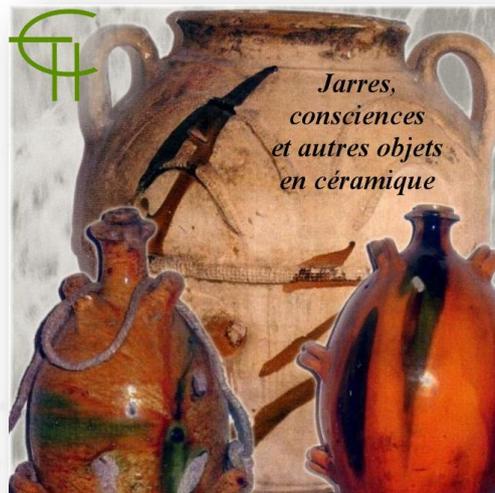


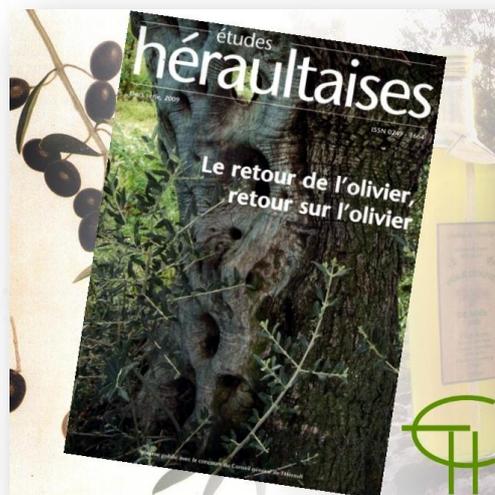
Article : Jarres, consciences et autres objets en céramique



Auteur (s) :Jean-Louis VAYSSETTES

Nombre de pages : 10

Année de parution : 2009



Jarres, consciences et autres objets en céramique

Notes sur les olives, l'huile et la poterie, glanées çà et là

Jean-Louis Vayssettes *



La céramique occupe presque tous les espaces, les lieux et les moments de la vie quotidienne : de la masure au palais, de la toilette à la cuisine, des moments de jeu et de travail aux temps de prière. Dans les sociétés traditionnelles et plus particulièrement agraires, la poterie était utilisée au cours de nombreuses activités et pour les travaux les plus divers. Pour en donner quelques exemples, on peut citer des objets en terre cuite, plus ou moins compliqués, tels les alambics pour les distillateurs de plantes aromatiques, les enfumoirs et les ruches pour les apiculteurs, les nichoirs à lapins ou les boulines de colombiers, les abreuvoirs et mangeoires pour les volailles, etc. Évidemment, certaines activités liées à l'oléiculture ont eu besoin de formes particulières adaptées à chaque étape des opérations, que ce soit pour la confiserie des olives, l'extraction de l'huile, son transport, son stockage et sa consommation. Paul Marres n'hésitait pas, peut-être un peu rapidement, à trouver une des causes du développement de la poterie de Saint-Jean-de-Fos dans l'existence d'une importante oliveraie locale¹. Il est néanmoins vrai que les textes anciens, rédigés par les greffiers de ce village, mentionnent la présence dans les maisons de jarres utilisées pour entreposer l'huile et de *jarlets* destinés à la conservation des olives confites². En fin de compte, les liens entre l'olivier et la poterie s'avèrent assez étroits. Cependant, il faut admettre que l'industrie de la poterie se serait quand même implantée dans ces contrées sans la présence d'oliviers, tant l'argile est de bonne qualité et les usages de la céramique sont variés.

Les récipients

Évoquons en premier lieu des récipients ayant servi à l'entrepôt et au transport de l'huile et des olives confites³. Ces objets étaient soit en pierre pour les « piles » ou cuves destinées au stockage, soit en bois pour les tonneaux utilisés pour le transport. On sait, par exemple, que dans une des pièces du rez-de-chaussée du palais de Jacques Cœur, à Montpellier, se trouvaient « quatre pillles de pierre rondes à tenir huile de cinq pans d'haulteur et trois pans et demy de largeur dans œuvre ou environ les deux tiers d'icelles estant dans terre »⁴. Mais, c'est la terre cuite qui a surtout été utilisée pour fabriquer de nombreux récipients pour l'huile ou les olives.

