

Zeitschrift: Bulletin de l'Association Pro Aventico
Herausgeber: Association Pro Aventico (Avenches)
Band: 44 (2002)

Artikel: La céramique culinaire d'Aventicum : influences romains, traditions celtiques et innovations gallo-romains
Autor: Meylan Krause, Marie-France
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-246069>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 09.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La céramique culinaire d'Aventicum. Influences romaines, traditions celtiques et innovations gallo-romaines

Marie-France MEYLAN KRAUSE

Résumé

Avant son développement selon le schéma romain classique de plan orthogonal, durant la première décennie du I^{er} s. ap. J.-C., *Aventicum* entretenait déjà des liens étroits avec le monde méditerranéen, comme le montre notamment l'étude du mobilier céramique. Par l'analyse des deux ensembles les plus précoces connus à ce jour, on constate qu'*Aventicum* a développé très tôt des relations commerciales avec l'Italie et la région lyonnaise. Le répertoire des formes trahit en outre de notables influences méditerranéennes.

Mais l'utilisation de formes importées ou inédites suggère-t-elle véritablement un changement radical dans la manière de se nourrir des indigènes ou s'agit-il simplement d'un phénomène de mode ou de marché?

Pour tenter d'obtenir quelques éléments de réponses, nous avons interrogé principalement la vaisselle culinaire des Romains et tenté de voir comment les trois récipients qui la composaient, à savoir le pot à cuire, la marmite et le plat à feu, avaient été traduits dans nos régions et quelle avait été leur fonction. Cette confrontation nous amène à la conclusion que les nouveautés apportées par les Romains ont certes influencé la manière de se nourrir des indigènes mais n'ont pas profondément bouleversé leurs traditions culinaires millénaires.

Zusammenfassung

Aventicum unterhielt bereits vor der Übernahme des klassischen Schemas eines rechtwinkligen Städtebauplanes im ersten nachchristlichen Jahrzehnt enge Beziehungen zum Mittelmeerraum wie die Keramikfunde belegen. Anhand der beiden bisher bekannten frühesten Fundkomplexe wird deutlich, dass sich sehr früh Handelsbeziehungen zwischen Aventicum und Italien sowie mit der Region um Lyon entwickelten. Auch das Formenrepertoire zeigt deutlich mediterrane Einflüsse.

Liegt nun dieser Verwendung importierter, bisher unbekannter Formen tatsächlich ein radikaler Wandel der heimischen Ernährungsgewohnheiten zugrunde oder handelt es sich einfach um eine Mode oder um eine Frage des Angebotes?

Zur Beantwortung dieser Frage wurde hier in erster Linie das Kochgeschirr der Römer herangezogen: Es wurde untersucht, auf welche Art und Weise die drei charakteristischen Gefäßformen – der Kochtopf, der Kochkessel und die Backplatte – in unserer Gegend eingesetzt wurden. Es zeigte sich, dass die von den Römern eingeführten Neuerungen die Ernährungsgewohnheiten der einheimischen Bevölkerung zwar beeinflusst haben, die jahrhundertealten lokalen Essgewohnheiten haben sie jedoch nicht grundlegend verändert.

Introduction¹

Avant que les élites dirigeantes adoptent le schéma classique de la ville de plan orthogonal, exprimant leur volonté de s'installer dans un cadre qui atteste leur assimilation à la culture et au pouvoir romains², *Aventicum* entretenait déjà des liens étroits avec le monde méditerranéen, comme le montre notamment l'étude du mobilier céramique. On constate en effet, par le biais des importations relevées dans les deux ensembles les plus précoces connus à ce jour, datés l'un de la seconde moitié du I^{er} s. av. J.-C., le second de 15-10 av. J.-C., qu'*Aventicum* a développé très tôt des relations commerciales avec l'Italie et la région lyonnaise (terre sigillée, imitations précoces de terre sigillée, parois fines, amphores)³. Le répertoire des formes utilisées (cruches, gobelets, plats, assiettes, bols, coupes, mortiers) trahit en outre de notables influences méditerranéennes qui vont du reste s'intensifier rapidement dès le début du I^{er} s. de notre ère⁴, tout comme à Augst où les formes d'importation ou d'inspiration méditerranéenne avoisinent les 90 % vers le milieu du I^{er} s.⁵ Un pourcentage élevé de récipients d'importation ou d'influence méditerranéenne représente certes un indice sur le degré de romanisation d'un site. Mais leur présence trahit-elle pour autant l'adoption par les indigènes d'une nouvelle culture? L'utilisation de formes inédites suggère-t-elle véritablement un changement de contenu ou ne faut-il pas plutôt y voir une manière différente d'apprêter ou de présenter les aliments? S'agit-il peut-être aussi simplement d'un phénomène de mode ou de marché? La romanisation de la céramique implique-t-elle forcément la romanisation de ses utilisateurs?

Pour tenter d'obtenir ne serait-ce qu'une esquisse de réponse à l'une ou l'autre de ces questions, nous interrogerons principalement la vaisselle culinaire des Romains. Nous essaierons de voir si les trois récipients qui la composent (fig. 1) se retrouvent dans nos régions et s'ils ont eu une fonction comparable.

¹ Cet article reprend, sous une forme légèrement modifiée, une communication présentée lors de la Table Ronde organisée par l'Association suisse d'archéologie classique (ASAC) et l'Association pour l'archéologie romaine en Suisse (ARS) qui s'est tenue à Berne les 21-22 juin 2002 et qui avait pour thème: «Rome et les provinces, une affaire de culture».

Mes remerciements s'adressent à Daniel Castella, Michel Fuchs, Christine Meyer-Freuler et Catty Schucany pour leurs informations et suggestions.

Les dessins des planches ont été réalisés par Madeleine Aubert (MRA) et Eva Gutscher (Avec le Temps Sàrl).

² BRIDEL 2001, p. 13.

³ Respectivement: MEYLAN KRAUSE 1997; CASTELLA/FLUTSCH 1990.

⁴ Cf. l'ensemble céramique contemporain de l'établissement des premières maisons de l'*insula* 20 qui suivent la trame orthogonale et qui sont datées par la dendrochronologie vers 6/7 ap. J.-C. (BLANC/MEYLAN KRAUSE 1997).

⁵ SCHUCANY 1993, p. 256-257 et fig. 10.

La vaisselle en céramique constitue en effet un bon domaine d'étude pour qui s'interroge sur le phénomène de l'acculturation⁶. Elle apparaît en premier lieu comme un marqueur culturel: elle traduit des manières de cuisine et de table qui permettent, jusqu'à un certain point, de mesurer le degré d'assimilation d'une population; en outre, ses formes, plus ou moins sensibles aux influences extérieures, évoluent au cours des siècles et selon les régions. La céramique est de plus particulièrement intéressante par sa présence en masse sur tous les sites et à toutes les époques, contrairement à d'autres matériaux volontiers recyclés comme le verre ou le métal.

Pour tenter de bien différencier les changements superficiels dus à la mode ou à l'ouverture de nouveaux marchés par exemple et ceux plus profonds occasionnés par de nouvelles réalités sociales, la vaisselle culinaire est d'autant plus intéressante qu'elle est constituée avant tout de formes fonctionnelles qui ne sont que peu sensibles à l'évolution de la mode. De notables changements morphologiques signifieraient certainement d'importantes modifications des habitudes alimentaires et de l'art de vivre d'une population.

La batterie de cuisine de base des Romains

La batterie de cuisine des Romains se compose de trois récipients principaux qui permettent d'accomplir les actes culinaires essentiels (fig. 1): le pot à cuire (*olla*) (fig. 1, n° 1), la marmite (*caccabus*) (fig. 1, n° 2) et le plat à feu (*patina*) (fig. 1, n° 3)⁷. Il s'agit de la trilogie méditerranéenne d'époque romaine la plus attestée aussi bien en Italie que dans le Bassin Méditerranéen.

Ces récipients sont fabriqués avec une argile de couleur rouille à marron foncé, dure, bien cuite, contenant en général un abondant dégraissant siliceux; ils ne comportent pas d'enduit. Des traces de feu sont généralement visibles sur le rebord et la paroi externe des vases.

Le pot à cuire (*olla* ou *aula*)

Le pot à cuire (fig. 1, n° 1) a une forme simple et fonctionnelle, avec son bord plus ou moins évasé, sa panse ovoïde et son fond plat, fait pour être posé au milieu des braises, pour une cuisson rapide, ou à proximité, pour une cuisson lente⁸.

D'après les auteurs anciens, on utilisait les pots à cuire notamment pour faire bouillir de l'eau, mijoter des pot-au-feu et des bouillies à base de céréales (*puls*). On y mettait également à cuire des légumes ou des fruits. L'*olla* pouvait

⁶ La vaisselle en céramique ne permet certes pas à elle seule d'évaluer le degré de romanisation d'une population; il est nécessaire de prendre en compte d'autres paramètres (techniques de construction, décorations, éléments d'architecture, bijoux, vaisselle en métal et en verre etc.) (cf. entre autres SCHUCANY 1996).

⁷ BATS 1988, p. 65-70; BLANC/LEREDDE/NERCESSIAN 1996, p. 143-145.

⁸ BATS 1996, p. 147.

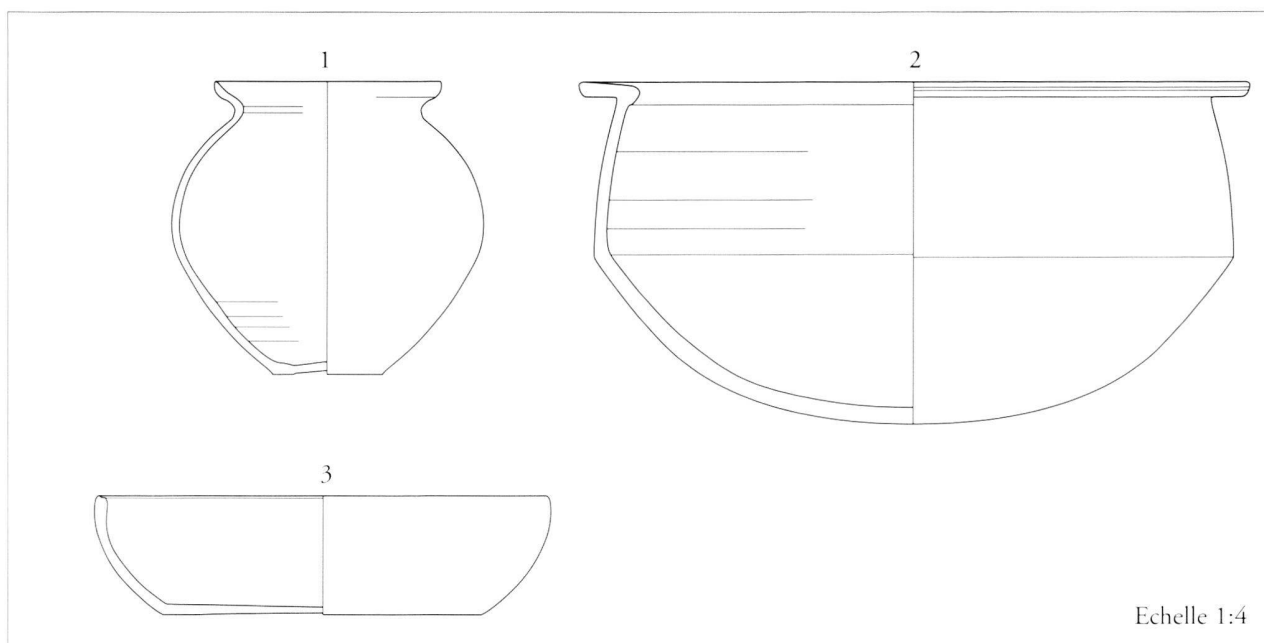


Fig. 1. La batterie de cuisine de base des Romains.

