

Le four de Sévrier

**et autres fours et fourneaux
d'argile aux âges des métaux
en Europe occidentale**

—

Jean Coulon



ARCHAEOPRESS PUBLISHING LTD

Summertown Pavilion

18-24 Middle Way

Summertown

Oxford OX2 7LG

www.archaeopress.com

ISBN 978-1-78969-861-9

ISBN 978-1-78969-862-6 (e-Pdf)

© J Coulon and Archaeopress 2021

Laboratoire d'archéologie préhistorique UNIGE



**UNIVERSITÉ
DE GENÈVE**



This work is licenced under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International (CC BY-NC-ND 4.0) Licence. <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

This book is available direct from Archaeopress or from our website www.archaeopress.com

Remerciements

Marie Besse, Directrice du Département F.-A. Forel des sciences de l'environnement et de l'eau. Professeure et Responsable du Laboratoire d'archéologie préhistorique et anthropologie - Université de Genève, qui accepta d'être co-directrice de ma thèse. Sa disponibilité et son soutien sans faille furent essentiels.

Armand Desbat Université Lyon 2 Directeur de recherche, UMR 5138, Lyon 2, qui a su mettre à l'épreuve ma motivation et réorienter ce travail tout au long de sa rédaction.

Mireille David Elbiali, Stefan Wirth, Joël Vital membres du jury de soutenance.

André Marguet, conservateur en chef du patrimoine, DRASSM, pour sa bienveillance et sa disponibilité qui ne se sont jamais démenties.

Mes collègues du laboratoire d'archéologie préhistorique et anthropologie de Genève, Institut Forel et particulièrement Mireille David Elbiali et Jordan Anastassov.

Je tiens à remercier également toutes les personnes qui ont participé aux différentes étapes de cette recherche, ainsi que les responsables d'institutions qui m'ont donné accès aux collections :

- Aimé Bocquet, archéologue
- Jean Chausserie Laprée, archéologue, Conservateur du Patrimoine et responsable du service archéologique de la ville de Martigues
- Claudine Jacquet, assistante de conservation du patrimoine au Musée Saint Raymond Toulouse
- Marie Christine Lebascle, Conservateur aux Musées d'Annecy
- Audrey Roche, archéologue, attachée de conservation au Musée Savoisien, Chambéry
- Françoise Ballet, conservation départementale du Patrimoine Savoie
- Maud Grillet, Bruno Portet, Musée de Cavaillon
- Martine Regert, directrice de recherche CNRS, Cepam UMR7264
- Hameau, archéologue, Président de l'ASER du Centre Var
- Philippe Marival, Laboratoire TRACES- UMR 5608, Université de Toulouse
- Philippe Andrieux, archéologue
- Joël Serralongue, archéologue, Service Départemental d'archéologie de Haute-Savoie
- Sébastien Cretet, Syndicat Intercommunal du Lac d'Annecy (SILA)
- Le potier Krishnamurti du village de Kirunampakkam, Tamil Nadu, Inde
- Pierre Pétrequin, archéo-ethnologue DRCE CNRS, Université de Franche-Comté
- Gérard Gautier, Serge Samper, Pierre Vacher, Polytech, Université de Savoie
- Claude Fontaine, Ingénieur d'étude CNRS, HydrASA, Université de Poitiers
- Dominique Proust, Chargé de recherche CNRS, HydrASA, Université de Poitiers
- Marie Noelle Lahouse, Valérie Mirault, qui surent guider mes recherches bibliographiques.

Anaïs, ma fille, qui malgré ses nombreuses occupations a accepté de se charger de la conception graphique et de la réalisation de cet ouvrage.

Une pensée particulière pour le grand céramiste et ami Robert Deblander.