Les jarres

D'abord les jarres, qui font partie de la production commune des potiers méridionaux ; ce sont les pièces les plus grandes qu'ils aient fabriquées. Elles étaient néanmoins de taille et de forme variables, ainsi qu'en témoigne le vocabulaire utilisé pour les nommer. On pouvait les remplir de toutes sortes de denrées de la conserve de poisson en saumure, du grain, du vin, des pois chiches, mais aussi de l'huile⁵. Dès le XIV^e siècle, dans un texte du 7 août 1387, il est question de « XXXVI jarris oley » chargées, avec « *quinque jarris melli* », par un marchand montpelliérain, sur un navire partant pour Rhodes et Alexandrie. On le voit, les jarres servent à transporter de l'huile et d'autres denrées comme le miel⁶. Ce texte, qui n'évoque les jarres que comme emballage, ne précise malheureusement pas le lieu de leur confection. À Montpellier, bien que les documents attestant une production de jarres soient relativement tardifs, il est évident qu'on en fabriqua effectivement très tôt et que les formes de ces récipients ne devaient guère différer de celles produites dans les autres centres

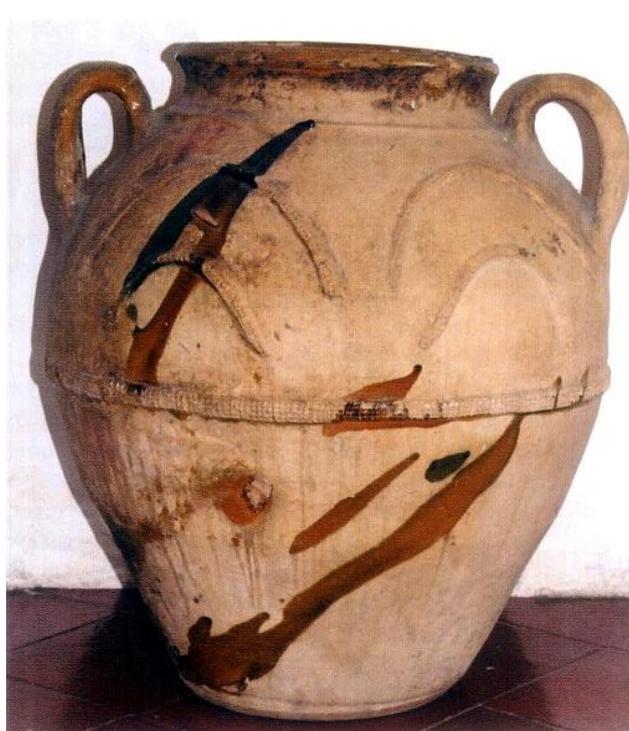


Figure 1 - Jarre de Montpellier, XVII^e-XVIII^e siècle. (Cliché : J.-L. Vayssettes)

... de productions languedociennes. Elles figurent notamment au milieu d'une multitude d'autres objets fabriqués dans un atelier, lors d'une convention passée entre plusieurs potiers de la ville, le 14 novembre 1639⁷.

Les deux plus anciennes commandes connues à ce jour, passées à des céramistes montpelliérains, datent de la fin du XVI^e siècle. Le premier de ces contrats, du 20 août 1586, est passé au potier Pierre Estève qui se charge de fournir, dans les quatre mois, la quantité « *de pilles de terre vernissades jusques à la contenance de vingt charges d'huile, la plus grande contenant deux charges, la plus petite d'une charge et demye ou d'une charge trois quart et ce moyennant le prix et somme de vingt escus sols [...] accordé que après avoir receu lesdites pilles que se trouveront estre tarées et de la faulte pro viendroit dudit Estève, sera tenu les reprendre et luy en bailher d'autres* »⁸. Le 4 août 1591, un confrère et ami de Pierre Estève, le potier Pierre du Coing, vend « *vingt jarres de terre contenant chescune une charge, bonnes et marchandes, sans tare, moyennant le prix et somme de vingt escus à soixante soulds pièces à raison d'ung escu la charge* »⁹. Dans ces contrats, le rédacteur emploie un terme bien particulier, le mot « *pille* ». Le mot seul aurait pu laisser planer un doute sur la matière composant ces récipients, mais la suite évacue toute ambiguïté : il s'agit bien de jarres de terre vernissée fabriquées par des céramistes et non de cuves en pierre. Le vocabulaire employé pour désigner les jarres est difficile à saisir pour le lecteur contemporain : un même mot, pour des zones géographiques différentes, désigne parfois des formes et des fonctions différentes. Un texte de 1577 parle de deux « *dourques* », l'une pouvant tenir deux charges d'huile et l'autre une¹⁰. Habituellement, le mot « *dourque* » ou « *dourgue* » désigne une cruche destinée au transport de l'eau. La capacité des deux vases évoqués par le texte de 1577 ne laisse pas de doute : il s'agit à l'évidence de jarres. Seul le dictionnaire de l'abbé Vayssier, traitant du dialecte rouergat, définit l'objet désigné par les mots « *dourco, dourno* » comme une « *espèce de jarre destinée à contenir de l'huile* »¹¹.