1: pot à cuire (olla). Grenier du Forum, Pompéi (DI GIOVANNI 1996, p. 92, fig. 19, 2311c). 2: marmite (caccabus). Grenier du Forum, Pompéi (DI GIOVANNI 1996, p. 85, fig. 14, 2211b). 3: plat à cuire (patina). Herculaneum (SCATOZZA HÖRICH 1996, p. 142, fig. 6, 2).

aussi être utilisée comme récipient de stockage pour les conserves de fruits ou les produits en saumure⁹.

Il s'agit du récipient le plus utilisé depuis l'Âge du Bronze¹⁰. Aux II^e-I^{er} s. av. J.-C., le pot à cuire représente près des deux tiers des vases culinaires de Cosa¹¹. À Rome et en Italie centrale, il domine encore vers le milieu du I^{er} s. ap. J.-C. Il tend ensuite à diminuer à la fin du I^{er} s. ap. J.-C.¹² et devient plutôt rare aux siècles suivants¹³.

La marmite (*caccabus* ou *caccabulus*)

La marmite ou cocotte (fig. 1, n° 2) est un récipient mixte qui permet de faire bouillir les aliments, tout comme l'*olla* ou de les faire revenir, mijoter et cuire à l'étouffée. Il s'agit d'une forme large et mi-haute, plus ou moins profonde, souvent carénée, qui permet une cuisson lente et

régulière¹⁴. Elle comporte fréquemment un couvercle. Son fond bombé est destiné à être posé sur un trépied ou calé sur un brasero ou sur un foyer, au milieu des cendres¹⁵.

Ce n'est qu'à partir du milieu du I^{er} s. ap. J.-C. que la marmite deviendra véritablement un ustensile de cuisine en vogue¹⁶; son indice de fréquence augmente régulièrement au cours du II^e s. ap. J.-C., éclipsant pots et plats à cuire. Cette prédominance de la marmite, qui se remarque entre autres à Rome, Ostie ou Cosa¹⁷, pourrait bien traduire une modification dans l'alimentation des Romains avec l'introduction d'un nouveau mode de cuisson, sur brasero ou support mobile, pour lesquels ce récipient large au fond bombé convient particulièrement bien¹⁸.

Le plat à cuire (*patina*)

Le plat à cuire (fig. 1, n° 3) en latin *patella* ou *patina*¹⁹, du nom d'un mets prisé par les Romains, la *patina*, à base de fruits, de légumes ou de poissons, tenant à la fois du flan

⁹ Sur la forme: HILGERS 1969, p. 39-40; sur les différentes utilisations de l'*olla*: HILGERS 1969, p. 112-116.

¹⁰ BATS 1988, p. 65-67; BATS 1996, p. 146-149; BLANC/LEREDDE/NERCESSIAN 1996, p. 142-145.

¹¹ DYSON 1976, dépôts V-D et PD. Le pot à cuire est également majoritaire sur d'autres sites de la même époque comme à Sutri (DUNCAN 1965) ou Gabii, Temple de Junon (ALMAGRO-GORBEA 1982).

¹² Cf. par exemple: Sutri (DUNCAN 1964), Cosa: dépôt 22II (DYSON 1976), Gabii: (VEGAS 1968), Ostie (Ostie II et Ostie III), Rome (MORSELLI/TORTORICI 1989, MEYLAN KRAUSE 2002, p. 108-110 et p. 120, fig. 60-62) ou encore Pompéi (DI GIOVANNI 1996, p. 65-103).

¹³ Cf. entre autres Ostie I et Ostie IV.

¹⁴ Sur la forme: HILGERS 1969, p. 40-41, fig. 12-13; sur les différentes utilisations du *caccabus*, cf. HILGERS 1969, p. 124-125.

¹⁵ BLANC/LEREDDE/NERCESSIAN 1996, p. 143.

¹⁶ Même si celle-ci apparaît déjà à Pompéi à la fin du II^e s. av. J.-C. (DI GIOVANNI 1996, p. 83).

¹⁷ MEYLAN KRAUSE 2002, p. 111-112, COLETTI/PAVOLINI 1996, p. 391-419, DYSON 1976.

¹⁸ BATS 1996, p. 484.

¹⁹ Sur la forme: HILGERS 1969, p. 72-73, n° 283; sur l'utilisation de la *patina*: HILGERS 1969, p. 245-246.

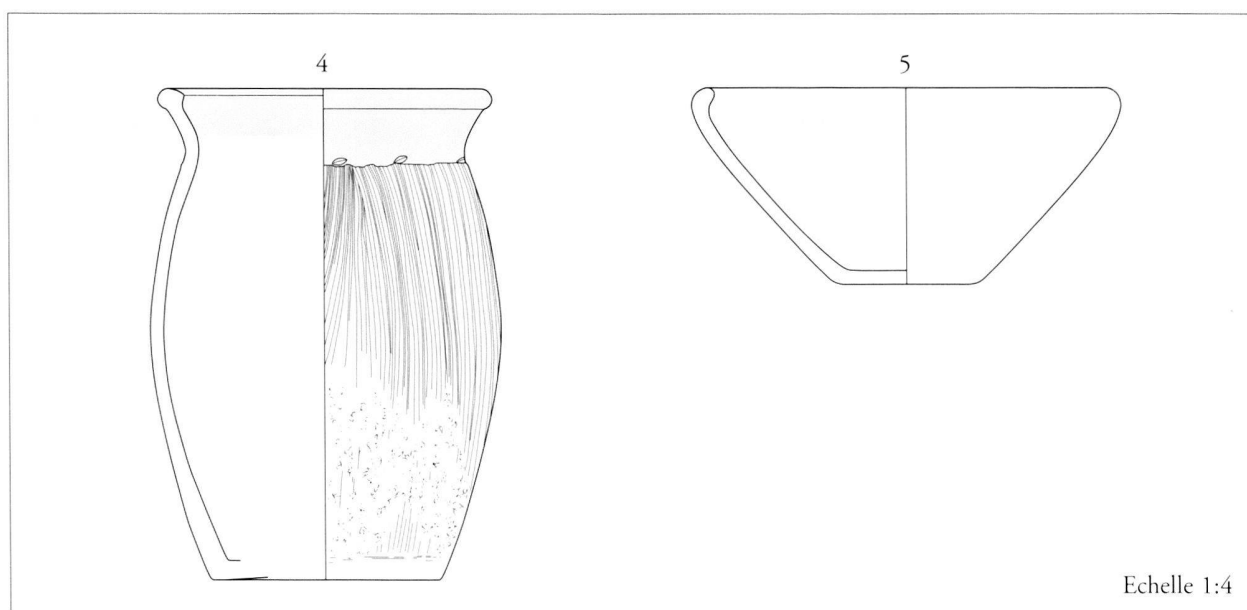


Fig. 2. La batterie de cuisine des Celtes à l'époque de la Tène finale (Plateau et nord-est de la Suisse).

4: pot à cuire. Gasfabrik, Bâle (FURGER-GUNTI/BERGER 1980, pl. 31, 885). 5: jatte/marmite. Gasfabrik, Bâle (FURGER-GUNTI/BERGER 1980, pl. 59, 1303).

et du gratin, était utilisé principalement pour rôtir et cuire au four²⁰. Il s'agit d'un récipient peu profond, à l'ouverture large, à la paroi verticale ou oblique, souvent convexe et au fond généralement plat. Il est fréquemment doté d'un couvercle. Il comporte la plupart du temps un revêtement rouge foncé à l'intérieur, mat et épais, empêchant les aliments d'attacher et évitant que les mauvaises odeurs ne s'y incrustent. Ces plats sont traditionnellement appelés « à engobe interne rouge pompéien » du fait que la Campanie en fut l'un des centres de production les plus connus²¹. Leur argile comprend de petites inclusions noires, brillantes, caractéristiques de cette région volcanique²². Les couvercles, composés de la même pâte, n'ont pas de revêtement.

Ce groupe de céramique, en usage dès la fin du III^e s. av. J.-C.²³, est surtout fréquent au I^{er} s. av. J.-C. et au I^{er} s. ap. J.-C.²⁴ Les récipients plus tardifs, au fond généralement concave et au bord rentrant se retrouvent à Ostie dans des couches de la fin du II^e s. et du milieu du III^e s.²⁵. Dès le II^e s. ap. J.-C., une forme similaire importée d'Afrique du

Nord (Tunisie septentrionale) supplantera peu à peu les récipients d'origine italique²⁶.

La batterie de cuisine des Celtes à l'époque de la Tène finale (Plateau et nord-est de la Suisse)

Avant d'examiner les principales formes de céramique culinaire d'époque romaine retrouvées à *Aventicum*, il nous a semblé important de présenter brièvement la vaisselle de cuisine utilisée par les indigènes avant la Conquête afin de mieux mesurer ensuite, sur la vaisselle gallo-romaine, la part des influences celtiques, romaines, et des innovations issues de ces deux cultures.

Deux formes principales se dégagent du répertoire de la céramique culinaire de La Tène finale, à savoir le pot à cuire et la jatte/écuelle (fig. 2, n^{os} 4 et 5)²⁷.

Le pot à cuire, ovoïde, a en général une lèvre plus ou moins déversée et peut présenter un col cintré (fig. 2, n^o 4). Il est fréquemment non tourné et orné de motifs peignés,

²⁰ D'après M. Bats, la diffusion du plat à feu pourrait correspondre au développement de la consommation du pain en milieu romain. Des pains carbonisés ont en effet été retrouvés à Pompéi, cuits dans ce type de récipient (BATS 1988, p. 69 et 1996, p. 148).

²¹ VOLONTÉ 1984, SCATOZZA HÖRICH 1988, p. 82, CHIOSI 1996.

²² Cette pâte correspond à la « fabric 1 » définie par Peacock (PEACOCK 1977, p. 149-153; cf. aussi COLETTI/PAVOLINI 1996, p. 404 et note 50).

²³ GOUDINEAU 1970, p. 171-172, pl. IV et p. 182.

²⁴ GOUDINEAU 1970, pl. I, 1. et pl. VI-VIII.

²⁵ Ostie III, 168-169, 213, 257.

²⁶ Il s'agit du type Hayes 181 (Lamboglia 9A). Cf. Ostie I, p. 30-31 et 45-46; Ostie III, p. 407; GOUDINEAU 1970, p. 185-186; COLETTI/PAVOLINI 1996, p. 415.

²⁷ Voir par exemple le mobilier de Bâle, Gasfabrik (FURGER-GUNTI/BERGER 1980, pl. 31-58: pots à cuire et pl. 59-78: jattes/marmites) ou encore celui de Pomy-Cuarny (NUOFFER/MENNA 2001, fig. 65-66).

incisés ou obtenus par impressions. Il servait à cuire notamment les pot-au-feu à base de céréales, de légumineuses et de viande.

Les jattes/terrines, généralement de forme tronconique, au fond plat et au rebord plus ou moins rentrant (fig. 2, n° 5) sont, tout comme les pots à cuire, le plus souvent façonnées à la main et ornées de décors tracés au peigne. Nous sommes mal renseignés sur la fonction et l'usage de ces récipients. Ils ont vraisemblablement servi de marmites permettant de faire mijoter et cuire à l'étouffée des denrées peut-être plus solides que celles destinées aux pots à cuire. Les marmites tripodes sont déjà connues à la Tène finale²⁸.

La batterie de cuisine des habitants d'Aventicum

Les pots à cuire

Les pots à cuire sont fréquents à *Aventicum* durant toute l'époque romaine; il s'agit d'une forme traditionnelle ancestrale, également largement représentée aux périodes précédentes²⁹.

