

Si vous citez tout ou partie d'un article, pensez à citer l'auteur et l'ouvrage:

ATTIA Nicolas, «Cuisiner et manger au château : la céramique du Fort-Freinet.»,
Freinet, Pays des Maures, n°18, 2022, p. 5-34.

Freinet

Pays des Maures



Conservatoire du Patrimoine du Freinet

■ n° 18 ■ 2022

Cuisiner et manger au château : la céramique du Fort-Freinet

*Freinet,
pays des Maures*
■ n° 18, 2022,
Conservatoire
du Patrimoine
du Freinet,
La Garde-Freinet
(Var)

1. Le contexte historique

Le site du Fort-Freinet se trouve sur la commune de La Garde-Freinet au cœur du massif des Maures. Cette chaîne de montagnes au relief assez marqué, s'étend sur une soixantaine de kilomètres de Hyères à Fréjus. Elle est bordée au sud par la mer Méditerranée et au nord par la plaine de Vidauban. Cette région, d'apparence austère et isolée, est en réalité reliée à la Provence par d'anciennes voies antiques dont l'entretien et l'utilisation ont perduré tout au long de la période médiévale, et elle est dynamisée par des activités économiques variées comme l'élevage des ovins et des caprins, la culture des céréales (froment, seigle, orge, avoine) et de la vigne, l'exploitation sylvicole et minière¹.

Le château du Fort-Freinet est, selon toute vraisemblance, créé vers la fin du XII^e s.^A, à l'occasion d'une réorganisation des territoires et des pôles d'habitats préexistants. Il se voit attribuer la totalité du territoire de Miraval, aussi appelé Miravaux, et les 2/3 de la Moure². L'étude céramologique réalisée par Michelle Berre montre que le *castrum*^B de Miraval, perché sur la colline de Miremer au sud du village actuel de la Garde-Freinet, est occupé à partir du milieu du XII^e s. Le site du Fort-Freinet est un dédoublement de celui de Miraval avec lequel il cohabite jusqu'à la fin du XIV^e s. La première mention écrite du *castrum de Gardia* apparaît dans l'*Enquête sur les droits et revenus de Charles I^{er} d'Anjou* en 1246-1252³. Au XIII^e s., et apparemment jusqu'au début du siècle suivant, le *castrum* est régi par plusieurs pouvoirs dont celui de la famille des Irat, descendant des vicomtes de Marseille⁴ et le chapitre de la collégiale de Pignans auquel une lettre patente émise par le comte Raimond Bérenger V, en 1234, attribue des biens fonciers sur le territoire⁵. Différents seigneurs laïcs ou ecclésiastiques exercent et partagent alors leurs droits sur un même espace.

Nicolas ATTIA,
Direction
Archéologie et
Muséum de la ville
d'Aix-en-Provence ;
membre associé,
Aix-Marseille
Université, CNRS,
LA3M, Aix-en-
Provence, France.

A. Cette datation est corroborée par l'étude des mobiliers métallique (Thuaudet 2017) et céramique (Attia 2021a).

B. Le mot *castrum* est un terme latin renvoyant à une résidence seigneuriale, à un village lié à cette résidence ou à un territoire et aux droits qui y sont afférents.

Au début du XIV^e s., le site compte 35 feux⁶, soit 140 à 175 habitants si on considère qu'un feu fiscal équivaut à 4 ou 5 personnes. Il faudrait cependant revoir ce chiffre à la hausse car ce type de recensement ne prend en compte que les personnes imposables, excluant donc la noblesse, le clergé, les indigents, etc. À la fin du siècle, nous savons, par un acte d'affranchissement daté du 6 juin 1394, que le *castrum de Gardia* commence à être délaissé. On assiste au glissement progressif de sa population vers le pied de l'éperon rocheux et à l'établissement d'un bourg à l'origine du village actuel.

La Garde, possession de Jean de Pontevès, seigneur issu d'un puissant lignage provençal originaire de Bargème⁷, est alors constituée de deux pôles : le château et son village fortifié d'une part et le bourg d'autre part où les maisons sont sans doute regroupées au nord de l'église paroissiale et du cimetière. L'organisation de l'espace villageois est toujours perceptible à travers l'analyse du cadastre de 1613⁸. Dès 1490, l'habitat perché est abandonné et la majorité de la population est établie en contrebas. La dernière mention de la fréquentation du site correspond au passage d'une bande armée qui s'y retranche durant quelques mois lors des guerres de Religion. En 1589, le maréchal de La Valette ordonne la destruction du *castrum*, sans que nous ayons la certitude de son exécution.

2. L'histoire des recherches

Le site archéologique a fait l'objet de deux séries de campagnes de fouilles ; l'une de 1965 à 1966, dirigée par Jean Lacam et la seconde de 1979 à 1989, sous l'égide de Philippe Sénac. Ces investigations étaient motivées par la recherche de l'occupation sarrasine du haut Moyen-Âge connue sous l'appellation de *Fraxinetum*. En définitive, aucune découverte n'abonde en ce sens, mettant un terme aux travaux de terrain. Cependant, nos connaissances historiques sur le site et sa région se sont progressivement étoffées notamment grâce aux travaux d'Elisabeth Sauze^C. En 2004, une campagne de relevés topographiques, réalisée par le Centre Archéologique du Var, a permis de dresser un plan précis du site et de recenser des structures supplémentaires. Les premières études du matériel céramique remontent au début des années 1980. Lors de leurs visites, Gabrielle Démians d'Archimbaud, professeure à l'Université d'Aix-en-Provence, directrice du Laboratoire d'Archéologie Médiévale en Méditerranée (LAMM) et Lucy Vallauri, ingénieure au CNRS, basée à Aix-en-Provence, ont confirmé l'absence de tout mobilier islamique du haut Moyen-Âge et réalisé des prélèvements pour les soumettre à des analyses archéométriques^D réalisées par Maurice Picon, directeur du Laboratoire de céramologie de Lyon, Maison de l'Orient⁹. Une reprise progressive du mobilier céramique a été amorcée par Laurent Boudinot et Lucy Vallauri dès 2013. En 2017, le mobilier métallique exhumé lors des fouilles

C. Lire entre autre : Sauze 1986, Sauze 2000, Sauze 2005 et Sauze 2018.

D. L'archéométrie est une discipline scientifique qui utilise des méthodes physiques et chimiques pour classer les compositions d'argiles, déterminer l'origine des céramiques et interpréter les données archéologiques.

a fait l'objet d'une étude réalisée par Olivier Thuaudet¹⁰, à laquelle succède, en 2021, une analyse exhaustive du mobilier céramique conduite durant 10 mois par l'auteur de l'article¹¹, dont les résultats sont en cours de publication dans la revue annuelle du *Bulletin Archéologique de Provence*.

3. Le corpus étudié

La collection de céramiques provient pour l'essentiel des fouilles de Philippe Sénac et de Jean Lacam. Elle est complétée par le matériel issu des diverses prospections et ramassages qui ont été effectués sur et autour du site.

L'état sanitaire de la collection n'est pas très bon. En effet, les tessons sont fragmentés, poussiéreux et leurs surfaces sont altérées par l'acidité du milieu d'enfouissement et elles sont souvent polluées par les particules de mica naturellement présentes dans le sédiment. L'absence d'une réelle méthode d'enregistrement stratigraphique lors des fouilles et la déconnexion du mobilier et des contextes archéologiques sont les principales difficultés de l'étude. Toute analyse spatiale et chronologique de la céramique est rendue impossible par ce fait.

Le mobilier céramique a fait l'objet de tris, de remontages et d'un comptage. Il s'agit là sans doute de l'un des exercices les plus délicats en céramologie (spécialité de l'archéologie consistant en l'étude du mobilier en terre cuite). Le NR, pour Nombre de Restes, reste la méthode la plus fiable et la plus objective. Il s'agit de dénombrer chaque fragment un à un. Le NMI, pour Nombre Minimum d'Individus, est une estimation du nombre minimum d'objets possible. Ce type de comptage a pour rôle de nuancer le précédent. D'autres techniques de comptage plus complexes existent, mais n'étant pas utilisées dans cette étude, nous n'entrerons pas dans le détail. Les données quantitatives ainsi acquises ont été consignées sur un inventaire papier pour être ensuite retranscrites dans un tableau Excel. La datation des objets s'est exclusivement faite par comparaison avec le mobilier provenant d'autres sites. Un travail d'identification, d'observation à la loupe binoculaire et de description des pâtes^E a été réalisé, permettant ainsi d'établir des groupes en vue d'analyses plus poussées. Ce travail s'accompagne d'un tessonnier^F et d'une documentation graphique et photographique.

Le lot totalise 11 246 tessons, dont 106 fragments protohistoriques (0,9 %) et 24 fragments antiques (0,2 %), tous exclus de l'étude car ne provenant pas du site. On compte par ailleurs 10 571 tessons médiévaux (94 %), 86 tessons modernes (0,8 %), 218 tuiles (1,9 %), 24 fragments de torchis (0,21 %) et 217 indéterminés (1,9 %) (fig. 1). Seul le mobilier médiéval sera traité ici.

E. Le terme « pâte » renvoie à un état de la matière : l'argile cuite. Son étude communique de précieuses informations quant à sa provenance, sa nature et ses caractéristiques intrinsèques.

F. Le tessonnier, qui peut se présenter sous diverses formes (classeurs, meuble à tiroirs, tableau Excel, etc.), est une base de données qui regroupe les échantillons de pâtes en vue de leur observation, de leur description et de leur classement.

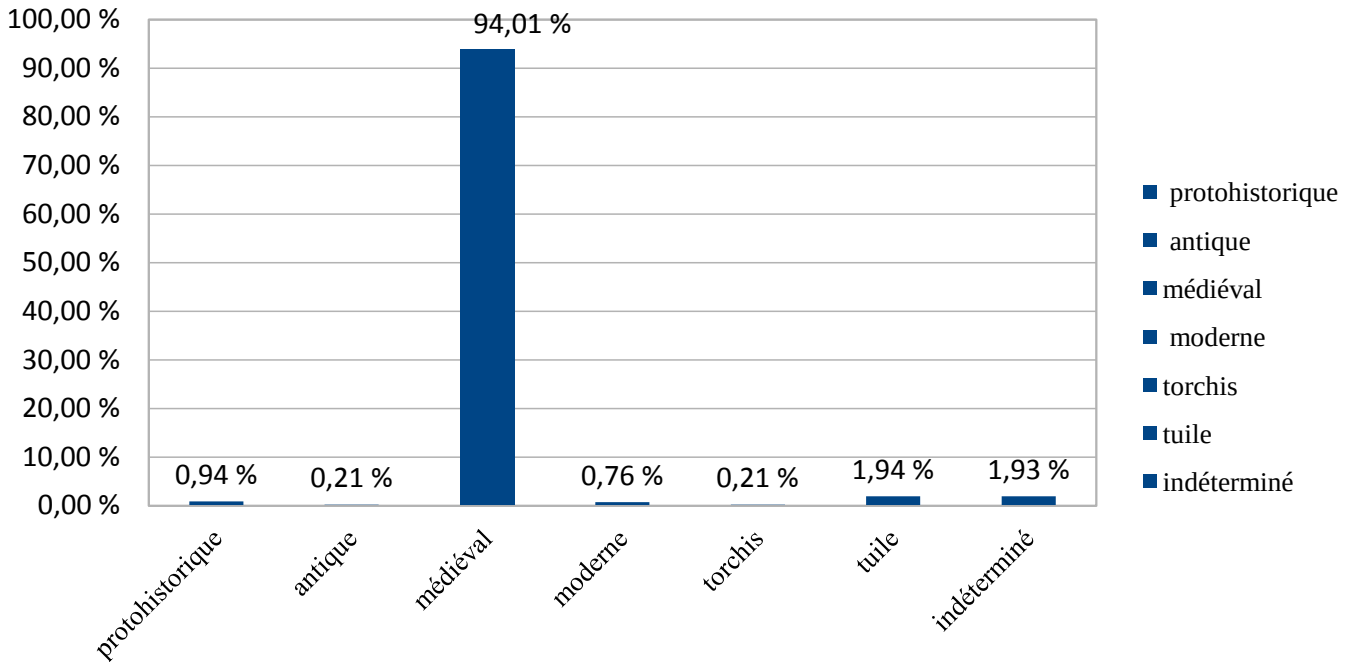


Fig. 1 : diagramme de répartition du mobilier par période et par type.

G. La céramique est un élément important pour le fouilleur, car elle permet d'apporter des datations aux couches archéologiques. En effet, ce type de mobilier évolue dans le temps et suit les modes à l'image des vêtements, des bijoux, etc. archéologiques.