Sommaire

Avant-propos	7
Préfaces	9
Résumé	11
1 Le four de Sévrier: de l'état de fragments à celui d'objet de référence controversé	13
1.1 Contexte de la découverte	14
1.1.1 Le lac d'annecy	14
1.1.2 Le Crêt de Châtillon	14
1.1.3 Le 31 août 1856...	14
1.1.4 Près d'un siècle plus tard...	14
1.1.5 Archéologie au Crêt de Châtillon, les années 1980/2000	19
1.1.6 Présent et avenir du site	22
1.2 L'objet de référence. Etat de la question en 2010	23
1.2.1 Reconstitution	23
1.2.2 Description	23
1.2.3 Dénomination et interprétation	24
1.2.4 La publication de référence	24
1.2.5 La muséification	38
1.2.6 Une première expérimentation valide l'hypothèse fonctionnelle	38
1.2.7 A objet célèbre, foison de publications	39
1.3 Le four de potier/ l'objet de controverse	39
1.3.1 La controverse alimentée par les interprétations d'autres structures comparables	39
1.3.2 La controverse à la lumière des expérimentations	41
1.4 Quelque-part entre trois pôles d'incertitude	49
2 Morphologie	51
2.1 Le four de Sévrier: une architecture lacunaire et atypique	52
2.1.1 Un foyer excavé	52
2.1.2 Un fragment de couronne tenu à l'écart	52
2.1.3 Un couvercle peu fonctionnel	52
2.1.4 Un regard ou une poignée de préhension	52
2.1.5 Un four de potier aux parois curieusement minces	53
2.2 Mais qu'est-ce qu'un four de potier?	53
2.2.1 Quelques définitions	53
2.2.2 Caractéristiques typologiques	56
2.2.3 Caractéristiques morphologiques	56
2.3 Réexamen du matériel archéologique	59
2.3.1 Les éléments non pris en compte dans la reconstitution	59
2.3.2 Un lot de 249 fragments hors reconstitution	59
2.3.3 Un fragment de couronne	60
2.3.4 Considérations dimensionnelles et quantitatives	62
2.3.5 Les limites de la reconstitution du four de Sévrier	62
2.3.6 Le four de Sévrier, les fours de Sévrier?	62

3	Analyse fonctionnelle	69
3.1	Hypothèse de la fonction céramique	70
3.1.1	Le four de Sévrier en question	70
3.1.2	Four de Sévrier et poterie noire	72
3.1.3	De nouvelles expérimentations	77
3.2	Hypothese de la fonction culinaire	104
3.2.1	Une hypothèse parfois évoquée	104
3.2.2	Des graines de millet calcinées sur une sole perforée du musée de chambéry (site de grésine lac du bourget, savoie, FR, bronze final)	104
3.3	Analyse archeometrique et indices fonctionnels	120
3.3.1	Détermination de l'intensité du traitement thermique auquel le four de Sévrier a été exposé	120
3.3.2	Détermination du seuil minimal de cuisson des argiles par un test de dégradation en milieu lacustre	137
4	Comparaisons	147
4.1	Referentiel	147
4.2	Cadres géographique et chronologique	147
4.3	Des critères de comparaison	148
4.3.1	Le type four de Sévrier	148
4.3.2	Les structures comparables	148
4.4	Le corpus	149
4.4.1	Catalogue des fours	149
4.4.2	Classification des fours complexes	149
4.4.3	Distribution géographique et chronologique des différents types	149
4.4.4	Description des structures significatives	167
4.4.5	Matériels associés et indices fonctionnels ?	189
5	Discussion, perspectives	195
5.1	Fours fixes et mobiles : les jalons d'une double généalogie orientale	196
5.1.1	Dedans ou dehors les lieux du feu	198
5.1.2	Des dispositifs mobiles	199
5.1.3	Scénario d'une diffusion	200
5.1.4	La dimension cachée	202
5.1.5	Plurifonctionnalité, absence de standardisation, espaces intermédiaires	203
5.2	Semblables et pourtant différents	203
6	Conclusion	207
	Figures	211
	Tableaux	222
	Bibliographie	225
	Annexes en ligne	247

Avant-propos

Au cours d'un séminaire sur le matériau argile, organisé en 1995 à l'école des Beaux Arts d'Annecy, j'avais invité les étudiants de l'année propédeutique à participer à diverses expérimentations. Le parti pris de départ tenait en quelques mots : l'eau, la terre, le feu, les ressources locales et le dialogue entre le passé et le présent. Une thématique qui trouvait dans ce lieu une résonnance particulière. En effet, l'emplacement même de l'école dont les fenêtres surplombent au loin les sites palafittiques de la baie nord du lac, invitait à renouer avec les traditions céramiques de l'âge du Bronze. L'objectif de la démarche visait à élaborer des créations actuelles en utilisant des techniques plusieurs fois millénaires.

