porcelaine, fermés d'un couvercle⁴¹³. Un seul est fabriqué en cuivre, deux autres en fer blanc et en étain, quelques-uns en verre sont fermés d'un couvercle⁴¹⁴. Chez les médecins et les chirurgiens, les pots, grands et petits, renfermant différentes drogues sont très nombreux⁴¹⁵.

En dépouillant ces listes, il semble que les cruches de terre au fond des caves servent parfois de récipient de stockage. Chez André Féau, cinq cruches contiennent de l'huile⁴¹⁶. D'autres, petites ou grandes, sont remplies de câpres, de fromages de « ce païs » ou de vinaigre⁴¹⁷. Celles, dont la capacité est estimée à un *millerole* et demi soit 90 litres et à un demi-*millerole* (30 litres) sont plutôt des jarres que des cruches⁴¹⁸. Sont aussi mentionnés, dans ces documents, six pots de terre pour rafraîchir l'eau placés dans l'office chez François Luce et deux « bardaques » dans la cave de François Clément⁴¹⁹.



Fig. 10. 1 à 4, cruches de terre du Troodos à Nicosie, XVII^e siècle.

Ces désignations sont sans doute équivalentes et renvoient à des récipients en terre poreuse qui permet l'évaporation de l'eau en surface et la rafraîchit. Des courges servent aussi

⁴⁰⁸ PDL, V, p. 330.

⁴⁰⁹ Pitton de Tournefort, *Voyage d'un botaniste*, I, p. 335.

⁴¹⁰ PDL, II, p. 264, 267, 313 ; V, p. 309, 325, 390 ; VI, 233, 234, 262, 278.

⁴¹¹ Témoignage de Cornelis van Bruyn dans Cobham, *Excerpta Cypria*, p. 243.

⁴¹² PDL, II, p. 239 ; VI, p. 292.

⁴¹³ PDL, VI, p. 258, 275, 278.

⁴¹⁴ PDL, II, p. 267 ; V, p. 308, 390 ; VI, p. 278

⁴¹⁵ PDL, VI, p. 234.

⁴¹⁶ PDL, I, p. 262.

⁴¹⁷ PDL, II, p. 267, 303.

⁴¹⁸ PDL, II, p. 315.

⁴¹⁹ PDL, VI, p. 263, 278.

à mettre du vin dans la cave chez Jean Bréguier⁴²⁰. Cruches et pots de terre, à l'exception de ceux de faïence et de porcelaine, sont sans doute assez proches des contenants mis au jour dans des contextes de la première moitié du XVII^e siècle à Nicosie et qui sont fabriqués dans la ville et dans le Troodos⁴²¹ (**fig. 10**).

Le stockage se fait aussi dans des caisses de bois. Si, dans un magasin, certaines sont vides, « une petite caisse de bois blanc sans couvercle, toute rompue dans laquelle a été trouvé deux livres de pruneau noir » est rangée dans la chambre de Joseph Conte⁴²².

On peut ajouter à ces contenants de bois, de terre et accessoirement de métal et de cuir, ceux fabriqués en matières végétales mentionnés dix-huit fois. Tenus dans la cave, l'office ou la chambre, les corbeilles, les paniers et surtout les « couffes » tressés en « canne » autrement dit en roseaux, et en osier sont remplis ou à demi-remplis de riz, de lentilles, de « trois ocques d'aricot » et d'amandes⁴²³.

Dans ces maisons, il existe aussi des boîtes qui sont au nombre de vingt-deux⁴²⁴. Trois « mauvaises boîtes » sont en fer blanc, deux en bois et bois vernissé, une autre en marbre et la dernière en coco (?). Les membres de la *nation française* y conservent toutes sortes de denrées : du sorbet, de l'anis sucré du pays, du sucre candi, une demie livre de noix de muscade ou de la confiture. Les boîtes de confiture et les « boîtes prunes » figurent à de très nombreuses reprises dans les états des dépenses faites par la *nation*. Elles sont offertes aux dignitaires ottomans et distribuées au sérail : par exemple « douze boîtes confitures » d'une valeur de 6 piastres pour le pacha en 1699⁴²⁵. On supposera qu'il s'agit de confiture de prunes françaises⁴²⁶. En effet, les confitures font partie des produits renommés de l'industrie marseillaise et les prunes de Brignole sont fort appréciées. À la fin du XVII^e et au tout début du XVIII^e siècle, elles entrent dans les chargements des bâtiments de Provence à destination du Levant⁴²⁷. D'autres boîtes contiennent des remèdes comme du quinquina, sous la forme de poudre, d'écorce ou de dragées⁴²⁸. Fébrifuge et antipaludéen naturel, il est bien utile dans cette région insalubre. Enfin quelques boîtes sont remplies de 3 livres d'amidon et de divers onguents.

Chez nos défunts, les caves semblent bien remplies. Les états des dépenses de la maison consulaire, rédigés par les consul André Féau et François Luce pour les années 1692 et 1696, précisent le coût des denrées consommées annuellement. On y retrouve une partie des produits conservés dans tous ces contenants et bien d'autres : le vin bien sûr, l'huile, le « ris, fayols, lentilles et autres légumes », le poivre, les clous de girofle, la muscade, la cannelle, le sucre, le lard et la graisse blanche (du saindoux ?), le beurre, le vinaigre et les oignons, les jambons et les fromages, la viande, le poisson, les herbes et les fruits frais. Cette liste ainsi que le contenu des jarres permettent d'approcher le régime alimentaire des Français de Chypre. Il paraît identique à celui d'autres Européens dans l'île comme en témoigne le voyageur Hanna Dyâb lors de son passage à Chypre en 1707. Le cellier d'un monastère franciscain de Nicosie où il loge un temps contient « beurre, huile, vin vieilli et récent, viande de porc en saumure ou salée, jambon, olives, fromage et autres denrées⁴²⁹ ». À l'exception du vin et du porc, il s'apparente

⁴²⁰ PDL, V, p. 309.

⁴²¹ François, « Fragments d'histoire II », p. 378-383.

⁴²² PDL, II, p. 266 ; V, p. 310.

⁴²³ PDL, II, p. 259, 267 ; VI, p. 263, 264, 268, 278, 279.

⁴²⁴ Bo PDL, I, p. 268 ; II, p. 310, 312 ; 296 V, p. 325, 390 ; VI, p. 242, 243, 259, 273, 281, 285

⁴²⁵ PDL, II, p. 243.

⁴²⁶ Nous ne renvoyons pas aux documents tant leur mention est systématique dans les états de dépenses de la *nation*.

⁴²⁷ Masson, *Histoire du commerce français dans le Levant au XVII^e siècle*, p. 518.

⁴²⁸ Ortolang, Centre national de ressources textuelles et lexicales, <http://www.cnrtl.fr/definition/quina>

⁴²⁹ Dyâb, *D'Alep à Paris*, p. 87.

aussi à celui des hauts dignitaires de l'Empire tel que le montrent les produits de première nécessité recensés dans l'inventaire après décès d'Ibrahim Pacha au début du XVIII^e siècle. On y trouve la farine, le blé, le pain, le riz, le beurre clarifié, l'huile d'olive, les viandes de mouton et d'agneau, le miel, le sucre, le café, les pois chiches, les lentilles, les oignons et les œufs⁴³⁰. Le coût des dépenses alimentaires pour toute sa maisonnée représente seulement 2 % du budget annuel, un pourcentage identique à celui consacré à l'achat des ustensiles du quotidien. Le contenu des réserves et des cuisines des maisons damascaines est beaucoup moins détaillé dans les inventaires. Seules les jarres (*hawābī* et *bāṭiya*) sont mentionnées⁴³¹. Chez Ahmed Agha, deux d'entre elles contiennent de la farine, trois autres de l'huile, deux du riz et une du beurre fondu tiré du lait de brebis (*samn*), une dernière du miel. Des bocaux à couvercle en verre (*marṭabān*) sont également employés dans les foyers aisés⁴³². Si les provisions sont stockées à l'intérieur de contenants de terre (*ḥābiyya*), elles le sont aussi dans des coffres et des caisses de bois ainsi que dans des sacs⁴³³.