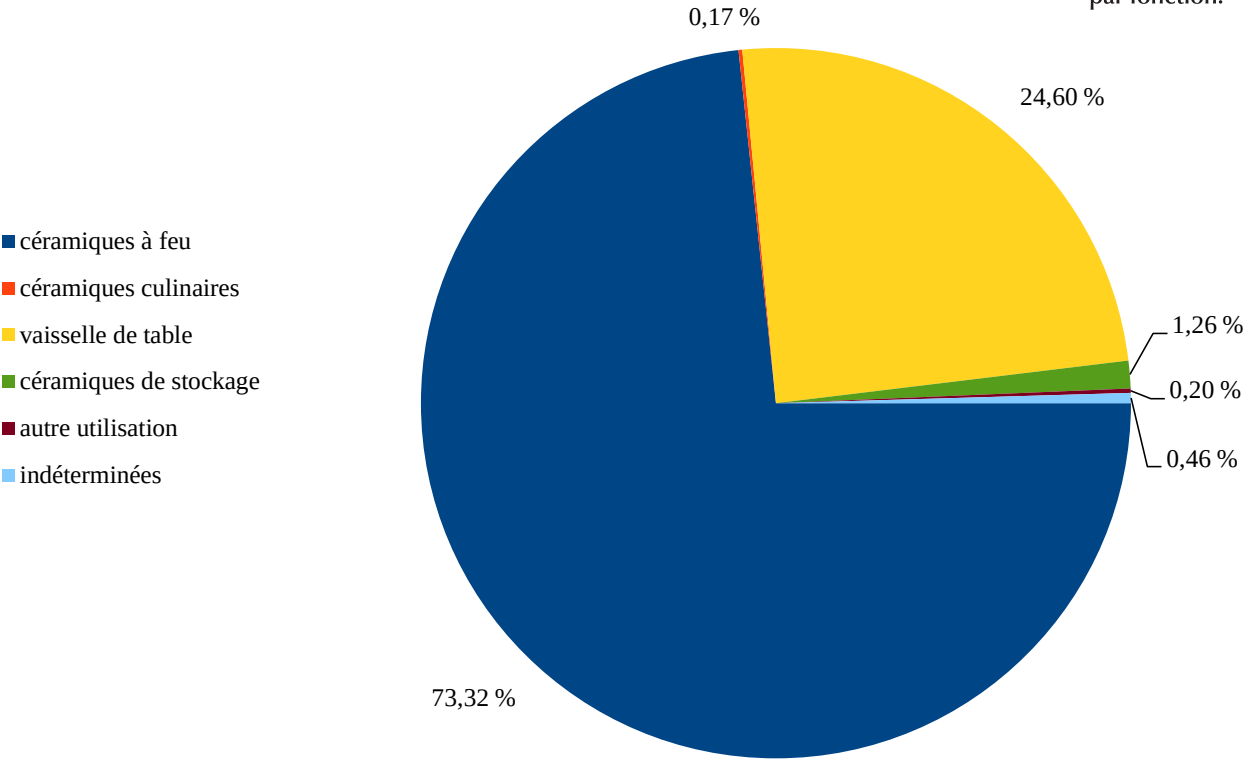
Le matériel céramique est avant tout constitué de vaisselle, c'est donc par le prisme des pratiques alimentaires que nous aborderons cette collection. Durant le premier Moyen-Âge (milieu VII^e/VIII^e – fin X^e/XI^e s.) et jusqu'à la fin du XII^e s., l'*instrumentum* en terre cuite est composé de divers types de pots auxquels s'ajoutent à la fin du XI^e s. les pégaus. Les formes ouvertes comme les coupes ou les écuelles sont rares. À partir du XIII^e s., le mobilier se diversifie donnant au cuisinier la possibilité de réaliser des cuissons plus complexes¹². La table se pare de nouveaux ustensiles liés à l'exposition, la distribution et la consommation des mets et boissons (pichets, coupes, écuelles, etc.). Cette évolution témoigne d'un changement dans l'alimentation, dans les manières de table et dans les mentalités ; la cuisine au sens large étant un fort marqueur culturel¹³. Le mobilier céramique mis au jour au Fort-Freinet a été classé en cinq catégories : la céramique à feu, la céramique liée aux préparations culinaires, la vaisselle de table, la céramique de stockage et enfin les terres cuites renvoyant à d'autres fonctions (ex : artisanat, éclairage). Ce lot, en plus d'apporter des éléments de datation^G, permet d'entrevoir le quotidien des populations occupant le *castrum* de la fin XII^e au XV^e s.

4. Les céramiques culinaires à feu

Les céramiques culinaires à feu sont pour la plupart confectionnées dans des argiles réfractaires, c'est-à-dire résistantes aux chocs thermiques. Au Fort-Freinet, elles représentent 73,3 % du lot (fig. 2). En Provence, à partir du milieu du XIII^e s., les ustensiles de cuisine en terre, auparavant de couleur grise ou brune et dépourvus de revêtement, commencent à être revêtus d'une glaçure^H verte, jaune ou brune interne ayant pour rôle d'imperméabiliser les surfaces et d'en faciliter le nettoyage¹⁴. Dans la maison médiévale, la cuisine se fait la plupart du temps sur une plaque d'argile, parfois délimitée par des pierres, située dans la pièce à vivre¹⁵. En effet, la cuisine en tant qu'espace domestique dédié à une activité spécifique, est, jusqu'au milieu du XIV^e s., tout comme la cheminée, l'apanage de l'élite et des milieux les plus aisés¹⁶. Comme le figurent les manuscrits des XIV^e s. et XV^e s., on cuisine debout, penché au-dessus de l'âtre, assis sur un tabouret ou accroupi, en comptant les temps de cuisson un chapelet à la main.

H. La glaçure est un revêtement vitrifié confectionné à base d'oxyde de plomb, de silice (fritte de verre) et d'oxyde colorant dilués dans l'eau (Picon, Thiriot, Vallauri 1995).

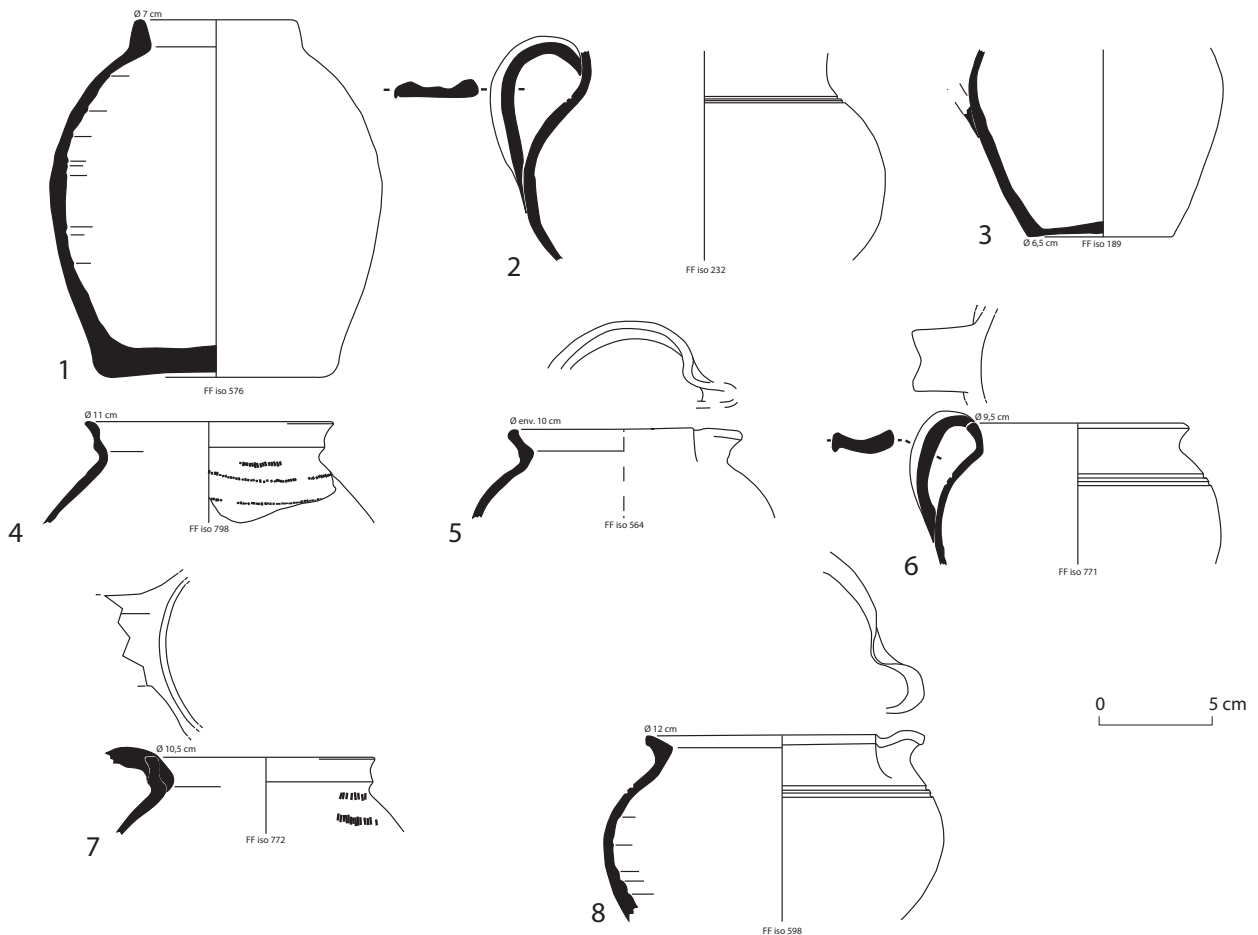
Fig. 2 : diagramme de répartition du mobilier par fonction.



4.1 Les pots

Le site du Fort-Freinet a livré quelques éléments se rattachant à des pots globulaires en pâte grise ou rouge locale et un pot modelé (fig. 3, n°1). Ce dernier est de forme trapue, haut de 16 cm pour 15 cm de diamètre avec une ouverture réduite de 7 cm. L'absence d'anse et le fond convexe ne devait pas faciliter la manipulation de l'objet sur le foyer. Ces formes simples mais fonctionnelles sont héritées du premier Moyen-Âge. D'une capacité moyenne de 4 à 10 litres, elles sont destinées à la cuisson des soupes, des bouillies, des semi-liquides, des ragoûts et autres préparations longuement mijotées¹⁷. Elles peuvent aussi servir au stockage et à la conservation sur une courte durée des produits secs (fruits, légumes, graines). On pourrait alors les imaginer posées sur un coffre, une étagère ou dans une niche murale. Ces récipients multifonctionnels tendent à être peu à peu remplacés par les pégaus.

Fig. 3 : la céramique à feu : pots et pégaus.



1 : pot en céramique modelé - 2 : pégauf type Uzège - 3 : pégauf type Ollières en pâte grise - 4-8 : pégaus locaux (?).

4.2 Les pégaus

Le pégau apparaît en Provence à fin XI^e s. et perdure tout au long du second Moyen-Âge. Ce mot désigne une poterie façonnée au tour. Globulaire dans un premier temps, puis piriforme, elle est dotée d'une anse verticale accrochée à mi-panse et sur le rebord, facilitant ainsi sa manipulation (fig. 3, n°6). Le potier peut y marquer un bec verseur (bec pincé) (fig. 3, n°5 et 8). Le fond est légèrement bombé ou plat¹⁸. Cet ustensile de terre d'une contenance d'environ un litre était poussé contre les braises comme le montrent les traces de feu situées à l'opposé de l'anse. Cela permettait de cuire ou réchauffer à « feu doux » des rations individuelles et de faire mijoter des sauces d'accompagnement (à base de vin, de crème, de bière, etc.). Il est possible que les pégaus aient aussi servi à stocker des denrées solides ou des liquides¹⁹.

Au Fort-Freinet, ils sont assez nombreux. L'étude a fait ressortir la variété des formes (bord simple, en bandeau ou en poulie), des décors (stries, à la roulette, etc.) et des gabarits (fig. 3, n°2-8). Ces différences sont des marqueurs chronologiques et n'influent d'ordinaire en rien sur le mode et les gestes d'utilisation de ces céramiques. Seule la présence d'un bec facilite l'écoulement des liquides.