Tout naturellement, le four de Sévrier, découvert non loin de là une vingtaine d'années auparavant, inspira certains participants. Daté de l'âge du Bronze, il est considéré comme le plus ancien four de potier découvert en France.

Pour les cuissons, nous avons réalisé une réplique qui prit place au côté d'un four expérimental. La conception de ce dernier, très représentatif des années 80, bousculait toutes les idées reçues sur les fours de céramiste. Sa taille réduite convenait pour une production de potier amateur et il permettait de réduire de deux tiers le temps habituel de cuisson. Il caractérisait l'invention et l'anticonformisme des enseignements dispensés dans certaines universités américaines telles que l'Alfred University (Western New York), ou la DePauw University (Indiana). Rompant radicalement avec l'apparence des structures de cuisson classiques, il présentait une conception modulaire et portable considérée comme une innovation.

Curieusement, alors qu'il incarnait au contraire un jalon très ancien de cette technologie, le four de Sévrier présentait lui aussi de semblables caractéristiques. Une étrange et improbable parenté liait ces deux dispositifs de dimensions équivalentes, à la fois semblables et parfaitement opposés dans leurs capacités et performances. Cette confrontation renvoyait à des questions qui cadraient pleinement avec la thématique de l'exercice.

Il avait été envisagé que ces travaux puissent se prolonger sous forme d'une expérimentation en marge d'une exposition sur l'âge du Bronze, organisée par le Musée Château d'Annecy mais, pour des raisons pratiques, le projet ne put aboutir cette année-là.

Presque dix années plus tard, Marie-Christine Lebascle, conservatrice, se souvenant de cette proposition, me suggéra de réactualiser le projet. Plutôt qu'envisager cette intervention comme une animation destinée au grand public, dans le cadre des journées du patrimoine, nous convînmes de l'utilité d'un travail de recherche centré sur cette structure qui, près de quarante années après sa découverte, demeurait aussi exceptionnelle que controversée.

Cette idée se concrétisa sous la forme d'une thèse de doctorat conduite sous la double tutelle d'Armand Desbat, professeur à la maison de l'Orient et de la Méditerranée Jean Poullieux, MOM, UMR 5138, Archéologie et archéométrie, Université Lyon 2, et de Marie Besse, directrice du Laboratoire d'Archéologie préhistorique et Anthropologie, Université de Genève. Soutenue en 2012 avec la mention très honorable, cette thèse, fait l'objet de la présente publication qui enrichi la collection du Laboratoire d'archéologie préhistorique UNIGE, éditée par Archaeopress, Oxford.

Préface

Le four de Sévrier a représenté pendant quelques décennies une extraordinaire découverte et, en quelque sorte, le « chaînon manquant » de la chaîne opératoire conduisant à la production de la céramique exceptionnelle du Bel Age du Bronze. Cette céramique fine, noire ou oxydée, parfois polie jusqu'à devenir brillante, puis souvent soigneusement décorée de motifs géométriques rehaussés de pâte blanche, de bandes d'étain ou alors peinte, marque aux yeux de beaucoup d'archéologues une étape dans l'évolution de l'artisanat et donc de la société du Bronze final de la région périalpine. Elle devait, par conséquent, avoir bénéficié d'une avancée technologique, qui se révélait soudain magnifiquement illustrée par le four de Sévrier. Des progrès dans la production céramique concordaient ainsi avec ceux réalisés dans le domaine de la métallurgie, qui connaît à cette même période une augmentation du nombre et de la masse des objets, ainsi que le développement de la dinanderie. L'existence d'un four impliquait en effet, (presque) obligatoirement, une production spécialisée par des potières ou des potiers et non pas une simple fabrication domestique. Le Bronze final pouvait ainsi se targuer de l'existence d'au moins deux artisans spécialisés, le bronzier et la potière, ce que ne contredit du reste pas le fait de cuire la céramique en meule ou en fosse au lieu de la cuire dans un four, mais l'usage d'un four coïncidait évidemment mieux avec l'idée de progrès.