3.4. Objets de toilette et de confort

Dans la première moitié du XVII^e siècle, dans leur tentative de passer inaperçus auprès des Turcs, les marchands francs adoptent le costume oriental et se laissent pousser la barbe – vers 1655, d'Arvieux remarque que tous les Français du Caire portent la barbe et les cheveux longs. À la fin de ce même siècle, toujours vêtus de pantalons bouffants et de longs manteaux amples, ils se rasent le poil et leur chef est couvert d'une perruque poudrée et d'un chapeau. Pour souligner l'éclat de leur charge, seuls l'ambassadeur, le consul et les autres représentants royaux portent un costume occidental, le plus riche possible, et adoptent perruque et couvre-chef⁴³⁴. Alors que presque tous les inventaires de Larnaka concernent des hommes, les plats à barbe ne sont mentionnés que chez quatorze d'entre eux. Les plus aisés peut-être qui se font faire la barbe par leur valet et, pour le consul François Luce, par un barbier qui vient à domicile comme en témoigne le compte du barbier tenu sur un petit livre couvert de papier marbré⁴³⁵. Les bassins et plats à barbe de terre ou de faïence sont dits aussi « bassin de fayance pour faire le poil⁴³⁶ ». S'ils sont presque toujours fabriqués en terre émaillée⁴³⁷, on trouve aussi un unique « bassin de fer blanc pour faire la barbe⁴³⁸ ». Objets de l'intimité, ces bassins circulaires ou ovales très profonds à large marli et qui comportent une échancrure en demi-cercle sur l'aile pour y caler le cou se trouvent dans la chambre ou la salle du défunt mais sont aussi remisés dans le comptoir et la cave. Ils sont parfois accompagnés de cruches de faïence ou d'une « cruche de terre de France⁴³⁹ », de rasoirs tenus dans un étui argenté⁴⁴⁰ et de pierres à aiguiser dites « pierre à rasoir⁴⁴¹ ». Ce nécessaire est complété par un « linge pour la barbe », de « toile de coton du païs » ou de soie et de petites serviettes⁴⁴² et, plus rarement, par « un petit peigne d'ivoire pour la moustache⁴⁴³ ». Il est difficile de déterminer l'origine géographique des plats à barbe des

⁴³⁰ Karahasanoglu, « Challenging the Paradigm of the Tulip Age », p. 143, 152.

⁴³¹ Estabiet, « Les intérieurs damascains », p. 27.

⁴³² Estabiet, Pascual, « Être pauvre, être riche à Damas », p. 241.

⁴³³ Guéno, « La maison damascène », p. 142.

⁴³⁴ Paris, *Histoire du commerce de Marseille*, p. 269-272.

⁴³⁵ PDL, VI, p. 275.

⁴³⁶ PDL, II, p. 285.

⁴³⁷ PDL, I, p. 269, II, p. 264, 281, 307; V, p. 233, 312, 330; VI, p. 233, 255, 270.

⁴³⁸ PDL, I, p. 252.

⁴³⁹ PDL, II, p. 265, 307; VI, p. 255.

⁴⁴⁰ PDL, I, p. 268; II, p. 263, 312; V, p. 318, 389; VI, p. 255, 270, 383.

⁴⁴¹ PDL, I, p. 268; II, p. 264; VI, p. 233, 255, 270, 285.

⁴⁴² PDL, I, p. 252; II, p. 279; VI, p. 242, 269, 271.

⁴⁴³ PDL, II, p. 279.

Français de Larnaka. Un barbier turc figuré sur une miniature des années 1790, donc à une date plus tardive que nos documents, porte sous son bras un grand plat à barbe métallique⁴⁴⁴. La question est de savoir si ce type d'ustensile est déjà en usage vers 1700 et si on peut s'en procurer à Chypre. En Provence, les plats à barbe en terre apparaissent et dans le Languedoc vers le milieu du XVII^e siècle⁴⁴⁵. Les ateliers du Pila Saint-Gély et Boissier à Montpellier fabriquent des exemplaires en faïence monochrome vers 1660-1690 et à décor peint bleu à la fin du XVII^e-début du XVIII^e siècle⁴⁴⁶. Si, dans le Midi de la France, les maîtres chirurgiens-barbiers en possèdent généralement plusieurs en faïence et en terre vernissée, les chirurgiens français à Larnaka n'en détiennent qu'un seul. Chez les Parisiens les plus aisés, les instruments de rasage et les plats à barbe en faïence, en porcelaine, et en cuivre jaune ou rouge, sont très peu répandus au XVII^e siècle et ne figurent que dans 10 % des foyers au XVIII^e siècle⁴⁴⁷.

Les gestes de la propreté se matérialisent également sous la forme de « lave main de cuivre de Venise avec son bassin d'étain⁴⁴⁸ », d'un « vieux lave main de cuivre sa bassine et son soutient de fer⁴⁴⁹ » ou d'« un bricon et une bassine à la mode du pais pour laver les mains⁴⁵⁰ ». Ces bassins de cuivre ou d'étain sont dits à la mode du pays ou à la turque. Posés sur un trépied et se déclinant avec leur aiguière, ils se trouvent aussi bien dans la cuisine, la salle ou la chambre servant de cabinet⁴⁵¹. Ils sont le plus souvent fabriqués en métal. Une bassine de cuivre rouge pèse plus d'1 *ocque*⁴⁵² (1,25 kg). Il arrive aussi que bassins et cuvettes soient fabriqués en faïence comme chez Jean Bréguier et chez François Luce⁴⁵³. Ces bassins sont d'un usage commun dans le monde ottoman comme en témoignent les inventaires damascains : l'aiguière et son bassin (*ibrīq* et *leḡen*), l'aiguière de cuivre avec un bec (*mašraba*), présents dans les pièces de séjour ou de réception, sont utilisés pour la toilette des mains et pour les ablutions⁴⁵⁴. Les aiguières en porcelaine sont les plus coûteuses, elles valent 2 piastres tandis que celles de cuivre sont à 0,9 piastre et celles de terre (*mašraba qāšānī*) ont une très faible valeur seulement 0,1 piastre⁴⁵⁵. Sheik 'Alī, un riche damascain, possède 26 *ibrīq*, une moitié est en cuivre, une autre moitié en terre (*sīnī*)⁴⁵⁶. Chez de riches Damascaines, 2 *ibrīq* sont décorés d'or, d'argent et de nacre. Les Français qui fréquentent les hauts dignitaires turcs à Istanbul ou à Paris témoignent de l'usage systématique de ces bassins. En 1701, lors d'une visite faite au grand vizir par Monsieur de Ferriol, ambassadeur de France, « on donna à laver à M. l'ambassadeur et au grand vizir en même temps, mais en deux bassins différents ; celui que l'on présenta à Son Excellence était d'argent et celui du Grand Vizir était de cuivre⁴⁵⁷. » Après le repas, l'ambassadeur ottoman Yirmisekiz Çelebi Mehmed Efendi, qui mène à Paris une vie parfaitement musulmane, se lave les mains et le visage tantôt dans « un grand bassin de cuivre étamé dedans et dehors, et peint, soutenu par un pied de fer de deux pouces de hauteur » ou dans un grand bassin creux couvert et percé comme une passoire avec un pot plein d'eau tiède

⁴⁴⁴ And, *Ottoman Figurative Arts 2: Bazaar Painters*.

⁴⁴⁵ Sur ces objets et leurs fonctions en Provence voir Amouric, Vallauri, Vayssettes, *Poteries d'eaux*, p. 186-197.

⁴⁴⁶ *Ibid.*, p. 188-189, fig. 1-3, 5.

⁴⁴⁷ Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*, p. 360.

⁴⁴⁸ PDL, I, p. 254.

⁴⁴⁹ PDL, II, p. 292.

⁴⁵⁰ PDL, V, p. 326.

⁴⁵¹ PDL, I, p. 254, 272, 279 ; II, 292, 303 ; V, p. 307.

⁴⁵² PDL, II, p. 289.