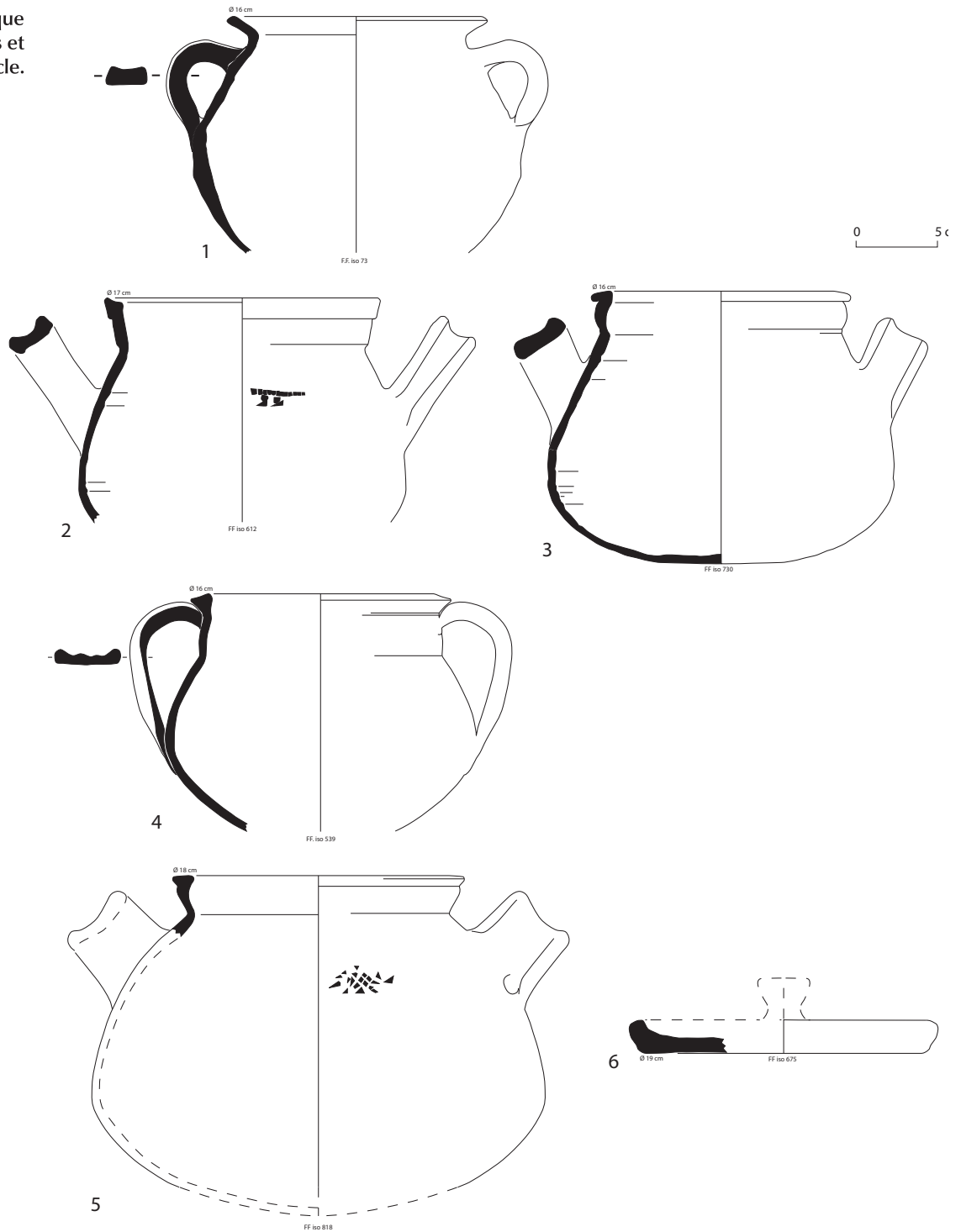
4.3 Les marmites

La marmite, distinguée dans les textes médiévaux sous le terme d'*olla*, apparaît à la fin du XII^e s. De profil globulaire, elle est dotée d'une large ouverture permettant de surveiller et d'intervenir aisément sur les préparations en cours de cuisson²⁰. Le fond bombé permet une répartition optimum de la chaleur du foyer et les deux anses larges, diamétralement opposées et horizontales, favorisent la préhension de l'objet même plein et chaud. (fig. 4, n°2-3 et 5) À partir de la fin XIII^e-début XIV^e s, les potiers optent pour la fabrication de marmites à anses verticales (fig. 4, n°4). Cette nouvelle disposition des anses offre peut-être plus de résistance lors de la manipulation hors du feu, mais peut aussi témoigner d'un changement du mode de suspension²¹. La marmite, placée au-dessus du foyer sur un trépied en métal ou en terre, est un complément au chaudron métallique (fer, cuivre, étain ou fonte à partir du XV^e s.) suspendu, lui, à une crémaillère²². D'une capacité moyenne de 6 à 11 litres, elle était dévolue à la confection des rations collectives. Le cuisinier y réalisait sans doute des cuissons bouillies (blanc manger, bouillon clair, brouet¹, potage) dans des fonds liquides (eau, vin, vinaigre, verjus, lait, lait d'amande), mijotées, voire à l'étouffée²³ associant légumineuses (pois, fèves, féveroles, lentilles, etc.), légumes (gourdes, échalotes, aubergines¹, etc.), fruits frais, secs ou sauvages, céréales et à l'occasion viande, œuf ou poisson selon les moyens, les moments de l'année et la disponibilité des denrées²⁴.

I. Blanc manger : accompagnement réalisé à base de bouillie gélifiée de viande blanche ; bouillon clair : type de bouillon de légumes ; brouet : plat mélangeant bouillon, légumes et féculents ; verjus : sauce acide à base de jus de raisin vert ; féveroles : légumineuse appartenant à la même espèce que la fève ; gourde : aussi appelée calebasse, il s'agit d'un cucurbitacée de couleur verte bien connu au Moyen-Âge.

J. L'aubergine, comme l'échalote ou le blé noir, ont été introduit en Provence et en France avec les croisades, au début du XII^e s. Ces aliments sont connus dès le X^e s. en *Al-Andalus*, en Sicile ou en Italie, points de contact entre les différentes sphères culturelles de la Méditerranée.

Fig. 4 : la céramique
à feu : marmites et
couvercle.



1 : marmite en céramique modelée ; 2-5 : marmites locales (?) ; 6 : couvercle type Ollières en pâte grise.



Au Fort-Freinet, les marmites sont les ustensiles culinaires les mieux représentés. Elles proviennent autant d'ateliers probablement locaux que des grands centres régionaux comme ceux de l'Uzège, d'Ollières ou de Cabasse (fig. 5-11). Les différents diamètres d'ouverture, compris entre 14 et 22 cm, montrent la variété des gabarits qui visent à s'adapter aux besoins de la population. L'une des particularités du site est d'y trouver des marmites modelées (fig. 3, n°1). Ce type de matériel est présent dans d'autres contextes archéologiques sur les îles du Levant²⁵ et dans le massif des Maures²⁶. L'abondance du matériel de cuisine de type Uzège s'explique en partie par la qualité des produits qui semble être reconnue de tous, comme le montrent les sources écrites. Par exemple, en 1363 le clavaire de l'évêque de Fréjus enregistre dans ses archives l'achat de marmites de Saint-Quentin²⁷.

4.4 Le couvercle

L'unique couvercle en terre cuite découvert sur le site est de forme discoïde plat, sans doute pourvu d'un bouton central (fig. 4, n°6). Le bord redressé permet au cuisinier de verser de l'eau sur le couvercle pour le refroidir et ainsi d'avoir

Fig. 5 : carte des possibles voies régionales d'approvisionnement en vaisselle céramique.

Légende :

- voies possibles d'approvisionnement en vaisselle céramique
- bac
- pont attesté
- ▲ foire dont l'existence est connue
- port maritime important
- port maritime secondaire
- AIX**
- Apt
- Rhône
- Trets

un procédé de cuisson à l'étouffée, par condensation, à la manière des daubières actuelles²⁸. Le diamètre de 19 cm suggère que cet élément s'adapte à la plupart des marmites.

4.5 Le pot à queue

Le pot à queue est une céramique de profil globulaire avec un manchon tubulaire court (fig. 6, n°1). La forme de ce récipient à hautes parois et de grand diamètre permet l'évaporation rapide de l'humidité et autorise les fritures (cuissons vives dans un corps gras), ou, associé à un couvercle, le braisage (aliment revenu dans un corps gras avant cuisson à l'humide) et une cuisson mitonnée (à feu doux dans un liquide porté à petite ébullition^K)²⁹.

4.6 Les poêlons

Le poêlon est une forme ouverte cylindrique très basse à manche tubulaire long et creux servant à insérer un manche en bois facilitant la prise en main de l'ustensile. Pourvu d'un fond plat et d'une large ouverture, il est dévolu aux cuissons vives, sans doute à base de poissons ou d'œufs plongés dans un corps gras (huile, lard, saindoux, moelle...) ou à la réalisation de beignets³⁰. Au Fort-Freinet, les poêlons, très fragmentaires, ont été identifiés par leur manche.

5. Les céramiques dédiées à la préparation des aliments

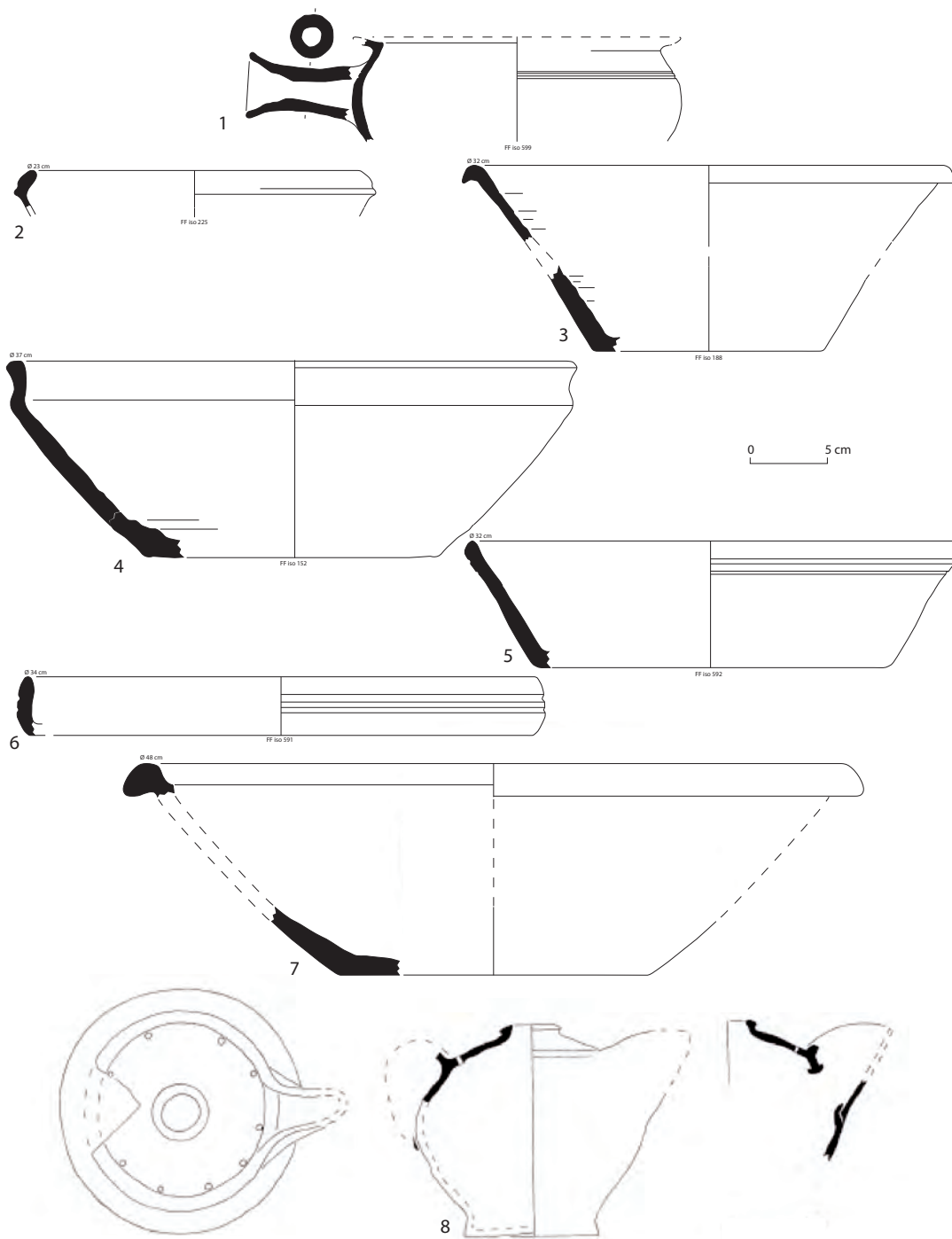
Les céramiques de cette catégorie sont dédiées à la préparation des aliments hors du feu. Elles représentent 0,17 % du lot (fig. 2).

5.1 Les jattes

Les jattes sont des formes tronconiques peu profondes, toujours assez grandes, avec une large ouverture et un fond plat. Leur contenance est d'environ 3 à 5 litres. C'est un objet polyvalent destiné à la préparation des aliments (plat en sauce ou à base de crème ou d'œufs) et parfois à leur cuisson comme le montrent les traces de feu fréquemment visibles sur les parois externes³¹. Dans le cas du Fort-Freinet, nous avons choisi de les classer dans la catégorie des céramiques de préparation alimentaire au vu de l'absence totale de marque de chauffe. L'une des jattes est une probable importation glaçurée de Ligurie, le reste étant issu des productions locales et régionales (fig. 6, n°2-5). Les quelques objets, plutôt bien conservés, donnent à voir la variété typologique de ces vases. L'un d'eux diffère cependant par son profil très bas et très large (fig. 6, n°6). Il pourrait sans doute s'agir d'un lèche frite, mais le fragment, très petit, ne nous permet pas d'engager plus de certitude.

K. La cuisson mijotée est légèrement différente. Elle implique de faire cuire les aliments à la limite de l'ébullition. Le mitonnage peut se faire au four.

Fig. 6 : la céramique à feu et de préparation.



1 : pot à queue en pâte rouge locale (?) ; **2** : jatte glaçurée de type Uzège ; **3** : jatte glaçurée en pâte rouge type Ollières ; **4** : jatte en pâte grise type Ollières ; **5-6** : jatte en pâte rouge locale (?) ; **7** : *lebrillo* reconstitué ; **8** : exemple de pot à colerette (Leenhardt et al. 1999, p. 139, fig. 20, n°1).