Ces documents permettent d'avoir une idée des dimensions de ces ouvrages en consultant les tables de comparaison des poids et mesures en usage sous l'Ancien Régime dans le département de l'Hérault. En effet, dans la vente de jarres faite par Estève, la contenance est précisée : « *la plus grande contenant deux charges, la plus petite d'une charge et demye ou d'une charge trois quart* » ; et les vingt jarres fabriquées par du Coing doivent contenir « *une charge* », chacune. De la contenance dépendait le prix de la jarre : en effet, à Cruzy, à l'époque révolutionnaire, une délibération réglant le tarif des poteries vendues par les potiers du lieu, précise bien que les jarres étaient payées une livre la charge¹². D'après Fort, à Montpellier la mesure pour l'huile est *la quarte*, mais il précise par ailleurs que la charge a une valeur proche des 160 litres dans de nombreuses communes du département (165,42 litres à Aniane et 161,603 litres à Saint-Jean-de-Fos)¹³. Les jarres avaient donc une capacité allant de 160 litres à 320 litres environ.

À Saint-Jean-de-Fos, des commandes de jarres passées auprès des céramistes précisent aussi la contenance totale souhaitée. En 1641, le potier Pierre Hugol s'engage à fournir quatre jarres dont la capacité totale sera *in fine* de cinq charges d'huile¹⁴. Finalement, les vases pouvaient être de tailles différentes mais il fallait arriver à la contenance énoncée dans le contrat pour satisfaire le client.

Le même type de commande se retrouve également à Béziers où, le 2 avril 1591, un potier de la ville vend à un marchand, « *la quantité de trente deux jarres à tenir huile, chascune tenant quatre boutes huile, bones et marchandes bien vernies et sans aucune tare* », moyennant le prix de 33 écus et 1/3, soit 100 livres¹⁵. Le 5 juin de la même année, un autre potier de la ville vend à un autre marchand « *sept jarres à tenir huile de cinq boutes pièce, bonnes et suffizentes et bien vernissées dedans pour le prix le tout de huit escus sols* »¹⁶. D'après Paul Cayla, la « *boutade* » est un sous-multiple de la charge, mesure utilisée pour l'huile dans la région de Narbonne¹⁷.

Les contrats sont souvent suivis d'une clause évoquant les tares dont pouvaient souffrir les jarres fournies par les céramistes. Ces précautions résultent, à l'évidence, de désagréments déjà subis par certains acquéreurs et du coût de tels récipients. Les jarres sont chères mais la denrée contenue l'est tout autant. La responsabilité du potier est donc engagée. En effet, une expertise, établie à Béziers, révèle que certains défauts pouvaient résulter de la technique de fabrication : « *veu la susdite jarre, partie en deux pièces, et treuvé que le deffault d'icelle provient du m[âitr]e quy l'a faicte* »¹⁸. Les jarres, comme toutes les formes de grandes dimensions, ne pouvaient être tournées en une seule ...