⁴⁵³ PDL, V, p. 308 ; VI, p. 287. Sur ce type d'objet en Provence, notamment fabriqué à Marseille et Moustier voir Amouric, Vallauri, Vayssettes, *Poteries d'eaux*, p. 200-207.

⁴⁵⁴ Establet, « Les intérieurs damascains », p. 22 ; Guéno, « La maison damascène », p. 138.

⁴⁵⁵ Establet, Pascual, « Être pauvre, être riche à Damas », p. 250.

⁴⁵⁶ Establet, Pascual, « Cups, Plates and Kitchenware », p. 194.

⁴⁵⁷ Pitton de Tournefort, *Voyage d'un botaniste*, II, p. 64.

et un morceau de savon⁴⁵⁸. Un objet ottoman correspondant à cette description est présenté au musée de Limassol. Les récipients servant aux ablutions sont rares dans les foyers parisiens au XVII^e siècle, seuls les plus riches possèdent « un bassin rond à laver les mains en argent » comme cet avocat du Parlement en 1648⁴⁵⁹. En revanche, les fontaines de cuivre rouge les plus nombreuses mais aussi celles de bois, de faïence ou de grès, de capacités variables, équipent 68,5 % des foyers parisiens⁴⁶⁰. À Larnaka, seul le marchand Jean Bréguier possède « une petite fontaine d'étain » pour se laver les mains placée dans la salle de sa maison⁴⁶¹. Pour la toilette, on trouve, dans la chambre du consul François Luce, des savonnettes de Marseille⁴⁶² rangées dans une « boîte de bois doré de Bologne » et dans une « boëtte de carton⁴⁶³ » tandis que chez François Clément, 4 *ocques* de savon sont conservées dans un panier à la cave⁴⁶⁴. Difficile de dire, chez ce dernier, si ce savon vient des fameuses savonneries d'Alep et de Marseille où de la savonnerie de Larnaka⁴⁶⁵. Dans une autre chambre, le consul conserve « une boëtte a poudre avec sa oupe⁴⁶⁶ » avec une veille perruque blonde et longue. Jean-Joseph Garnier, François Clément et François Courey usent également de boîtes pour ranger leurs perruques⁴⁶⁷. Au XVII^e siècle, ces boîtes sont souvent faites de bois parfumé⁴⁶⁸. Très soigné de sa personne, François Luce détient dans une armoire murale fermant à clef plusieurs bouteilles de différentes tailles contenant des essences de fleurs d'oranger, de jasmin et d'ambre⁴⁶⁹. Employées comme parfums, ces essences peuvent aussi être des ingrédients de préparations pharmacologiques. Abondantes dans les inventaires des chirurgiens de la *nation française*, elles relèvent des contenants professionnels et non pas du quotidien. L'Eau de la reine de Hongrie contenue dans une fiole chez le chirurgien Joseph Comte a sans doute cette double fonction⁴⁷⁰. Alcoolat de romarin célèbre depuis la fin du XIV^e siècle, c'est un parfum auquel on attribue des vertus revitalisantes et thérapeutiques. Selon l'usage ottoman qui consiste à présenter les parfums après le café, dans les maisons aisées de Damas, les eaux de fleurs sont contenues dans des *qumqum* de terre ou de métal percés d'un nombre variable de trous pour asperger la barbe⁴⁷¹. La valeur de ces flacons à eau de senteur varie selon leur nature. Les plus précieux sont ceux d'argent au prix de 17 piastres. Ceux de cuivre valent 7,7 piastres, tandis ceux en porcelaine de Chine⁴⁷² ou en porcelaine sertie de métal coûtent respectivement 1,25 piastre et 2,3 piastres⁴⁷³.

Trois « fauteuils de commodité » dont un est couvert de « cotonine uzée », un autre d'un coussin rembourré de crin et une chaise percée « couverte de moquette vieille » sont installés au milieu d'un véritable capharnaüm dans la chambre attenante au bain chez François Luce tandis que d'autres se trouvent dans la salle et dans le vestibule⁴⁷⁴. L'ambassadeur Mehmed Effendi lors de son séjour en France fait remarquer que « les chaises percées n'étaient

⁴⁵⁸ Mehmed Effendi, *Le Paradis des infidèles*, p. 230-231.

⁴⁵⁹ Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*, p. 355.

⁴⁶⁰ *Ibid.*, p. 349.

⁴⁶¹ PDL, V, p. 308.

⁴⁶² Les savonneries de Marseille sont vantées par Pitton de Tournefort au début du XVIII^e siècle. Pitton de Tournefort, *Voyage d'un botaniste*, I, p. 15, 16.

⁴⁶³ PDL, VI, p. 271.

⁴⁶⁴ PDL, VI, p. 263.

⁴⁶⁵ Daumalin, Girard, Raveux, *Du Savon à la puce*.

⁴⁶⁶ PDL, VI, p. 270.

⁴⁶⁷ PDL, II, p. 279, 281 ; V, p. 378 ; VI, p. 257.

⁴⁶⁸ Havard, *Dictionnaire de l'ameublement*, p. 349.

⁴⁶⁹ PDL, VI, p. 275.

⁴⁷⁰ PDL, II, p. 261.

⁴⁷¹ Establet, « Les intérieurs damascains », p. 22

⁴⁷² Pour des exemples constantinopolitains voir Carswell, *Chinese Ceramics*, p. 88 : 96, p. 102-103, 119, 135.

⁴⁷³ Establet, Pascual, « Cups, Plates and Kitchenware », p. 238, 250.

⁴⁷⁴ PDL, VI, p. 269, 279.

point de leur usage⁴⁷⁵ ». Dans les actes notariés parisiens du XVIII^e siècle, le récipient placé sous la chaise percée est appelé cuvette, vase, pot, seau et bassin. Il est en faïence ou en étain⁴⁷⁶. On ne trouve pas trace de ces réceptacles dans l'inventaire de François Luce. En revanche, le consul dispose également, dans sa chambre, d'un pot de chambre de faïence, comme c'est aussi le cas chez le médecin Esprit Vincent, chez le chirurgien Michel Duveau et chez François Clément qui possèdent chacun deux pots de chambre de terre ou de faïence⁴⁷⁷. Chez le consul Louis Lemaire et chez le marchand François Courey, ces pots sont remisés à la cave⁴⁷⁸. Aux XVIII^e et XIX^e siècles, comme en attestent les fouilles et les archives commerciales, les pots de chambre glaçurés des ateliers de la vallée de l'Huveaune ont remporté un vif succès en Méditerranée orientale⁴⁷⁹. Déjà fabriqués au XVII^e siècle, dans les ateliers d'Aubagne, il est possible qu'ils aient atteint Chypre. Produits également dans les officines du val de Durance, de Fréjus et de Montpellier, ces objets de l'intime en terre vernissée ou en faïence ont pu être privilégiés par les Provençaux de Larnaka. Cependant aucune découverte chypriote ne permet d'identifier de telles importations, ni d'ailleurs aucune production locale pour ce type d'objet.

Le marchand Jean Bréguier est le seul à détenir en 1706 « deux pommes de fayance⁴⁸⁰ » rangées dans la salle attenante à la cuisine. En l'absence de description, il est difficile d'identifier ces objets qui peuvent tout aussi bien être des petites chaufferettes en forme de boule ajourée contenant un petit réceptacle pour les braises, des pommes à refroidir les mains ou des pommes de senteur⁴⁸¹. Pour réchauffer les lits, une bassinoire dont la nature n'est pas précisée est entreposée dans la cave d'André de Saint-Amand et une autre en cuivre se trouve dans l'antichambre chez Jean Bréguier⁴⁸². Cet instrument à fond plat muni d'un long manche en bois et au couvercle généralement ajouré sert de réchauffoir de lit⁴⁸³.