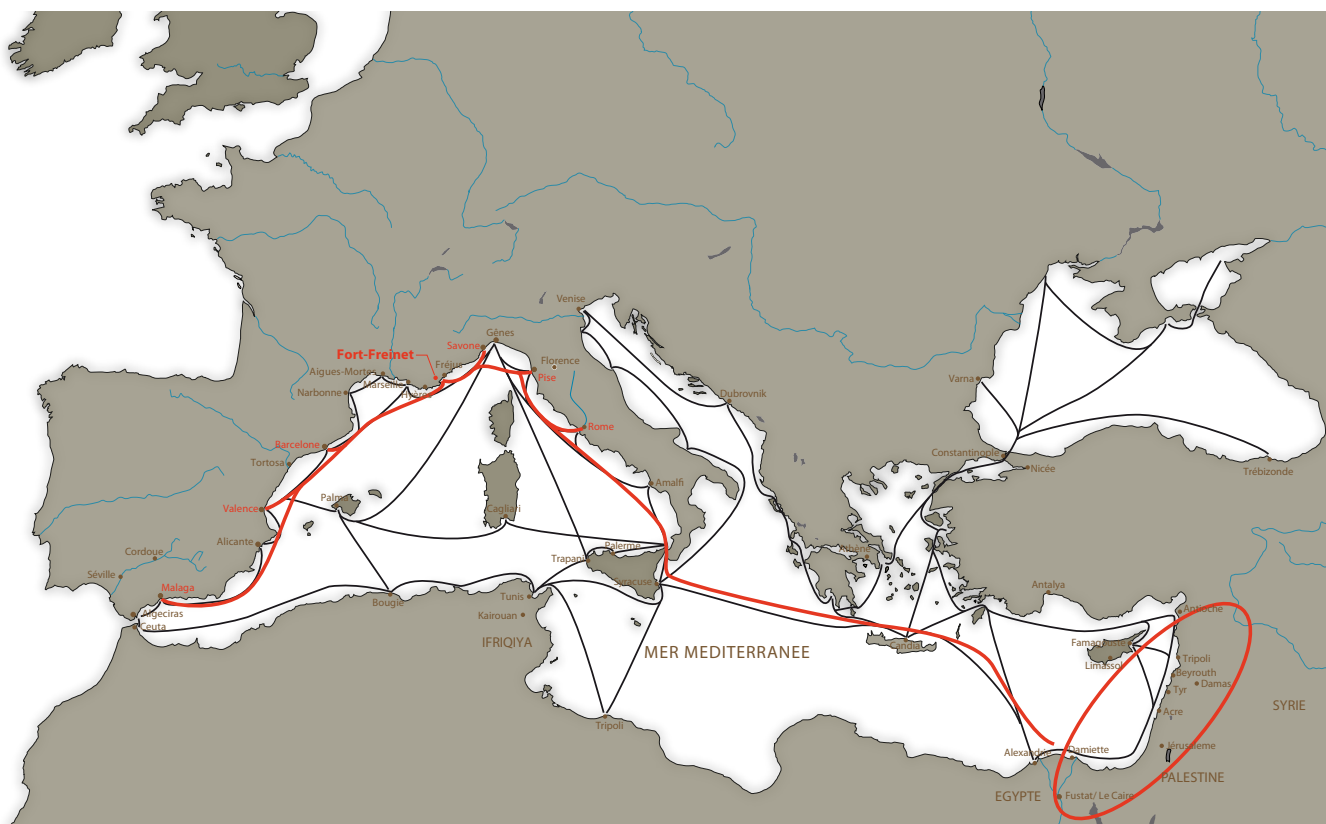
5.2 Les bassins / lebrillo

Les bassins sont des céramiques tronconiques à fonds plats et dépourvus d'anses (fig. 6, n°7). Ils sont traditionnellement dévolus à la préparation des aliments avant leur cuisson. On y pétrit et on y fait lever la pâte, on y prépare la semoule et on y trempe les légumes. Ils peuvent servir à d'autres usages domestiques comme l'hygiène du corps, la vaisselle ou la lessive. Les fouilles ont livré un bassin cylindrique de fabrication sans doute locale et plusieurs *lebrillo* glaçurés catalans mal conservés.

5.3 Un possible pot à collerette percée

Un possible pot à collerette percée a été trouvé sur le site du Fort-Freinet. Un second exemplaire, complet celui-ci, servant à l'identification de notre objet a été découvert dans un puits à Montpellier³². L'usage précis de cette forme atypique dotée d'un bec pincé et d'un couvercle soudé n'est pas clairement défini. Ce pot serait peut-être lié à la manipulation de liquides comme la fermentation du vinaigre, la filtration de l'huile de noix ou utilisé comme diffuseur d'un liquide odoriférant³³.

Fig. 7 : carte de l'approvisionnement en céramique importées.



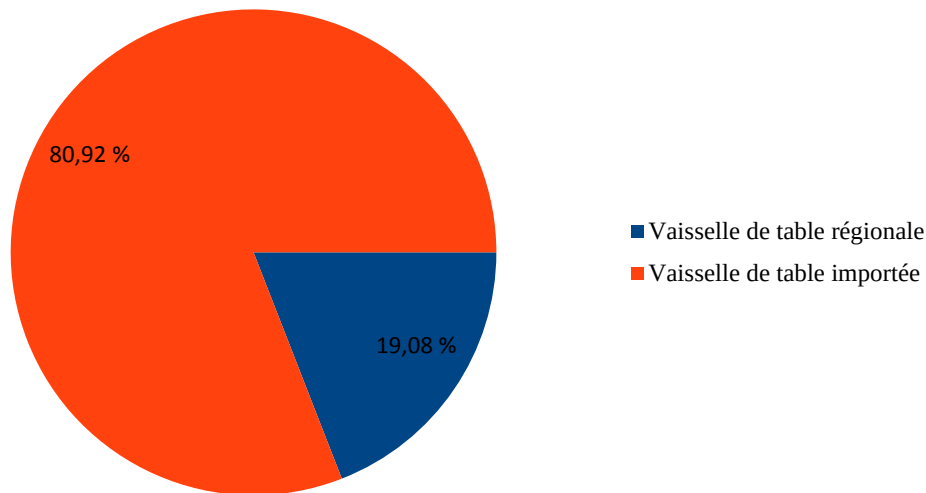


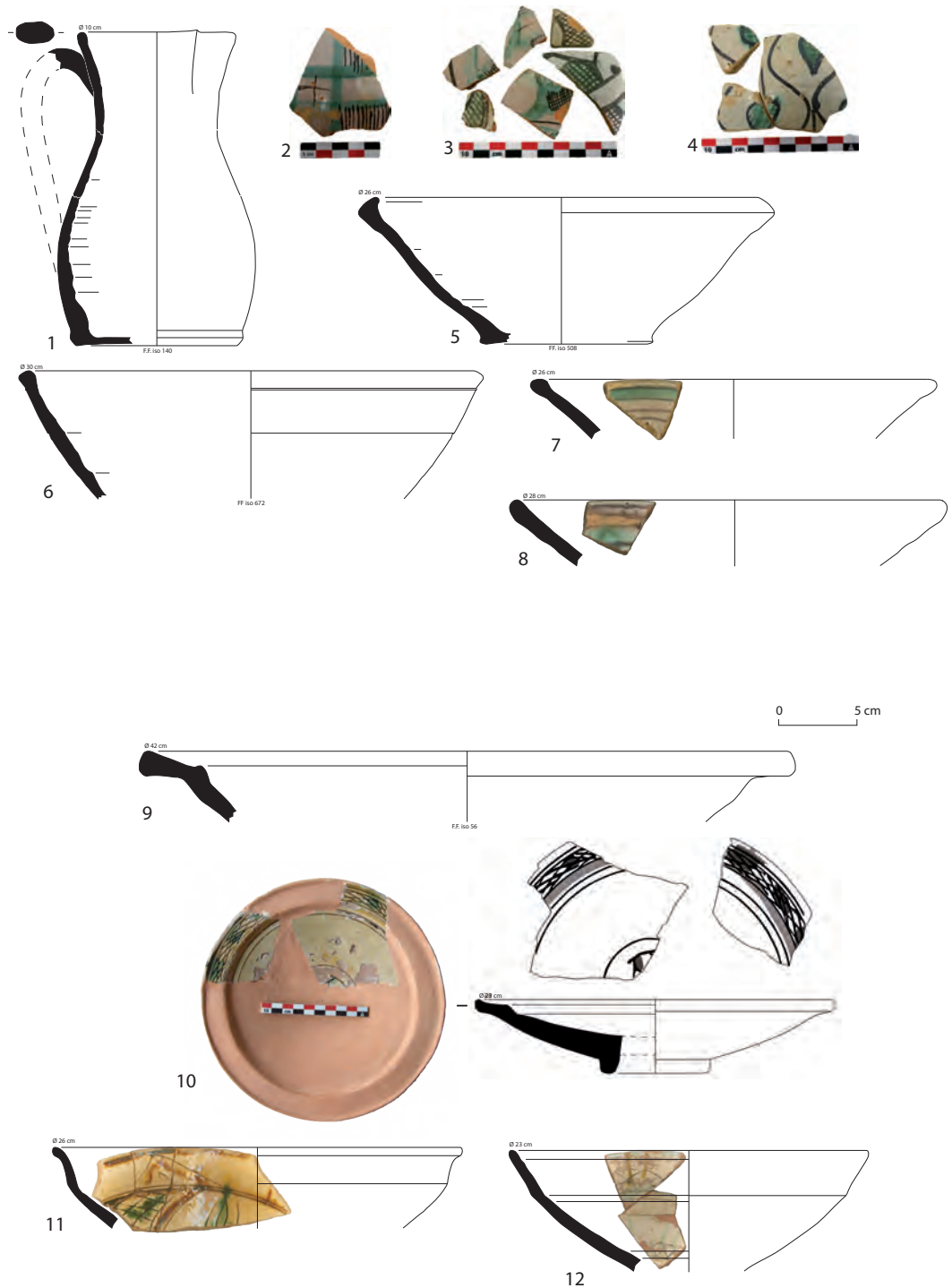
Fig. 8 : diagramme de répartition de la vaisselle de table par provenance.

6. La vaisselle de service et de table

La vaisselle de service et de table représente environ un quart du lot (24,6 %) (fig. 2). Les principales sources d’approvisionnement sont en majorité extérieures à la Provence (fig. 7). En effet, au sein de cette catégorie, on compte 80,9 % d’importations pour 19,1 % de céramiques locales et régionales (fig. 8). L’attrait pour ces produits peut en partie s’expliquer par une volonté d’ostentation, d’exposition et d’étalage des richesses, mais aussi d’introduire couleur et exotisme dans les intérieurs. Cette sur-représentation des importations est également due à un phénomène de concurrence. Les puissants ateliers des péninsules italiennes (Pise, Savone, Gênes, Rome...) et ibériques (Barcelone, Valence, Paterna, Malaga...) produisent en quantité une grande variété de céramiques qui inondent le marché provençal et languedocien à partir du milieu du XIII^e s. Les archéologues en retrouvent sur la plupart des sites et davantage encore en milieu urbain (Aix, Arles, Marseille, Avignon, Montpellier)³⁴. Au Fort-Freinet, les céramiques italiennes représentent environ 90 % des importations. Cette part écrasante de l’Italie, constatée sur la majorité des sites varois³⁵, est liée à sa proximité, l’Espagne étant beaucoup plus éloignée. Le commerce maritime se fait, à cette époque, par cabotage. L’approvisionnement opportuniste s’égrené alors le long des côtes avant de pénétrer l’intérieur des terres. La céramique n’est généralement pas transportée pour elle-même. Elle est embarquée à bord des navires en tant que complément de charge à côté d’autres cargaisons plus volumineuses comme les draps et les toiles textiles, le vin, l’huile, les céréales, le bois, le sel ou les produits manufacturés.

Lors des repas, cette vaisselle, très souvent décorée d’une glaçure, était disposée sur des tables faites de planches montées sur des tréteaux avec ou sans nappe.

Fig. 9 : la vaisselle
de table : pichets et
coupes.



1-4 : pichet pisan ; **5** : coupe en pâte locale (?) ; **6** : coupe en pâte grise de type Ollières ;
7 : coupe à décor vert et brun de Marseille Saint-Barbe ; **8** : coupe à décor vert et brun
de Catalogne ; **9** : coupe à marli en céramique non tournée ; **10-12** : G.A.T.

6.1 Les vases à liquide

Le principal vase à liquide est le pichet, nommé *picherius* dans les textes. Il est destiné à la distribution des liquides, notamment le vin qui arrosait abondamment les repas. Cette forme globulaire à fond plat peut être pourvue d'un bec pincé en haut du col (fig. 9, n°1). On peut trouver des variantes à col étroit et bagué et des bouteilles cannelées catalanes. Il existe aussi des pichets à bec tubulaire permettant de boire « à la régale », c'est-à-dire au goulot. Au Fort-Freinet, quelques pichets sont dépourvus de revêtement, mais la plupart sont décorés d'une glaçure plombifère verte, jaune ou brune ou d'un émail blanc souvent rehaussé de motifs verts (oxyde de cuivre) et bruns (oxyde de manganèse) (fig. 9, n°2-4) ou bleu (oxyde de cobalt) et or (lustre métallique). L'émail blanc correspond à une glaçure réalisée à base d'oxyde d'étain qui joue le rôle d'opacifiant. Les céramiques ainsi revêtues sont appelées majoliques ou faïences³⁶. Ce sont des produits de luxe ou de demi luxe très prisés. Les pichets utilisés sur le site proviennent en majorité de la région de Pise, grande productrice de majoliques. Les ateliers de Marseille, du bas-Rhône (Avignon et Beaucaire), de l'Uzège (fig. 11), de Catalogne, du Latium et de Ligurie (?) (fig. 12) sont également pourvoyeurs de ce type de céramique. Les rares vases à liquides à décor bleu et lustre sont importés depuis Malaga et Valence^L.