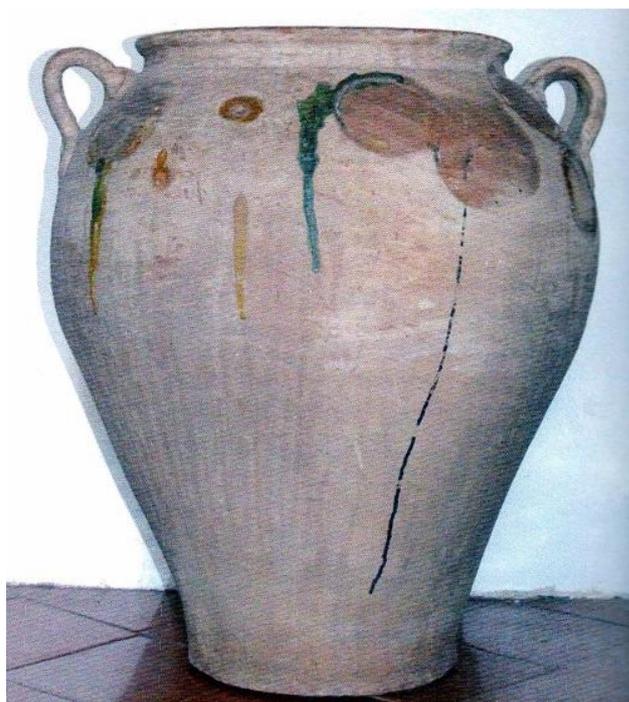


Fig 2 – Jarre de Saint-Jean-de-Fos, XVIII^e-XIX^e siècle (Cliché : J.-L. Vayssettes)

... pièce et l'on collait les tronçons tournés séparément les uns aux autres à la barbotine. Cette opération délicate entraînait parfois la fracture de la jarre au niveau du collage, si celui-ci était réalisé sans le soin nécessaire.

Cette technique de montage impliquait une durée de fabrication assez longue. Le temps qui presse en saison de récolte et l'imprévoyance de certains, qui commandent au dernier moment les jarres dont ils auront besoin, entraînent des retards dans les livraisons des autres produits. À Anduze, par exemple, le potier Boissier s'excuse auprès d'un client de Sommières, le géologue Émilien Dumas, auteur de la *Statistique géologique du département du Gard*, de n'avoir pu le fournir en vases à oranger, car, explique-t-il, « *comme nous étions à l'époque de l'huile, le suis étai pressé pour faire dé jares, voila le motif que je vous ay fait attendre si long tens* »¹⁹.

D'un lieu de fabrication à l'autre, les jarres ont des profils et des revêtements de glaçure différents. Par économie, il est de règle de ne vernir que l'intérieur du récipient pour le rendre étanche. Cependant, dans la région de Tornac et d'Anduze, les jarres de forme ovoïde, posées sur un petit piédoche, ont reçu un beau revêtement de couleur verte. De même, très peu de décors ornent ces objets : quelques cordons d'argiles sur lesquels est appliqué un estampage à la molette. Les pièces décorées ne sont pas une production commune et renvoient toujours à un événement particulier.

Presque toutes les maisons languedociennes renfermaient dans leurs celliers une ou deux jarres où était conservée la provision d'huile nécessaire à la consommation annuelle d'une famille. Ce n'est que dans les demeures de négociants que leur nombre pouvait être plus élevé. La pièce où elles se trouvaient se nommait le « *jarrier* » ou le « *gerrier* ». Voici donc quelques exemples de mention de jarres relevées dans le notariat de Montpeyroux : chez Jean-Antoine Ducat, se trouve une « *jarre de Saint-Jean-de-Fos où il y a un peu d'huile d'olive* »²⁰ ; chez Antoine Fajon, « *une jerre terre de Sain t-Jean-de-Fos avec son couvercle bois renfermant vingt livres [d']huile d'olive ou environ* »²¹, et chez François Poujol, « *deux jarres terre de Saint-Jean-de-Fos, une pleine d'huile pouvant contenir vingt-huit litres, et une troisième jarre [de] terre de Saint-Jean-de-Fos d'huile gras au fond de la jarre* »²².

Selon les zones géographiques, le vocabulaire varie pour désigner les jarres. Dans la basse vallée du Rhône, par exemple, on utilise volontiers le terme « *urne* ». Le géologue Émilien Dumas signale ainsi une production « *de petites jarres à l'huile nommées cayères* » à Beaucaire et « *de petites urnes pour tenir l'huile* » à Saint-Julien-de-Peyrolas²³. En 1782, un inventaire après décès rédigé à Villeneuve-lès-Avignon, mentionne « *huit vases de terre appelés urnes servant pour loger l'huile* ». Ces récipients étaient achetés à Arles ou à Beaucaire. Ces vases avaient une contenance qui pouvait varier du simple au double. Ainsi, les urnes acquises à la foire de Beaucaire de 1727

par un nommé François Malint contenaient l'une quatorze cannes et l'autre sept, soit plus de 127 litres et plus de 63 litres²⁴. Le prix était bien sûr proportionnel à la dimension de l'objet²⁵.