Les exemplaires du I^{er} s. se rattachent encore clairement à leurs modèles celtiques; ils se distinguent de ceux de la région méditerranéenne par leur couleur grise; ils sont fréquemment non tournés et peuvent être ornés de décors au peigne qui émanent clairement du répertoire indigène (fig. 3, n°s 6-8 et 13-14).

À partir du II^e s., des formes nouvelles apparaissent. Les unes, de couleur grise, aux caractéristiques régionales bien marquées, sont toujours fortement influencées par la tradition locale (fig. 3, n°s 15-18), les autres, généralement de couleur rouge, sont plutôt inspirées de la tradition méditerranéenne (fig. 4, n°s 19-22).

Si en Italie le pot à cuire est remplacé par la marmite (*caccabus*) au cours du I^{er} s. de notre ère, dans nos régions en revanche, celui-ci n'a jamais cessé d'exister (fig. 3, n°s 9-12); il perdurera durant toute l'époque romaine et bien au-delà encore³⁰. Le fait qu'il soit demeuré de tout temps le récipient à cuire le plus utilisé nous incite à penser que la plupart des gens ont continué à se nourrir de manière traditionnelle tout en intégrant dans leur alimentation certaines nouveautés³¹.

Marmites, jattes, bols, terrines

Des formes mi-hautes et relativement ouvertes que l'on appelle aussi bols, terrines ou jattes (fig. 5), souvent non tournées, au bord plus ou moins rentrant, à la panse tronconique parfois ornée de décors peignés, se rencontrent dès le début de l'époque romaine (fig. 5, n° 23) sous une forme nettement inspirée de la tradition celtique (cf. fig. 2, n° 5)³². Les terrines à bord rentrant deviennent plus fréquentes dans nos régions à partir du milieu du I^{er} s. de notre ère (fig. 5, n°s 24-26), phénomène qui coïncide avec le développement du *caccabus* chez les Romains. C'est à partir de ce moment-là également qu'apparaît le bol à marli³³ (fig. 6, n°s 29-33), traduction plus ou moins fidèle de la marmite méditerranéenne, du moins dans sa forme générale car à la différence de leurs modèles du Sud ces bols n'ont pas tous été utilisés pour la cuisson des aliments. Si certains comportent en effet des traces de carbonisation sur leur rebord et leur paroi, prouvant un contact fréquent avec le feu, d'autres en revanche n'en présentent aucune, comme le n° 33 (fig. 6) entièrement engobé, indiquant plutôt une fonction liée au service et peut-être aussi à la préparation et au stockage³⁴. La forme des rebords se distingue également de ceux des prototypes méditerranéens: ils sont souvent profilés d'une ou de plusieurs rainures, sous-entendant l'existence d'un couvercle bien ajusté. Il est intéressant de noter que nombre de ces bols sont revêtus d'un enduit externe micacé censé leur donner l'aspect brillant du métal, à l'image des marmites en bronze (fig. 6, n° 32; 7, n° 34).

Ce bol, très fréquent sur le Plateau suisse au II^e s., traduit clairement des influences méditerranéennes; celles-ci sont toutefois difficiles à évaluer, la fonction et l'usage de ces récipients n'étant pas aujourd'hui encore assez nettement définis.

Les marmites de nos régions, qu'elles dérivent de modèles méditerranéens (fig. 7, n° 34) ou indigènes (fig. 8, n°s 35-39) comportent assez souvent trois pieds. On ne saurait dire si le prototype des récipients tripodes est à rechercher en Gaule ou en Méditerranée, de telles formes existant simultanément dans ces deux régions³⁵. Elles semblent toutefois plus fréquentes au nord des Alpes, peut-être du fait que la cuisine s'y pratique sur de petits foyers où il n'est pas toujours aisé de déposer bien à plat les récipients contrairement aux cuisines méditerranéennes où le plan de travail est large et généralement surélevé³⁶.

²⁸ FURGER-GUNTI/BERGER 1979, pl. 30, 526 (Bâle-Münsterhügel, seconde moitié du I^{er} s. av. J.-C.) ou encore SCHUCANY *et al.* 1999, pl. 23, 12-13 (Massongex, 40-20 av. J.-C.)

²⁹ Cf. par exemple: SPM 3, p. 75, fig. 23; p. 85, fig. 26; p. 89, fig. 28; SPM 4, p. 186, fig. 83.

³⁰ Le pot à cuire figure dans nombre de publications concernant le Moyen Âge; cf. entre autres: COLARDELLE/VERDEL 2000, p. 191-201.

³¹ Comme l'avait déjà observé C. Schucany à propos des céramiques de Baden (SCHUCANY 1993, p. 249-266; SCHUCANY 1996, p. 206-230); cf. aussi les remarques de M. Joly sur la vaisselle de Bourgogne (JOLY 1994, p. 75).

³² Cf. par exemple SPM 4, fig. 83.

³³ Cette appellation est principalement utilisée par les archéologues francophones de Suisse occidentale.

³⁴ Leur usage devait varier en fonction de leur grandeur: ils se déclinent en effet en différents modules allant de 10 à 50 cm de diamètre.

³⁵ En Italie: cf. par exemple Cosa (milieu du II^e s. - I^{er} s. av. J.-C.: DYSON 1976, fig. 13, 16IV19, fig. 20, V-D 19-22; fig. 31, PD32); au nord des Alpes: cf. note 28.

³⁶ BLANC/LEREDDE/NERCESSIAN 1996, p. 144.

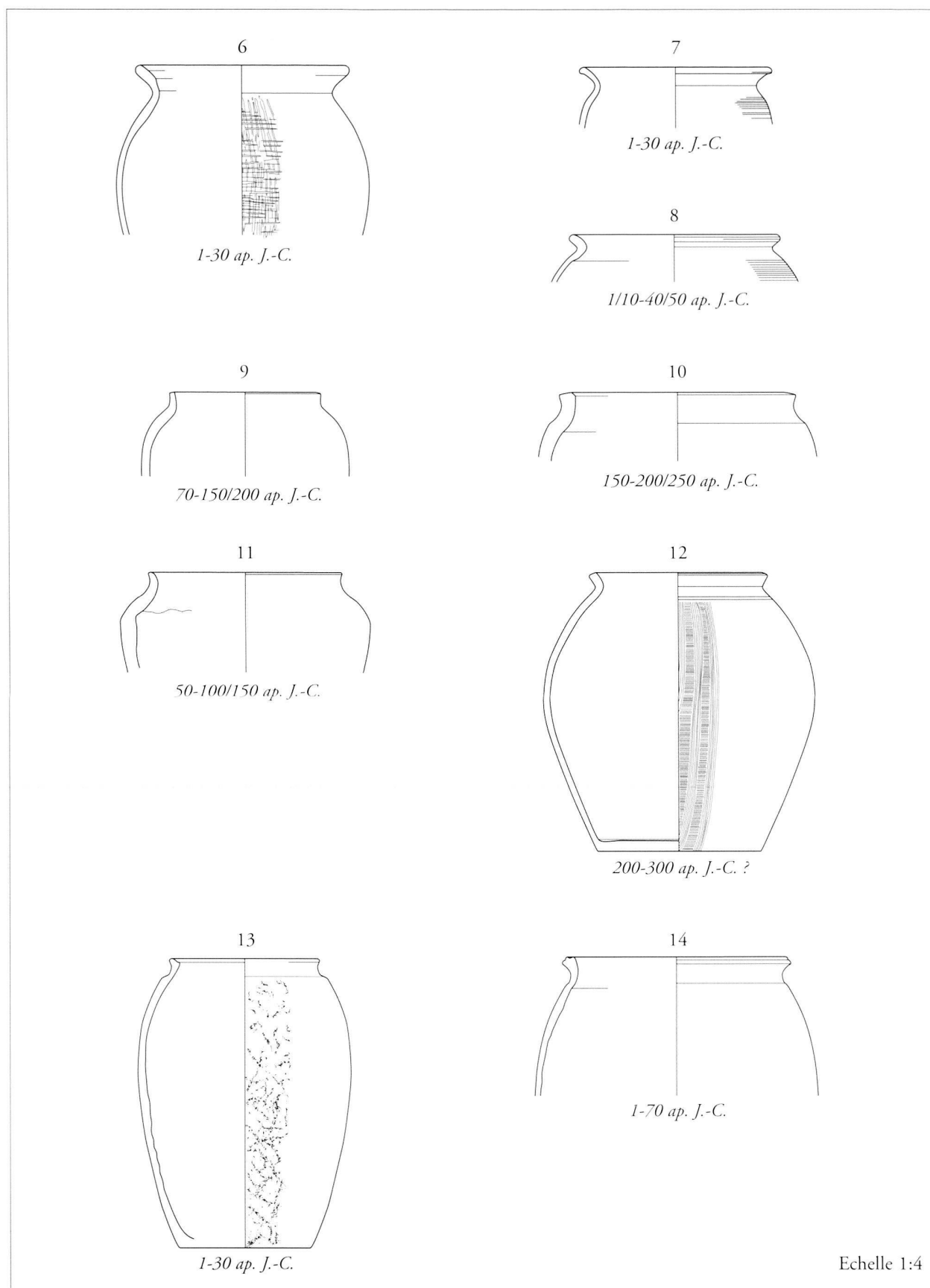


Fig. 3. Avenches. Pots à cuire à pâte grise de tradition indigène.

6: type AV 33/1, non tourné, décoré au peigne. 7: type AV 33/2. 8: type AV 34/1. 9: type AV 31/4, non tourné. 10: type AV 30/2. 11: type AV 31/6, non tourné. 12: type AV 82/1, non tourné, décor au peigne. 13-14: type AV 35/1, 3, décor sablé. 15-16: type AV 26/1-2. 17: type AV 28/1, non tourné, décor estampé. 18: type AV 31/1, non tourné.

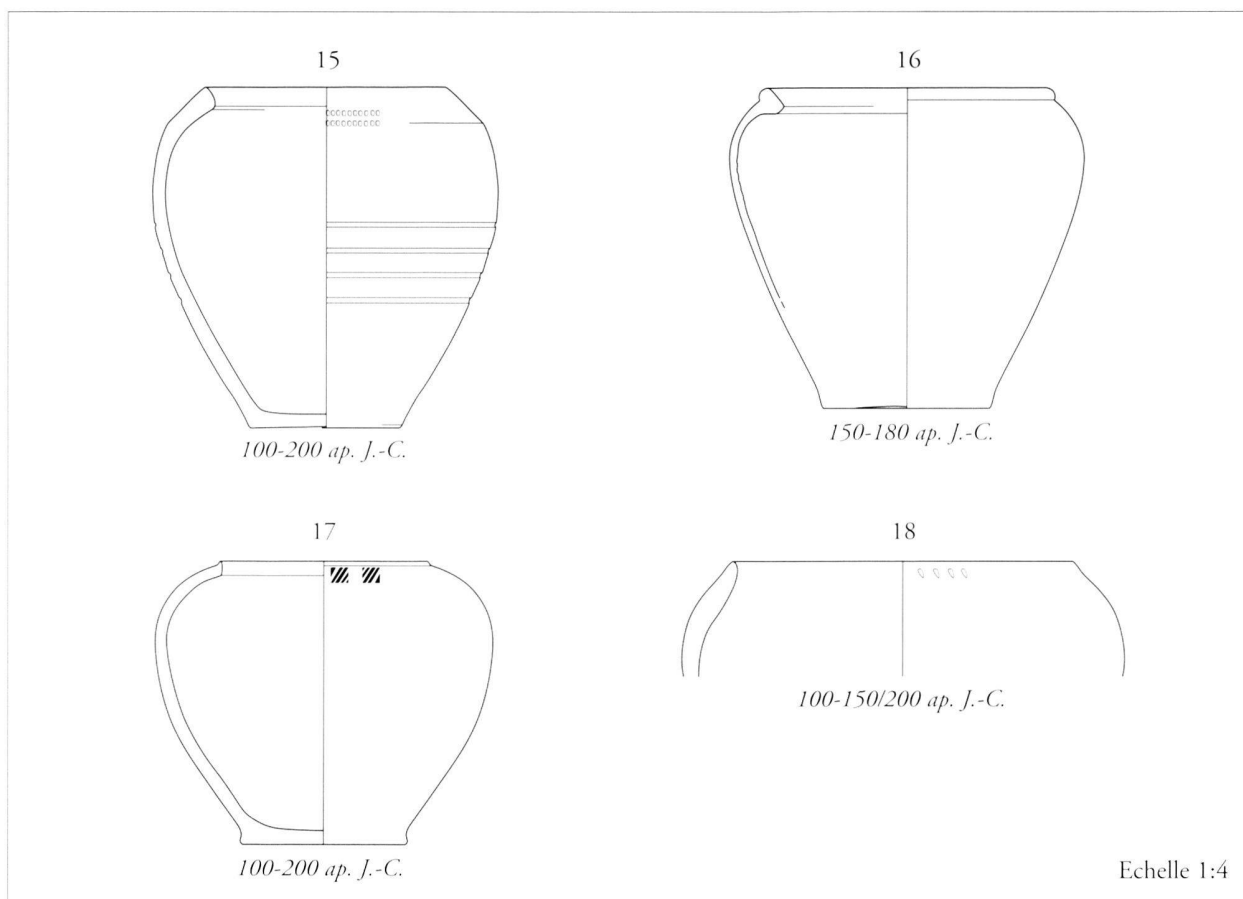


Fig. 3. (suite).