6.2 Les formes ouvertes

En parallèle des vases à liquides, le service de table inclut des formes ouvertes liées à la présentation et à la dégustation des mets. On trouve tout d'abord des coupes évasées, plus ou moins profondes, de profil tronconique ou hémisphérique à pied annulaire ou plat. Certaines ont un marli^M, alors que d'autres ont un bord simple ou en crochet. Elles devaient être placées au centre de la table afin que chaque convive puisse se servir. Ces formes sont particulièrement bien adaptées aux préparations en sauce (fig. 9, n°5-8). Cependant, les exemplaires présentant un profil plus bas étaient moins adaptés à ce type de contenu trop fluide. Ils devaient alors être dévolus à la présentation des rôtis ou des poissons. Les coupes sont, pour beaucoup, décorées de motifs géométriques et végétaux variés et colorés. La collection compte quelques formes moins courantes à bord polylobé, qui constituent un véritable service d'apparat³⁷, ou à lèvre à collerette sur laquelle pouvait s'adapter un couvercle tronconique afin de garder les potages et autres plats en sauce au chaud. Deux particularités sont à relever. La première est la présence d'une large coupe à marli en céramique non tournée (fig. 9, n°9) ; la seconde est l'absence totale de coupe dotée de trou de suspension permettant leur fixation aux murs. Cet usage est pourtant répandu en Provence³⁸. Un dernier type de coupe a été utilisé sur le site. Il s'agit des *graffita arcaica tirrenica* (noté G.A.T.) (fig. 9, n°10-12). Produites à Savone, en Ligurie, ce sont des céramiques de milieu de gamme dont le décor incisé dans l'engobe^N est recouvert d'une

L. Dans les musées, cette céramique à décors bleu et lustre est souvent dénommée sous le terme « d'hispano-mauresque ». Il s'agit de faïences rehaussées de motifs peints à l'oxyde de cobalt (bleu) et au lustre métallique. Ce dernier est un mélange à base d'oxyde d'argent et/ou de cuivre. Il est appliqué sur la pièce qui subit, après séchage, une cuisson réalisée dans un four dont l'atmosphère de la chambre de chauffe, aussi appelée laboratoire, est chargée en carbone (Colomban 2004).

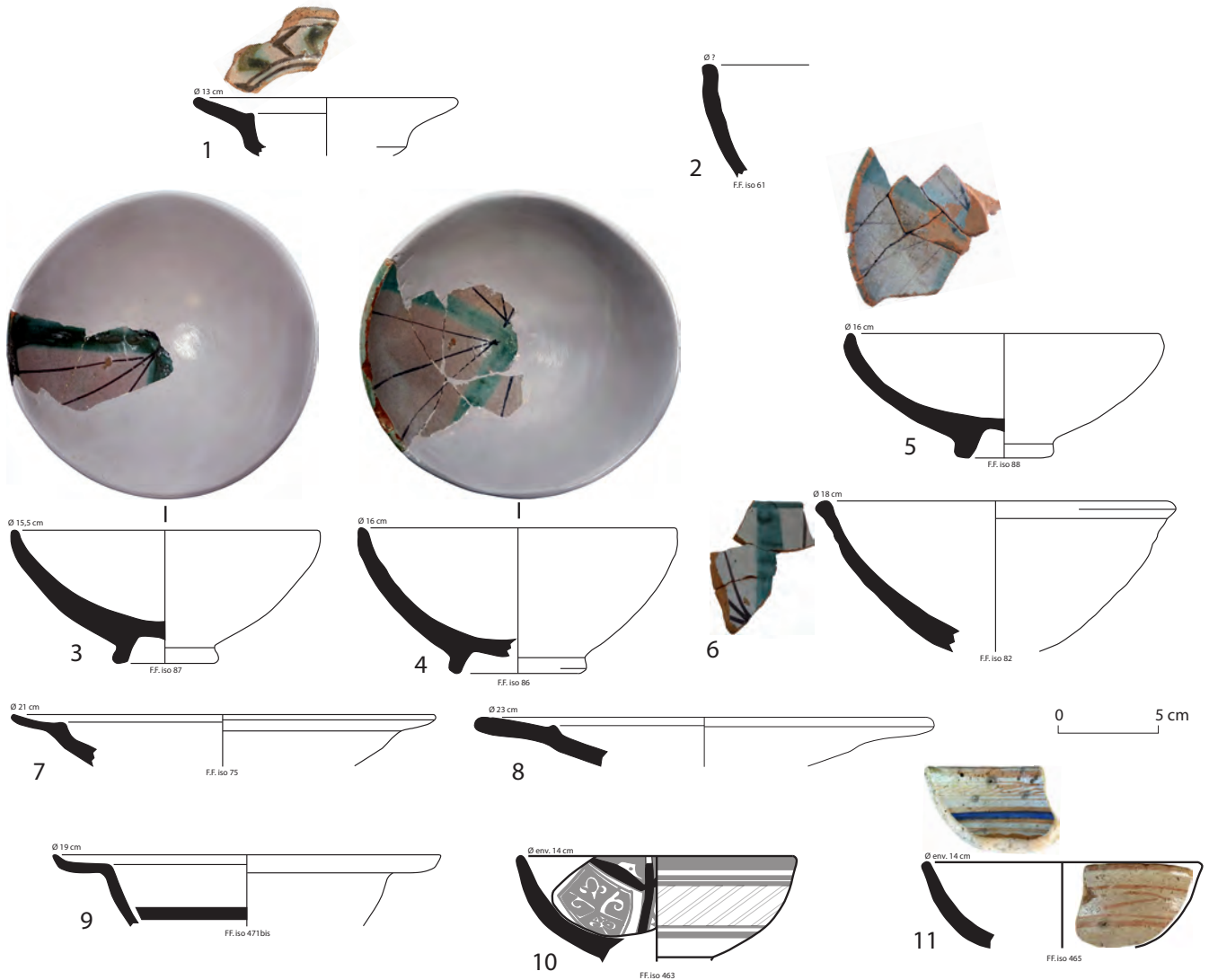
M. Le marli est la partie horizontale du bord d'un plat, d'une écuelle ou d'un bol. Comme le figure certain manuscrit de la fin du Moyen-Âge (ex : le *Tacuinum sanitatis*), le marli peut servir à poser de petits morceaux de viandes découpées, des fruits, des baguettes de brochettes, etc. (Alexandre-Bidon 2009, p. 16-17). Le marli, souvent décoré de motifs verts et bruns, aurait donc un rôle fonctionnel (étager la nourriture et faciliter sa prise) et ornemental.

N. L'engobe est une fine couche d'argile diluée à l'eau. Souvent blanche, son application tient le rôle d'opacifiant.

glaçure incolore rehaussée par des taches et des lignes jaunes et vertes. Leur fonction ne diffère pas de celle des coupes déjà présentées³⁹.

Les denrées précieuses comme le sel et les épices étaient disposées en petite quantité dans des coupelles à bord simple ou à marli⁴⁰. Au Fort-Freinet, ces dernières sont toutes en faïences vertes et brunes importées d'Italie et d'Espagne, le contenant étant ainsi à la hauteur de son contenu (fig. 10, n°1).

Fig. 10 : la vaisselle de table : coupelle et écuelles.



1 : coupelle à marli de Catalogne ; 2 : écuelle non tournée ; 3-7 : écuelles pisanes ; 8 : écuelle catalane ; 9-11 : écuelles de Valence.

Lors du repas, la nourriture peut être déposée sur une épaisse tranche de pain levé, appelée tranchoir, ou dans une écuelle (du latin *scodella*). Ces petites formes creuses, pourvues ou non d'un marli, conviennent bien aux portions individuelles. Mis à part les rares exemplaires glaçurés locaux et la céramique non tournée (fig. 10, n°1), elles sont toutes importées des ateliers pisans (fig. 10, n°3-7), catalans (fig. 10, n°8) et valenciens (fig. 10, n°9-11). Rehaussées de décors très visuels verts et bruns, mais aussi bleus et/ou lustrés, elles constituent une véritable vaisselle ostentatoire absente du répertoire des productions des potiers provençaux.

7. Les céramiques de stockage et de conservation

Les céramiques entrant dans cette catégorie sont le plus souvent destinées à la conservation à moyen terme des céréales, fruits, légumineuses et parfois des liquides (vin, vinaigre, eau, huile) et permettaient aux occupants d'une maison de disposer de ces denrées à portée de mains. Au Fort-Freinet, elles représentent 1,26 % du lot (fig. 2), un taux très faible qui n'a rien d'étonnant. En effet, aux XIII^e et XIV^e s., les jarres et jarrons n'étaient pas des objets communs de la vie quotidienne des Provençaux. Le stockage se faisait par d'autre moyen, dans des greniers, des tonneaux, des coffres, des caisses ou des sacs en matière périssable. Durant le second Moyen-Âge, les céramiques de stockage tiennent une place marginale au sein des productions régionales⁴¹. Il faut attendre le début de l'époque moderne pour voir le développement d'ateliers commercialisant massivement ce type de contenant⁴².

7.1 Les jarres

Les jarres sont de gros vases à parois épaisses pourvus d'un fond plat et large qui semble bien adapté aux sols de terre battue sur lesquelles elles reposaient. Les fouilles du castrum ont livré trois types de jarres : les jarres à cordons rapportés digités et bords carrés (fig. 11, n°1), les jarres-marmites (fig. 11, n°2) et une jarre en pâte rouge glaçurée très fragmentaire. Les deux premiers types sont façonnés dans des pâtes grises épurées « à tendance calcaire » non réfractaires⁰ et donc contre-indiquées pour aller au feu. Ce type de récipient peut, en plus du stockage, être associé à des activités de distillation du genévrier cade pour la confection d'huiles siccatives aux vertus antiseptiques et désinfectantes utilisées dans les traitements appliqués aux animaux⁴³. Pour mémoire, rappelons la découverte de deux grandes jarres catalanes ou valenciennes de la seconde moitié du XIV^e s. dans l'une des maisons du castrum de Sainte-Madeleine à La Môle⁴⁴.

O. Les pâtes calcaires, par leur nature, supportent très mal les chocs thermiques. Comme nous l'avons vu plus haut, la vaisselle de cuisine doit être confectionnée dans des argiles réfractaires le plus souvent kaolini-thiques ou siliceuses.

7.2 Un possible *albarello*

Le fragment d'un possible *albarello* a été découvert sur le site. Il s'agit d'un vase haut, cylindrique et à fond plat plus connu sous la dénomination de « pot à pharmacie » (fig. 11, n°3). Cet exemplaire vient sans doute du Proche-Orient (Syrie ou Égypte) comme l'indique la pâte siliceuse dont il est constitué. Il est recouvert d'une épaisse glaçure alcaline bleu turquoise. Il est destiné à conserver le miel, les confitures, le sel ou, dans notre cas, au vu de son origine, des produits exotiques et onéreux comme des épices⁴⁵.

7.3 Les gros pots ou jarrons

Les gros pots, aussi appelés jarrons, sont des jarres de petites dimensions (fig. 11, n°4). Ce sont les éléments de stockage en terre cuite les plus nombreux sur le site. L'étude a permis d'identifier des jarrons produits dans les ateliers d'Ollières, de Cabasse et possiblement de la région du massif des Maures, mais aussi plusieurs formes en céramique non tournée. Leur état de fragmentation rend difficile leur représentation graphique. Les formes recensées sont variées : jarrons à petit bord droit, à anses verticales, à goulot.

7.4 Les grosses cruches

Quelques fonds épais assimilables à de grosses cruches ont été identifiés dans le corpus étudié. Semblables aux pichets à bec pincé, mais dotés de parois plus épaisses et d'une contenance supérieure (entre 5 et 10 litres), ces vases servent à stocker les liquides dans l'espace domestique ou à transporter la ration journalière d'eau lors des travaux des champs⁴⁶ (fig. 11, n°5).

8. L'artisanat, le divertissement, l'éclairage, l'ornement, l'hygiène et le son

La céramique n'est pas uniquement destinée aux activités alimentaires. En effet, la plasticité de l'argile permet aux potiers de façonner une grande variété d'objets en terre qui entrent dans tous les aspects de la vie quotidienne des populations (éclairage, hygiène, prière, jeux, etc.). Certains d'entre eux sont issus du recyclage de vaisselle brisée. C'est le cas des fusaïoles qui sont taillées dans la paroi ou le fond des céramiques usagées, ici une graffita arcaica tirrenica (fig. 12, n°1) et une céramique locale à pâte rouge micacée (fig. 12, n°2). De forme circulaire et pourvues d'une perforation centrale dans laquelle venait s'insérer un bâton de bois, elles servaient de poids pour filer les fibres textiles⁴⁷. Parmi les céramiques de la collection, on retrouve un probable jeton de jeu retaillé dans

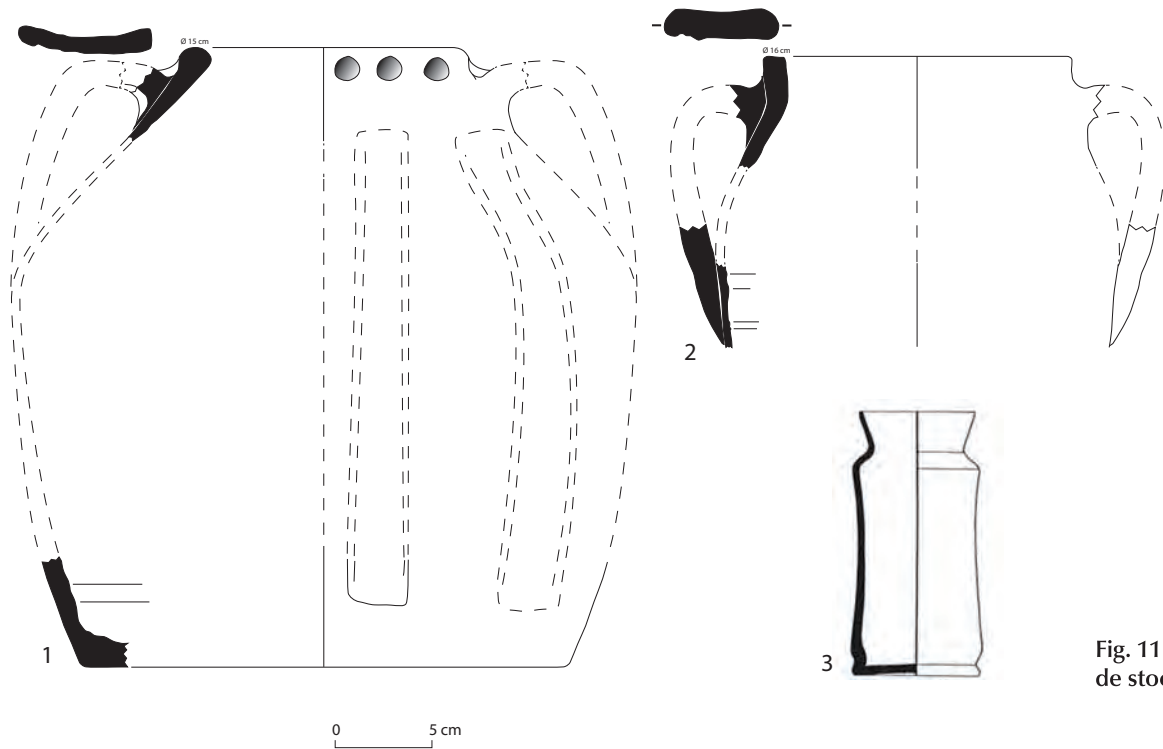


Fig. 11 : la céramique de stockage.



