

MOISSONNEURS DES MERS

Les pêcheurs grecs et romains d'Olbia

HYERES - PARK HOTEL, 7 juillet - 30 septembre 2001



MOISSONNEURS DES MERS

Les pêcheurs grecs et romains d'Olbia

HYERES - PARK HOTEL

Exposition du 7 juillet au 30 septembre 2001





D'après la fresque du pêcheur, Santorin (vers 1500 av. J.-C., Musée National d'Athènes)

- 5 à 7 **Préfaces**
Léopold Ritondale, Maire de la ville d'Hyères
Jacques Renard, Président du Centre des monuments nationaux
Xavier Delestre, Conservateur régional de l'archéologie
de Provence-Alpes-Côte d'Azur
- 8 **Introduction**
Michel Bats
- 12 **Olbia "la Bienheureuse"**
Maya Bresciani
- 13 **Outils et techniques de la pêche antique**
David Ollivier
- 15 **Les bateaux de pêche dans l'Antiquité**
Sabrina Marlier, Giulia Boetto
- 18 **Poissons, salaisons et garum**
Jean-Christophe Treglia
- 21 **La pêche du pauvre : coquillages, poulpes, seiche...**
Jean-Christophe Treglia
- 24 **La couleur des princes**
Claudette Nicolai
- 25 **Le corail**
David Ollivier
- 26 **De la cuisine...**
Jean-Christophe Treglia
- 29 **...à la table**
Jean-Christophe Treglia
- 31 **Médecines marines**
Jean-Christophe Treglia
- 34 **Notes et bibliographie**

Cet ouvrage a été réalisé à l'occasion d'une exposition organisée au Musée d'Hyères du 7 juillet au 30 septembre 2001.

Conception et montage de l'exposition

Maya Bresciani

David Ollivier

Jean-Christophe Treglia

Conception graphique et maquette

Maya Bresciani

Photographies (sauf mentions contraires)

Maya Bresciani

David Ollivier

Jean-Christophe Treglia

Illustrations

David Ollivier

Nous tenons à remercier ici toutes les personnes qui ont aidé à l'établissement de ce catalogue :

M. Henri Maurel, directeur de la communication du Centre des monuments nationaux

M. Robert Lequément, administrateur du site archéologique d'Olbia, Centre des monuments nationaux

M. François Carrassan, maire-adjoint à la Culture de la ville d'Hyères

M. Hervé Ruffier, Service culturel de la ville d'Hyères

M. Gaëtan Congès (Service Régional de l'Archéologie DRAC-PACA)

MM. Jacques Bérato, Marc Borréani et Jean-Pierre Brun, (Centre Archéologique du Var)

M. Patrice Pomey (CNRS, CCJ, Aix), Mme Myriam Sternberg (CNRS, CCJ, Aix) et M. Michel Bats (CNRS, Lattes) pour leurs conseils.

MM. Gilles Ghiringhelli et Jean Piton (IRPA, Arles) pour la restauration des objets en céramique.

Mireille Pagni et A. Guilcher (SRA) pour la correction du manuscrit.

Gérald et Avril Savon, patrons du chalutier l'Aventure (Port-de-Bouc) pour leurs talents pédagogiques...

La ville d'Hyères est riche d'un patrimoine culturel très considérable, et parmi les monuments qui jalonnent son histoire, deux apparaissent comme majeurs : le site archéologique d'Olbia (IV^e s. av. J.-C.) et la Villa Noailles (XX^e s.) qui bénéficient l'un et l'autre d'une belle synergie entre l'Etat et la Commune et se distinguent tels des phares sur notre territoire.

Et, s'agissant ici de la mise en valeur de notre archéologie, nous sommes heureux et fiers que :

- le site archéologique d'Olbia soit ouvert au public depuis 1999
- l'exposition des collections d'Etat sur Olbia au Park Hôtel, cet été dans la salle d'honneur, entre en résonance avec les collections municipales installées dans la Rotonde
- le public puisse ainsi aller du Site sur le littoral vers le Centre Ancien pour découvrir ce rare patrimoine ; et trouver l'occasion de déguster les produits de la pêche locale appréciés à Hyères et sur les îles depuis l'Antiquité...

Léopold RITONDALE
Maire de la ville d'Hyères
Conseiller Général



Monum, Centre des monuments nationaux est heureux de participer à l'exposition "Moissonneurs des mers, pêcheurs grecs et romains d'Olbia". Cette manifestation scientifique et culturelle réalisée avec le soutien de la Direction régionale des affaires culturelles (Conservation régionale de l'archéologie) et en partenariat avec la Municipalité de Hyères-les-Palmiers et du Centre Archéologique du Var soutenu par le Conseil Général s'inscrit dans le prolongement de la mission d'accueil du public dont est en charge le Centre des monuments nationaux.

Olbia est l'unique site de ce type conservé sur le littoral méditerranéen français. Fondé par les Grecs au IV^e s. avant notre ère, la ville fortifiée d'Olbia, appelée aussi la "Fortunée" ou la "Bienheureuse", fut un comptoir maritime. L'exposition présentée dans la salle d'honneur du Park Hotel, au cœur de la ville d'Hyères, amènera de nombreux visiteurs à découvrir ou à redécouvrir le merveilleux site d'Olbia à deux pas des magnifiques plages de l'Almanarre.

Site privilégié de recherche et d'étude archéologique sur la civilisation grecque en méditerranée occidentale, Olbia est en pleine mutation, tant au plan de sa connaissance qu'à celui de sa valorisation auprès des visiteurs notamment grâce à l'action menée par de jeunes archéologues. Ces derniers sont aujourd'hui "médiateurs culturels" chargés notamment de l'accueil des scolaires venus de tout le département du Var grâce à la politique des emplois jeunes mise en place par les pouvoirs publics.

Ils ont déjà répondu cette année à une forte demande des écoles primaires dans le cadre du développement de "l'éducation artistique et culturelle pour tous" que Madame Catherine Tasca, Ministre de la Culture et de la Communication et Monsieur Jack Lang, Ministre de l'Education Nationale entendent promouvoir.

Jacques Renard

Président du Centre des monuments nationaux

La riche histoire du comptoir grec d'Olbia, bien qu'encore partiellement révélée par l'archéologie, ne peut se concevoir isolée d'un environnement où domine la mer.

Née de celle-ci, Olbia dut s'en protéger en s'enfermant derrière une fortification monumentale mais, sa population a dû sans doute très vite aussi, à l'image des premiers habitants et de ses voisins, tenter de la dominer pour la découvrir et en exploiter toutes les richesses.

C'est, à cette découverte que nous invite, à partir d'une sélection d'objets issus des fouilles menées depuis 1947, l'exposition joliment intitulée "moissonneurs des mers".

Chaque objet proposé au regard du visiteur porte en lui une brîbe de cette histoire. Il témoigne également de la présence d'une population dont on imagine aisément combien dans ses conversations quotidiennes devait être présente cette fascinante, mystérieuse mais redoutable voisine.

Que soient ici remerciés les concepteurs, chercheurs et tous ceux qui ont facilité la réalisation de cette manifestation qui complète, le temps d'un été, la visite du site antique et médiéval d'Olbia, la Bienheureuse.

Xavier Delestre

*Conservateur régional de l'archéologie
de Provence-Alpes-Côte d'Azur*

Les Phocéens d'Asie Mineure qui fondèrent Marseille vers 600 av. J.-C. étaient célèbres pour leurs navigations jusqu'en Etrurie et en Espagne sur leurs pentécontères, navires de guerre à cinquante rameurs. C'étaient un peu les Vikings de la Méditerranée, qui pratiquaient avec la même intrépidité tous les métiers de la mer, de la piraterie à la guerre maritime, au commerce et à la pêche. Aussi n'est-on presque pas étonné d'apprendre qu'ils entrèrent en guerre contre Carthage à la suite de «la prise de quelques barques de pêcheurs»: nous connaissons la réalité de telles rixes qui heureusement se terminent en général plus pacifiquement.

Au moment du siège de Marseille par les armées de César, les pêcheurs furent à nouveau au premier rang : lors des deux batailles navales, au large de Marseille même et en face de *Tauroentum* (Six-Fours, Var), César rapporte que les Marseillais avaient ajouté à leurs trières "des bateaux de pêche (*piscatoriae*) qu'ils avaient pontés de façon à protéger les rameurs contre les projectiles".

Mais pour toute la période de l'indépendance de Marseille les auteurs anciens ne nous disent rien des activités quotidiennes des pêcheurs marseillais. On est beaucoup mieux renseigné par les auteurs latins de l'époque impériale romaine qui citent quelques spécialités de la côte provençale.