Les *jarlets* semblent plutôt dévolus à la confiserie des olives, c'est du moins l'usage qu'on en fait à Saint-Jean-de-Fos. Comme l'emploi du diminutif l'indique, ce sont de petites jarres. D'après l'abbé Couture, à la fin du XVIII^e siècle, à Saint-Chamas en Provence, la préparation des olives à la picholine nécessite « *des gerles biens propres et vernissées* » dans lesquelles on dispose les olives lessivées²⁶.

Les consciences

Parmi les nombreux vases de terre servant à recueillir et conserver l'huile, il en est un que l'on nomme, dans la région d'Arles, « *conscience* ». C'est un nom surprenant pour une bombonne de terre cuite. Ailleurs, on l'appelle généralement la « *douire* ». Il s'agit d'un récipient en forme de bouteille ovoïde pouvant atteindre, pour les plus grandes, une quarantaine de centimètres. Son goulot étroit et central, ne permet le remplissage qu'avec un entonnoir, et se ferme à l'aide d'un bouchon de liège. Sa panse est nantie sur deux faces opposées de deux ou trois paires d'anses horizontales, étroites, superposées. Une corde qui s'enfilait à travers les anses permettait de tenir ou de suspendre ce récipient à un crochet ou au bât d'un âne. Le nom de *conscience* lui viendrait, d'après Fernand Benoît, qui écrivait en 1949, de l'usage qu'en faisaient les ordres mendiants quêtant de l'huile pour la subsistance des pauvres : « *À Arles, dans le peuple, on l'appelait parfois la conscience ou le gueux, parce que ce récipient servait à faire les quêtes de l'huile pour les pauvres, auxquels chacun ...*



Figure 3 - Conscience à quatre passants de Meynes, XIX^e siècle. (Cliché J.-L. Vayssettes)



Figure 4 - Conscience à six passants de Meynes, XIX^e siècle. (Cliché J.-L. Vayssettes)

... donnait selon sa conscience »²⁷. Dans son dictionnaire, Frédéric Mistral évoque lui aussi cette pratique, mais selon lui le récipient est un grand flacon de cuir appelé « bourraquin » qui servait à la quête du vin et il cite Rabelais avec son « bourraquin monacal » ; il donne cependant comme synonyme du « bourraquin » le mot « counscienci ».

L'usage de cette forme de poterie, se trouve plutôt en basse vallée du Rhône et sa fabrication semble être une des spécialités de Meynes, important centre de production de poterie du Gard rhodanien. L'historien Ménard précise en effet : « il se trouve aussi dans les champs de Meynes une grande quantité de terre à potier, dont on fait des pots et toute sorte de vaisselle de terre, principalement des cruches destinées à mettre de l'huile, qui sont très estimées et dont on fait un grand usage dans le pays »²⁸. L'auteur d'un article paru dans le *Petit Méridional* du 11 août 1923, consacré à la poterie de Meynes, désigne cette forme sous le terme « ourdiol ». La description qu'il en donne est en tout point identique à celle de la conscience ; « l'ourdiol est un grand flacon de terre pouvant contenir de trois à dix litres de liquide ayant, comme caractéristique, deux ou même trois anses semi-annulaires, disposées symétriquement de chaque côté, les unes vers la base, les autres vers le col ; les troisièmes au milieu lorsqu'elles existent. Dans ces anses passent, au moment de l'usage, des cordes qui permettent de mettre ces récipients en équilibre de chaque côté du bât d'un âne ou d'un mulet. » À propos de cette pièce, il convient de dire encore une fois que celle-ci est un récipient pouvant accueillir dans sa panse bien d'autres liquides que l'huile. Là, le rédacteur du *Petit Méridional* évoque l'eau et le vin, mais oublie l'huile « Les bergers de Camargue et de Crau, au moment du départ pour les Alpes,

se servent de l'ourdiol pour le transport de leur vin ou de leur eau. Des ménagères avisées s'en servent aussi, dans nos mas, pour descendre et mettre la boisson à rafraîchir au fond des citernes ou des puits. » Il se trouve sur ce dernier point en contradiction avec quelques auteurs plus anciens, dont Ménard qui connaît bien les usages de ses contemporains.