Il existe également dans nos régions des marmites en céramique qui reproduisent des modèles en pierre ollaire³⁷ (fig. 9, n^{os} 40 et 41), matériau que l'on trouve essentiellement dans les régions alpines et en Italie du Nord³⁸.

Plats à cuire, écuelles, plats, assiettes

Le plat à cuire représente l'emprunt le plus clair à la culture romaine. Il n'apparaît qu'à la fin de la période de la Tène³⁹ et au début de l'époque augustéenne⁴⁰ et représente déjà par conséquent un apport du Sud. Les exemplaires de la seconde moitié du I^{er} s. av. J.-C. et du I^{er} s. apr. J.-C. comportent, tout comme leurs modèles italiques, un engobe interne rouge (fig. 10, n^{os} 42-47). Certains sont importés de Campanie vers la fin de l'époque augustéenne,

puis de Gaule centrale dès la fin du I^{er} s. de notre ère⁴¹. Des plats produits vraisemblablement à *Aventicum* entre 50 et 80 sont gris et revêtus à l'intérieur d'un enduit noir (fig. 11, n^{os} 48-49) : il s'agit là d'une forme empruntée à un prototype italique et fabriquée selon une technique indigène (cuisson en atmosphère réductrice). Il existe également des plats à cuire fabriqués en atmosphère réductrice dont la morphologie se rapproche des marmites d'inspiration indigène (fig. 12, n^{os} 50-54) ou encore reproduit des formes en pierre ollaire (fig. 14, n^{os} 60 et 61).

Contrairement à leurs modèles méditerranéens, les exemplaires produits localement⁴², tout comme les bols-marmites du reste (cf. *supra*), n'ont de loin pas tous servi pour la cuisson. Ils ont en effet souvent une pâte bien dépurée et ne comportent que rarement des traces de carbonisation. Une utilisation comme plats de service est tout à fait vraisemblable. Mais cette forme très fréquente devait par ailleurs également convenir à un usage particulier, adapté aux besoins des habitants de nos contrées.

³⁷ Les marmites en pierre ollaire sont aussi présentes à *Aventicum* du I^{er} au IV^e s., mais en faible quantité.

³⁸ LEPORI *et al.* 1986.

³⁹ Attestations à Yverdon dès le deuxième quart du I^{er} s. av. J.-C. (CURDY *et al.* 1995, p. 27) et à Genève dans un ensemble daté entre 60 et 40 av. J.-C. (SCHUCANY *et al.* 1999, pl. 1, 15).

⁴⁰ Cf. MEYLAN KRAUSE 1997, pl. 3, 21-23 et p. 13 pour les références à d'autres sites; cf. aussi NUOFFER/MENNA 2001, fig. 170, 190-192 et p. 197 pour d'autres références) SCHUCANY *et al.* 1999, pl. 1, 15 (Genève: 60-40 av. J.-C.)

⁴¹ MEYLAN KRAUSE 1995. Sur la présence en Suisse de cette catégorie de céramique, cf. HOCHULI-GYSEL 1999, p. 62-66.

⁴² Il est probable qu'au début ces plats aient été importés dans nos régions avant d'être fabriqués sur place, mais nous ne disposons pour l'instant d'aucun indice permettant de l'affirmer.

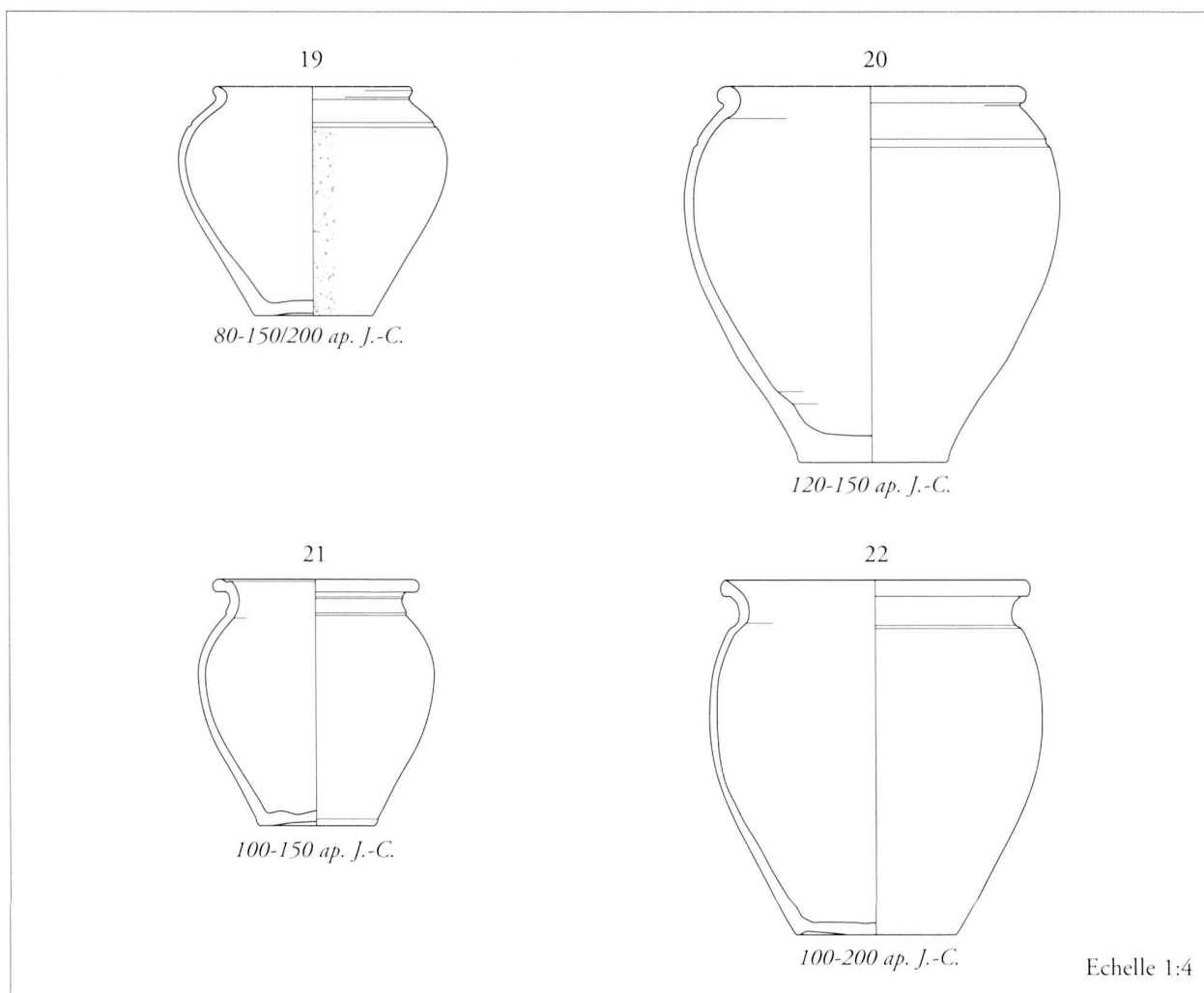


Fig. 4. Avenches. Pots à cuire de tradition méditerranéenne.

19: type AV 78/1, décor sablé, pâte claire, revêtement argileux mat rouge foncé. 20: type AV 78/2, pâte claire, revêtement argileux mat rouge foncé. 21: type AV 38/1, pâte claire. 22: type AV 42/1, pâte claire.

Au cours du II^e s., ces plats sont souvent revêtus d'un enduit aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur; celui-ci peut être micacé, rouge-orange brillant, voire métallescent (fig. 12, n° 55). La variante tripode existe aussi (fig. 13, nos 57-59).

Conclusions

On constate dans nos contrées, à la différence de Rome, une extraordinaire variété de formes et de traitements pour la vaisselle culinaire qui évolue du reste selon l'époque ou la région. Ce phénomène exprime à notre avis une manière de se nourrir des indigènes différente de celle des Romains, propre à cette nouvelle culture dite gallo-romaine dont les origines celtiques sont encore nettement présentes mais qui intègre également les nouveautés méditerranéennes, même si certains types, au-delà des influences subies, sont déterminés plutôt par la nature des foyers à même le sol qui prédominent dans nos régions.

Il est certes pour l'instant difficile d'évaluer l'assimilation de ces nouveautés par la population indigène, celle-ci étant composée d'individus au statut social très contrasté qui n'ont pas tous intégré la culture romaine de la même manière.

Pour mieux appréhender ce phénomène de l'acculturation, il faudrait étudier et comparer, du point de vue formel et fonctionnel⁴³, des ensembles de céramique provenant d'habitats variés (quartiers d'artisans, riches demeures urbaines, maisons d'ouvriers agricoles, maisons alpines etc.) et, dans la mesure du possible, les confronter à la vaisselle métallique.

Peut-être faudrait-il aussi aborder ce sujet non seulement du point de vue du consommateur, mais aussi de celui du producteur. Il est vraisemblable que le potier ait

⁴³ Tout en gardant à l'esprit que les usages peuvent nous échapper en l'absence de données épigraphiques, littéraires ou archéologiques par exemple.

eu une certaine marge de liberté quant au choix des formes et des décors produits qu'il a pu promouvoir grâce à son habileté et à sa technique. Cette dernière dépend aussi, en partie du moins, de la qualité des argiles disponibles⁴⁴.

Nous terminerons cet exposé en prenant comme exemple le mortier (*mortarium*), qui, à notre sens, synthétise bien les influences indigènes et les innovations romaines. Ce récipient ne figure pas au répertoire des céramiques celtiques et peut être considéré à juste titre comme un apport des Romains. Doté d'un bec verseur, il possède à l'intérieur une surface rugueuse permettant de râper, d'écraser et de broyer, à l'aide d'un pilon, toutes sortes d'ingrédients⁴⁵.

En tant qu'emblème de la cuisine romaine, on s'attendrait à le trouver en abondance sur les sites méditerranéens d'époque romaine. Or, on constate qu'il n'y est que moyennement représenté⁴⁶ et que sa forme ne correspond pas tout à fait à celle que l'on rencontre en masse dans nos contrées surtout à partir du II^e s. de notre ère (fig. 15, n° 62). De plus, contrairement aux exemplaires du nord des Alpes, il est souvent dépourvu de semis interne de grains de quartz, ne comporte pas de cannelures externes et peut atteindre des diamètres très grands⁴⁷ que seuls peuvent égaler les mortiers du III^e s. retrouvés dans nos régions, au rebord estampillé de motifs végétaux ou animaux (fig. 15, n° 63). Ces derniers sont toutefois très rares⁴⁸.