Au Ier s. de notre ère, Strabon, historien et géographe grec, rapporte que l'étang de Berre est aussi riche en huîtres qu'en poissons ; le savant Pline l'Ancien et le poète Martial évoquent le thon salé d'Antibes. Pline signale un condiment à base de poisson, l'allex, produit à Fréjus et note qu'un des coraux les plus appréciés provient des îles Stoechades, c'est-à-dire des îles d'Hyères ; les Gaulois s'en servaient autrefois pour décorer leurs armes.

Oppien, poète grec du IIe s., raconte comment les Marseillais pêchent au harpon des espadons gigantesques qui parfois percent les coques des navires de leur épée ; Oppien cite aussi la pêche au thon près des bouches du Rhône, comme sur les côtes d'Espagne, de Sicile et d'Italie, à l'aide d'enceintes de filets, nos "madragues", et son contemporain Elien précise que les thons sont saisis avec des crocs en fer. Plus tard les teintureries impériales de Toulon utilisent la pourpre du murex local.

A côté de ces informations littéraires, l'archéologie vient à notre secours pour nous aider à reconstituer le détail du quotidien. De Marseille à Toulon, les fouilles ont révélé les bateaux utilisés par les pêcheurs, mais aussi une partie de leur matériel et de leurs prises. Elles révèlent aussi des habitats plus modestes. Olbia fut une des forteresses littorales des Marseillais, dressées à partir du IV^e s. av. J.-C., pour maintenir la liberté des mers face aux pirates de tous ordres attirés par les va-et-vient de cabotage entre Marseille et l'Italie. C'est dire que leurs habitants – des soldats lotis sur place avec leurs familles – étaient avant tout des marins et que leurs moyens de subsistance venaient d'abord de la mer. Les pirates mis au pas, ils se transformèrent en agriculteurs et en pêcheurs à plein temps et bientôt la côte de Provence et les îles furent colonisées et mises en valeur, telles Porquerolles de Sainte-Marguerite.

Cette exposition illustre à travers quelques humbles objets sortis de terre un des aspects majeurs de la culture matérielle des gens d'Olbia à l'époque grecque, puis romaine : l'exploitation de la mer.

Michel Bats

Directeur de Recherches

(CNRS, UMR 154, Lattes-Montpellier)



1-Masque en terre cuite

Céramique à pâte claire finement micacée.
Représentation d'Artémis ? (12,2 x 6 cm).
Olbia (Inv. M 8936).

OLBIA "LA BIENHEUREUSE"

"De Massalia au Var et aux régions occupées par les Ligyens, la côte comprend plusieurs villes massaliotes : Tauroeis (Six-Fours), Olbia (Hyères), Antipolis (Antibes), Nikaia (Nice)..."

Strabon, Géographie IV, 1, 9



Vue générale d'Olbia, J.-M. Guend I.R.A.A.-CNRS

Colonie-forteresse chargée de protéger le littoral provençal des attaques de la piraterie ligure, Olbia est dès l'origine dotée d'un système défensif conséquent : une enceinte carrée de 165 m de côté scandée par des tours également carrées qui s'intègrent au rempart, dans les angles et les parties médianes.

Une même logique définit l'organisation *intra muros*. Deux axes perpendiculaires nord/sud et est/ouest constituent les voies principales et divisent la ville en quatre quartiers égaux. Ces derniers sont quadrillés par des voies secondaires qui délimitent dix bâtiments rectangulaires et identiques définis comme des "îlots d'habitation".

La rigueur de ce plan, rapide et facile à mettre en œuvre, évoque les installations à caractère militaire (casernements).



Vue aérienne d'Olbia, Cl. Alamy I.R.A.-P.A.C.A

Après le milieu du IV^e siècle avant notre ère les Grecs de *Massalia* (Marseille) s'installent au pied d'une légère éminence, face aux *Stoechades* (les îles d'Hyères) pour y fonder Olbia qui signifie en grec "la Bienheureuse". Cette petite agglomération, dotée d'un port, fait partie d'un vaste réseau de colonies fortifiées, ports d'étape qui assurent relais et protection à la flotte marchande massaliote.

À la fin du II^e s. av. J.-C., les campagnes militaires de pacification menées par Rome à la demande de Marseille aboutissent à l'abandon par les indigènes d'une bande côtière d'environ 2 km confiée aux Massaliotes. Dans le même temps Rome crée la *Provincia* dans laquelle, jusqu'en 49 avant notre ère, Marseille et ses colonies continuent de prospérer.

En 49, la défaite de Marseille, alliée de Pompée pendant la guerre civile qui oppose ce dernier à César, marque l'amorce de la romanisation totale de la région. Olbia ne paraît pas trop souffrir de ces changements politiques, les fouilles révèlent même le maintien de l'activité portuaire à travers l'apparition de boutiques et entrepôts.

L'histoire d'Olbia durant l'Antiquité tardive et le haut Moyen Âge est moins bien connue. Certains édifices sont occupés jusqu'au VIII^e siècle de notre ère, mais subissent des réaménagements très importants. À tel point que l'on peut se demander si un établissement côtier de type *villa* n'a pas remplacé l'agglomération à cette époque.

Exceptionnelle par son histoire et ses vestiges, Olbia est à ce jour la seule colonie massaliote conservée en France dans son intégralité et rendue accessible au public.

M.B.



TECHNIQUES ET OUTILS DE LA PÊCHE ANTIQUE

*"C'est la technique qui règle nos efforts ;
c'est en elle que sont tous nos espoirs.*

(...) Observe si le fond est hérissé de rochers ; car il demande alors des roseaux flexibles, tandis qu'une côte dégagée demande des filets."

(Ovide, *Halieutiques*, 87-92).

Notre connaissance de la pêche antique résulte de la confrontation de trois types de sources : les textes antiques, l'iconographie (mosaïques, peintures...) et bien sûr l'archéologie au travers des instruments et des outils retrouvés à l'occasion de fouilles.

La majorité des ustensiles présentés ici témoigne de la pratique à Olbia de deux types de pêches traditionnelles : la pêche à la ligne ou à la palangre (hameçons) et la pêche au filet (lests, navettes).

Très répandus depuis le début de l'âge du Fer (milieu VIII^e s. av. J.-C.) les hameçons étaient généralement fabriqués en bronze, plus résistant à l'oxydation marine. Les différents exemplaires d'hameçons retrouvés à Olbia illustrent bien la variété de ces outils.

La taille des filets de pêche variait certainement en fonction de l'espèce de poissons pêchée. Les pesons circulaires en terre cuite retrouvés à Olbia pouvaient être utilisés pour lester les filets même si la majorité d'entre eux servait ordinairement à tendre les fils des métiers à tisser. Les lests en plomb de forme cylindrique étaient quand à eux réservés aux éperviers (petits filets) ou aux lignes.

La navette est un objet sur lequel était enroulé un fil destiné à la réparation du filet. Le fait que nous en ayons retrouvé un certain nombre témoigne de la place importante de la pêche au filet à Olbia. Voici comment selon Oppien les pêcheurs du sud de la Gaule capturaient le thon :

"Tout d'abord, ils choisissent dans la mer, au pied de rivages escarpés, une anse qui ne soit pas trop resserrée, ni trop ouverte non plus au souffle des vents (...). Alors sur la cime élevée d'une colline, monte un homme expérimenté,



2-Hameçons en bronze

Tige martelée et enroulée sur elle-même. L'un de ces hameçons présente deux séries d'encoches de part et d'autre de l'empile pour l'accrochage du fil. h. : 2,2 et 6 cm. Olbia (Inv. Oib 98 41103 ; M 526 ; 8985).

Allée à chas circulaire, recourbée et réemployée comme hameçon. h. : 7,1 cm. Olbia (Inv. M 7278).



3-Lests de filet en terre cuite

Pesons de forme circulaire à pâte claire percés d'un trou central ou percés au sommet de deux trous de suspension. Diam. De 8,6 à 12,5 cm. Période romaine. Olbia (Inv. M 67 ; 872 ; 4350 ; 4778 ; 4779 ; 3013).



4-Lests de filet en plomb

Plaques de plomb repliées sur la ligne ou le cordage du filet. Section en U. L. de 5,5 à 8,9 cm. Olbia (Inv. M 3572 ; 9568 ; Oib 87 06.1032 ; 1046.1047 ; 1081.998).

Plaque de forme ovale à trou central. Lest de filet ou de ligne (?). dim. : 4 x 3,2 cm. Olbia (Inv. M 9569).