1-2 : jarres ; 3 : exemple d'albarelo produit à Avignon (Carru 1995, p. 493, fig. 5, forme 18) ; 4 : exemple de gros pot en pâte grise trouvé à Aix-en-Provence sur la fouille de la cour de l'Achevêché en 1984 (photo D.A.M.V.A.) ; 5 : exemple de grosse cruche de stockage mise au jour à Montpellier (Leenhardt et al. 1999, p. 126, fig. 9, 1).

Fig. 12 (page de droite) :
la céramique
« domestique ».

une majolique pisane (fig. 12, n°3) et un palet ou un bouchon travaillé à partir d'une tuile (fig. 12, n°4). Cette pratique de réutilisation, courante au Moyen-Âge, se retrouve également sur le *castrum* Saint-Jean à Rougiers⁴⁸.

L'artisanat est aussi attesté par la présence d'un petit creuset en terre réfractaire d'Ollières (fig. 12, n°5). Sa réalisation est grossière et le fond est assez épais. Son diamètre d'ouverture de 5 cm et sa contenance réduite le destinait sans doute à de l'orfèvrerie⁴⁹.

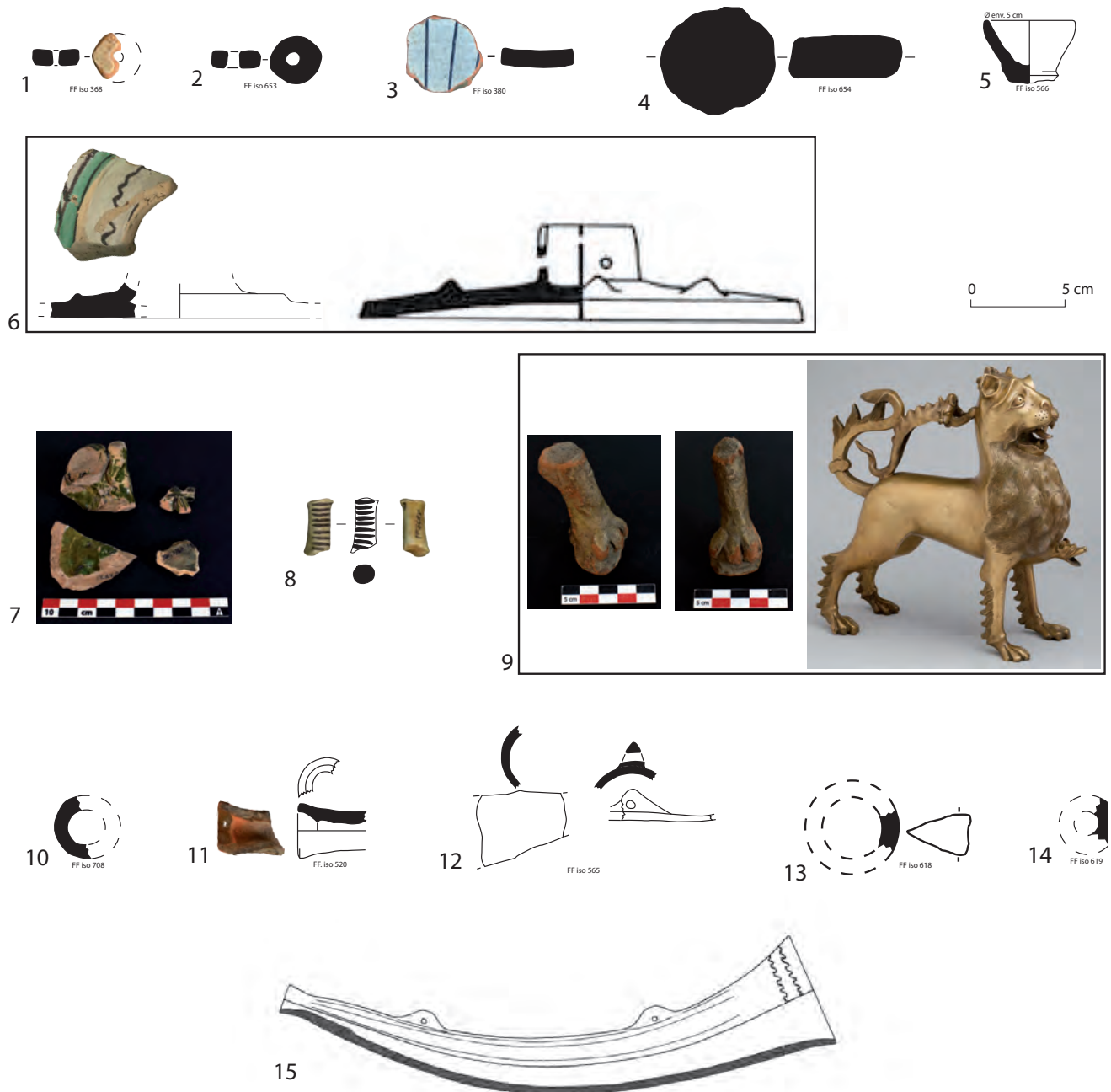
Seuls deux luminaires en terre cuite ont été retrouvés lors des fouilles. Il s'agit d'une probable lampe à anses glaçurée verte de Catalogne (fig. 12, n°7) et d'un pied de bougeoir en faïence à décor vert et brun à large tige creuse permettant d'y fixer une bougie de cire ou chandelle de suif⁵⁰ (fig. 12, n°6). La faible part de ce type d'objet suggère que la majorité des habitants du *castrum* devait utiliser des torches, le feu des foyers domestiques ou des lampes et des lanternes en matière périssable^P pour s'éclairer. Ces deux céramiques plutôt précieuses auraient pu appartenir aux seigneurs des lieux. Mais ne connaissant pas la localisation exacte de leur découverte, il est impossible de l'affirmer.

Un petit fragment émaillé et rehaussé de stries brunes lié à une probable figurine a été découvert sur le site (fig. 12, n°8). Ce type de céramique d'ornement peu courant est connu à Avignon aux XIV^e et XV^e s.⁵¹. Un second objet atypique est à signaler. Il s'agit d'une patte en terre cuite glaçurée en vert, moulée et terminée par trois doigts griffus (fig. 12, n°9). Reposant sur un piédestal servant de socle, elle pourrait appartenir à un aquamanile destiné au lavage des mains des convives lors des banquets aristocratiques. Habituellement en métal précieux, ces récipients de tradition orientale prennent la forme de chevaliers en arme, d'animaux nobles (rapaces, fauves) ou mythologiques (griffons, licornes) que l'on retrouve en figures héraldiques sur les blasons par exemple.

Enfin, neuf fragments de trompes d'appel ont été exhumés au Fort-Freinet^Q (fig. 12, n°10-14). Ce sont des instruments à vent constitués d'un tube courbe parfois lissé ou à facettes et pourvus aux extrémités d'un pavillon et d'une embouchure. Ils peuvent recevoir des tenons de suspension et l'un des exemplaires est revêtu d'une épaisse glaçure vert bouteille. Cet accessoire se retrouve fréquemment en contexte castral où il devait servir à transmettre des messages sonores dans le cadre de la chasse, d'activités militaires (surveillance, guerre) et peut-être pastorales (gardiennage de troupeau).

P. Les lampes, les chandeliers et des lanternes en métal sont utilisés au Moyen-Âge (Démians d'Archimbaud 1980, p. 477-479), mais aucun exemplaire n'a été trouvé sur le site.

Q. Pour les trompes d'appel voir l'article (Attia 2021b) et la bibliographie qui s'y rattache.



1-2 : fusaïoles ; 3 : jeton ; 4 : palet/ bouchon ; 5 : creuset d'orfèvre en pâte rouge type Ollières ; 6 : bougeoir à décor vert et brun du bas-Rhône et exemple de bougeoir produit à Avignon (Carru 1997, p. 493, Forme 14) ; 7 : fragments de lampe glaçurée catalane ; 8 : fragment de statuette (?) ; 9 : fragment d'aquamanile (?) et aquamanile en alliage cuivreux du XV^e s. (Wikimedia Commons) ; 10-14 : trompes d'appel en pâtes locales (?) ; 15 : reconstitution d'une trompe d'appel trouvée lors des fouilles de castrum Saint-Jean à Rougiers (Démians d'Archimbaud 1980, p. 309, fig. 268, n°1).

Conclusion

Un total de 11 246 tessons de céramiques ont été mis au jour sur le site du Fort-Freinet lors des diverses campagnes de fouilles et de prospections. Le *castrum*, juché sur un éperon rocheux, est occupé de la fin du XII^e jusqu'au début du XV^e siècle. Il continue d'être fréquenté, bien après sa désertion, durant toute la période moderne et contemporaine.

La masse documentaire que constitue le mobilier en terre cuite nous permet d'entrevoir le quotidien des habitants du château à travers les modes de consommation et d'alimentation. Le cuisinier^R, au sens large, peut commencer à travailler les produits à froid dans un bassin ou une jatte en terre. Il y fait tremper les légumes, lever la pâte, prépare des sauces à base de vin, de crème, de lait, d'œufs... Il trouve, probablement à portée de main, dans des gros pots et des jarrons, les produits secs ou liquides dont il a besoin. Les condiments et aromates les plus précieux, comme les épices, sont conservés dans leur emballage d'origine : l'*albarello*. Une fois tous les éléments incorporés, et la viande ou le poisson détaillés, il peut passer à la phase de cuisson. Pour cela, il dispose au-dessus de l'âtre, d'un chaudron en métal suspendu à une crémaillère, auprès duquel il place un ou plusieurs pots, et surtout des marmites, fixés sur un trépied. Il peut y cuisiner des repas collectifs comme les soupes, les brouets, les plats mijotés, bouillis ou cuits à l'étouffée grâce à l'ajout d'un couvercle. Ils sont réalisés dans un fond liquide (eau, vin, lait, verjus...) auquel sont associés des légumineuses, des fruits, des légumes frais et parfois des protéines animales (viande, poisson). Pour les rations individuelles et les sauces d'accompagnement, le cuisinier peut utiliser les pégaus qu'il « cale » à même la braise. Les cuissons plus complexes mixtes (braisées ou mitonnées) et à feu vif (fritures) sont faites dans des pots à queue, des poêlons et parfois des jattes. La forme de ces objets facilite l'évaporation de l'eau qui permet de cuire les beignets, le poisson ou les œufs dans un corps gras (huiles végétales, lard, saindoux, moelle...). Une fois prêts, les mets sont transférés dans une vaisselle souvent très colorée, disposée sur une table. Le repas est un moment de sociabilité où l'on peut afficher son statut et faire étalage de ses richesses. La table est donc le lieu du luxe par excellence ce qui explique la présence d'une véritable vaisselle ornementale et fonctionnelle, à l'image des coupes à bords polylobés, des céramiques à décors incisés sur engobe ou des majoliques à décors verts et bruns ou bleus et lustres. Les préparations en sauce, majoritaires, sont disposées dans de profondes coupes tronconiques. Certaines disposent d'une collerette et d'un couvercle pour garder le repas au chaud. Les coupes les moins creuses sont sans doute dédiées à la présentation du poisson ou de la viande. Le convive trouve devant lui, pour sa consommation personnelle, des écuelles avec ou sans marli, elles aussi décorées. Les condiments (sel, épices) sont versés dans de petites coupelles de service à disposition de chacun.

R. Pour ceux que la cuisine médiévale intéresse, je recommande le site <https://recette-mediievale.fr/> (consulté le 20/09/2022).

L'eau, et surtout le vin qui arrose abondamment le repas, sont distribués grâce à des pichets émaillés ou glaçurés en vert, jaune et brun. Sans doute lors des banquets, les invités se lavent les mains sous un aquamanile avant de passer à table.