3.5. Récipients pour l'entretien du linge et de la maison

Les articles de ménages ne sont pris en compte dans cette étude que lorsqu'ils sont fabriqués en terre, en métal ou en bois, à l'exception des vergettes de paille déjà mentionnées et qui sont des brosses pour nettoyer les vêtements, les meubles, les carrosses et les planchers⁴⁸⁴. Chez Joseph Comte, un grand bassin à tout faire, « un grand plat de terre qu'on appelle en Provence un tian⁴⁸⁵ » sert de bassine à vaisselle, toilette ou lessive. « Une petite cuve pour la lessive » se trouve dans la cour de François Clément. Il y a, auprès d'elle, « une jarre de France pour tenir l'eau » – sans doute une jarre de Biot et on peut faire l'hypothèse que la cuve a la même origine, mais nous y reviendrons. Trois charretées de bois permettent probablement de chauffer l'eau et d'obtenir la cendre pour le lavage des vêtements et des draps disposés en couches superposées dans le cuvier. Une corbeille de canne placée à côté est peut-être utilisée pour contenir le linge⁴⁸⁶. Chez François Courey, marchand de la Ciotat, c'est dans la chambre du valet que se trouve « une cuve pour la lessive⁴⁸⁷ ». Le consul François Luce pour sa part fait appel à une

⁴⁷⁵ Mehmed Effendi, *Le Paradis des infidèles*, p. 43.

⁴⁷⁶ Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*, p. 363-364.

⁴⁷⁷ PDL, VI, p. 233, 235, 263, 270.

⁴⁷⁸ PDL, V, p. 324 ; I, p. 269.

⁴⁷⁹ Pour de nombreux exemples voir Amouric, Vallauri, Vayssettes, 2008, p. 238-239.

⁴⁸⁰ PDL, V, p. 307.

⁴⁸¹ Sur ces différents types voir Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 484 ; Havard, *Dictionnaire de l'ameublement*, p. 484-485.

⁴⁸² PDL, I, p. 279 ; V, p. 310.

⁴⁸³ Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 482.

⁴⁸⁴ PDL, I, p. 261.

⁴⁸⁵ PDL, II, p. 265.

⁴⁸⁶ PDL, VI, p. 264

⁴⁸⁷ PDL, V, p. 325.

blanchisseuse pour l'entretien de son linge personnel tout comme pour le linge de table de la maison consulaire ainsi qu'en témoignent ses comptes tenus dans un carnet et l'état des dépenses de 1696⁴⁸⁸. Le consul André Féau faisait de même en 1692 pour un coût légèrement plus faible. La nature des cuves n'est pas précisée dans les inventaires, elle peut être de terre ou de bois. En Provence, d'où sont originaires les défunts et les testateurs, les cuves de grandes dimensions sont en terre cuite généralement glaçurée⁴⁸⁹. Les plus renommés pour cette époque, la seconde moitié du XVII^e siècle, sont les bugadiers de Biot. Ces cuiviers cylindriques qui ont une capacité pouvant atteindre 200 litres sont percés d'un trou à la base. Alors que les jarres de Biot sont très présentes à Chypre et au Levant, les bugadiers de même origine n'ont pas encore été repérés dans l'île. Cependant, il est probable que les cuves des maisons françaises de Larnaka proviennent des ateliers du Troodos dans lesquels on trouve, au XIX^e siècle, un quart de *pithares* ou un demi *pithares* servant de bassins à laver. Ces morceaux de grandes jarres sont connus sous le nom de *dana tou plymmatou*, bassin pour la lessive⁴⁹⁰. Dans un musée de Fini, sont présentés ensemble un chaudron sur un foyer pour chauffer l'eau, une cuve de terre et une jarre contenant des cendres. Cet équipement pour la lessive, selon les maisons, se trouvent dans la cuisine, sous la galerie ou dans une partie ombragée de la cour.

Deux petits baquets, sans doute constitués de lattes en bois cerclées de bois ou de fer, destinés à contenir l'eau pour l'entretien de la maison sont recensés dans la salle de François Courey⁴⁹¹. Un « petit seau de Rame », entreposé avec d'autres objets métalliques dans une chambre du premier député de Saint-Amand et un petit seau de fer chez le docteur Vincent, servent sans doute au ménage⁴⁹².

La part de l'Orient et de la France chez les Provençaux de Larnaka

Ces documents sont une source remarquable pour découvrir la variété de l'*instrumentum* employé par les Français de Larnaka : au-delà de l'inventaire des biens, leur étude permet de déduire des approvisionnements, d'établir le train de maison des membres de la *nation française*, de souligner la part de l'Orient dans leur environnement quotidien et de révéler par quels moyens ces expatriés affirment leur altérité.

L'abondance des divers contenants inventoriés et la variété des matériaux dans lesquels ils sont fabriqués témoignent d'une grande spécialisation des objets du quotidien. Rappelons que 76 % des récipients culinaires à Larnaka sont en métal, majoritairement en cuivre rouge, comme dans les meilleures maisons parisiennes et dans les demeures des musulmans de Damas. Sur la base des seuls inventaires, l'origine des marmites, des chaudrons et autres casseroles ne peut être déterminée avec assurance. Si des contenants de cuivre étamé sont fabriqués dans l'Empire ottoman notamment à Tokat, une ville dont la production renommée est très largement commercialisée, les tourtières et les poissonnières des consuls sont, à cette époque, forcément importées d'Europe. Dans les inventaires de Larnaka, la vaisselle de service est à 70 % en terre et 73 % de ces pièces sont émaillées. Comptées souvent à la douzaine, les assiettes sont toutes d'origine européenne car il n'existe pas, en Méditerranée orientale, d'assiette au sens strict du terme et encore moins de faïence. Ce vaisselier se distingue très nettement de celui des Parisiens puisqu'au XVII^e siècle et au début du siècle suivant, la vaisselle de service dans la capitale est majoritairement faite d'étain, celle de faïence ne prenant place sur la table qu'après les années

⁴⁸⁸ PDL, VI, p. 275 ; II, p. 61.

⁴⁸⁹ Sur ces modèles voir Amouric, Vallauri, Vayssettes, *Poteries d'eau*, p. 260-263.

⁴⁹⁰ Ionas, *Traditional Pottery and Potters in Cyprus*, p. 84, fig. 2.83, p. 120-121, fig. 4.12.

⁴⁹¹ Arminjon, Blondel, *Objets civils et domestiques*, p. 356. PDL, VI, p. 325, 326.

⁴⁹² PDL, I, p. 275.

1720⁴⁹³. Il se différencie aussi de celui employé dans les foyers aisés de Damas, les récipients de service étant pour la plus grande part réalisés en cuivre.