Sur le Plateau suisse, le mortier représente en moyenne 2 à 4 % de la céramique toutes périodes confondues⁴⁹. Importé dès la seconde moitié du I^{er} s. av. J.-C., de Gaule et d'Italie, il a fait l'objet d'une intense production locale et régionale dès la seconde moitié du I^{er} s. et surtout durant le II^e s. de notre ère⁵⁰. Il est bien représenté à cette époque non seulement dans les villes mais également dans les *vici* et les sites ruraux⁵¹.

Un tel engouement pour le mortier ne saurait s'expliquer uniquement par les transformations survenues dans l'alimentation des indigènes suite à la Conquête; on l'a vu du reste précédemment, nombre d'indices démontrent que les Gallo-Romains n'ont somme toute été que modérément influencés par la manière de se nourrir des Romains. La forme de ce récipient convenait peut-être particulièrement bien à certains besoins spécifiques des indigènes, en relation ou non avec la sphère culinaire (caillage du lait, fabrication de fromages, apprêt de céréales, pétrissage de pâte, façonnage de boulettes de viande, préparations pharmaceutiques, lavage, teinture etc.). Il s'agirait alors, tout comme certains plats à engobe interne et bols à marli, d'un récipient emprunté à la culture méditerranéenne mais adapté et intégré à la culture gallo-romaine.

L'utilisation de vaisselle importée de Méditerranée, l'adoption de formes d'inspiration méditerranéenne (mortiers, cruches, assiettes à pied annulaire, récipients au marli horizontal), le goût de plus en plus marqué pour les poteries de couleur rouge (terre sigillée, vases cuits en atmosphère oxydante) expriment en partie les influences romaines subies par les indigènes, mais celles-ci paraissent superficielles et ne semblent pas, comme on a pu le constater, profondément bouleverser les traditions culinaires millénaires. Du reste, l'influence méditerranéenne semble assez peu marquée non seulement dans le registre de la vaisselle culinaire mais également dans celui de la vaisselle de stockage: tonneaux et *dolia*, déjà présents à la Tène finale continueront d'exister et ne se laisseront jamais détrôner par les pots à provisions des Romains.

Crédit des illustrations:

Les dessins ont été réalisés par Madeleine Aubert (MRA) et Eva Gutscher (Avec le Temps Sàrl, Blonay).

⁴⁴ BATS 1996, p. 146-147.

⁴⁵ Cf. BAATZ 1977; le mortier est maintes fois mentionné dans les recettes d'Apicius pour la préparation de sauces: cf. HILGERS 1969, p. 225-227, ainsi que pour d'autres usages.

⁴⁶ Cf. SCHUCANY 1996, fig. 188. A Rome, par exemple, sur le site de la *domus Tiberiana*, au Palatin, sur plus de 2'000 individus inventoriés, se trouvait moins d'une dizaine de mortiers (MEYLAN KRAUSE 2002, p. 107, fig. 50). A Cosa, aucun mortier ne figure dans la publication de DYSON 1976. A Ostie, les exemplaires du I^{er} s. sont soit de très grandes dimensions (Ostie II, pl. XXV, 455) soit de morphologie différente (Ostie II, pl. XXV, 445-454); pour le III^e s., 1245 bords de mortiers et de bassins ont été dénombrés parmi lesquels seuls 129 correspondent plus ou moins à la forme dont il est ici question; de plus, les descriptions ne font pas allusion au semis interne de grains de quartz (Ostie I, p. 95: types A-B et p. 132, pl. XX, 410-418). Dans la *villa de Settefinestre*, ils sont moins d'une vingtaine toutes périodes confondues (CARANDINI/RICCI 1985, p. 220-221 et fig. 127). Cette forme semble un peu plus fréquente à Pompéi: plus de 250 exemplaires sont mentionnés dans l'*Instrumentum domesticum* (ANNECCHINO 1977, p. 110).

⁴⁷ Par rapport aux exemplaires du sud des Alpes, nos mortiers sont en effet de dimensions réduites. Il est possible que les indigènes aient pris comme modèle les mortiers que les légionnaires romains emportaient dans leurs bagages (cf. SCHUCANY 1996, p. 110).

⁴⁸ Type AV 375/2. En plus de ceux mentionnés chez BUGNON 1999, p. 10-12, il convient de rajouter deux nouveaux exemplaires, l'un retrouvé à Wetzikon ZH (ASSPA 83, 2000, p. 253), l'autre à Arconciel/Es Né I, 2002, FR (communication amicale de D. Bugnon, Service archéologique cantonal de Fribourg).

⁴⁹ Sur le site d'Avenches, nous avons calculé le nombre total de récipients issus de six fouilles contenant en moyenne 3000 individus chacune; le nombre de mortiers oscillait toujours entre 3 et 4%. Ce pourcentage est assez proche de celui obtenu pour les sites de Baden, d'Oberwinterthur et de Soleure (SCHUCANY 1996, fig. 188, 191, 194).

⁵⁰ Pour les productions d'Avenches: GUISSAN 1974; CASTELLA/MEYLAN KRAUSE 1999. Concernant les mortiers retrouvés en Suisse: cf. A. HOCHULI-GYSEL, Mortiers, in: SCHUCANY *et al.* 1999, p. 72-77.

⁵¹ AGUSTONI 1999, p. 175-182.

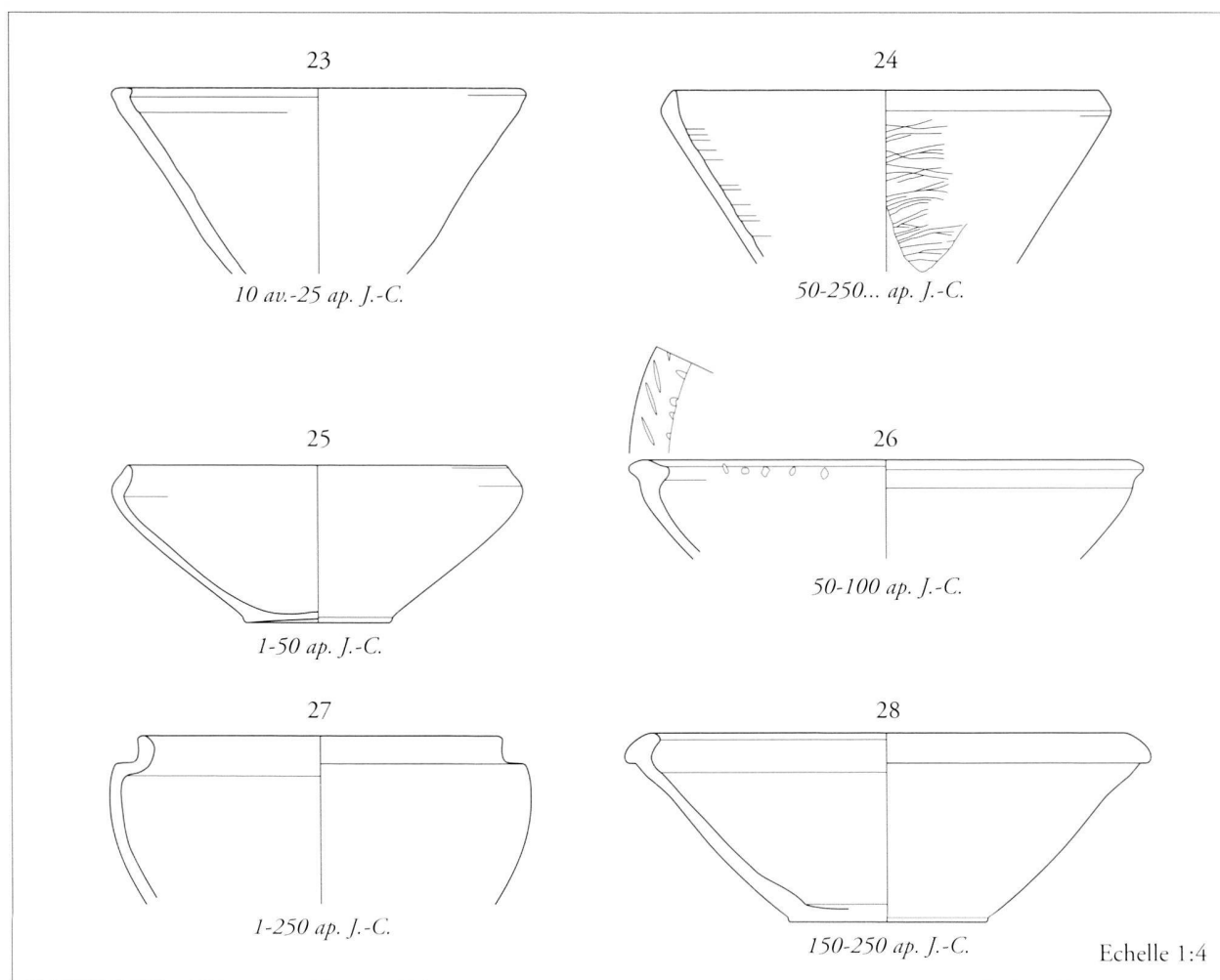


Fig. 5. Avenches. Jattes/marmites à pâte grise de tradition indigène.

23: type AV 223/2, non tourné. 24: type AV 225/2, décoré au peigne. 25: type AV 227/1. 26: type AV 235/3. 27: type AV 243/1. 28: type proche de AV 235 (ESCHBACH/CASTELLA 1995, fig. 39, 7).

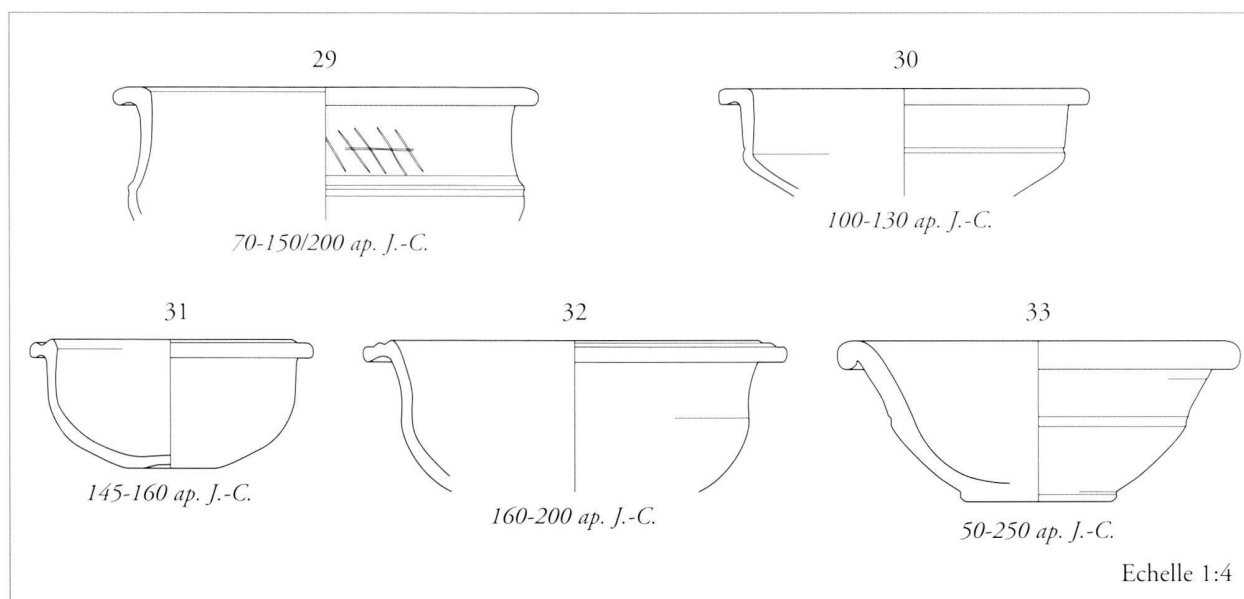


Fig. 6. Avenches. Bols à marli/marmites dont la forme est proche du caccabus romain.