Petit poids de forme tronconique à trou longitudinal. Lest de filet ou de ligne ?

Diam. : 2,5 cm (base), 1,5 cm (sommet).

h. : 1,6 cm. Olbia (Inv. M 9068).

Disque pourvu de plusieurs trous latéraux.

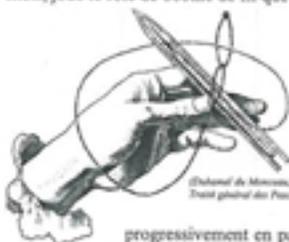
Diam. : 6,5 cm. Olbia (Inv. Oib 87 120.1063).



chargé de guetter l'arrivée des thons : il doit signaler l'approche des diverses bandes, leur nature et leur force (...). Aussitôt on déploie au sein des eaux tous les filets dont la disposition ressemble à celle d'une ville (...). On fait ainsi une pêche excellente et vraiment merveilleuse."

5-Navettes à filet en bronze

Tige terminée à chaque extrémité par une fourche à deux dents. Cet outil, destiné à la réparation des filets, joue le rôle de bobine de fil que l'on dévide



(Musée de Marseille, Trésor général des Peches, 1919)

progressivement en passant entre les mailles du filets. Apparition courant du I^{er} s. av. J.-C. Origine : Italie. L. : de 9,1 à 21,5 cm. Olbia (Inv. M 149 ; 1635 ; 2093 ; 2458).

(Oppien, *Halieutiques*, III, 625-648¹).

Citons encore comme ustensile de pêche la fourche à poisson :

"Il y avait dans le territoire des Marseillais un étang qui bouillonnait et débordait, en rejetant une quantité incroyable de poissons. Quand soufflaient les vents d'été, le fond de l'étang se soulevait et une telle quantité de terre s'amoncelait que sa superficie semblait presque solidifiée. Les habitants pouvaient alors tirer de l'étang autant de poissons qu'ils voulaient en y enfonçant leurs tridents."

(Pseudo-Aristote, *Singularités Merveilleuses*, 89).



6-Crochets en bronze

Crochets à emmanchement conique. Cet instrument qui correspond à la Gacho actuelle des pêcheurs provençaux², permet de saisir les poissons au moment de la levée de la ligne ou du filet. L. : 6,5 et 7,6 cm. Olbia (Inv. M 768 ; 1919).

Le fait que seules les pièces métalliques soient en grande majorité conservées ne doit pas occulter l'existence de techniques de pêche utilisant des objets fabriqués en bois, en os, en osier... Les modes d'utilisation de ces objets nous sont connus par les scènes de pêches figurées sur les mosaïques, les peintures et les bas-reliefs. Apparaissent ainsi des nasses en roseau de formes diverses, des filets, des cannes à pêche, des paniers en osier, des épuisettes... Par bonheur aussi, certains de ces objets nous sont parvenus intacts lors de fouilles archéologiques réalisées dans des milieux naturellement favorables à leur conservation comme les ports (Toulon, Marseille...) ou les zones lacustres.

D.O.



7-Bord de bassin décoré d'un trident.

Céramique à pâte claire, seconde moitié du III^e s. ap. J.-C. (Bassins ovales type Pasqualini 10). Diam. max. : 50 cm. Olbia (Inv. i 654).

8-Lests en pierre

Fragment de galet très usé percé d'un trou de suspension. Lest de filet ou de ligne.

Olbia (Inv. M 331).

Galets de petite dimension (4,5 x 3 cm). L'un d'eux porte une incision longitudinale. Lests de filet ou de ligne. Olbia (Inv. M 9570 ; 9571).



9-Alènes à filet en bronze.

Alène à chas rectangulaire et double chas circulaire. L. : 13,9 cm. et L. : 14,6 cm. Olbia (Inv. M 9572 ; M 1176).





LES BATEAUX DE PECHE DANS L'ANTIQUITE

L'épave grecque archaïque Jules-Verne 9 de Marseille

Au cours de la fouille conduite sur la zone du port antique de Marseille³ en 1992 et 1993, plusieurs épaves antiques ont été découvertes dont une correspondant à une grande barque de pêche côtière datée de la seconde moitié du VI^e s. av. J.-C. De cette embarcation (appelée Jules-Verne 9), seule la partie centrale et une des extrémités ont été conservées mais les études archéologiques ont permis de restituer la forme, les dimensions et la fonction du navire.

Il s'agit d'une grande barque de 9 m de long sur 1,60 m de large qui se caractérise par une coque de section arrondie et par des extrémités élancées. L'embarcation, pontée seulement aux extrémités, était certainement propulsée au moyen de rames, ce qui n'exclut pas la présence d'un petit mât portant une voile d'appoint. Ce navire, qui apparaît léger et rapide, se révèle donc particulièrement bien adapté à la navigation côtière et était utilisé pour la pêche, et notamment pour la pêche au corail comme en témoignent les restes de corail rouge retrouvés encore en place dans le fond de la coque.

Concernant la construction, il s'agit d'un bateau cousu, ce qui signifie que tous les éléments architecturaux du navire (quille, bordés et membrures) ont été assemblés entre eux au moyen de ligatures végétales. Il s'agit d'une technique d'assemblage très ancienne qui a largement été utilisée par les Grecs à l'époque archaïque.

L'épave Jules-Verne 9 représente ainsi un témoignage exceptionnel de la construction navale à Marseille à l'époque archaïque. Elle atteste également de la pratique ancienne de la pêche au corail dans la rade de Marseille. Cette épave fait donc partie de notre riche patrimoine archéologique et à ce titre, conservée et restaurée, elle est actuellement présentée au Musée d'Histoire de Marseille.

Les Horiae romaines de Toulon

C'est en 1987, au cours de la fouille du secteur urbain de l'avenue de Besagne (où se trouve aujourd'hui le centre commercial Mayol - Toulon), qu'ont été découvertes deux épaves identifiées comme étant des barques de pêche⁴.



D'après Ph. Foliot, C.C.J.

10-Maquette de la barque grecque Jules-Vernes 9
Musée d'Histoire de Marseille.



M. Derain, A.F.A.N.

11-Epave grecque Jules-Vernes 9



C.A.R.

12-Horiae romaines de Toulon



13-Graffito de navire (sur enduit peint)
Toulon, fouille du port antique (Inv. Tl 85).



S.A.O

14-Épave de Fiumicino
Fiumicino 5



15-Ecope (?) en bois
Ve-VIe s.ap. J.-C. Dim. : 40,5 x 11 cm. Toulon,
fouille du port antique (Inv. Tl 85).

Les vestiges de ces deux embarcations correspondaient aux fonds de carènes, conservés jusqu'aux plats-bords. Ces deux barques présentent des mesures comparables (la première mesure 8 m de long sur 3 m de large et la seconde mesure 6 m de long sur 2,25 m de large) et correspondent à une embarcation de type identique qui se caractérise par la présence d'un tableau à l'avant et un arrière très effilé. Ces particularités les rendent très reconnaissables et ont permis de les identifier comme des *horiae*, c'est-à-dire des barques de pêche, mais qui pouvaient également servir au transbordement de marchandises.

Ces bateaux ont été coulés intentionnellement à la fin du Ier s. ap. J.-C. pour servir d'appui à la construction d'un môle à l'entrée du port antique de Toulon.

S.M.

L'exemple italien d'une barque à vivier : l'épave de Fiumicino

La collection du Musée des Navires de Fiumicino, constituée à la suite de la fouille, dans les années 1950-1960, du bassin ensablé du port de Claude, documente, grâce à deux types d'embarcations, l'activité des pêcheurs qui travaillaient à l'époque impériale dans le port de Rome et sur la côte du Latium⁵.

Le bateau, appelé Fiumicino 5 (IIe s. ap. J.-C.) compte parmi l'une des embarcations les mieux conservées du musée. Elle mesure un peu plus de 5 mètres de longueur pour 1,50 mètre de largeur maximale et 50 centimètres de hauteur. Au centre de la coque se trouve un petit puits (un vivier) pour conserver vivants les poissons, grâce à l'eau de mer qui pouvait rentrer par des trous percés dans le fond de la coque et munis de bouchons⁶.

G.B.

L'équipement des navires

L'écope : sorte de pelle en bois qui sert à vider l'eau d'une embarcation.