Le présent article se base sur l'étude du mobilier en terre cuite. Cependant, il est important de garder à l'esprit que ce dernier s'inscrit dans un environnement domestique et matériel complexe, toujours accompagné d'un florilège d'ustensiles en bois (écuelles, cuillères, spatules, seaux, planches à découper), en verre (verres, gobelets, bouteilles), en métal (couteaux, chaudrons, poêles, trépieds, crémaillères, broches, grils, etc.), en vannerie ou en tissu, attestés par les textes, l'iconographie et, de manière plus ponctuelle, par l'archéologie. En effet, la plupart de ces matériaux sont périssables et, mis à part le verre et le métal qui font l'objet d'un intense recyclage, leur conservation n'excède guère une décennie. La céramique, par son caractère quasi-inaltérable et par son omniprésence dans les couches archéologiques, constitue alors un témoin matériel privilégié du mode de vie des sociétés passées.

Comme nous l'avons vu, le site du Fort-Freinet correspond à un *castrum* du second Moyen-Âge et aucun mobilier islamique des IX^e-X^e s. n'y a été retrouvé. Il est donc clair que le « camp sarrasin » connu sous le nom de *Fraxinetum* (appelé *Jebel al-Qilal* dans les sources arabes) n'a aucun rapport avec notre site. Il devait davantage correspondre à un territoire s'étendant sur la plaine littorale entre Hyères et Fréjus. Cette occupation, dont on sait en réalité bien peu de choses, est à replacer dans un contexte de morcellement politique, de rivalité et de lutte pour le contrôle de la Méditerranée occidentale⁵².

Sources mentionnées dans l'article

1. SAUZE (E.), SENAC (Ph.), *Un pays provençal, le Freinet, de l'an Mille au milieu du XIII^e s.*, Paris, éd. Minerve, 1986, 205 p. ; BERTHET (M.-P.), « Activités minières et métallurgiques dans le massif des Maures », *Freinet, Pays des Maures*, n°5, 2004, p. 57-67.
2. (Sauze, Sénac 1986, p. 30)
3. SAUZE (E.), « Le phénomène castral dans le massif des Maures », *Freinet, Pays des Maures*, n°6, 2005-2006, p. 3-26.
4. SAUZE (E.), SENAC (Ph.), *op. cit.*, p. 166.
5. *Ibid.*, p. 95.
6. BARATIER (E.), La démographie provençale du XIII^e au XVI^e siècle avec chiffres de comparaison pour le XVIII^e siècle., éd. SEVPEN, Paris, 1961, 259, p. 151.
7. SAUZE (E.), « Aux origines de la Garde-Freinet : l'acte d'habitation du 6 juin 1394 », *Freinet, Pays des Maures*, n°1, 2000, p. 13-18.
8. SAUZE (E.), « L'évolution urbaine de La Garde-Freinet de 1613 à 1746 », *Freinet, Pays des Maures*, n°14, 2018, p. 9-10.
9. DEMIANS D'ARCHIMBAUD (G.), PICON (M.), VALLAURI (L.), « La production des céramiques médiévales en Provence centrale : état des questions. », *Histoire des techniques et sources documentaires, méthodes d'approches et expérimentation en région méditerranéenne*, Actes du colloque du GIS, Aix-en-Provence, 1985, p. 141-146.
10. THUAUDET (O.), « Vivre sur le castrum du Fort-Freinet : le témoignage des objets métalliques », *Freinet, Pays des Maures.*, n°13, 2017, p. 5-36
11. ATTIA (N.), *Fort-Freinet : un castrum en pays des Maures. Les apports de la céramique*. Rapport d'étude, La Garde-Freinet, s. n., 2021, 45 p.
12. DEMIANS D'ARCHIMBAUD (G.), VALLAURI (L.) « Productions et importations de céramiques méditerranéennes dans le midi médiéval français », *Circuits productius i sequeüncies culturals*, Université de Barcelone, 1998, p. 73-110, (*Monographies d'Arqueologia Medieval i Postmedieval*, 4).
13. LEVI-STRAUSS (Cl.), *Mythologiques : le cru et le cuit*, Paris, éd. Plon, 1964 rééd. 2009, 402 p.
14. HANUSSE (C.), LEENHARDT (M.), MEYER-RODRIGUES (N.), VALLAURI (L.), « L'apparition des glaçures plombifères et stannifères : exemples français », VI^e Congrès international de la Société d'Archéologie Médiévale. *L'innovation technique au Moyen Age*, Dijon 1996, Paris, éd. Errance 1998, p. 242-248.
15. AMOURIC (H.), VALLAURI (L.), VAYSSETTES (J-L.), *Terres de feu de lumière et de songes, dans le Midi français, X-XX^e siècles*. Nîmes : Lucie Editions, 2009, 408, p. 13.
16. COULET (N.), « L'équipement de la cuisine à Aix-en-Provence au XV^e s. », LAMBERT (C.), *Du manuscrit à la table. Essai sur la cuisine au Moyen-Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 5-17.
17. LEENHARDT (M.), VALLAURI (L.), « De la cuisine à la table : vaisselles de terre en Languedoc aux XIII^e et XIV^e siècles », *Archéologie du Midi Médiéval*, 15 et 16, 1997 et 1998, p. 218.

18. PELLETIER (J.-P.) « Définition du pégau », *1500 ans de céramique en Vaucluse, ateliers et productions de poteries du Ve siècle au début du XXe siècle* : exposition, La Tour d'Aiguès, 1995, p. 26-37 et 40 ; AMOURIC (H.), VALLAURI (L.), VAYSSETTES (J-L.), *op. cit.*, p. 37.
19. LEENHARDT (M.), VALLAURI (L.), *op. cit.*, p. 219.
20. AMOURIC (H.), VALLAURI (L.), VAYSSETTES (J-L.), *op. cit.*, p. 40.
21. *Ibid.*, p. 42.
22. LEENHARDT (M.), VALLAURI (L.), *op. cit.*, p. 218.
23. LECUYER (N.) « Cuisine languedocienne, cuisine méditerranéenne ? Approche anthropologique de la vaisselle céramique méridionale (Xe - XIV^e siècles) » In : *Archéologie du Midi Médiéval*, 15 et 16, 1997 et 1998, p. 235-243.
24. SANTICH (B.), « Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne », LAMBERT (C.), *Du manuscrit à la table. Essai sur la cuisine au Moyen-Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 133-139 ; QUELLIER (Fl.) (dir.), *Histoire de l'alimentation. De la Préhistoire à nos jours*. Paris, éd. Belin, 2021, 800 p. ; STOUFF (L.), *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e s.*, Paris-La Haye, éd. Mouton et Co, 1970, 510 p.
25. OLLIVIER (D.), « Le fort Sainte-Agathe (Porquerolles, Hyères, Var) », *Des îles côte à côte, Histoire du peuplement des îles de l'Antiquité au Moyen Âge (Provence, Alpes-Maritimes, Ligurie, Toscane)*. Bulletin Archéologique de Provence, supplément 1, 2003, p. 137-142 ; OLLIVIER (D.), « Le site du Castelas (île du levant, Hyères). État de la recherche », *Des îles côte à côte, Histoire du peuplement des îles de l'Antiquité au Moyen Âge (Provence, Alpes-Maritimes, Ligurie, Toscane)*. Bulletin Archéologique de Provence, supplément 1, 2003, p. 143-148.
26. AMOURIC (H.), ROMAGNAN (B.), VALLAURI (L.), *Terres varoises, Xe-XXe siècles : mille ans de céramique au cœur de la Provence . Catalogue d'exposition (Musée Terra Rossa, 18 mai - 30 septembre 2019)*, Salernes, éd. Terra Rossa, 2019, p.15-16 ; RIBOT (H.), « Les fouilles du castrum de Sainte-Madeleine (La Môle, Var) », *Archéologie Médiéval*, 15, 1985, 103-156.
27. AMOURIC (H.), « La marmite de l'évêque, la gloire de Saint-Quintin. », LEENHARDT (M.) (dir.), *Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VII^e-XVII^e siècles*, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, éd. Narration, 1995, p. 58-59.
28. LEENHARDT (M.), VALLAURI (L.), *op. cit.*, p. 221.
29. LECUYER (N.), *p. cit.*
30. LEENHARDT (M.), VALLAURI (L.), *op. cit.*, p. 220.
31. *Ibid.*, p. 218.
32. LEENHARDT (M.) *et al.* « Un puits : reflet de la vie quotidienne à Montpellier au XIII^e s. », *Archéologie du Midi Médiéval*, 17, 1999, p. 109-186 , fig. 20, n°1.
33. LEENHARDT (M.), VALLAURI (L.), *op. cit.*, p. 224.
34. AMOURIC (H.), RICHEZ (F.), VALLAURI (L.), *Vingt mille pots sous les mers, Le commerce de la céramique en Provence et Languedoc du Xe au XIX^e siècle*, catalogue d'exposition, Aix-en-Provence, Edisud, 1999, 197 p.
35. AMOURIC (H.), ROMAGNAN (B.), VALLAURI (L.), *op. cit.*
36. PICON (M.), THIRIOT (J.), VALLAURI (L.). « Techniques, évolutions et mutations », *Le Vert et le Brun, de Kairouan à Avignon, Xe-XV^e s.*, catalogue d'exposition, Marseille, La Vieille Charité, 1995, R.N.M., p. 41-50.

37. LEENHARDT (M.), VALLAURI (L.), *op. cit.*, p. 225.
38. *Ibid.*, p. 224.
39. VARALDO (C.), La graffita arcaica tirrenica, dans *La céramique médiévale en méditerranée. Actes du 6e congrès.* (Aix-en-Provence, 1995), Aix-en-Provence, éd Narration, 1997, p. 439-449.
40. LEENHARDT (M.), VALLAURI (L.), *op. cit.*, p. 226.
41. AMOURIC (H.), VALLAURI (L.), *Voyages et métamorphoses de la jarre*, catalogue d'exposition, Lucie éditions & Communauté d'Agglomération Pays d'Aubagne et de l'Étoile, Aubagne, 2005, p. 39-41.
42. AMOURIC (H.), ROMAGNAN (B.), VALLAURI (L.), *op. cit.* p. 31-35.
43. BROECKER (R.), LAURIER (Fr.), « Les jarres à cordons digités (XII^e-XV^e s.) découvertes en Provence (sud-est de la France) », GELICHI (S.). a cura di : Atti del IX congresso Internazionale sulla Ceramica Medievale nel Mediterraneo., Venise, 2009. Florence, 2012, All' Insegna del Giglio, p. 203-204. ; AMOURIC (H.), VALLAURI (L.), p. 38.
44. RIBOT (H.), *op. cit.*, p. 122 ; AMOURIC (H.), VALLAURI (L.), *op. cit.*, p. 28-29.
45. LEENHARDT (M.), VALLAURI (L.), *op. cit.*, p. 224 ; THIRIOT (J.), « Céramiques fines et orientales », CARRU (D.), THIRIOT (J.), *De l'Orient à la table du Pape : l'importation des céramiques dans la région d'Avignon au Moyen Âge tardif (XIV^e-XVI^e s.)*. Avignon, éd. du Conseil Général de Vaucluse, 1995, p. 24-48, (*Document d'Archéologie Vauclusienne*, 5).
46. LEENHARDT (M.), VALLAURI (L.), *op. cit.*, p. 223.
47. LOMBARDI (R. G.), « Ciclo produttivo della ceramica per la tessitura : tecnica e prassi », *Atti del IX° Congresso Internazionale sulla ceramica medievale nel Mediterraneo*, (Venezia, 2009), Florence, Insegna del Giglio, 2012, p. 375-380.
48. DÉMIANS D'ARCHIMBAUD (G.), *Les fouilles de Rougiers (Var): contribution à l'archéologie de l'habitat rural médiéval en pays méditerranéen*. Paris, Éditions C.N.R.S., 1980, p. 401, fig. 399 et p. 422 fig. 409.
49. AMOURIC (H.), VALLAURI (L.), VAYSSETTES (J-L.), *op. cit.*, p. 282-283.
50. CARRU (D.), « La vaisselle consommée à Avignon à la fin du Moyen Âge : mutations, influences et sources d'approvisionnement », *La céramique médiévale en méditerranée. Actes du VIe congrès AIECM2* (Aix-en-Provence, 1995), Aix-en-Provence, éd Narration, 1997, p. 487-495, forme 14)
51. THIRIOT (J.), « Figurines humaines et animalières de terre cuite du XIV^e siècle des fouilles du Petit Palais à Avignon », Actes du II^e Colloque international de céramologie médiévale méditerranéenne, Tolède 1981, Madrid 1987, p. 59-68.
52. AMOURIC (H.), RICHEZ (F.), VALLAURI (L.), *Vingt mille pots sous les mers, Le commerce de la céramique en Provence et Languedoc du X^e au XIX^e siècle*, catalogue d'exposition, Aix-en-Provence, Edisud, 1999, p. 2 ; LAUWERS (M.), « Des Sarrasins en Provence : représentations ecclésiiales et luttes pour l'hégémonie en Méditerranée occidentale du X^e au XIII^e s. », RICARTE (C.), GAYRAUD (R.-P.), POISSON (J.-M.), *Héritages arabo-islamiques dans l'Europe méditerranéenne*, Paris, éd. La Découverte, 2015, p. 23-40 ; RIPART (L.) « Les Sarrasins en Provence : une approche historiographique » ; GILI (E.) (dir.), *Comté de Nice. 40 ans de recherches*, Saint-Martin-Vésubie, 2020, p. 76-95, (Patrimoine du haut pays, hors-série 3) ; SENAC (Ph.), « Le califat de Cordoue et la Méditerranée occidentale au X^e s. : le Fraxinet des Maures », MARTIN (J.-M.) (dir.), *Castrum 7 : Zones côtières littorales dans*

le monde méditerranéen au Moyen Âge : défense, peuplement, mise en valeur, Rome-Madrid, École française de Rome-Casa de Velázquez, p. 113-126.