29: type AV 143/1, pâte grise. 30: type AV 205/2, pâte claire. 31: type AV 209/1, pâte claire. 32: type AV 212/1, pâte claire, revêtement micacé. 33: type AV 203/1, revêtement argileux brillant.

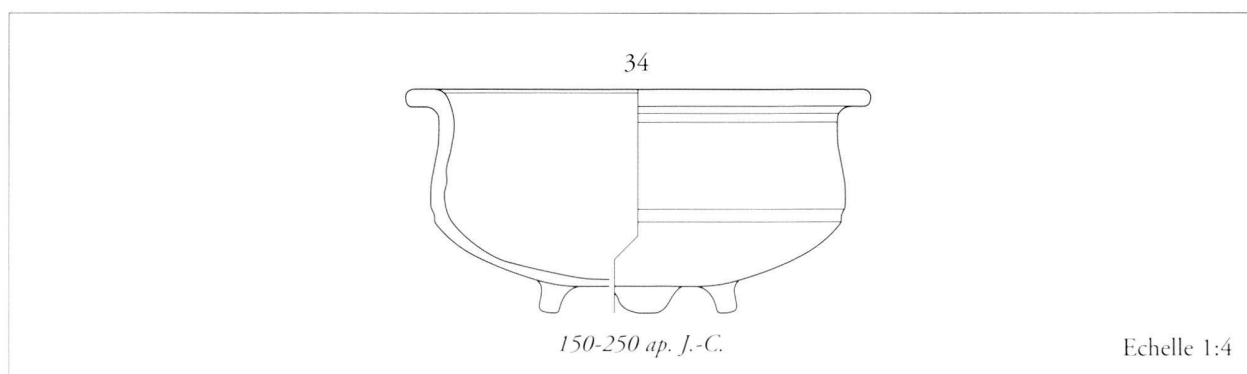


Fig. 7. Avenches. Marmite tripode d'inspiration méditerranéenne.
34 : type 245/1, revêtement micacé.

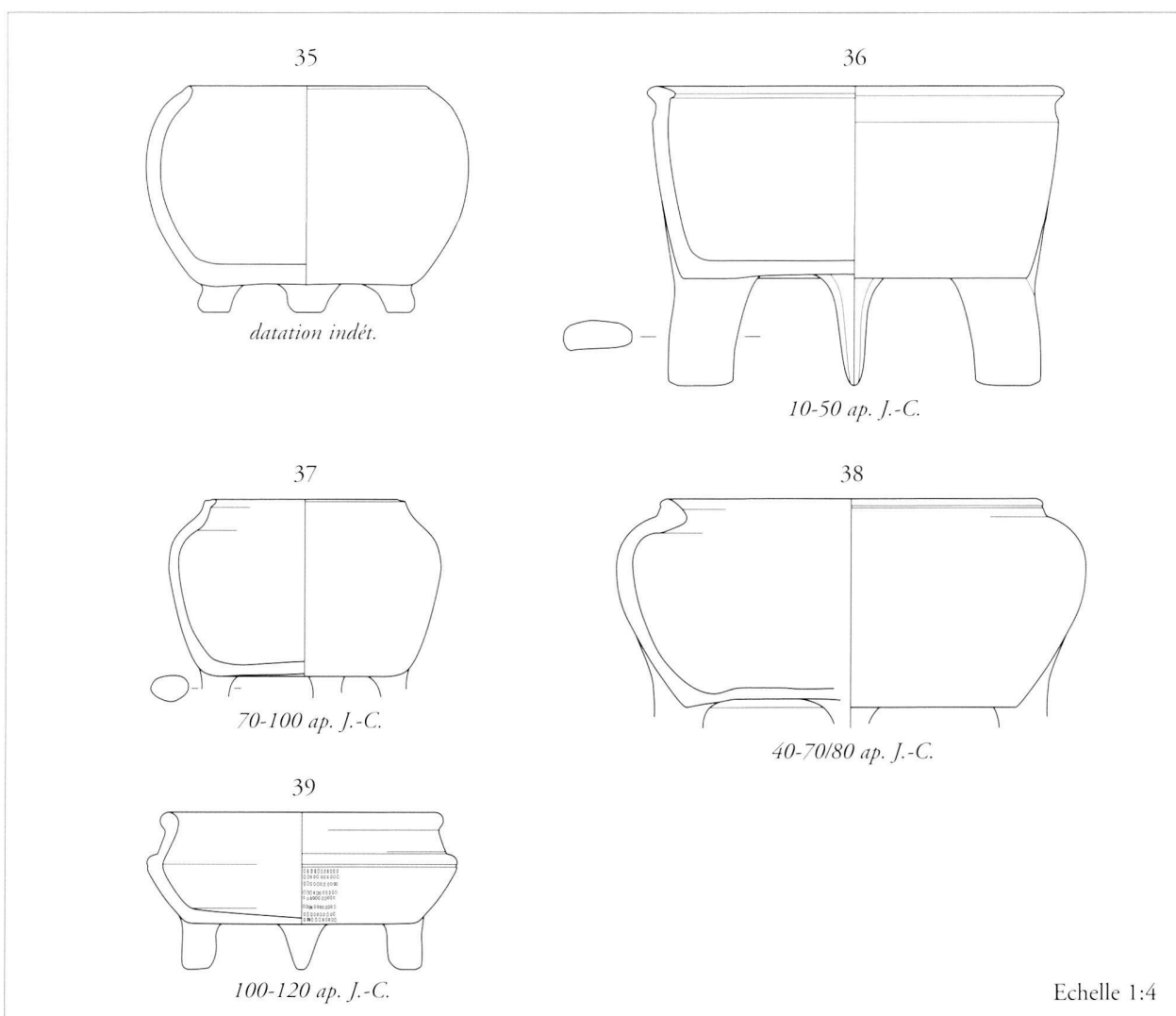


Fig. 8. Avenches. Marmites tripodes à pâte grise d'inspiration indigène.
35 : type AV 251/1, non tourné. 36 : type AV 247/1. 37 : type AV 249/1. 38 : type AV 250/1. 39 : type AV 248/1.

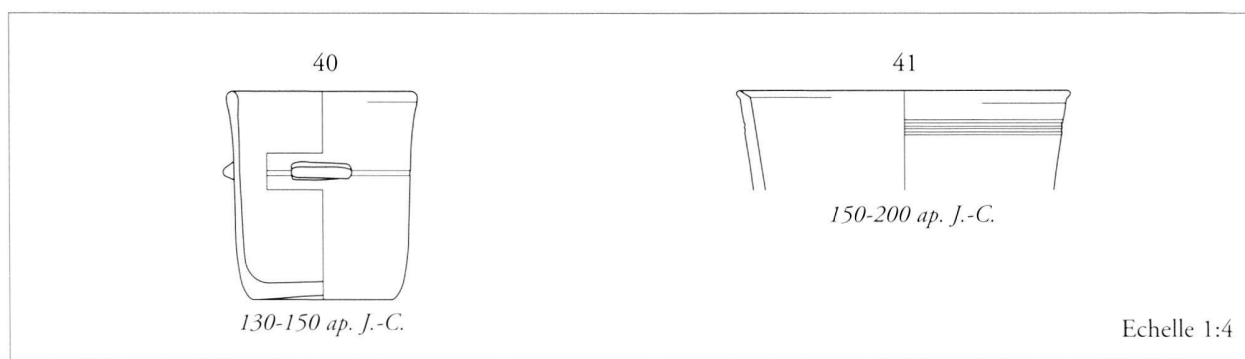


Fig. 9. Avenches. Marmites indigènes reproduisant des formes en pierre ollaire.
40: type AV 106/1, pâte claire. 41: type AV 108/1, pâte grise.

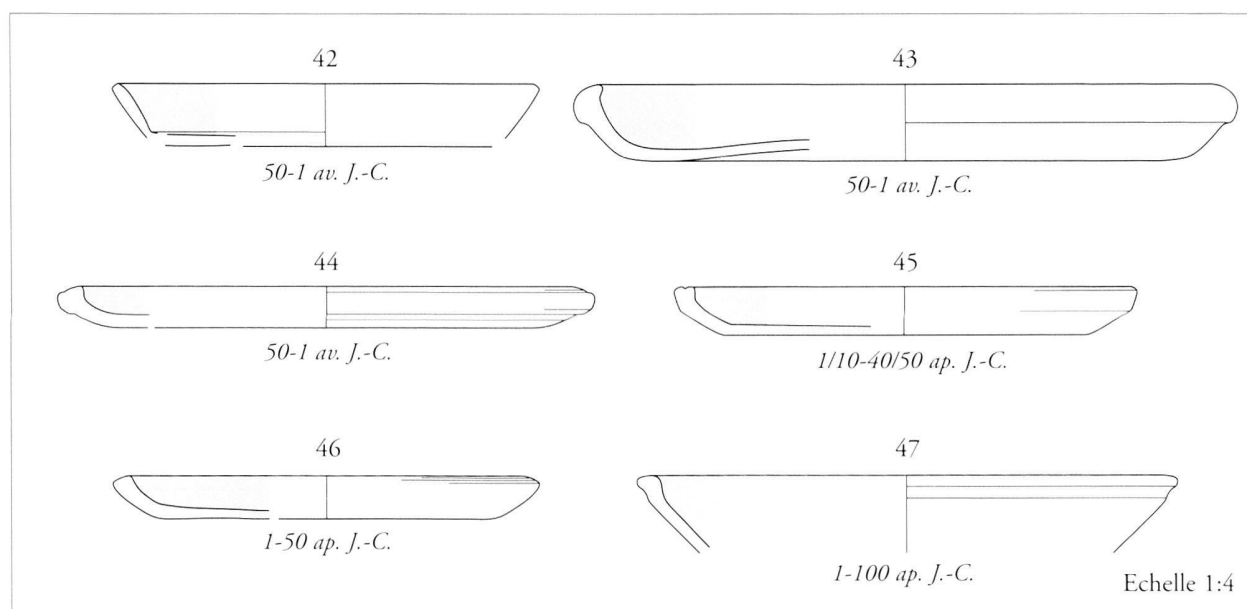


Fig. 10. Avenches. Plats à engobe interne rouge
42: Consp. 1.1.1 (MEYLAN KRAUSE 1997, pl. 3, 20). 43: type AV 270 (MEYLAN KRAUSE 1997, pl. 3, 21). 44: type AV 271 (MEYLAN KRAUSE 1997, pl. 3, 24). 45: type AV 273/1. 46: type AV 273/2. 47: type AV 274/1.

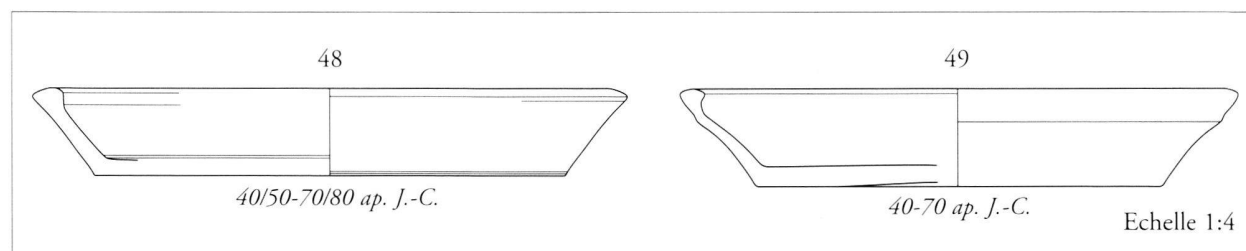


Fig. 11. Avenches. Plats à engobe interne noir.
48: type AV 286/1. 49: type AV 274/2.