L'accastillage (réas, taquets...) : le réa est le nom donné aux rouets des poulies utilisées pour le maniement des voiles. Le réa est fixé dans la caisse de la poulie et reçoit les cordes des voiles qui s'enroulent autour de son axe. Dans la construction navale gréco-romaine, les poulies et les réas étaient en bois, mais quelques exemplaires en métal (bronze) sont également attestés. Dans la marine antique, il existait différents types de

poulies (poulies simples à un réa, poulies multiples de deux à neuf réas). Cette diversité est liée à la fonction que devaient jouer ces poulies dans le grément. Dans la marine, le taquet désigne un morceau de bois fixé ou placé en divers endroits du navire pour y amarrer des cordages ou des manoeuvres.

L'ancre : durant l'Antiquité, plusieurs types d'ancres ont existé. Ces différents types ont été utilisés conjointement ou se sont succédé. Ainsi, jusqu'au VII^e s. av. J.-C., c'est l'ancre primitive en pierre qui est exclusivement utilisée dans toute la Méditerranée. Apparaît ensuite l'ancre à jas de pierre qui sera utilisée jusqu'au IV^e s. av. J.-C. avant que ne lui succède l'ancre romaine qui peut être de deux types : soit en bois et à jas de plomb, ou entièrement en fer et à jas fixe et mobile. L'ancre romaine peut être considérée comme une véritable ancre moderne et pouvait atteindre des dimensions considérables de l'ordre de 3,50 m de hauteur et de 4,20 m d'envergure pour le jas. L'ancre en pierre continuera néanmoins à être utilisée durant toute l'Antiquité, et même au-delà, sur les petites embarcations.

Sur les navires antiques, plusieurs ancres étaient utilisées à la fois (jusqu'à huit ancres parfois sur un même navire).

Les clous de charpenterie navale : les clous, dans la charpenterie navale



antique, sont utilisés, le plus souvent en complément de chevilles en bois, pour assembler la membrure et le bordé.

Ils sont enfoncés à partir de l'extérieur de la coque et leurs pointes sont généralement rabattues sur le dos des membrures. Les clous en cuivre sont

ceux qui sont le plus souvent utilisés, les clous en fer le sont également mais dans une moindre mesure, les clous en bronze le sont beaucoup plus rarement.

La sonde : sur un navire, les sondes ont pour fonction de mesurer et d'évaluer la nature des fonds. Dans l'Antiquité, la sonde est un plomb qui est suspendu à une ligne afin de mesurer la profondeur de l'endroit où se trouve le navire. Le plomb est évidé à sa base et rempli de résine ou de suif afin de recueillir l'empreinte du fond de la mer et ainsi déterminer si le navire se trouve au-dessus d'un fond sableux, coquillier...

S.M.



16-Taquets coniques en bois

L : 6,3 et 9,9 cm. Toulon, fouille du port antique (Inv. T1 87 ; 18).



17-Pièces d'accastillage en bois. Cabillot droit et cabillot-bobines

Cabillot droit. L. cons. : 8,9 cm. Toulon, fouille du port antique (Inv. T1 87.19).

Cabillot-bobines. L. : 6,6 cm, Diam. : 6,4 cm. Toulon, fouille du port antique (Inv. T1 85. S10 C4). L. : 6,5 cm, Diam. : 7,3 cm (Inv. T1 85. S10 C4.14)



18-Épissoir et réa de poulie en bois

Épissoir. Diam. : 4,8 cm. Toulon, fouille du port antique (Inv. T1 85 S10 C4).

Réa de poulie. Dim. : 16,8 x 2,9 cm. Toulon, fouille du port (Inv. T1 85 S15-27.1)

19-Clous de charpenterie navale (?) en bronze

Clous en bronze. L. : de 5,2 à 14,2 cm. Olbia (sans n°).

20-Sonde (?) en plomb

Peson trapézoïdal pourvu d'une attache en bronze. Dim. : 8,4 x 3,8 x 2,4 cm. Olbia (Inv. M 9536).

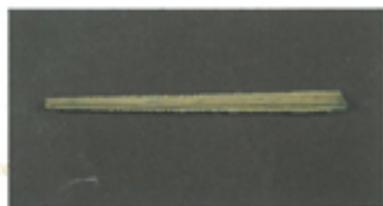


POISSONS, SALAISONS ET GARUM



*"Dromon ! écaille les poissons,
toi, Machérion, enlève la grosse
arête au congre et à la murène, le plus vite possible !"*

(Plaute, La Marmite, II, 8).



21-Aiguillon de raie

Os caudal pointu pourvu de nombreuses barbules de très petites dimensions. Olbia (Inv. M 9573).

Les auteurs antiques nous livrent un grand nombre de noms de poissons : rouget, daurade, murène, orphie, congre, espadon, roussette, thon, rascasse, raie torpille, hippocampe, sole, maquereau, loup, muge, anguille.

Cette énumération donne une image du contenu des filets des pêcheurs d'Olbia, travaillant tant dans la lagune du tombolo de Giens qu'en mer. Une image globale qu'il est toutefois possible d'affiner.

L'étude des restes de poissons trouvés sur le site permet en effet de préciser la nature des espèces sélectionnées⁷. On sait ainsi que les barques d'Olbia revenaient chargées de poissons de mer (thon, roussette, raie, labre, saupe, murène, rouget de roche, orphie, vieille) auxquels s'ajoutaient des poissons de lagune (loup, daurade, sole, anguille, muge).

Une étude similaire réalisée récemment à Marseille (fouilles de la place Jules-Verne) montre que la pêche littorale d'époque grecque restait proche de la côte. La pêche hauturière, orientée vers la capture d'espèces migratrices (thons, sardines, maquereaux)⁸, se développa particulièrement durant l'époque romaine.

Ces poissons n'étaient sans doute pas tous destinés à une consommation immédiate. Une grande partie d'entre eux était réservée aux conserves ou à la confection d'un condiment très apprécié à l'époque romaine : le garum.

Le goût pour le poisson salé

"Je pris un vase (amphore) que j'avais rapporté d'Égypte et qui contenait des poissons salés ; je le brisais contre une pierre : mes gens s'imaginant que c'étaient de dangereux

reptiles, s'enfuirent par crainte des arêtes, qu'ils se figuraient venimeuses comme le dard empoisonné d'un serpent "

(Synésius, *Oeuvres, Lettre à Olympias*, 93).

A une époque où les moyens de subsistance étaient conditionnés aux humeurs du temps, aux difficultés d'approvisionnement ou aux aléas du climat économique, il était nécessaire de disposer de provisions de viandes et de poissons qui étaient obtenues par les techniques de séchage, de fumage et de salage. Ces techniques permettaient également de réserver à la vente les excédents de la pêche. La découverte de nombreux restes de poissons, de crustacés et de coquillages dans certaines amphores de Marseille semble attester l'intégration précoce des salaisons au nombre des produits exportés par la ville⁹. Cette activité artisanale exigeait évidemment de disposer en permanence d'une grande quantité de sel. Dans le cas d'Olbia, la présence probable de salines en fond de lagune répondait sans doute à cette contrainte.

Le témoignage d'Antiphonès laisse penser que la consommation des salaisons de poissons s'accrut à partir du IV^e s. av. J.-C.

"Vois-tu où on en est arrivé ! Pain, ail, fromage, galettes, voilà des nourritures saines, mais certainement pas le poisson en conserve (...), les mélanges sucrés et les estouffades à la cocotte corruptrice..."

(Antiphonès *apud* Athènes, *Les Deipnosophistes*, 370e¹⁰).



22-Restes de poissons dans une assiette à coupe

Durant le I^{er} s. av. J.-C., cette activité semble s'accroître comme en témoigne l'apparition d'imitations marseillaises de l'amphore à saumure d'Espagne (Dressel 7/11).

Or c'est précisément durant cette période que se développèrent, sur les îles du littoral provençal (Riou, île Verte, Porquerolles) un certain nombre d'habitats temporaires qui correspondaient très probablement aux postes de pêche marseillais¹¹. Certaines de ces stations n'étaient que des haltes saisonnières occupées au moment du passage des grands bancs de thons de maquereaux ou de sardines (île Verte, La Ciotat)¹². D'autres paraissent plus durables. Ainsi, les vestiges de la Galère sur l'île de Porquerolles nous offrent l'image d'un village d'une dizaine de cabanes (probablement

habitées par des olbiens) groupées sur le rivage à proximité de grandes cuves taillées à même le rocher. Il est tentant de voir dans ces derniers aménagements des bassins destinés à la confection des saumures. Notons également que ces familles de pêcheurs étaient sans doute originaires d'Olbia¹³.

"Amphore de saumure.

*C'est du thon d'Antibes, je l'avoue, que je suis la fille :
si j'étais celle du scombres, je ne t'aurais pas été envoyée"*

(Martial, *Épigrammes*, XIII, 102)

Le garum

"Il existe encore une autre espèce de liquide recherchée appelée garum : on fait macérer dans du sel des intestins de poissons, et d'autres parties qu'il aurait fallu jeter, si bien que le fameux garum est la sanie de matières en putréfaction."