Quelle est la part du luxe, quelle est la part de l'ordinaire ? Dans les maisons des membres de la *nation française* à Larnaka, les contenants de prix sont rares. Comme il a été souligné, les récipients en argent sont peu nombreux. Dans ces intérieurs, il y a une grande différence avec les piles d'assiettes et les buffets chargés de vaisselle d'argent de l'ambassadeur de France à Istanbul en 1702. Les porcelaines de Chine servent de tasses à *şerbet* et de *fincan* pour le café. Le consul François Luce en 1710 détient dix-huit pièces chinoises, alors qu'on en trouve 52 en moyenne dans les foyers aisés de Damas à la même époque et 115 chez le chef eunuque du harem de Topkapı. Les flacons et les verres de cristal ne sont guère plus abondants en comparaison avec les 60 pièces de cristal d'Angleterre possédées par un marchand français de Coron en 1770⁴⁹⁴. Des verres à boire d'Italie, quelques couteaux aux manches d'agate, d'ivoire ou d'argent et des tabatières en ivoire, en écaille ou en argent, sont les autres marques d'un faste relatif. Le luxe sinon l'aisance se manifeste peut-être dans l'abondance des pièces plus ordinaires : 43 assiettes et treize plats d'étain chez le premier député André de Saint-Amand en 1699 ; sept douzaines d'assiettes de faïence chez le consul Louis Lemaire en 1694 ; 89 assiettes, quatre plats et onze saladiers émaillés chez le consul François Luce en 1710. Le confort s'exprime aussi à travers l'importante diversification fonctionnelle des ustensiles de cuisine ainsi que dans l'approvisionnement varié et abondant des caves et des offices qui témoigne de la prospérité des Français de Larnaka. Il faudrait distinguer, parmi leurs biens, ce qui relève des sphères privée et publique. Ce n'est pas aisé car on ne distingue guère dans ces inventaires, établis pièce par pièce, les espaces clairement dévolus à l'intime ou à l'officiel. Cependant, le grand nombre d'assiettes témoigne de la nécessité d'être bien équipé pour recevoir beaucoup de convives ce qui va de pair avec les trente chaises et les dix fauteuils disposés dans la salle, un espace de la maison souvent réservé à la sociabilité. Nous savons par divers témoignages que la maison consulaire de Larnaka est ouverte aux résidents français, aux marchands, aux consuls des nations étrangères, occasionnellement aux voyageurs venus de France ainsi qu'aux dignitaires locaux. En témoignent les dépenses faites pour le sorbet servi aux « officiers Turcs venant visiter le consul », pour « pipes et tabac pendant toute l'année pour Grecs, Turcs et Francs », pour les visites que le consul reçoit des « gens du pays et pour les étrangers » auxquels il fait présenter la pipe après le repas. Si les règles de l'hospitalité orientale sont ainsi parfaitement respectées, l'accueil des hôtes se fait dans une ambiance occidentale comme le montrent le mobilier et les divers éléments de décoration inventoriés. Comme les membres de la *nation française* à Larnaka avant lui, le marchand Jean Sauvaire à la fin du XVIII^e siècle fait venir par bateaux, à Coron dans le Péloponnèse, les tableaux de maître, les cartes encadrées et les tapisseries qui ornent les murs de sa maison, les lits, les chaises et les fauteuils, les miroirs et les horloges, les tables de jeu anglaises et les chaises percées qui la meublent. Le vin de Bordeaux y est servi dans des verres de cristal d'Angleterre tandis que les mets sont présentés dans des services de faïence fine⁴⁹⁵. Comme chez la plupart des Français à Larnaka, c'est un morceau de France et d'Europe qu'on découvre en franchissant le seuil de sa maison. Les biens que les consuls et les marchands représentant la France transportent à grands frais depuis leur pays sont certes des éléments de confort auquel ils sont attachés mais, à n'en pas douter, ils sont également la montre voulue d'une ostentation choisie.

⁴⁹³ Il serait intéressant de connaître la composition des vaisseliers provençaux pour la même époque afin de savoir si, au sud de la France, la part de la terre est plus grande grâce au dynamisme de l'artisanat potier régional et aux importations de faïences italiennes.

⁴⁹⁴ Faroqhi, « Representing France ».

⁴⁹⁵ *Ibid.*

Quelle est la part de l'exotisme, quelle est la part du pragmatisme ? En l'absence de données précises sur l'habitat, il est difficile de savoir si ces Provençaux de Larnaka y vivent comme des Français dans un espace ottoman ou comme des Ottomans dans un espace aménagé à la française. Notons toutefois que, chez les plus fortunés d'entre eux, la pièce de réception est meublée de divans avec leurs coussins, de tapis de « Salonic⁴⁹⁶ », d'Allaya, de Sattalie ou de Caramanie⁴⁹⁷ et de nattes d'Alexandrie empruntés au confort ottoman mais aussi de nombreuses chaises, de fauteuils et de tables⁴⁹⁸. Dans leur intimité, les chaises percées et, dans leurs cuisines, les poissonnières, tourtières, assiettes de faïence, cruche « terre de France », chocolatière, bouteilles de Marseille, verres à boire de Venise, tournebroche d'Allemagne et coutellerie d'argent, appartiennent assurément à leurs univers d'origine. Les inventaires témoignent aussi de l'adoption de contenants, de termes et de pratiques typiques de leur terre d'accueil et dont ils ont une bonne connaissance. Cette dernière révèle une « orientalisation » nécessaire et toute relative des intérieurs des Français de Larnaka qui achètent une part au moins de leurs biens dans l'Empire ottoman où ils résident, travaillent et voyagent⁴⁹⁹. Ces inventaires corroborent semble-t-il ce que constatait déjà Hélène Desmet-Grégoire à savoir que « Pour les Européens au Levant, les objets utilisés couramment par les Orientaux ne présentaient aucun intérêt pour la connaissance de cette société ; ils s'en accommodaient en s'y adaptant au mieux⁵⁰⁰ ». Nous sommes tentés de croire qu'à la façon des expatriés aujourd'hui, les membres de la *nation française* emportent avec eux à Chypre une partie des biens domestiques qu'ils possèdent en France. En 1770, Jean Sauvaire, à Coron, fait même venir de France des planches de bois pour consolider le plancher de sa maison ainsi que des châssis de fenêtres vitrés. Il prend soin par ailleurs de conserver les caisses dans lesquelles ont été transportés depuis la France ses tableaux afin de les réutiliser pour le retour⁵⁰¹. Dans ces maisons de Larnaka agencées au dernier goût, l'Orient et l'Occident coexistent selon des ratios déséquilibrés et on ne peut guère parler d'une acculturation des Français à Chypre, tout au plus d'une acclimatation toute nécessaire.

Ce monde des objets, hétéroclite et pittoresque, découvert grâce aux chanceliers de la *nation française* et, dans une moindre mesure, aux fouilles archéologiques, révèlent plus sur la France et sur l'Europe que sur l'Orient. Entre statistique et anecdotique, les inventaires après décès établis à Larnaka dévoilent l'homme derrière l'objet, montrent le « Franc » derrière la poissonnière, la fourchette et la boîte à perruque, mais exposent aussi les règles de bienséance que doivent respecter diplomates et marchands en offrant à leurs hôtes locaux « la liqueur de café », les prunes de Brignoles, les pains de sucre pour le *şerbet* et les pipes. « L'Orient des Provençaux⁵⁰² » est celui des affaires et de la diplomatie, il est caractérisé par des relations tumultueuses ou paisibles mais toujours intéressées avec l'Empire cependant, tel qu'il apparaît dans les documents de Larnaka, c'est aussi celui de contacts culturels, de la rencontre avec l'autre, sans qu'il existe pour autant de véritables rapprochements.

⁴⁹⁶ PDL, II, p. 284, 288.

⁴⁹⁷ Ces termes renvoient à Antalya sur la côte de Caramanie, c'est-à-dire l'émirat de Karaman. PDL, I, p. 253, 277 ; II, p. 281, 295, 308 ; IV, p. 309.

⁴⁹⁸ PDL, I, p. 272 ; II, p. 295 ; V, p. 308, 328. On retrouve ce type de mobilier parmi les biens d'un marchand hollandais d'Ankara en 1740. Cornelissen, « The Trials and Tribulations of a Dutch Merchant », p. 635.

⁴⁹⁹ Notons la présence de quelques textiles et vêtements orientaux : « un drap à la grecque » une « estoffe d'Alep » et des toiles et des mouchoirs d'Alexandrie ainsi que des caftans, des dolmans ou « un manteau du país dit yamorluk avec son capuchon », « un bonnet piqué de Tripoly et de Sirie ». PDL, I, p. 252, 265, 267, 274 ; II, p. 280, 281, 289, 299, 318 ; III, p. 316 ; V, p. 325 ; VI, p. 239, 271, 309, 310.

⁵⁰⁰ Desmet-Grégoire, *in L'Orient des Provençaux*, p. 47.

⁵⁰¹ Faroqhi, « Representing France ».

⁵⁰² Titre d'une série d'expositions organisée à Marseille entre novembre 1982 et février 1983 pour rappeler la place occupée par Marseille dans les relations entre la France et le Levant.