Si la production d'une telle forme n'est pas attestée dans la vallée de l'Hérault, son usage semble bien s'être répandu non loin de cette région. À Montpellier, lors de la fouille du dépotoir d'un atelier de potier du XVII^e siècle, un fragment de « conscience » a été découvert. Quant aux pratiques de la charité, on peut aussi rapprocher les usages arlésiens aux usages montpellierains : dès 1538, le clavaire de Montpellier règle la fourniture de vases de terre cuite « per faire la quête de l'uille » destinés à l'hôpital de la ville²⁹. Ailleurs de telles pratiques avaient cours : à Nyons, les enfants de chœur allaient de moulin en moulin pour recueillir l'huile utilisée pour éclairer l'église ou servir aux sacrements. L'huile était versée dans un bidon (de métal) appelé « conscience »³⁰. De même, en Catalogne, les ordres religieux quêtaient l'huile des luminaires avec, pour les communautés les plus riches, des cruches en bronze et, pour les pauvres, des cruches en terre portant les insignes de chaque communauté. On les appelait « càntirs de frare », c'est-à-dire cruches du moine (du frère)³¹.

La conscience est devenue un objet symbolique de l'huile d'olive, si bien que sur la façade d'entrée de la coopérative oléicole de Vergèze-Codognan, construite par l'architecte Henri Floutier, un médaillon réalisé par le sculpteur Armand Pellier figure une conscience, une corde passée dans ses anses, voisinant avec un rameau d'olivier et un mortier nanti de son pilon.



Figure 5 - Médaillon réalisé par le sculpteur Armand Pellier sur la façade de la coopérative oléicole de Vergèze-Codognan (1941). (Cliché J.-L. Vayssettes)

L'orjol

Cette cruche à la forme très particulière, appelée « orjol » de Béziers à Montpellier et de Pézenas au piémont des Cévennes, était normalement réservée au transport de l'eau de la fontaine à l'évier. Pourtant, il faut bien évoquer cet objet ou plutôt le mot « orjol », à propos de l'huile. En effet, d'après Fort, le mot désigne aussi à Aniane une subdivision de la charge qui équivalait à 165,42 litres. La charge se subdivise en 10 orjols de 16,54 litres³². On constate en effet que, lors des nombreuses ventes d'huile mentionnées dans les registres des notaires, les parties utilisent souvent comme mesures dans leurs négociations la charge et l'orjol³³. Il n'est donc pas rare de trouver des jarres dont la capacité est exprimée en orjols « onze jarres tenant chacune vingt orjols huile et douze jarres tenant chacune deux charges et demy »³⁴ ; « une jarre terre cuite tenant quatre orjols »³⁵ ou encore « une jarre terre cuite [...] tenant six orjols ou environ »³⁶.

Le plongeon

Du côté d'Anduze, le terme orjol est moins courant et, parfois, pour désigner une cruche, l'on emploie le terme « plongeon » ou « plounjoun ». Le mot désigne deux objets distincts : la louche de fer-blanc servant à puiser l'huile des jarres mais aussi, comme le précise Boucoiran, un « vase de terre pour le transport de l'huile »³⁷. Le mot semble désigner une bouteille de terre ventrue, à col étroit et muni d'une seule anse latérale. Une image du dépliant des tarifs de la fabrique Bouat à Castelnaudary le représente ainsi, dans la première moitié du XX^e siècle, avec une anse reliant ce col à la panse³⁸. Ici aussi règne la plus grande confusion entre le mot, les objets et leurs fonctions. Ainsi, à Saint-Jean-de-Fos, le « ploungéoun » sert pour aller chercher de l'eau à la fontaine³⁹, tandis qu'à Anduze, l'inventaire des biens d'un marchand, mentionne la présence dans « deux grands plongeons de terre [de] quatre carteaux huile d'olive », soit plus de 37 litres⁴⁰. Il est intéressant de constater que, dans cet exemple, la précision de la capacité n'est donnée que pour désigner la quantité de marchandise contenue et non pour nommer l'emballage.