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXI, 43).

Les consommateurs avaient le choix entre un nombre important de variétés de garum¹⁴. Cette sauce resta, durant des siècles, le condiment majeur de la cuisine romaine. Ce nuoc-mâm antique figure dans la plupart des assaisonnements d'Apicius, y compris dans sa recette du gâteau à la poire ! Il sert également de solution de base à la préparation de certaines potions médicinales.

Les sources écrites attestent également l'existence d'une variante du garum : l'allex.

"L'allex, rebut du garum, n'est qu'une lie grossière et mal filtrée (...). Les gens de Fréjus le font avec un poisson qu'ils appellent loup. L'allex est devenu ensuite un objet de luxe, les espèces s'en sont multipliées à l'infini (...). Ainsi l'allex a étendu son domaine aux huîtres, aux oursins, aux orties de mer, aux foies de surmulets (rougets), et l'on s'est mis à faire putréfier le sel de mille façons pour les plaisirs de la bouche."

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXI, 95).

J.-C.T.



23-Col d'amphore à saumure de Marseille
Imitation marseillaise de l'amphore à saumure
d'Espagne, seconde moitié du 1er s. av. J.-C.
(Dressel 7/11). Diam. : 19 cm. Olbia (Inv. Oib
87.076.170).

LA PÊCHE DU PAUVRE : COQUILLAGES, POULPES, SEICHES...



“Un pêcheur : Ah, que les hommes qui sont pauvres ont de misères dans leur vie, surtout quand ils n'ont pas de gagne-pain et qu'ils n'ont appris aucun métier ! Par la force, le peu qu'ils ont à la maison doit leur suffire. Vous savez déjà, à voir comme nous sommes équipés, quelle est notre richesse. Ces hameçons et ces roseaux sont notre gagne-pain et tout notre entretien.

Chaque jour nous venons de la ville ici chercher notre pâture ; cela nous sert de gymnastique et de palestres. Nous cherchons des oursins, des patelles, des huîtres (...), des conques, de l'ortie de mer, des moules (...)

Après quoi nous nous mettons à pêcher à l'hameçon et dans les rochers. Nous trouvons notre nourriture dans la mer. Si nous n'avons aucun succès et que nous ne prenions rien comme poisson, alors, salés, baignés et nettoyés nous revenons à la maison sans nous faire voir, et nous dormons sans dîner.

Et, de la manière dont la mer est agitée maintenant, nous n'avons aucun espoir ; à moins que nous ne ramassions quelques coquillages, nous ne dînerons pas, assurément. Maintenant, nous venons prier la bonne Vénus, ici, afin qu'elle soit assez gentille pour nous aider.”

(Plaute, *Le Cordage*, II, 1).

Etonnant témoignage que ce texte où la description du quotidien des petits pêcheurs frappe par son réalisme, loin des effets de style ampoulés des scènes de pêche figurées sur les fresques et les mosaïques.

Nombre d'habitants du littoral, dépourvus de barques et de filets, tiraient une partie de leur subsistance du ramassage des coquillages et de la pêche à la ligne ou au trident. Par sa simplicité technique et le faible équipement qu'elle requérait, cette pêche permettait à tous les membres de la famille de participer à l'amélioration de la ration alimentaire quotidienne.

Quels coquillages ?

Les milliers de coquillages découverts à Olbia témoignent ainsi d'une intense activité de ramassage sur le rivage rocheux et les fonds sablonneux peu profonds du golfe de Giens. Si les rochers procuraient abondance de patelles (arapèdes), de bigorneaux, de piades, de murex, et d'oursins, les fonds de sable fournissaient une grande quantité de coques. Les huîtres provenaient très probablement des eaux saumâtres de la lagune du tombolo de Giens. Des espèces plus rares apparaissent également au menu des Olbiens : la coquille Saint-Jacques, l'amande de mer, la moule, la grande nacre (*pina nobilis*), le peigne, le buccin¹⁵.

A la lecture des comptages effectués, on constate combien la consommation de coquillages des Olbiens a évolué entre l'époque grecque et la fin de l'époque romaine. Ainsi, si les marmites grecques bouillaient de ragoûts de coques, celles de la fin de l'Antiquité libéraient plutôt un fumet de fricassées de patelles.

Ce changement procède sans doute moins d'une évolution du goût (pour des produits différents dont la saveur est au demeurant très proche) que de la raréfaction voire la disparition d'une espèce trop exploitée.

D'autres mollusques

Une partie de la récolte de coquillages devait être réservée à la confection d'appâts. Outre les poissons, la pêche à la ligne depuis le rivage agrémentait l'ordinaire des repas par des seiches et des poulpes. La colère du pêcheur Gripus montre que l'origine du battage du poulpe contre les rochers, opération destinée à en assouplir la chair, remonte à l'Antiquité :

"Gripus : Touche-moi et je t'assommerai contre terre, comme je le fais aux pieuvres. Tu veux te battre ?"

(Plaute, *Le Cordage*, IV, 3).

Et quelques petits crustacés

Les restes découverts prouvent que cette "pêche à pied" concernait également toute la population des petits crustacés que l'on trouve entre les rochers du rivages (crabe, bernard-l'ermite...)



24-Petites cuillères (cochlear)

L'éternel problème de l'ouverture des coquillages

Il est difficile de déterminer les techniques d'ouverture des coquillages bivalves. Rappelons que le problème de l'ouverture ne se pose que dans le cas d'une volonté de consommer les coquillages crus (dans le cas d'une cuisson, l'élévation de la température provoque une ouverture naturelle du coquillage). Les coques étaient très probablement mises au contact des braises et retirées très rapidement une fois ouvertes. Cette hypothèse se fonde sur l'aspect crayeux de nombreuses coquilles (altération due à la chaleur)¹⁶.

J.-C.T.



22-coquillages dans une assiette sigillée du sud de la Gaule. Olbia.

LA COULEUR DES PRINCES



*"Vois, déjà tes manteaux dans notre sang
sont teints,
Ingrat, et tu nous sers encore à tes
festins !"*

(Martial, *Épigrammes*, XIII, 87)



26-Mortier à bec verseur en basalte, pilon en marbre et murex concassé



LATICLAVE



27-Pesons de métier à tisser

Pesons trapézoïdaux de section rectangulaire.
Dim. : 9,9 x 5,7 x 2,6 cm et 10,3 x 7,3 x 3,8
cm. Olbia (Inv. M 2983 ; 7188).

Peson trapézoïdal de section carrée.

Dim. : 7,1 x 3,9 cm.

Olbia (Inv. M 2790). 25

Quand il ne figurait pas dans un menu, le murex ou "rocher", était utilisé dans la confection des tissus. La chair putréfiée de ce coquillage, à la lumière, émet un mucus qui engendre des pigments colorés. C'est là l'origine de la pourpre recherchée dans l'Antiquité, matière colorante rouge dont on teignait tout ou partie d'un vêtement. Le liquide obtenu après le broyage du coquillage était exposé à l'air libre durant plusieurs jours. On le portait ensuite à ébullition dans des récipients en étain ou en plomb. Cette solution sensible à la lumière du soleil virait progressivement au vert, puis au bleu et se stabilisait enfin sur le pourpre.

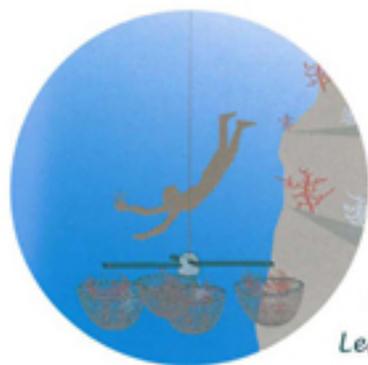
La *Notice des Dignités* mentionne la présence d'une teinturerie impériale à Toulon vers la fin du IV^e s. ou le début du V^e s. Les fouilles de l'îlot Magnaque ont récemment mis au jour un amas important de murex concassés qui pourrait signaler la proximité de cet atelier¹⁷. Il est permis de penser que les pêcheurs d'Olbia purent être mis à contribution pour procurer à cet atelier l'énorme quantité de murex exigée.

Cette couleur était signe de dignité sociale. L'aristocratie portait sur sa tunique une bande pourpre, le laticlave qui distinguait par sa largeur, les sénateurs des chevaliers. Dans ce cas, la bande pourpre descendait depuis le cou jusqu'au bas du vêtement, par devant, et était l'insigne de leur fonction.