Les années passant, l'enthousiasme du début s'est quand même doublé d'un certain malaise ou, du moins, d'une interrogation persistante. Pourquoi, malgré l'énorme quantité de céramique fine découverte, en particulier dans les habitats palafittiques, n'y avait-il qu'un seul four connu ? Et une autre question dérangement était que dans d'autres contrées ayant produit de la céramique de qualité équivalente à celle du Bronze final des sites périalpins, par exemple la Bavière ou la région du Rhin moyen au Bronze récent et final, l'usage du four à céramique n'était pas attestée. Malgré ces réserves, l'idée du four gardait la séduction du progrès technologique qui, dans les esprits occidentaux, exerce un attrait toujours très fort.

Et puis vint Jean Coulon avec son projet de thèse... et il a gratté là où ça fait mal. Il ne s'est pas gargarisé de propos savants et creux d'archéologue théoricien, car il dispose d'une longue et très précieuse expérience de potier. Il a réalisé une expertise complète, approfondie et sans a priori du four de Sévrier, depuis le moment de sa découverte. Il a adopté une démarche scientifique rigoureuse, véritablement exemplaire, pour ré-interroger un objet, dont l'interprétation semblait acquise et satisfaisait le plus grand nombre.

Il a d'abord réuni et consulté tous les documents relatifs à la découverte, au remontage et à l'interprétation du four de Sévrier, puis il a examiné le four lui-même, ainsi que les éléments qui n'avaient pas été inclus dans la restitution. Ceux-ci représentent en poids l'équivalent du 80% de l'objet reconstitué. Parmi eux figure un grand fragment de couronne, impossible à intégrer au reste des pièces et qui pourrait être soit un élément complémentaire du même objet, par exemple un support de sole destiné à recevoir du combustible, soit les restes d'un autre four. Et c'est avec ça que commence une enquête passionnante qui va débusquer, pas à pas, les détails qui remettent en question la fonction présumée du four de Sévrier. Les parois ne sont-elles pas bien minces pour un four à céramique ? Pourquoi est-il si peu cuit, alors qu'on estime à une température plus élevée la température de cuisson de la céramique fine du Bronze final ? Comment se fait-il que le volume intérieur soit aussi réduit et ne permette pas d'y placer de grands récipients ? Est-ce bien utile qu'il soit portable ? Comment se fait-il qu'il se soit conservé en étant si peu cuit ? Y a-t-il des restes de ce qu'on y a cuit à l'intérieur ? Etc. La réponse à chaque question se révèle être une démonstration rigoureuse, étayée notamment par des résultats de laboratoire, des expérimentations réalisées par l'auteur, des illustrations

éloquentes et la consultation d'un vaste corpus de références archéologiques et ethno graphiques à l'échelle du continent européen et même au-delà. La lecture est très stimulante et s'apparente à celle d'une enquête policière. Je vous encourage vivement à la découvrir.

En bouquet final, l'auteur nous offre un panorama des structures de combustion des origines proche-orientales jusqu'aux derniers témoignages qu'il a pu récolter sur de telles traditions en Serbie. Le corpus ne se prétend pas exhaustif, ce qui n'aurait finalement que peu d'intérêt, mais grâce à des exemples soigneusement choisis, il passe en revue les aspects technologiques et (multi-)fonctionnels - four de potier, four de métallurgiste, four culinaire, gril, four à pain, four domestique pour la torréfaction des céréales ou pour le fumage de la viande et du poisson, ou four pour tout cela alternativement. Il aborde également les aspects symboliques, une dimension qui, aujourd'hui, est souvent mise à l'écart, voire niée.

