

## ●●● Que faisaient les Gaulois de leurs poteries ? Faire parler un tesson de céramique



© Photo Fibbi-Aepli/Musée cantonal d'archéologie et d'histoire, Lausanne

Sélection d'une série de vases provenant des fosses du Mormont (Suisse), vers 100 avant J.-C. Au centre, une amphore vinaire importée d'Italie.

## ● ● ● Pourquoi des céramiques ?

Le céramologue classe les céramiques suivant trois grandes catégories fonctionnelles : consommation, préparation-présentation, stockage.

Cependant, il ne faut pas mésestimer la diversité des autres usages possibles dans les activités rurales ou artisanales.

La batterie de cuisine gauloise se compose de jattes de diverses tailles et de grands pots à cuire en céramique et à fond plat, posés directement dans la braise.

Le tout se complète en baquets, seaux et vaisselles en bois. Non loin, de lourdes jarres conservent grains, saumures et salaisons.



De haut en bas et de gauche à droite :  
Faisselle ou passoire – Bol à décor ocellé – Pot à cuire – Petit vase ovoïde

## ● ● ● Amphores et routes du vin !

L'omniprésence d'amphores romaines sur les sites gaulois est légendaire chez les archéologues. Pas un site urbain en fouille sans ses tonnes de tessons ! Gisements qui ont permis aux archéologues de tracer les axes principaux du commerce gaulois du vin. L'axe Narbonne-Toulouse-Bordeaux alimente les rives de l'océan et de la Grande-Bretagne actuelle. Plus important encore, l'axe rhodanien (Marseille-vallée du Rhône-vallée de la Saône) alimente la Gaule de l'ouest par la haute vallée de la Loire et par la Seine, et la Gaule de l'est par la vallée de la Moselle.

## Potier, quel savoir-faire ?

Le travail du potier se fonde sur une chaîne opératoire immuable. Elle débute par le choix de l'argile dans l'environnement local, suivi de la préparation des pâtes, du montage, du façonnage des vases et enfin de la cuisson. Outre leurs fonctions utilitaires, les céramiques ont des diversités de formes et d'ornementations qui contribuent à l'affirmation de traits culturels spécifiques d'un territoire à l'autre. Ces différences deviennent ainsi le garant de marqueurs identitaires propres.

## La révolution du vin

Le commerce du vin en Gaule est l'un des principaux moteurs des transformations sociales et culturelles des sociétés gauloises. Il ouvre les sociétés celtes aux civilisations de la Méditerranée, avec des conséquences sociales et culturelles insoupçonnées. Ainsi, exemple parmi d'autres, des artisans de La Tène empruntent les motifs qui ornent la vaisselle destinée à la boisson (pichets, coupes) et les réinterprètent pour orner armes et bijoux. Sans le vin, ce que l'on appelle « l'art celtique » n'aurait sans doute pas vu le jour.