Sous l'Empire, la mode des toges de couleur se répand : la toga prétexte, bordée de pourpre est portée par les enfants jusqu'à l'âge de seize ans et par les magistrats dans les cérémonies officielles. Dans les triomphes, les généraux vainqueurs avaient droit à une toga pourpre brodée d'or. Celle de l'empereur était également rouge comme celle des dieux. " Revêtir la pourpre " signifiait " se faire proclamer empereur ".

CLN.

LE CORAIL



"Le corail (...) le plus apprécié se trouve dans le golfe gaulois, autour des îles Stoechades. (...).

Les Gaulois en ornaient leurs épées, leurs boucliers, leurs casques.

Aujourd'hui le commerce l'a tellement raréfié qu'on le voit très peu souvent dans ses pays d'origine."

(Pline l'Ancien, Histoire Naturelle, XXXII, 21).

Comme le suggère Pline l'Ancien, le littoral du sud de la Gaule abondait en corail. Nous pouvons délimiter trois zones de récoltes importantes : autour des îles de Marseille, au large d'Antibes et bien sûr à proximité des îles *Stoechades* (les îles d'Hyères).

Korallion est le nom grec du corail. La couleur de son squelette calcaire n'était pas seulement blanc (le plus rare) mais aussi rouge et noir ; il était principalement destiné à la fabrication de bijoux et pouvait constituer une source de revenu non négligeable.

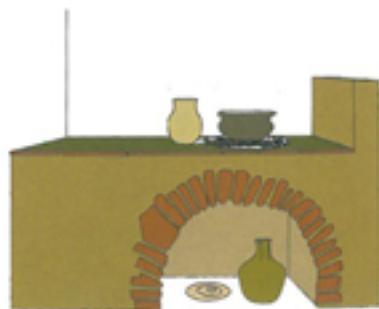
Le commerce du corail par les Massaliètes semble important dès le VI^e s. av. J.-C. mais Pline souligne sa quasi-disparition des fonds marins provençaux au I^{er} s. ap. J.-C.

Sur les techniques de pêche les avis des spécialistes sont partagés. Il semble toutefois que la technique la plus communément admise soit celle utilisant des plongeurs en apnée aidés de nasses. Ils pouvaient ainsi repérer les récifs, cueillir les branches de corail et les déposer dans des paniers en osier. Ces derniers pouvaient être attachés aux quatre extrémités d'un ustensile en forme de croix autour d'un moyeu en plomb¹⁸. Cet objet a été retrouvé aux abords des îles de Marseille et c'est en tout cas la reconstitution proposée et présentée au Musée d'histoire de la ville.

D.O.



28-Corail blanc
Olbia (Inv. Ob 86.012).



DE LA CUISINE...

"Préparez bien tout : (...) cocotte, trépied, verre à boire, pot, mortier, marmite, louche à sauce"

(Antiphanès, *apud* Athénée, *Les Deipnosophistes*, II, 86).



29-Chytira
330-300 av. J.-C., Athènes (Sparkes/Talcott 1970).

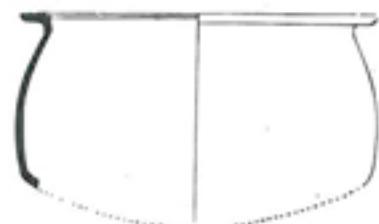
Derrière les portes des cuisines antiques, les façons de préparer les produits de la mer ne différaient guère des nôtres. Alignés sur des étagères de bois, à proximité du foyer, des pots à cuire, des marmites, des cocottes et des poêles à frire en terre cuite constituaient l'ordinaire des batteries de cuisine. A ce vaisselier commun s'ajoutait, dans les cuisines plus riches, tout un service de récipients en bronze. Chaque ustensile disposait, par sa forme, d'une fonction particulière.



30-Couvercle de pot à cuire
Importation de Ligurie, première moitié du VIe s. ap. J.-C. Diam : 14 cm. Olbia (Inv. Olb 87 1057.266).

Mijoter et bouillir

Ainsi, à l'époque grecque, la marmite à fond bombé (*chytira* ou *caccabé*), posée sur un trépied au-dessus des braises, permettait indistinctement de faire mijoter ou bouillir les aliments¹⁹. La cocotte (*lopas*), plus basse et plus ouverte, était quant à elle surtout destinée à la préparation des ragoûts et notamment ceux de poissons²⁰.



31-Caccabus
90 av. J.-C., Epave d'Albenga (Lamboglia 1952).

Le pot à cuire (*olla*) resta pendant des siècles l'ustensile culinaire principal des cuisines romaines et gauloises. Sa forme haute et étroite le destinait essentiellement à la préparation des bouillies et des soupes. Son fond plat permettait de le caler au cœur même des braises pour une cuisson vive ou à proximité pour une cuisson à feu doux²¹.

"Comment farcir la seiche une fois cuite : pilez avec du poivre des cervelles dénervées et bouillies, mélangez-y des œufs crus en quantité suffisante, du poivre en grain et de petites quenelles. Cousez alors les seiches et jetez-les dans un pot à cuire (ollam) d'eau bouillante de sorte que la farce puisse se prendre."

(Apicius, *De re coquinaria*, IX, 4, 2).

Frيره

La poêle (*tagénon*) restait, avant tout, destinée aux fritures de poisson. Ainsi, Platon le Comique fait dire à l'un de ses personnages :

"Oh ! la cocotte n'est pas un mal, mais la poêle à frيره vaut mieux à mon sens"

(Platon le Comique *apud* Athènes, *Les Deipnosophistes*, 5c²²).

Cuire au four

Le plat à four (*patina*) était un ustensile très bas souvent associé à un couvercle pour une cuisson à l'étouffée. Il fit vraisemblablement son apparition en Italie centrale dans le courant du IIIe s. av. J.-C. S'il fût dans un premier temps destiné à la cuisson des pains, on l'utilisa très rapidement pour la préparation de plats en sauce. Sous l'Empire romain, l'ustensile était fréquemment employé pour la cuisson des poissons. Il donna alors son nom à un type de préparation : la patina (patina de soles, de daurades, de muges...) ²³.

"Patina de soles : battez les soles, nettoyez-les et disposez-les dans un plat. Versez de l'huile, du garum et du vin. Pendant la cuisson, pilez du poivre, de la livèche et de l'origan et triturez. Arrosez du jus de cuisson, avec des oeufs crus et faites-en un tout homogène. Versez sur les soles, faites cuire à feu doux. Quand cela aura épaissi, saupoudrez de poivre et servez."

(Apicius, *De re coquinaria*, IV, 2, 28).

Griller

Ce type de cuisson très simple ne nécessitait que l'emploi d'un gril ou de broches. Il resta commun durant toute l'Antiquité.

"Ne va pas mettre en tranches, l'orphie, la daurade, le pagre, le poisson-scie (...): sers l'un comme l'autre grillé en entier, c'est le meilleur de beaucoup."

(Platon le Comique Athènes, *Les Deipnosophistes*, I, 8, 5d).



32-Olla
Olbia (Inv. M 8922).



33-Lopas
400-380 av. J.-C., Athènes (Sparkes/Talcott 1970).



34-Poêle à frيره
Importation de la mer Egée, première moitié du VIe s. ap. J.-C. (type Fulford 1984 fig. 71 n°5.1).
Diam. : 29 cm. Olbia (Inv. Oib 87.1057.631)
(Restauration G. Ghiringhelli, IRPA).



35-Patina
100-75 av. J.-C., Cosa (Dyson 1976).

Cuisine quotidienne et gastronomie

Sans être fade pour autant, la cuisine de mer d'époque grecque semblait marquée par une recherche de saveurs simples. Euphron conseillait par exemple la cuisson du poisson à l'eau salée agrémentée d'une mesure d'huile. Antiphanès proposait de cuire le squal dans un fond de cuisson composé de jus d'herbes pilées. Plus ambitieux, Sotadès suggérait de faire revenir le bleu à la cocotte avec des fines herbes, du cumin, du sel et de l'huile²⁴.

Une cuisine du quotidien bien éloignée de la vanité plus tardive des compositions d'Apicius. Le manuel attribué à ce dernier n'était en fait destiné qu'à une frange étroite de la société romaine, celle des exubérantes villas de plaisance de la baie de Naples, luxueuses des jardins jusqu'aux tables.

Le repas de poisson quotidien des habitants d'Olbia à l'époque romaine n'avait donc sans doute guère évolué depuis l'époque hellénistique, si ce n'est par l'utilisation outrancière du garum. Une pêche saisie au gril, quelques anchois et sardines salés, une friture agrémentée de quelques légumes bouillis, quelques patelles crues, un ragoût de fretin cuit à l'étouffée...