Bibliographie

- Abel (Véronique), Bouiron (Marc), Parent (Florence) dir., *Fouilles à Marseille. Objets quotidiens médiévaux et modernes*, Arles, Errance, 2014.
- Akalin (Şebnem), Yilmaz Bilgi (Hülya), *Delights of Kütahya, Kütahya Tiles and Pottery in the Suna & İnan Kırac Collection*, Istanbul, Suna & İnan Kırac Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü, 1997.
- Amouric (Henri), « Concurrences ? Faïences provençales et faïences étrangères au XVIII^e siècle », in *La Faïence à Marseille au XVIII^e siècle. La manufacture de la veuve Perrin*, catalogue d'exposition, Marseille, Musée de Marseille, 1990, p. 82-92.
- Amouric (Henri), « Pise toujours ! », in *Goût d'Italie (Un). Céramiques et céramistes italiens en Provence du Moyen Âge au XX^e siècle*, Aubagne, Narration, 1993, p. 72-73.
- Amouric (Henri), Argueyrolles (Laurence), Vallauri (Lucy), *Biot. Jarres, terrailles et fontaines, XVI^e-XX^e siècles*, Vence, Association Arezzo, 2006.
- Amouric (Henri), Richez (Florence), Vallauri (Lucy), *Vingt mille pots sous les mers*, Aix-en-Provence, Édisud, 1999.
- Amouric (Henri), Vallauri (Lucy), « Nouvelles découvertes ligures dans les fouilles terrestres et subaquatiques en Provence du Moyen Âge à la Renaissance », in Pessa (Loredana) éd., *Le Ceramiche Liguri*, Milan, Silvana, 2005, p. 29-38.
- Amouric (Henri), Vallauri (Lucy), *Voyages et métamorphoses de la jarre*, Aubagne, Lucie Éditions, 2005.
- Amouric (Henri), Vallauri (Lucy), « La vie de château d'un vaisselier : Roquevaire près Marseille, 1593 », in Gonçalves (Maria José), Gómez-Martinez (Susana) éd., *Actas do Congresso Internacional A Cerâmica Medieval no Mediterrâneo, Silves, 22-27 octobre 2012*, Silves, Silves câmara municipal, 2015, p. 215-228.
- Amouric (Henri), Vallauri (Lucy), Vayssettes (Jean-Louis), *Poteries d'eaux. Les eaux de la terre, du corps et du ciel*, Aubagne, Lucie Éditions, 2008.
- Amouric (Henri), Vallauri (Lucy), Vayssettes (Jean-Louis), *Terres de feu, de lumière et de songes... dans le Midi français X^e-XX^e siècles*, Aubagne, Lucie Éditions, 2009.
- Anastassiadou (Meropi), *Salonique, 1830-1912. Une ville ottomane à l'âge des Réformes*, Leyde, Brill, 1997.
- And (Metin), *Ottoman Figurative Arts 2: Bazaar Painters*, Istanbul, Yapı ve Kredi Yayınları, 2019.
- Arminjon (Catherine), Blondel (Nicole), *Objets civils et domestiques. Vocabulaire typologique*, Paris, Imprimerie nationale, 2006.
- Artan (Tülay), « Eighteenth-Century Princesses as Collectors: Chinese and European Porcelains in the Topkapı Palace Museum », *Ars Orientalis* 39, 2010, p. 113-147.
- Arvieux (Laurent d'), *Mémoires du chevalier d'Arvieux, envoyé extraordinaire du Roy à la Porte, consul d'Alep, d'Alger, de Tripoli et autres Échelles du Levant*, I, Paris, 1735.
- Aslanapa (Oktay), Yetkin (Şerare), Altun (Ara), *The Iznik Tile Kiln Excavations (The Second Round: 1981-1988)*, Ankara, The Historical Research Foundation, 1989.
- Atasoy (Nuhur), Raby (Julian), *Iznik. La poterie en Turquie ottomane*, Paris, Le Chêne, 1990.
- Audiger (Nicolas), *La Maison réglée et l'art de diriger la maison*, Amsterdam, P. Marri, 1697.
- Avril (Joseph-Toussaint), *Dictionnaire Provençal-Français*, Genève-Paris, 1982.
- Baram (Uzi), « Notes on the Preliminary Typologies of Production and Chronology for the Clay Tobacco Pipes of Cyprus », *RDAC* 1995, p. 299-309.
- Baumgartner (Erwin), *Reflets de Venise, Gläser des 16. und 17. Jahrhunderts in Schweizer Sammlungen, Verres des XVI^e et XVII^e siècles de collections suisses*, Romont, Publications du Vitrocentre, Berne, Peter Lang, 2015.

- Beltrán de Heredia Bercero (Julia), « Génova y las importaciones de mayólica ligure en Barcelona : los testimonios arqueológicos y las fuentes documentales », in Pessa (Loredana), Ramagli (Paolo) éd., *Terre Genovesi. Ceramica a Genova tra Medioevo e Rinascimento*, Gênes, De Ferrari Editore, 2010, p. 11-16.
- Beltrán de Heredia Bercero (Julia), Miró i Alaix (Núria), *The Ceramics Trade in Barcelona in the 16th-17th Centuries*, Barcelone, Museu d'història de Barcelona, 2010.
- Berti (Federico), *Storia della Ceramica di Montelupo. Uomini e fornaci in un centro di produzione dal XIV al XVIII secolo, Volume secondo. Le ceramiche da mensa dal 1480 alla fine del XVIII secolo*, Montelupo, Aedo, 1998.
- Berti (Graziella), « Ingobbiate e graffite di area pisana fin XVI-XVII secolo », *Atti XXVII Convegno Internazionale della Ceramica* 1994, p. 355-392.
- Berti (Graziella), Tongiorgi (Erica), « Aspetti della produzione pisana di ceramica ingobbiate », *Archeologia Medievale* IX, 1982, p. 141-174.
- Bojani (Gian Carlo), *Per una Storia della Ceramica di Faenza. Materiali dalle Mura del Portello*, I, Faenza, 1997.
- Bouquet (Olivier), « Un grand vizir dans sa maison. Édition de trois inventaires après décès (1785) », *Turcica* 47, 2016, p. 185-234.
- Carswell (John), *Kütahya Tiles and Pottery from the Armenian Cathedral of St. James*, II, Londres, Oxford Clarendon Press, 1972.
- Carswell (John), Dowsett (James Franck), *Kütahya Tiles and Pottery from the Armenian Cathedral of St. James*, I, Oxford Clarendon Press, 1972.
- Carswell (John), *Chinese Ceramics in the Sadberk Hanım Museum*, Istanbul, Sadberk Hanım Museum Publications, 1995.
- Charles-Roux (Edmonde), « L'Orient des Provençaux, un héritage sans lendemain ? », entretien avec T. Fabre et B. Millet, *La Pensée de Midi* 1, 2000/1, p. 100-103.
- Cobham (Claude Delaval), *Excerpta Cypria*, Cambridge, University Press, 1908.
- Cornelissen (Marloes), « The Trials and Tribulations of a Dutch Merchant in Istanbul: Auctions at the Dutch Embassy in the Eighteenth-Century Ottoman Capital », in Emecem (Feridun M.), Akyıldız (Ali), Gürkan (Emrah Safa) éd., *Osmanlı İstanbulu III: III. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu Bildirileri, İstanbul, 25-26 Mayıs 2015*, Istanbul, Istanbul 29 Mayıs Üniversitesi Yayınları, 2015, p. 623-650.
- Daumalin (Xavier), Girard (Nicoke), Raveux (Olivier) dir., *Du Savon à la puce. L'industrie marseillaise du XVII^e siècle à nos jours*, Marseille, Éditions Jeanne Laffitte, 2003.
- Déjean (M.), *Traité raisonné de la distillation ou la distillation réduite en principes, avec un traité des odeurs*, Paris, 1778.
- Deschamps (Émile), *Au pays d'Aphrodite. Chypre carnet d'un voyageur*, Paris, 1898.
- Desmet-Grégoire (Hélène), *Le Divan magique. L'Orient turc en France au XVIII^e siècle*, Paris, L'Harmattan, 1980.
- Desmet-Grégoire (Hélène), in *L'Orient des Provençaux : Orient réel et mythique*, catalogue d'exposition au musée Borély, Marseille, Imprimerie municipale, 1982, p. 45-48.
- Desmet-Grégoire (Hélène), « Origine et évolution des objets du café à Marseille aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Provence Historique* 151, 1988, p. 69-87.
- Desmet-Grégoire (Hélène), *Les Objets du café*, Paris, Presses du CNRS, 1989.
- Desnuelle (Marguerite), *La Faïence à Marseille au XVII^e siècle, Saint-Jean-du-Désert*, Aubanel, Avignon, 1984.
- Diderot (Denis), Alembert (Jean d') dir., *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, 1756, 17 vol.
- Du Plat Taylor (Joan), Megaw (Arthur Hubert Stanley) « Cypriot Medieval Glazed Pottery. Notes for a Preliminary Classification », *RDAC* 1937-1939, 1951, p. 1-13.