À Cruzy, le tarif établi par la délibération du 6 ventôse de l'an II signale la production de « cruches d'huile » vendues au prix de 1 livre 5 sols pièce, sans autre précision sur la forme exacte de ces récipients⁴¹.

Les huilliers

Lors des fouilles du faubourg du Pila-Saint-Gély à Montpellier, une série de petites cruches à bec verseur tubulaire a été découverte. Ces cruches possèdent une large base, semblable à la forme habituellement appelée, dans la vallée du Rhône, « pichet de barque », pour éviter qu'elles ne se renversent⁴³. Ces objets étaient probablement réservés aux offices ou aux cuisines des milieux modestes.



Figure 6- Plongeon, Lauragais ? XIX^e siècle. (Cliché J.-L. Vayssettes)

En revanche, la table des bourgeois ou des aristocrates exige plus de luxe que celle du peuple, aussi utilise-t-on des matières plus raffinées que la simple terre vernissée. Selon les moyens de leur détenteur ce sera du verre, de l'argent ou d'autres matières. Les inventaires signalent dans les placards de certaines maisons aisées, des huilliers de faïence : Martial Dupin, de Montpeyroux, possédait « un porte huillier fayance »⁴³. Ces objets provenaient pour la plupart des faïenceries locales. Lors de l'arrentement de la manufacture de Nîmes, le 14 mai 1771, par le sieur Bruguier au faïencier Nicolas Alezard, parmi les outils présents dans les locaux est signalé « un moule de porte huillier ». Comble de modernité, ce sont des produits de fabriques plus lointaines, voire étrangères que l'on trouve chez les gens aisés : « un hululer de terre de pipe fait à jour et ses deux burettes de cristal » chez François de la Farelle à Anduze⁴⁵ ; « un porte huile avec ses burettes fayance d'Hollande » chez Charles Bascou à Montpellier⁴⁶.

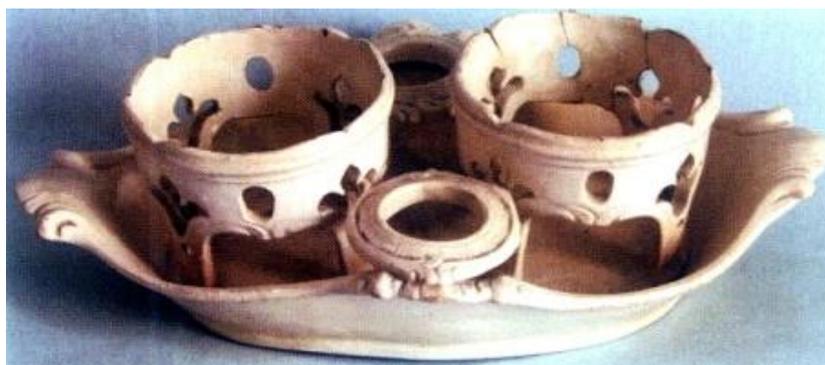


Figure 7- Porte-huillier en faïence fine, XVIII^e siècle. (Cliché J.-L. Vayssettes)

Les ustensiles divers

Pour ne rien oublier, signalons quelques ustensiles ayant un lien étroit avec l'huile mais que les textes ne mentionnent presque jamais. Leur peu de valeur les a fait négliger par les hommes de loi dressant les inventaires mais leur présence dans le matériel archéologique collecté ou parmi les objets qui nous sont parvenus constitue un témoignage comblant les lacunes des archives : ce sont en particulier les luminaires. Enfin certains ustensiles, eux aussi passés sous silence dans les écrits, n'étaient pas spécifiquement destinés à l'huile ou aux olives, mais ont été utilisés pour le transfert des denrées d'un vase à un autre : les entonnoirs et les passoires. De même, la vaisselle culinaire de terre cuite a souvent servi à la confection de plats où entrait l'huile d'olive : les jattes sont parfois utilisées comme saladier ou les mortiers qui servaient normalement à écraser le sel ou d'autres ingrédients ont pu servir lors de la préparation de l'aioli. On remarque notamment qu'à Saint-Jean-de-Fos, où l'huile a tenu une place essentielle dans l'économie du village, les potiers proposaient à leurs clients de beaux mortiers de terre vernissés à l'extérieur de vert, brun ou jaune.