Le four de Sévrier aurait pu être un four de potier, mais non, il ne l'a probablement jamais été. Je le dis sans regret aucun, car l'expertise de Jean Coulon ouvre une fenêtre sur un aspect nouveau, celui de la préparation et de la conservation des denrées alimentaires. Un thème d'actualité, passionnant ! A 15 jours de la votation «Pour des denrées alimentaires saines et produites dans des conditions équitables et écologiques en Suisse», il est opportun de se pencher sur les traditions et les savoir-faire de nos ancêtres. C'est aussi une leçon d'humilité, car ils disposaient à titre individuel de connaissances que nous avons perdues. Merci Jean pour ce bel ouvrage !

Troinex, le 11 septembre 2018
Mireille David-Elbiali

Résumé

Découvert dans les années 1970 sur le site palafittique aujourd'hui immergé du Crêt de Châtillon (lac d'Annecy, Haute-Savoie, France), le four de Sévrier, daté de l'âge du Bronze, est considéré comme un des plus anciens fours de potier d'Europe occidentale. Il incarne l'arrivée d'une nouvelle technologie qui marquerait la disparition progressive des modes de cuisson en fosse ou en meule en usage depuis l'invention de la poterie. En cette fin de l'âge du Bronze, l'acmé de l'art céramique, représenté par les productions de poteries fines, pouvait donc être lié à l'utilisation d'un tel dispositif. Le caractère unique de cette construction en argile, de dimensions modestes et à parois étonnamment minces, réside dans sa conception modulaire et portable.

La publication de la découverte (Bocquet et Couren, 1974) recueille aussitôt un écho européen et, près de quarante ans après, elle reste pratiquement sans équivalent. L'utilisation de fours de potier à l'âge du Bronze, dans un contexte occidental, demeure pourtant une question ouverte et, depuis les années 1980, l'interprétation avancée pour le four de Sévrier alimente régulièrement ce débat.

L'objectif de cette thèse de doctorat (soutenance en 2012 à l'université Lyon 2) est de porter un nouveau regard sur cet objet de référence quelque peu voilé par sa célébrité et de prendre en considération toutes les hypothèses fonctionnelles précédemment suggérées.

Après une présentation du contexte et de l'historique de la découverte, un premier volet aborde différents aspects de l'objet archéologique : sa morphologie, sa conception, sa restauration, son comportement lors d'expérimentations de cuissons de céramiques, ses traits singuliers qui le rapprochent ou le distinguent des fours de potiers plus tardifs ou des structures d'argile à parois fines diversement interprétées.

Notre analyse du four de Sévrier comporte trois volets : a) l'inventaire du matériel découvert sur le Crêt de Châtillon et l'intégration éventuelle d'éléments non pris en compte dans la reconstruction, b) une analyse archéométrique (minéralogie des argiles) portant sur les tessons du four et sur des argiles des gisements situés à proximité du Crêt de Châtillon ; une analyse des changements de phases des argiles cuites en fonction de l'intensité de la température, c) l'évaluation de la température minimale et maximale subie par le four, afin de confirmer ou d'exclure certaines utilisations.

L'analyse fonctionnelle du four aborde, en premier lieu, l'hypothèse privilégiée, celle consacrée à la cuisson des poteries. Une méthode expérimentale comparative permet de préciser les avantages et inconvénients de différents procédés de cuisson de poteries noires et cherche à évaluer l'apport technologique supposé avoir été introduit par le four de Sévrier. D'autres alternatives sont abordées, en particulier la fonction culinaire. Cette interprétation est confortée par la découverte d'indices d'usages observés sur des matériels similaires de même époque.

L'inventaire des structures comparables constitue un autre volet de cette recherche. Elle témoigne de l'usage courant des structures de cuisson en argile de faible épaisseur aux âges du Bronze et du Fer. Leur diffusion géographique s'étend des Balkans à l'Espagne et de la Grande-Bretagne à la Grèce. Le recensement d'une famille large et multiforme de dispositifs portables en argile à vocation domestique nous permet de poser les bases d'une typologie et de proposer un scénario d'évolution et d'influences entre des régions parfois très éloignées.