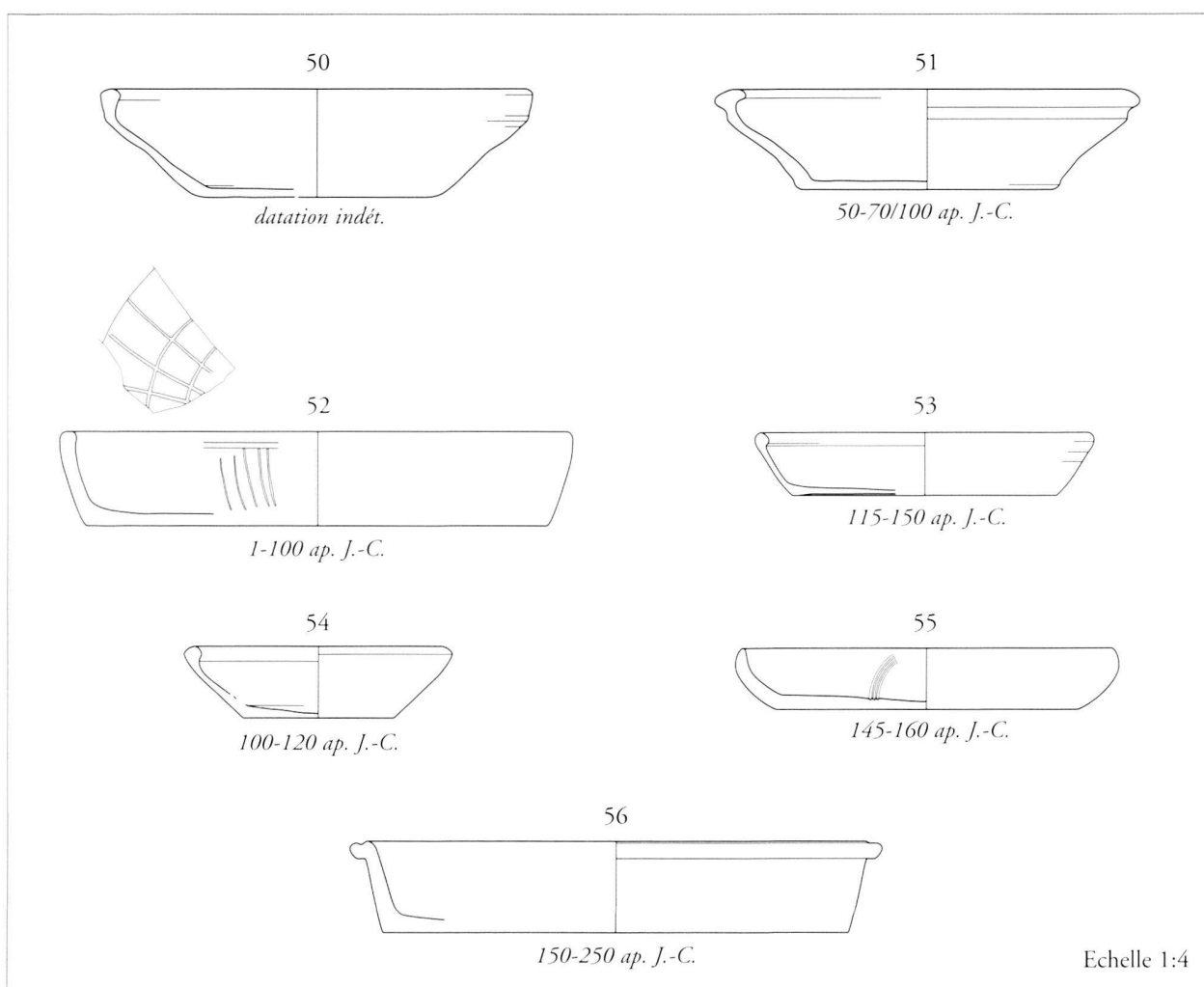


Fig. 12. Avenches. Ecuelles, plats à cuire.

50: type AV 286/4, pâte claire. 51: type AV 287/1, pâte claire ou pâte grise. 52: type AV 283/1, pâte grise. 53: type AV 286/2, revêtement argileux brillant. 54: type AV 286/3, pâte claire. 55: type AV 283/2, revêtement argileux brillant. 56: type AV 290/1, pâte claire?

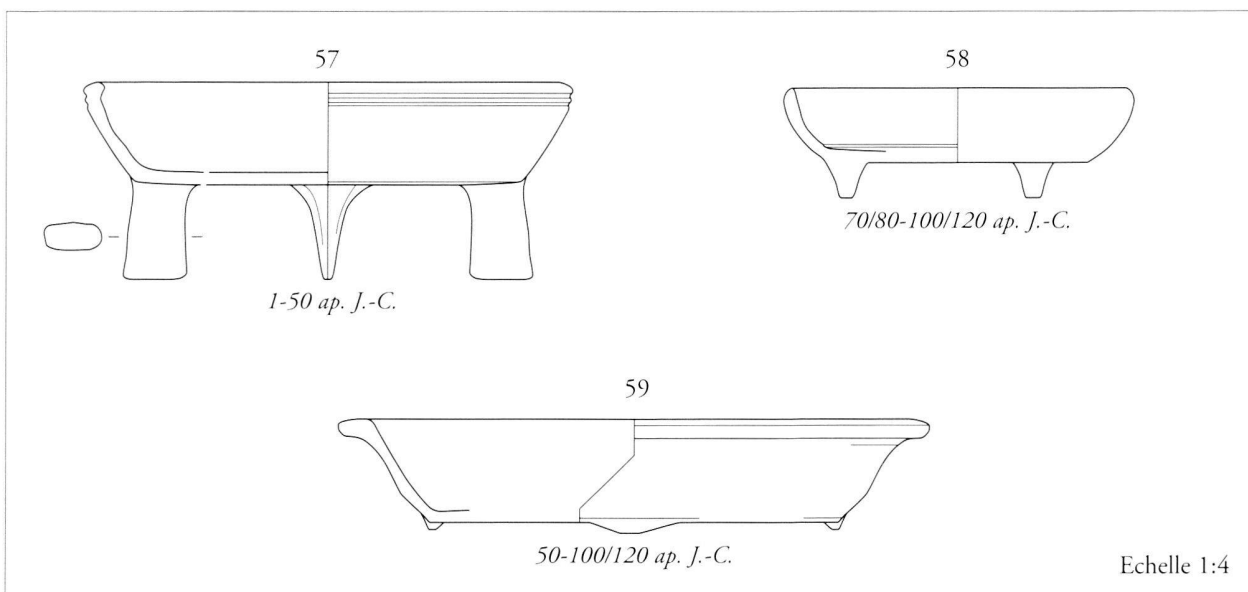


Fig. 13. Avenches. Plats à cuire tripodes.

57: type AV 295/1, pâte grise. 58: type AV 294/1, pâte claire. 59: type AV 296/1, pâte grise.

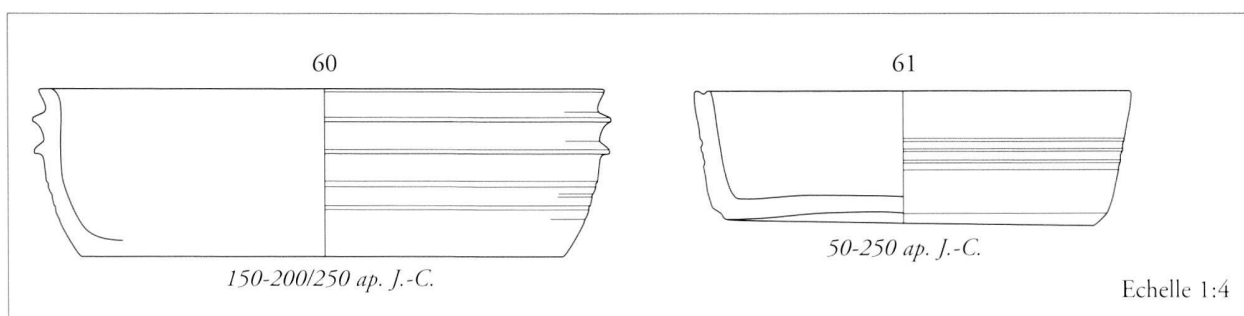


Fig. 14. Avenches. Plats à cuire reproduisant des formes en pierre ollaire.
60: type AV 300/1, pâte grise. 61: type AV 298/1, pâte grise.

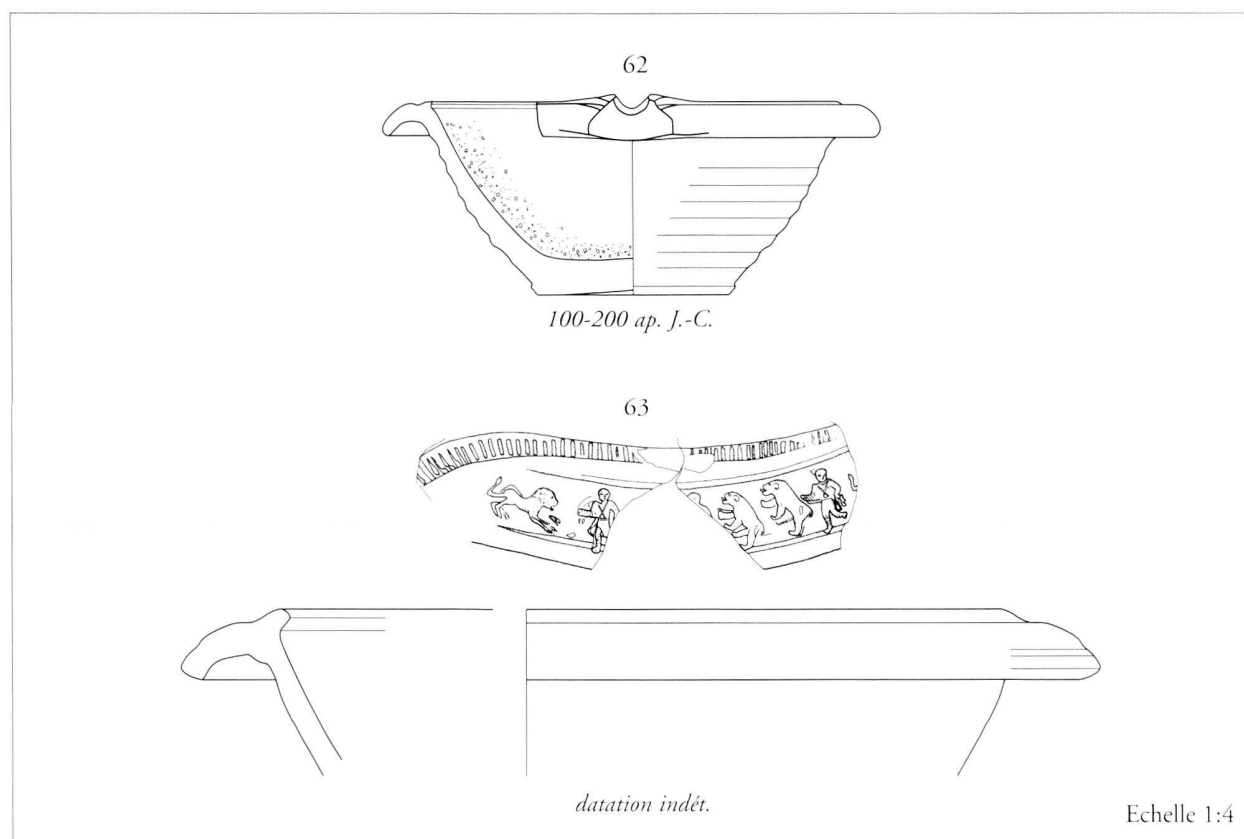


Fig. 15. Avenches. Mortiers à collerette à pâte claire.
62: type AV 375/1. 63: type AV 375/2: mortier de grandes dimensions à la collerette estampillée de motifs décoratifs variés.