J.-C.T.

36-Manche de couteau en os
Lion (?) en course. Olbia (Inv. M 8587).



...À LA TABLE



"On place devant vous un grand plateau supportant cinq petits plats. L'un contient de l'ail, un autre deux oursins, un autre une compote sucrée, un autre une

dizaine de coquillages, le cinquième un peu d'esturgeon."

(Lynceus de Samos apud Athènes, Les Deipnosophistes, 132ab²⁵).

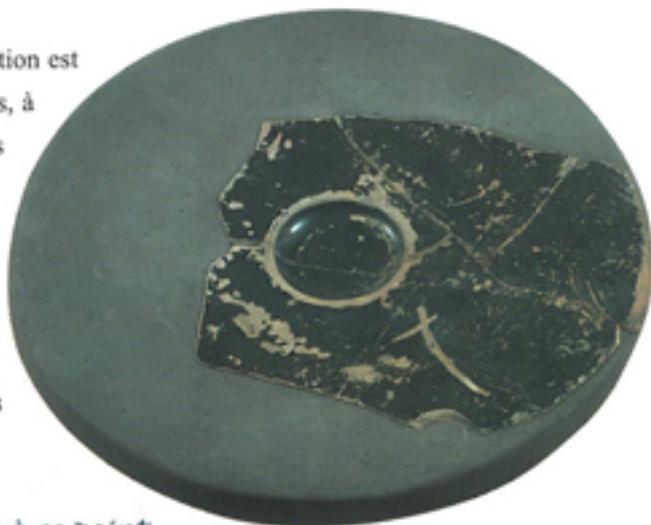
Il n'y paraît pas, pourtant le ton de cette description est dédaigneux. Cette réaction montre qu'à Athènes, à la fin du IV^e s. av. J.-C., la présentation des mets dans différents plats, à la manière de nos tapas actuelles, était une pratique récente. Ordinairement, chacun prélevait la part de son écuelle à même la cocotte ou la marmite posée au centre de la table. Chryssippe nous raconte comment cet usage commun profite quelques siècles plus tard à un pique-assiette :

"Je puis citer un certain glouton tombé à ce point de manque de vergogne à l'égard de ses voisins de table qu'à la vue de tous dans les bains publics il habitua sa main à la chaleur en la plongeant dans l'eau bouillante et se gargarisait la bouche à l'eau chaude, afin, c'est clair, que la chaleur des morceaux le trouvât à peine émotif. On disait en effet qu'il soudoyait jusqu'aux cuisiniers pour qu'ils servissent au plus chaud, voulant être seul à consommer, les autres incapables de l'accompagner."

(Chryssippe, apud Athènes, Les Deipnosophistes, I, 9, 5 c-f).

La vaisselle de table : le noir et le rouge

À partir du IV^e s. av. J.-C., la céramique attique et les vaisselles grecques d'Italie du Sud furent marquées par l'apparition d'une série d'assiettes fréquemment décorées de poissons peints et pourvues en leur centre d'une cupule profonde. Cette cupule était destinée à recueillir le jus de cuisson du poisson ou à contenir du vinaigre²⁶. Le succès de ce service spécialisé, produit aussi en céramique à vernis noir, fut rapide. En



37-Assiette à poisson

Céramique attique, fin du IV^e s. Assiette à cupule centrale (type Lamboglia 23). Diam. : 20 cm. Oibia (Inv. M 8935).

Restauration G. Ghiringhelli, IRPA.



38-Assiette

Céramique campanienne A, dernier quart du III^e s. – dernier quart du I^{er} s. av. J.-C. Ce type remplace progressivement l'assiette à cupule (Type Morel Type F 1312-1314). Diam. : 27 cm. Oibia (Inv. M 5026).

quelques années il fut adopté par les tables d'Alexandrie, d'Athènes, de Carthage, de Rome, d'Ampurias et de Marseille. La production de la vaisselle à vernis noir se poursuivit encore durant plus de deux siècles.

Mais vers le milieu du I^{er} s. avant J.-C. arrivèrent sur le marché de nouveaux produits à vernis rouge qui chassèrent progressivement le noir des tables. Cette mode venue d'Orient s'imposa au goût des consommateurs par des produits issus des ateliers d'Italie centrale (Arezzo, Pise) et méridionale (Pouzzoles). La présence fréquente de l'estampille du potier, imprimée sur le fond interne des vases, donne à cette production le nom de sigillée (*sigillum*, le sceau). Imitée puis perfectionnée très rapidement par les potiers gaulois, cette technique se développa de façon fulgurante à partir des années 10 ap. J.-C. D'énormes complexes artisanaux surgirent alors dans la région de Millau (La Graufesenque) et inondèrent l'Empire de leurs productions.

Les vaisselles sigillées rouges gauloises fournirent une très grande variété de services de table (coupelles, coupes, assiettes, cruches...). L'assiette demeurait le support privilégié de la consommation du poisson.

Dès le milieu du II^e s. ap. J.-C., la sigillée gauloise subit à son tour la concurrence de nouveaux produits, fabriqués dans la vallée du Rhône et en Afrique du Nord (Tunisie). Ces assiettes et ces grands plats orangés donnèrent aux tables gauloises leur dernière note colorée, juste avant que ne tombe pour plusieurs siècles un voile uniformément gris.

J.-C.T.



39-Assiette
Céramique sigillée du sud de la Gaule,
15 – 60 ap. J.-C. (Type Dragendorff 18a).
Marque : OPCNSEN. Diam. : 24 cm.
Olbia (Inv. I 534).



40-Assiette
Céramique sigillée du sud de la Gaule,
60 – 160 ap. J.-C. (Type Verbet A2 variante sans
décor à la barbotine).
Diam. : 17 cm. Olbia (Inv. M 4986).

41-Assiette
Céramique sigillée claire C, importation
d'Afrique du nord, second tiers du III^e s. – début
du IV^e s. ap. J.-C. (Type Hayes 50A).
Diam. : 20 cm. Olbia (Inv. M 8913).



MÉDECINES MARINES



"Le poisson conservé procure aussi des médicaments, et il est bon de manger des salaisons lorsqu'on a été

blessé par un serpent ou piqué par une bête ; on boit alors des coups répétés de vin pur, de manière à ce que la nourriture prise soit aussi rendue en le vomissant."

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXII, 2, 11).

Les textes antiques foisonnent de recettes de ce genre, souvent teintées de pratiques magiques. Cette médecine de fortune était constituée d'ingrédients simples et peu chers : garum, salaisons de poisson, cendres de coquillages, hippocampes... La posologie se limitait à des solutions buvables et des emplâtres, plus rarement à des prises solides. Les ingrédients étaient le plus souvent broyés dans des mortiers et mélangés à du vin, du garum ou de l'huile.

Contre l'ivrognerie

"Si l'on étouffe un surmulet dans du vin, ou un rouget, ou deux anguilles (...) ceux qui ont bu de cette préparation se dégoûtent du vin."

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXII, 10, 49).

Purge

"Les muges conservés et broyés, pris en breuvage, provoquent les vomissements."

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXII, 9, 30).

Remède contre les calculs

"Les oursins écrasés avec leurs épines et bus dans du vin guérissent des calculs."

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXII, 9, 32).



42-Mortier et Pilon en marbre

Mortier en marbre à bec verseur, seconde moitié du IIIe s. ap. J.-C.
Diam. : 21 cm. Ofbia (Inv. M 9210).

Pilon en marbre en forme de pouce 1er s. ap. J.-C.
L. : 10,2 cm. Ofbia (Inv. M 891).

Remède contre la sciatique

"Les salaisons de silure, administrées en lavement, guérissent la sciatique."

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXII, 9, 33).

Remède contre l'incontinence

"L'incontinence d'urine est corrigée par les hippocampes grillés et pris maintes fois en aliments."

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXII, 9, 35).

Traitement des blessures par arme

"Pour extraire les traits restés dans le corps on emploie la cendre d'os de seiches."

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXII, 10, 43).

Epilation indolore

"Une application de la chair des murex fait tomber les poils des mamelles."

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXII, 10, 46).

Pour guérir les fistules

"On ouvre et on assèche les fistules en y introduisant du poisson salé avec un linge ; en l'espace de deux jours les salaisons pétries et appliquées comme un emplâtre font disparaître toutes les callosités ainsi que les ulcères qui se putréfient ou qui s'étendent."

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXII, 10, 44).

Bromure antique

"Les ardeurs amoureuses sont réfrénées par (...) le fiel d'une raie torpille vivante appliqué sur les parties génitales."