Bibliographie :

Amouric 1995 : AMOURIC (H.), « La marmite de l'évêque, la gloire de Saint-Quintin. », LEENHARDT (M.) (dir.), *Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VII^e-XVII^e siècles*, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, éd. Narration, 1995, p. 58-59.

Amouric et al. 1999 : AMOURIC (H.), RICHEZ (F.), VALLAURI (L.), *Vingt mille pots sous les mers, Le commerce de la céramique en Provence et Languedoc du X^e au XIX^e siècle*, catalogue d'exposition, Aix-en-Provence, Edisud, 1999, 197 p.

Amouric, Vallauri 2005 : AMOURIC (H.), VALLAURI (L.), *Voyages et métamorphoses de la jarre*, catalogue d'exposition, Lucie éditions & Communauté d'Agglomération Pays d'Aubagne et de l'Étoile, Aubagne, 2005, 192 p.

Amouric, Vallauri, Vayssettes 2008 : AMOURIC (H.), VALLAURI (L.), VAYSSETTES (J.-L.), *Poteries d'Eaux. Les Eaux de la Terre, du Corps et du Ciel*. Catalogue d'exposition, Lucie éditions & Communauté d'Agglomération Pays d'Aubagne et de l'Étoile, Aubagne, 2008, 351 p.

Amouric, Vallauri, Vayssettes 2009 : AMOURIC (H.), VALLAURI (L.), VAYSSETTES (J.-L.), *Terres de feu de lumière et de songes, dans le Midi français, X-XX^e siècles*. Nîmes : Lucie Editions, 2009, 408 p.

Amouric, Romagnan, Vallauri 2019 : AMOURIC (H.), ROMAGNAN (B.), VALLAURI (L.), *Terres varoises, X^e-XX^e siècles : mille ans de céramique au cœur de la Provence . Catalogue d'exposition (Musée Terra Rossa, 18 mai - 30 septembre 2019)*, Salernes, éd. Terra Rossa, 2019, 255 p.

Alexandre-Bidon 2009 : ALEXANDRE-BIDON (D.), « Pour un « art » culinaire au Moyen-Âge : le témoignage des images », RAVOIRE (F.), DIETRICH (A.), *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen-Âge*, Caen, publication du CRAHM, 2009, p. 11-23.

Attia 2021a : ATTIA (N.), *Fort-Freinet : un castrum en pays des Maures. Les apports de la céramique*. Rapport d'étude, La Garde-Freinet, s. n., 2021, 45 p.

Attia 2021b : ATTIA (N.), « Les trompes d'appel découvertes sur le site de la place de Verdun à Aix-en-Provence (Bouche-du-Rhône) », *Bulletin Archéologique de Provence*, 42, 2021, p. 27-32.

Baratier 1961 : BARATIER (E.), *La démographie provençale du XIII^e au XVI^e siècle avec chiffres de comparaison pour le XVIII^e siècle.*, éd. SEVPEN, Paris, 1961, 259 p.

Berthet 2004 : BERTHET (M.-P.), « Activités minières et métallurgiques dans le massif des Maures », *Freinet, Pays des Maures*, n°5, 2004, p. 57-67.

Broecker, Laurier 2009 : BROECKER (R.), LAURIER (Fr.), « Les jarres à cordons digités (XII^e-XV^e s.) découvertes en Provence (sud-est de la France) », GELICHI (S.). a cura di : Atti del IX congresso Internazionale sulla Ceramica Medievale nel Mediterraneo., Venise, 2009. Florence, 2012, All' Insegna del Giglio, p. 203-204.

Carru 1997 : CARRU (D.), « La vaisselle consommée à Avignon à la fin du Moyen Âge : mutations, influences et sources d'approvisionnement », *La céramique médiévale en méditerranée. Actes du VI^e congrès AIECM2* (Aix-en-Provence, 1995), Aix-en-Provence, éd Narration, 1997, p. 487-495.

Colomban 2004 : COLOMBAN (Ph.), « Secrets retrouvés du lustre abbasside », *Revue Céramique et Verre*, 139, 2004, p. 13-21.

Coulet 1991 : COULET (N.), « L'équipement de la cuisine à Aix-en-Provence au XV^e s. », LAMBERT (C.), *Du manuscrit à la table. Essai sur la cuisine au Moyen-Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 5-17.

Démians d'Archimbaud 1980 : DÉMIANS D'ARCHIMBAUD (G.), *Les fouilles de Rougiers (Var): contribution à l'archéologie de l'habitat rural médiéval en pays méditerranéen*. Paris, Éditions C.N.R.S., 1980, 820 p.

Démians d'Archimbaud, Picon, Vallauri 1985 : DEMIANS D'ARCHIMBAUD (G.), PICON (M.), VALLAURI (L.), « La production des céramiques médiévales en Provence centrale : état des questions. », *Histoire des techniques et sources documentaires, méthodes d'approches et expérimentation en région méditerranéenne, Actes du colloque du GIS*, Aix-en-Provence, 1985, p. 141-146.

Démians d'Archimbaud, Vallauri 1998 : DEMIANS D'ARCHIMBAUD (G.), VALLAURI (L.) « Productions et importations de céramiques méditerranéennes dans le midi médiéval français », *Circuits productius i sequeüències culturals*, Université de Barcelone, 1998, p. 73-110, (*Monographies d'Arqueologia Medieval i Postmedieval*, 4).

Lauwers 2015 : LAUWERS (M.), « Des Sarrasins en Provence : représentations ecclésiales et luttes pour l'hégémonie en Méditerranée occidentale du X^e au XIII^e s. », RICHARTE (C.), GAYRAUD (R.-P.), POISSON (J.-M.), *Héritages arabo-islamiques dans l'Europe méditerranéenne*, Paris, éd. La Découverte, 2015, p. 23-40.

Lecuyer 1997 : LECUYER (N.) « Cuisine languedocienne, cuisine méditerranéenne ? Approche anthropologique de la vaisselle céramique méridionale (X^e - XIV^e siècles) », *Archéologie du Midi Médiéval*, 15 et 16, 1997 et 1998, p. 235-243.

Leenhardt, Vallauri 1997 : LEENHARDT (M.), VALLAURI (L.), « De la cuisine à la table : vaisselles de terre en Languedoc aux XIII^e et XIV^e siècles », *Archéologie du Midi Médiéval*, 15 et 16, 1997 et 1998, p. 215-233.

Leenhardt et al. 1998 : HANUSSE (C.), LEENHARDT (M.), MEYER-RODRIGUES (N.), VALLAURI (L.), « L'apparition des glaçures plombifères et stannifères : exemples français », VI^e Congrès international de la Société d'Archéologie Médiévale. *L'innovation technique au Moyen Âge*, Dijon 1996, Paris, éd. Errance 1998, p. 242-248.

Leenhardt et al. 1999 : LEENHARDT (M.) et al. « Un puits : reflet de la vie quotidienne à Montpellier au XIII^e s. », *Archéologie du Midi Médiéval*, 17, 1999, 109-186.

Levi-Strauss 2009 : LEVI-STRAUSS (Cl.), *Mythologiques : le cru et le cuit*, Paris, éd. Plon, 1964 rééd. 2009, 402 p.

Lombardi 2012 : LOMBARDI (R. G.), « Ciclo produttivo della ceramica per la tessitura: tecnica e prassi », *Atti del IX^e Congresso Internazionale sulla ceramica medievale nel Mediterraneo*, (Venezia, 2009), Florence, Insegna del Giglio, 2012, p. 375-380.

Ollivier 2003a : OLLIVIER (D.), « Le fort Sainte-Agathe (Porquerolles, Hyères, Var) », *Des îles côte à côte, Histoire du peuplement des îles de l'Antiquité au Moyen Âge (Provence, Alpes-Maritimes, Ligurie, Toscane)*. Bulletin Archéologique de Provence, supplément 1, 2003, p. 137-142.

Ollivier 2003b : OLLIVIER (D.), « Le site du Castelas (île du levant, Hyères). État de la

recherche », *Des îles côte à côte, Histoire du peuplement des îles de l'Antiquité au Moyen Âge (Provence, Alpes-Maritimes, Ligurie, Toscane)*. Bulletin Archéologique de Provence, supplément 1, 2003, p. 143-148.

Picon, Thiriot, Vallauri 1995 : PICON (M.), THIRIOT (J.), VALLAURI (L.). « Techniques, évolutions et mutations », *Le Vert et le Brun, de Kairouan à Avignon, X^e-XV^e s.*, catalogue d'exposition, Marseille, La Vieille Charité, 1995, R.N.M., p. 41-50.

Pelletier 1995 : PELLETIER (J.-P.) « Définition du pégau », *1500 ans de céramique en Vaucluse, ateliers et productions de poteries du Ve siècle au début du XXe siècle* : exposition, La Tour d'Aiguës, 1995, p. 26-37 et 40.

Quellier (dir.) 2021 : QUELLIER (Fl.) (dir.), *Histoire de l'alimentation. De la Préhistoire à nos jours*. Paris, éd. Belin, 2021, 800 p.

Ribot 1985 : RIBOT (H.), « Les fouilles du *castrum* de Sainte-Madeleine (La Môle, Var) », *Archéologie Médiévale*, 15, 1985, 103-156.

Ripart 2020 : RIPART (L.) « Les Sarrasins en Provence : une approche historiographique », GILI (E.) (dir.), *Comté de Nice. 40 ans de recherches*, Saint-Martin-Vésubie, 2020, p. 76-95, (Patrimoine du haut pays, hors-série 3).

Santich 1992 : SANTICH (B.), « Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne », LAMBERT (C.), *Du manuscrit à la table. Essai sur la cuisine au Moyen-Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 133-139.

Sauze, Sénac 1986 : SAUZE (E.), Sénac (Ph.), *Un pays provençal, le Freinet, de l'an Mille au milieu du XIII^e s.*, Paris, éd. Minerve, 1986, 205 p.

Sauze 2000 : SAUZE (E.), « Aux origines de la Garde-Freinet : l'acte d'habitation du 6 juin 1394 », *Freinet, Pays des Maures*, n°1, 2000, p. 13-18.

Sauze 2005-2006 : SAUZE (E.), « Le phénomène castral dans le massif des Maures », *Freinet, Pays des Maures*, n°6, 2005-2006, p. 3-26.

Sauze 2018 : SAUZE (E.), « L'évolution urbaine de La Garde-Freinet de 1613 à 1746 », *Freinet, Pays des Maures*, n°14, 2018, p. 95-125.

Senac 2001 : SENAC (Ph.), « Le califat de Cordoue et la Méditerranée occidentale au X^e s. : le Fraxinet des Maures », MARTIN (J.-M.) (dir.), *Castrum 7 : Zones côtières littorales dans le monde méditerranéen au Moyen Âge : défense, peuplement, mise en valeur*, Rome-Madrid, École française de Rome-Casa de Velázquez, p. 113-126.

Stouff 1970 : STOUFF (L.), *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e s.*, Paris-La Hay, éd. Mouton et Co, 1970, 510 p.

Thiriot 1987 : THIRIOT (J.), « Figurines humaines et animalières de terre cuite du XIV^e siècle des fouilles du Petit Palais à Avignon », Actes du II^eme Colloque international de céramologie médiévale méditerranéenne, Tolède 1981, Madrid 1987, p. 59-68.

Thiriot 1995 : THIRIOT (J.), « Céramiques fines et orientales », CARRU (D.), THIRIOT (J.), *De l'Orient à la table du Pape : l'importation des céramiques dans la région d'Avignon au Moyen Âge tardif (XIV^e-XVI^e s.)*. Avignon, éd. du Conseil Général de Vaucluse, 1995, p. 24-48, (Document d'Archéologie Vauclusienne, 5).

Thuaudet 2017 : THUAUDET (O.), « Vivre sur le *castrum* du Fort-Freinet : le témoignage des objets métalliques », *Freinet, Pays des Maures.*, n°13, 2017, p. 5-36.

Varaldo 1997 : VARALDO (C.), La graffita arcaica tirrenica, dans *La céramique médiévale en méditerranée. Actes du 6^e congrès*. (Aix-en-Provence, 1995), Aix-en-Provence, éd Narration, 1997, p. 439-449.

Remerciements :

Je souhaiterais, ici, remercier Laurent Boudinot (directeur du Conservatoire du Patrimoine du Freinet), Lucy Vallauri (membre associée et ancienne ingénieure au CNRS, Laboratoire d'Archéologie Médiévale et Moderne en Méditerranée) Henri Amouric (directeur de recherche émérite au CNRS, Laboratoire d'Archéologie Médiévale et Moderne en Méditerranée) et Mireille Cobos (archéo-anthropologue à la Direction Archéologie et Museum de la Ville d'Aix-en-Provence) pour leurs relectures attentives, leurs précieux conseils et leur enthousiasme qui font de l'exercice d'écriture un véritable bonheur.

Crédits :

Les dessins et les photos sont de l'auteur exceptés les dessins et les photos figure 9, n°7, 8, 10-12, figure 12, n°6 et 7 et figure 10, n°9-11 réalisés par Laurent Boudinot. Certaines illustrations sont tirées de publications dont les références sont données en légende. Les cartes des figures 5 et 7 ont été réalisées par l'auteur et Marc Panneaux (archéo-topographe à la Direction Archéologie et Museum de la Ville d'Aix-en-Provence) depuis des fonds de cartes pris sur Géoportail et sur l'*Atlas historique de Provence*, ouvrage dirigé par Edouard Baratier.