Abréviations typologiques

AV	CASTELLA/MEYLAN KRAUSE 1994.
Consp.	E. ETTLINGER <i>et al.</i> , <i>Conspetus Formarum Terrae Sigillatae italico modo confectae</i> , (<i>Materialien zur römisch-germanischen Keramik</i> , 10), Bonn, 1990.

Bibliographie

(Abréviations bibliographiques cf. aussi p. 6)

- AGUSTONI 1999 C. AGUSTONI, Les mortiers estampillés du canton de Fribourg (Suisse), *SFECAG, Actes du Congrès de Fribourg*, 1999, Marseille, 1999, p. 175-182.
- ALMAGRO-GORBEA 1982 M. ALMAGRO-GORBEA, *El Santuario de Juno en Gabii*, (*Escuela española de Historia y arqueología en Roma, Bibliotheca Italica* 17), Roma, 1982.
- ANNECCHINO 1977 M. ANNECCHINO, Suppelletille fittile da cucina di Pompei, *Instrumentum domesticum*, Roma, 1977, p. 105-120.
- BAATZ 1977 D. BAATZ, Reibschale und Romanisierung, *RCRF Acta* 17/18, 1977, p. 147-158.
- BATS 1988 M. BATS, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence. Modèles culturels et catégories céramiques*, (*RAN suppl.* 18), 1988.
- BATS 1996 M. BATS, Le vase céramique dans l'habitat : fonction et usage, *in*: Les potiers gaulois et la vaisselle gallo-romaine, *Dossiers d'Archéologie* n° 215, 1996, p. 146-149.
- BLANC/LEREDDE/NERCESSIAN 1996 N. BLANC, H. LEREDDE, A. NERCESSIAN, Des pots pour la cuisine, *in*: Les potiers gaulois et la vaisselle gallo-romaine, *Dossiers d'Archéologie* n° 215, 1996, p. 142-145.
- BLANC/MEYLAN KRAUSE 1996 P. BLANC, M.-F. MEYLAN KRAUSE *et al.*, Nouvelles données sur les origines d'Aventicum. Les fouilles de l'insula 20 en 1996, *BPA* 39, 1997, p. 29-100.
- BONGHI JOVINO 1984 M. BONGHI JOVINO (dir.), *Ricerche a Pompei. L'insula 5 della Regio VI dalle origini al 79 d. C.*, (*Biblioteca archaeologica*, 5), Roma, 1984.
- BRIDEL 2001 Ph. BRIDEL, La création d'une ville nouvelle : Avenches, capitale des Helvètes, *AS* 24-2, 2001, p. 12-14.
- BUGNON 1999 D. BUGNON, Marsens, un mortier exceptionnel à décor estampé, p. 10-12, *in*: M.-F. MEYLAN KRAUSE, C. AGUSTONI, D. BUGNON, En marge de l'exposition « Des goûts et des couleurs. Céramiques gallo-romaines, modes d'emploi », *Cahiers d'Archéologie Fribourgeoise* 1, 1999, p. 2-13.
- CARANDINI/RICCI 1985 A. CARANDINI, A. RICCI (dir.), *Settefinestre. Una villa schiavistica nell'Etruria romana III. La villa e i suoi reperti*, Modena, 1985.
- CASTELLA/FLUTSCH 1990 D. CASTELLA, L. FLUTSCH, Sanctuaires et monuments funéraires à Avenches-en Chaplix (VD), *AS* 13, 1990-1, p. 2-30.
- CASTELLA/MEYLAN KRAUSE 1994 D. CASTELLA, M.-F. MEYLAN KRAUSE, La céramique gallo-romaine d'Avenches et de sa région. Esquisse d'une typologie, *BPA* 36, 1994, p. 5-126.
- CASTELLA/MEYLAN KRAUSE 1999 D. CASTELLA, M.-F. MEYLAN KRAUSE, Témoins de l'activité des potiers à Avenches, *SFECAG, Actes du Congrès de Fribourg*, 13-16 mai 1999, Marseille, 1999, p. 71-88.
- CHIOSI 1996 E. CHIOSI, Cuma : una produzione di ceramica a vernice interna rossa, *in*: BATS 1996, p. 225-233.
- COLARDELLE/VERDEL 2000 M. COLARDELLE, E. VERDEL, La cuisine et la table à Colletière *in*: D. RIPPMAHN, B. NEUMEISTER-TARONI (dir.), *Les mangeurs de l'an 1000. Archéologie et alimentation*, Alimentarium, Vevey, 2000.
- COLETTI/PAVOLINI 1996 C. M. COLETTI, C. PAVOLINI, Ceramica comune di Ostia, *in*: BATS 1996, p. 391-419.
- CURDY *et al.* 1995 Ph. CURDY, L. FLUTSCH, B. MOULIN, A. SCHNEITER, Eburodunum vu de profil : coupe stratigraphique à Yverdon-les-Bains VD, Parc Piguët, 1992, *ASSPA* 78, 1995, p. 7-56.
- DI GIOVANNI 1996 V. DI GIOVANNI, La ceramica da cucina nella Campania romana, *in*: BATS 1996, p. 65-103.
- DUNCAN 1964 G. C. DUNCAN, A Roman Pottery near Sutri, *PBSR* 32, n. s. 19, 1964, p. 38-88.
- DUNCAN 1965 G. C. DUNCAN, Roman Republican Pottery from the Vicinity of Sutri (Sutrium), *PBSR* 33, 1965, p. 134-176.
- DYSON 1976 S. L. DYSON, *Cosa : The utilitarian pottery*, (*Memoirs of the American Academy in Rome* 33), Rome, 1976.
- ESCHBACH/CASTELLA 1995 F. ESCHBACH, D. CASTELLA, L'atelier de tuiliers d'Avenches « En Chaplix », *BPA* 37, 1995, p. 143-188.
- FURGER-GUNTI 1979 A. FURGER-GUNTI, *Die Ausgrabungen im Basler Münster I. Die spätkeltische und augusteische Zeit* (1. Jahrhunderts v. Chr.), (*Basler Beiträge zur Ur- und Frühgeschichte* 6), Derendingen-Solothurn, 1979.
- FURGER-GUNTI/BERGER 1980 A. FURGER-GUNTI, L. BERGER, *Katalog und Tafeln der Funde aus der spätkeltischen Siedlung Basel-Gasfabrik*, (*Basler Beiträge zur Ur- und Frühgeschichte* 7), Derendingen-Solothurn, 1980.

- GOUDINEAU 1970 Ch. GOUDINEAU, Note sur la céramique à engobe interne rouge-pompéien («Pompejanisch-rote Platten»), *MEFRA* 82, 1970-1, p. 159-186.
- HILGERS 1969 W. HILGERS, *Lateinische Gefässnamen*, (*Beihfte der Bjb*, 31), Düsseldorf 1969.
- HOCHULI-GYSEL 1999 A. HOCHULI-GYSEL, Plats à engobe interne rouge pompéien, in: SCHUCANY *et al.* 1999, p. 62-66.
- JOLY 1994 M. JOLY, Boire et manger en Bourgogne gallo-romaine: la vaisselle au Haut-Empire, in: JOLY/MARCHAND 1994, p. 67-76.
- JOLY/MARCHAND 1994 M. JOLY, L. MARCHAND, *Boire et manger en Bourgogne. Usages et fonctions du mobilier archéologique du Néolithique au Moyen-Age*, (*Cahiers Archéologiques de Bourgogne* 5). Dijon, 1994.
- LEPORI *et al.* 1986 M. LEPORI, B. DONATI, A. GAGGIONI, *2000 anni di pietra ollare*, Bellinzona, 1986.
- MEFRA *Mélanges de l'Ecole Française de Rome, Antiquité*, Rome.
- MEYLAN KRAUSE 1997 M.-F. MEYLAN KRAUSE, *Aventicum*. Un ensemble céramique de la deuxième moitié du I^{er} s. av. J.-C., *BPA* 39, 1997, p. 5-28.
- MEYLAN KRAUSE 2002 M.-F. MEYLAN KRAUSE, *Domus Tiberiana, Analyses stratigraphiques et céramologiques*, (*BAR International Series* 1058), Oxford, 2002.
- MORSELLI/TORTORICI 1989 C. MORSELLI, E. TORTORICI, *Curia, Forum Iulium, Forum Transitorium*, II, Roma, 1989.
- NUOFFER/MENNA 2001 P. NUOFFER, F. MENNA *et al.*, *Le vallon de Pomy et Cuarny (VD) de l'âge du Bronze au haut Moyen Age*, (*CAR* 82), Lausanne, 2001.
- Ostie I A. CARANDINI *et al.*, *Ostie I, Le terme del Nuotatore, scavo dell'ambiente IV*, *StMisc* 13, Roma, 1968.
- Ostie II A. CARANDINI, C. PANELLA (a cura di), *Ostie II, Le terme del Nuotatore, scavo dell'ambiente I*, *STMisc* 16, Roma, 1970.
- Ostie III A. CARANDINI, C. PANELLA (a cura di), *Ostia III, Le terme del Nuotatore. Scavo degli ambienti III, VI, VII; scavo dell'ambiente V e di un saggio nell'area SO*, *StMisc* 21, Roma, 1973.
- PBSR *Papers of the British School at Rome*, Rome.
- PEACOCK 1977 D. P. S. PEACOCK, Pompeian Red Ware, in *Pottery and Early Commerce: Characterization and Trade in Roman and Later Ceramics*, London-New York-San Francisco, 1977, p. 147-162.
- RCRF *Res Cretariae Romanae Fautorum*, Acta, Abingdon.
- SCATOZZA HÖRICH 1988 L. SCATOZZA HÖRICH, Pompejanisch-rote Platten, *Rivista di Studi Pompeiani* II, 1988, p. 81-86.
- SCATOZZA HÖRICH 1996 L. SCATOZZA HÖRICH, Ceramica da cucina di Ercolano, in: BATS 1996, p. 129-156.
- SCHUCANY 1993 C. SCHUCANY, Tradition indigène-tradition méditerranéenne à Baden, *SFECAG, Actes du Congrès de Versailles* 20-23 mai 1993, Marseille, 1993, p. 249-266.
- SCHUCANY 1996 C. SCHUCANY, *Aquae Helveticae. Zur Romanisierungsprozess am Beispiel der römischen Baden*, (*Antiqua* 27), Basel, 1996.
- SCHUCANY *et al.* 1999 C. SCHUCANY, S. MARTIN-KILCHER, L. BERGER, D. PAUNIER (dir.), *Céramique romaine en Suisse*, (*Antiqua* 31), Bâle, 1999.
- SPM 3 S. HOCHULI, U. NIFFELER, V. RYCHNER (dir.), *SPM 3, Age du Bronze*, Bâle, 1998.
- SPM 4 F. MÜLLER, G. KAENEL, G. LÜSCHER (dir.), *SPM 4, Age du Fer*, Bâle, 1999.
- StMisc *Studi Miscellanei*, Rome.
- VEGAS 1968 M. VEGAS, Römische Keramik von Gabii (Latium), *Bjb* 168, 1968, p. 13-55.
- VOLONTÉ 1984 A. M. VOLONTÉ, Ceramica a vernice rossa interna, in: M. BONGHI JOVINO 1984, p. 131-138.