- Dyâb (Hanna), *D'Alep à Paris. Les Pérégrinations d'un jeune syrien au temps de Louis XIV*, Fahmé-Thiéry (Paule), Heyberger (Bernard), Lentin (Jérôme) éd., Arles, Actes Sud, 2015.
- Eldem (Sedad Hakkı), *Türk Evi Osmanlı Dönemi – Turkish Houses Ottoman Period*, vol. I-III, Türkiye Anıt Çevre Turizm Değerlerini Koruma Vakfı 1984.
- Erdoğan (Ayşe), *Türk Kavehsinin Beşyüz Yıllık Öyküsü*, Ankara, Yedigün Gazetesi, 2015.
- Establet (Colette), « Les intérieurs damascains au début du XVIII^e siècle... sous bénéfice d'inventaire », in Panzac (Daniel) dir., *Les Villes dans l'Empire ottoman : activités et sociétés*, II, Paris, CNRS-Éditions, 1994, p. 15-46.
- Establet (Colette), Pascual (Jean-Paul), *Ultime voyage pour La Mecque. Les inventaires après décès de pèlerins morts à Damas vers 1700*, Damas, IFEAD, 1998.
- Establet (Colette), Pascual (Jean-Paul), « Les inventaires après décès, sources froides d'un monde vivant », *Turcica* 32, 2000, p. 113-143.
- Establet (Colette), Pascual (Jean-Paul), « Café et objets du café dans les inventaires de pèlerins musulmans vers 1700 », in Tuchscherer (Michel) éd., *Le Commerce du café avant l'ère des plantations coloniales. Espaces, réseaux, sociétés (XV^e-XIX^e siècle)*, *Cahier des Annales Islamologiques* 20, 2001, p. 143-151.
- Establet (Colette), Pascual (Jean-Paul), « Cups, Plates and Kitchenware in Late Seventeenth- and Early Eighteenth-Century Damascus », in Faroqhi (Suraiya), Neumann (Christoph K.) éd., *The Illuminated Table, the Prosperous House*, Würzburg, Ergon Verlag, 2003, p. 185-197.
- Establet (Colette), Pascual (Jean-Paul), « Être pauvre, être riche à Damas vers 1700 », in Pascual (Jean-Paul) dir., *Pauvreté et richesse dans le monde musulman méditerranéen*, Paris, Maisonneuve et Larose, 2003, p. 227-253.
- Faïence de Marseille, Saint-Jean-du-Désert*, catalogue d'exposition, Musée Grobet-Labadie, 19 octobre 1985-15 janvier 1986, Marseille, Direction des Musées, 1985.
- Faroqhi (Suraiya), *Men of Modest Substance. House Owners and House Property in Seventeenth-Century Ankara and Kayseri*, Cambridge, Cambridge University Press, 1987.
- Faroqhi (Suraiya), « Representing France in the Eighteenth-Century Ottoman Empire, a Wealthy French Dwelling in the Peloponnesus, 1770 », in Faroqhi (Suraiya), Neumann (Christoph K.) éd., *The Illuminated Table, the Prosperous House*, Würzburg, Ergon Verlag, 2003, p. 255-273.
- Flandrin (Jean-Louis), Montanari (Massimo) dir., *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.
- Fourvières (Xavier de), *Lou Pichot Tresor*, Avignon, Aubanel, 1977.
- François (Véronique), « Éléments pour une biographie des tasses à café dans l'Empire ottoman », *Turcica* 39, 2007, p. 293-320.
- François (Véronique), « European Pottery Imports in Ottoman Bilad al-Sham (18th-19th Centuries): Archaeological Data and Written Sources », in Hitzel (Frédéric) éd., *14th International Congress of Turkish Art Proceedings*, Paris, Collège de France, 2013, p. 317-325.
- François (Véronique), « Des pithoi byzantins aux pitharia chypriotes modernes : permanence des techniques de fabrication et des usages », in Amouric (Henri), François (Véronique), Vallauri (Lucy) éd., *Jarres et grands contenants entre Moyen Âge et époque moderne, Actes du 1^{er} Congrès international thématique de l'AIECM3, Montpellier, 19-21 novembre 2014*, Aix-en-Provence, Lucie Éditions, 2016, p. 163-173.
- François (Véronique), « Circulation des potiers ou des modèles ? Production damascène de vaisselle ottomane “à la manière d'Iznik” », in Bocharov (Sergei), François (Véronique)

- dir., *Glazed Pottery of the Mediterranean and the Black Sea Region 10th-18th centuries*, Kazan, Stratum Publishing House, 2017, p. 217-244.
- François (Véronique), « Fragments d'histoire II : la vaisselle de table et du quotidien à Nicosie au lendemain de la conquête ottomane », *BCH* 141/1, 2017, p. 353-387.
- François (Véronique), « Poteries des fosses dépotoirs du site de l'Archiepiskopi à Nicosie (fin XX^e-XIV^e siècles) : les vestiges d'une production locale sous les Lusignan », *BCH* 141/2, 2017, p. 821-895.
- François (Véronique), Ersoy (Akın), « Fragments d'histoire : la vaisselle de terre dans une maison de Smyrne au XVIII^e siècle », *BCH* 135, 2011, p. 377-419.
- Gabrieli (Smadar), « Towards a Chronology – the Medieval Coarse Ware from the Tomb in Icarus Street, Kato Pafos », *RDAC*, 2008, p. 423-454.
- Gabrieli (Smadar), « Shades of Brown: Regional Differentiation in the Coarse Ware of Medieval Cyprus », in Papanikola-Bakirtzi (Demetra), Coureas (Nikolas) éd., *Cypriot Medieval Ceramics. Reconsideration and New Perspectives*, Nicosie, The Cyprus Research Centre and the A.G. Leventis Foundation, 2014, p. 191-212.
- Georgeon (François), Vatin (Nicolas), Veinstein (Gilles) dir., *Dictionnaire de l'Empire ottoman*, Paris, Fayard, 2015.
- Goût d'Italie (Un). Céramiques et céramistes italiens en Provence du Moyen Âge au XX^e siècle*, Aubagne, Narration, 1993.
- Graf (Bernhard), « Türkische Tabakpeifen "Chibouk" aus Kouklia », *RDAC* 2001, p. 390-396.
- Guéno (Vanessa), « La maison damascène à la fin du XVIII^e siècle d'après un inventaire de biens mobiliers de 1795 », *Bulletin d'Etudes Orientales*, LV, 2003, p. 123-146.
- Hamy (Ernest Théodore), *Rapport sur le développement et l'état actuel des collections ethnographiques appartenant au ministère de l'Instruction publique*, Paris, Delagrave, 1880.
- Hanna (Nelly), « Coffee and Coffee Merchants in Cairo 1580-1630 », in Tuchscherer (Michel) éd., *Le Commerce du café avant l'ère des plantations coloniales. Espaces, réseaux, sociétés (XV^e-XIX^e siècle)*, *Cahier des Annales Islamologiques* 20, 2001, p. 91-101.
- Havard (Henry), *Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration depuis le XII^e siècle jusqu'à nos jours*, Paris, 1881-1890.
- Honorat (Simon Jude), *Dictionnaire Provençal-Français*, Digne, Repos, 1847.
- Ionas (Ioannis), *Traditional Pottery and Potters in Cyprus. The Disappearance of an Ancient Craft Industry in the 19th and 20th Centuries*, Aldershot, Ashgate, 2000.
- Kabdra (Josef), « Poids et mesures employés dans les sandjaks balkaniques aux XVI^e et XVII^e siècles. Contribution à la métrologie ottomane », *Studia Minora Facultatis Philosophicae Universitatis Brunensis*, 1969, p. 103-130.
- Karahasanoğlu (S.), « Challenging the Paradigm of the Tulip Age: the Consumer Behavior of Nevşerhili Damad İbrahim Paşa and his Household », in Akçetin (Elif), Faroqhi (Suraiya), *Living the Good Life. Consumption in the Qing and Ottoman Empires of the Eighteenth Century*, Leyde-Boston, Brill, 2018, p. 134-160.
- Kocabay (Yalçın) éd., *Grand Dictionnaire Turc-Français*, Ankara, Tisamat, 1991.
- La Boullaye-Le-Gouz (François de), *Les Voyages et observations du sieur de la Boullaye-Le-Gouz, gentilhomme angevin*, Paris, 1653.
- La Roque (Jean de), *Traité historique de l'origine & du progrès du café tant dans l'Asie que dans l'Europe*, Paris, 1716.
- Lane (Arthur), *Later Islamic Pottery, Persia, Syria, Egypt, Turkey*, Londres, Faber and Faber, 1971.
- Liger-Belair (Gérard), Rochard (Joël), *Les Vins effervescents*, Paris, Dunod, 2008.