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXII, 10, 50).

Contre les brûlures

"Le garum de son côté guérit les brûlures récentes, si on le verse sans prononcer le mot garum"

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXI, 44).

Contre les fièvres froides

"On fait mourir des hippocampes dans de l'huile de rose pour oindre les malades atteints de fièvres froides et on en fait des amulettes (...). De même les petites pierres qu'on trouve au moment de la pleine lune dans la tête du poisson Asellus servent d'amulettes, enfermées dans un petit linge."

(Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXII, 10, 38)

J.-C.T.



43-Spatules en bronze
L. : 6,2 cm. et 14,2 cm. Olbia (Inv. M 4425) et
(Inv. M 2945).

Notes

- 1- Sternberg 1999, 70.
- 2- Renseignement Gérard Savon, patron-pêcheur de l'Aventure (Port-de-Bouc).
- 3- Pomey 1999, 35.
- 4- Borràni et al. 1988, 88-104. Brun 1999, 800.
- 5- La recherche sur les navires de Fiumicino fait l'objet d'une thèse de doctorat à l'Université de Provence sous la direction de M. P. Pomey.
- 6- Boetto 2001.
- 7- Sternberg 1998, 94 tableau 3.
- 8- Sternberg 1998, 96.
- 9- Morel 1990, 286.
- 10- Bats 1989, 50.
- 11- Pasqualini à paraître 2002.
- 12- Vasselin à paraître 2002.
- 13- Brun, 1992, 284.
- 14- Sciallano 1997, 36-42.
- 15- Brien 1989.
- 16- Brien 1989, 43.
- 17- Brun 1999, 779 ; 806.
- 18- Pollino 1985, 237-242.
- 19- Bats 1988, 46-48.
- 20- Bats 1988, 48-50.
- 21- Bats 1988, 65-67.
- 22- Bats 1988, 50.
- 23- Bats 1988, 69.
- 24- Bats 1988, 44.
- 25- Bats 1988, 52.
- 26- Bats 1988, 53.

Les sources antiques

APICIUS, *L'Art culinaire*, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Librairie C. Klincksieck, Paris 1965.

ATHÉNÉE, *Les Delpnosophistes*, Livres I et II, texte établi et traduit par A.-M. Desrousseaux avec le concours de Ch. Astruc, Les Belles Lettres, Paris, 1956.

MARTIAL, *Épigrammes*, traduction nouvelle et présentation de Jean Malaplate, NRF, Gallimard, 1992.

OPPIEN, La pêche et la chasse dans l'Antiquité, *Les Halieutiques* par Oppien de Cilicie, traduction et commentaires de E.-J. Bouquin, Paris, 1878.

OVIDE, *Halieutiques*, texte établi, traduit et commenté par E. de Saint-Denis, Les Belles Lettres, Paris, 1975.

PLAUTE, *Théâtre complet*, texte présenté, traduit et annoté par Pierre Grimal, 2 tomes, Gallimard 1991.

PLINE L'ANCIEN, *Histoire Naturelle*, Livre XXXI, texte établi, traduit et commenté par E. de Saint-Denis, Les Belles Lettres, Paris, 1966.

PLINE L'ANCIEN, *Histoire Naturelle*, Livre XXXII, texte établi, traduit et commenté par Guy Serbat, Les Belles Lettres, Paris, 1972.

PSEUDO-ARISTOTE, *Des singularités merveilleuses*. Texte et traduction anglaise par W.-S. Hett. in. Aristotle, minor works : On Marvellous Things heard. The Loeb Classical Library, London, 1936.

SYNÉSIUS, *Œuvres*, traduction et commentaires de H. Druon, Librairie Hachette et Cie, Paris, 1878.

Bibliographie

Bats 1988, Bats (M.), *Viande et alimentation à Olbia de Provence (V.350-50 av. J.-C.), modèles culturels et catégories céramiques*, Revue Archéologique de Narbonne, supplément 18, CNRS, 1988, 271 p., 72 Pl.

Boetto 2001, Boetto (G.), *Les navires de Fiumicino dans J.-P. Descoudres (dir.), Ombre, port et porte de la Rome antique*, catalogue de l'exposition, Genève, 2001.

Borràni et al. 1988, Borràni (M.), Brun (J.-P.), Lecacheur (P.), Pasqualini (M.), L'histoire de Telo Martius, 2. L'apport des fouilles archéologiques de la ZAC Besagne-Dutaista, *Bulletin de l'Académie du Var*, 1988, p.88-104.

Brien 1989, Brien (Fr.), Etudes préliminaires, les coquillages marin dans *Olbia de Provence, rapport de fouille triennal 1986-1988* sous la direction de M. Bats, 1989, p.35-43.

Brun 1992, Brun (J.-P.), Le village massaliote de la Galère à Porquerolles (Var) et la géographie des Stochades au Ier s. av. J.-C. dans *Marseille grecque et la Gaule*, Collection Etudes Massaliotes, 3, 1992, p. 279-288.

Brun 1999, Brun (J.-P.), *Carte Archéologique de la Gaule, Le Var, pré-inventaire archéologique*, avec la collaboration de M. Borràni, sous la responsabilité de Michel Provost. Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, Fondation Maison des Sciences de l'Homme, 1999, 2 volumes.

Desse 1985, Desse (G.), Poissons et médication dans *L'exploitation de la mer*, Vèmes rencontres Internationales d'Archéologie et d'Histoire. Antibes, octobre 1984, 1985, p. 67-71.

Dyson 1976, Dyson (S. L.), *Cosa : the utilitarian pottery*, M.A.A.R., 33, 1976.

Lamboglia 1952, Lamboglia (N.), La nave romana di Albenga, *R.E.L.*, 18, 1952, p. 131-236.

Morel 1990, Morel (J.-P.), Remarques finales sur les amphores massaliotes dans *Les amphores de Marseille grecque*, sous la direction de M. Bats, Collection Etudes Massaliotes, 2, 1990, p. 281-287.

Pasqualini à paraître, Pasqualini (M.) dir. *Les îles du littoral provençal et de la côte ligure. Histoire de leur peuplement et de leur environnement de la Préhistoire à nos jours*, Supplément au Bulletin Archéologique de Provence, à paraître.

Pollino 1985, Pollino (A.), Note concernant l'utilisation de moyeux de plomb ayant probablement servi à la pêche du corail dans l'Antiquité dans *L'exploitation de la mer*, Vèmes rencontres Internationales d'Archéologie et d'Histoire. Antibes, octobre 1984, 1985, p. 237-242.

Pomey 1999, Les épaves grecques archaïques de la place Jules Verne dans *Parcours de villes*, catalogue de l'Exposition Marseille 10 ans d'Archéologie, 2600 ans d'Histoire, Musées de Marseille, Edisud, 1999, p. 35.

Sciallano 1997, Sciallano (M.), Poissons de l'Antiquité, catalogue du Musée d'Istres, 1997.

Sparkes/Talcott 1970, Sparkes (B.A.), Talcott (L.), Black and plain pottery of the 6 th, 5 th and 4 th centuries B.C., *The Athenian Agora*, XII, Princeton 1970.

Sternberg 1995, Sternberg (M.), *La pêche à Lattes dans l'Antiquité à travers l'analyse de l'ichtyofaune*, Lattara 8, publication de l'UMR 154 du CNRS, 1995.

Sternberg 1998, Sternberg (M.), Les produits de la pêche et la modification des structures halieutiques en Gaule Narbonnaise du IIIe siècle av. J.-C. au Ier siècle ap. J.-C., les données de Lattes (Hérault), Marseille (Bouches-du-Rhône) et Olbia-de-Provence (Var), *MEFRA*, 110, 1998, 1, p.81-109.

Sternberg 1999, Sternberg (M.), La pêche et la consommation du poisson à Marseille dans l'Antiquité, dans *Parcours de villes*, catalogue de l'Exposition Marseille 10 ans d'Archéologie, 2600 ans d'Histoire, Musées de Marseille, Edisud, 1999, p. 70.

Vasselin à paraître, Vasselin (B.), La Ciotat, île Verte, dans *Les îles du littoral provençal et de la côte ligure. Histoire de leur peuplement et de leur environnement de la Préhistoire à nos jours*, sous la direction de M. Pasqualini, Supplément au Bulletin Archéologique de Provence, à paraître.



Photo : Jean-Christophe Treglia

*Illustration de couverture
par Maya Bresciani
d'après la mosaïque
de la « Maison de la cascade »,
Utique (Tunisie), IIe s. ap. J.-C.*



MONUM