- Mantran (Robert), « Marseille et l'Orient du XVI^e au XVIII^e siècle », in *L'Orient des Provençaux : Orient réel et mythique*, catalogue d'exposition au musée Borély, Marseille, Imprimerie municipale, 1982, p. 19-27.
- Mariti (Giovanni), *Travels in the Island of Cyprus*, Cobham (C.D.) trad., Cambridge, Cambridge University Press, 1909.
- Mariti (Giovanni), *Wines of Cyprus. A Study by Giovanni Mariti Correspondent Member of the Academy of Agricultural Experts of Florence, MDCCLXXII*, Athènes, Nicolas Books, 1984.
- Marty-Dufaut (Josy), *Cuisiniers et ouvrages culinaires du Moyen Âge*, Rennes, Ouest France, 2016.
- Masson (Paul), *Histoire du commerce français dans le Levant au XVII^e siècle*, Paris, Hachette, 1896.
- Masson (Paul), *Histoire du commerce français dans le Levant au XVIII^e siècle*, Paris, Hachette, 1911.
- Mehmed Effendi, *Le Paradis des infidèles. Un ambassadeur ottoman en France sous la Régence*, Veinstein (Gilles) éd., Paris, Maspéro, 2004.
- Milwright (Marcus), « Imported Pottery in Late Ottoman Bilad al-Sham: Preliminary Observations on the Archaeological and Historical Evidence », *Turcica* 40, 2008, p. 121-152.
- Mistral (Frédéric), *Lou Tresor dòu Felibrige, dictionnaire provençal-français*, Pau-en-Biarn, Principi Negue Editor, 2003.
- Mogabgab (Théo), « Excavations and Researches in Famagusta 1937-1939 », *RDAC* 1937-39, 1951, p. 181-190.
- Monconys (Baltazar de), *Voyage en Égypte*, Le Caire, IFAO, 1973.
- Moore Valeri (Anna), « La ceramica marmorizzata in Toscana (1550-1650) », *Azulejos. Rivista di studi ceramici. Produzione, consumo, commercio in età Postclassica*, 2, 2005, p. 187-196.
- Mouradja d'Ohsson (Ignace), *Tableau général de l'Empire othoman, divisé en deux parties dont l'une comprend la législation [religieuse] mahométane, l'autre, l'histoire de l'empire othoman [...] par M. de M*** [Mouradgea] d'Ohsson [...] Tome quatrième, première partie*, Paris : Impr. de Monsieur, 1791.
- Niebuhr (Carstern), *Description de l'Arabie*, Paris, Brunet, 1779.
- Papanikola-Bakirtzi (Demetra), *Mesaioniki Ephyalomeni Keramiki tis Kyprou ta Ergasteria Paphou kai Lapithou [Medieval Glazed Pottery from Cyprus: The Workshops at Paphos and Lapithos]*, Thessalonique, Ekdosi toi idrymatos A.G. Leventi, 1996.
- Pardailhé-Galabrun (Anna), *La Naissance de l'intime, 3000 foyers parisiens XVII^e-XVIII^e siècles*, Paris, PUF, 1988.
- Paris (Robert), *Histoire du commerce de Marseille, V, De 1660 à 1789*, Paris, Plon, 1957.
- Pessa (Loredana) éd., *Le Ceramiche Liguri*, Milan, Silvana, 2005.
- Pitton de Tournefort (Joseph), *Relations d'un voyage au Levant*, Paris, 1718.
- Pitton de Tournefort (Joseph), *Voyage d'un botaniste, I. L'Archipel grec*, Yerasimos (Stéphane) éd., Paris, La Découverte, 1982.
- Pitton de Tournefort (Joseph), *Voyage d'un botaniste, II. La Turquie, la Géorgie, l'Arménie*, Yerasimos (Stéphane) éd., Paris, La Découverte, 1982.
- Pouradier Duteil-Loizidou (Anna) éd., *Consulat de France à Larnaka (1660-1696), Documents inédits pour servir l'histoire de Chypre*, Sources et études de l'histoire de Chypre, LX, tomes I-VI /1660-1710, Centre de recherche scientifique, sources et études de l'histoire de Chypre, Publication du Centre de recherche scientifique de Chypre, Nicosie, 1991-2009 ; I : 1991 ; II : 1995 ; III : 1999 ; V : 2006 ; VI : 2009.

- Redhouse (Sir James William), *A Turkish and English Lexicon*, Constantinople, 1890, réimpression Beyrouth, Librairie du Liban, 1974.
- Richard (Jean), *Le Livre des Remembrances de la Secrète du Royaume de Chypre (1468-1469)*, Nicosie, Centre de recherches scientifiques, 1983.
- Rizopoulou-Egoumenidou (Euphrosyne), « Nicosia under Ottoman Rule 1570-1878, Part II », in Michaelidis (Dimitrios) éd., *Historic Nicosia*, Nicosie, Rimal Publications, 2012, p. 267-322.
- Samancı (Özge), *La Cuisine d'Istanbul au XIX^e siècle*, Rennes, PUR, 2015.
- Savary de Bruslons (Jacques), *Dictionnaire universel du commerce*, IV, Copenhague, 1760.
- Serra (Laurence), *Le Verre comme mode d'emballage en Provence à l'époque moderne et contemporaine. Industrie, productions, commerce (1720-1920)*, Thèse de doctorat, Aix Marseille Université, 2011.
- Simpson (St John), « An Ordeal with a Pipe: Changing Attitudes to Smoking in the Near East during the 17th-18th Centuries », *Society for Clay Pipes Research* 47, 1995, p. 17-22.
- Soustiel (Laure), *Splendeurs de la céramique ottomane du XVI^e au XIX^e siècle*, Istanbul, Vehbi Koç Vakfi, 2000.
- Stern (Edna), *Akko I. The 1991-1998 Excavations. The Crusader-Period Pottery, Part I: Text*, Jérusalem, Israel Antiquities Authority, 2012.
- Tite (Michael), « The Technological Relationship between Islamic and Chinese Glazed Ceramics prior to the 16th Century AD », in *Extraits du Colloque de la Société Française d'Étude la Céramique Orientale, Chine-Méditerranée, Routes et échanges de la céramique avant le XVI^e siècle*, Paris, musée Guimet, 26-27 novembre 2004, p. 36.
- Van den Bossche (Willy), *Antique Glass Bottles. Their History and Evolution (1500-1850)*, Woodbridge, ACC Art Books, 2001.
- Wartburg (Marie-Louise von), « Types of Imported Table Ware at Kouklia in the Ottoman Period », *RDAC* 2001, p. 361-389.
- Wartburg (Marie-Louise von), « Vestigia Leonis. Ceramica d'origine veneziana e norditaliana rinvenuta a Cipro », *Cahier du Centre d'Études Chypriote* 43, 2013, p. 523-549.
- Yılmaz (Yıldız), « Cutting a Fine Figure among Pots and Pans: Aghas of the Sultan's Harem in the Eighteenth Century », in Akçetin (Elif), Faroqhi (Suraiya), *Living the Good Life. Consumption in the Qing and Ottoman Empires of the Eighteenth Century*, Leyde-Boston, Brill, 2018, p. 113-133.