Les luminaires

Les lampes ou lanternes de terre cuite fonctionnaient avec les huiles de second choix. Quelques lampes ont été découvertes à Montpellier dans l'atelier de poterie de la porte de la Blanquerie⁴⁷. Ce sont de simples coupelles au marli pincé pour recevoir la mèche, trouvées dans un dépotoir datable de la fin du Moyen Âge. Toujours à Montpellier, la fouille de l'atelier de Jacques et Étienne Boissier, en activité entre les années 1660 et 1692, a livré

une lampe d'église⁴⁸. Il s'agit du biscuit d'un modèle en faïence destiné à être suspendu à des chaînettes. On en connaît des exemplaires équivalents provenant d'autres manufactures, notamment un fabriqué dans une faïencerie marseillaise⁴⁹. Enfin pour le XIX^e siècle, on trouve des lanternes de terre cuite, de forme tronconique avec, à leur sommet, un anneau de préhension. Il s'agit dans ce dernier cas d'un objet destiné à abriter seulement une petite lampe à huile.

Les entonnoirs

Le transvasement de l'huile nécessite l'usage d'un entonnoir. Quelques rares exemplaires de ces objets, en terre cuite, nous sont parvenus. L'un d'eux proviendrait d'un moulin à huile des environs de Corconne (Gard). Ces ustensiles ressemblent pour la plupart à ceux fabriqués en fer blanc. Cependant, il existe certains entonnoirs, dont la forme un peu plus élaborée permet la séparation des matières par décantation, peut-être l'huile des résidus d'eau résultant du pressurage. Le mélange d'huile et d'eau versé lentement, au lieu de s'écouler directement comme dans un entonnoir ordinaire, doit se décanter avant de déborder au sommet d'un tube qui traverse la totalité du réceptacle. L'eau reste prisonnière dans le fond de l'entonnoir tandis que l'huile s'écoule au sommet du tube.

Les passoires

Les centres de production de céramique en Uzège, Saint-Quentin-la-Poterie ou Saint-Victor-les-Oules, s'étaient spécialisés dans la fabrication, entre autres ...



Fig. 8 – Mortiers de Saint-Jean-de-Fos, XIX^e siècle. (Cliché J.-L. Vayssettes)



Figure 9-Entonnoir-décanteur, XIX^e siècle.(Cliché J.-L. Vayssettes)

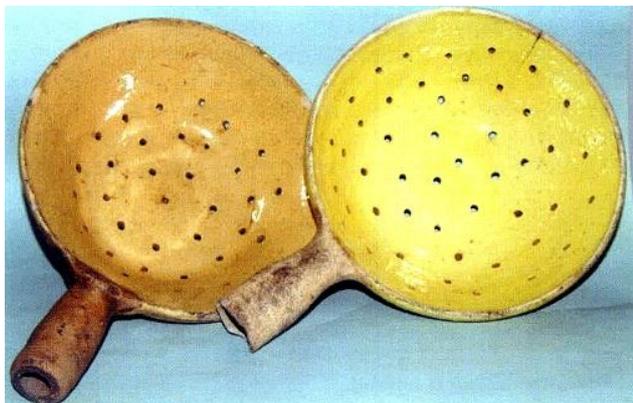


Figure 10 - Passoires de Saint-Quentin-la-Poterie, XIX^e siècle. (Cliché J.-L. Vayssettes)

... formes, de passoires, utilisées en de nombreux lieux. Elles sont tournées avec de la terre réfractaire blanche, en forme de petite jatte et munies d'une anse, elle aussi tournée et rapportée après un séchage partiel. Leur fond est alors percé de trous destinés à laisser s'écouler le liquide et à retenir les olives dans le récipient. Elles sont

recouvertes d'une glaçure plombifère qui, après cuisson, leur donne une couleur jaune paille. Évidemment si cet objet servait couramment pour les olives confites, il pouvait aussi être utilisé pour bien d'autres opérations culinaires.

Les toupins

Accidentellement un « toupin » fait son apparition au détour d'un texte. Cette forme, qui n'est pas vraiment dévolue aux étapes de l'extraction de l'huile ou de sa conservation, est utilisée pour recueillir un reliquat d'huile en fin de pression. Ainsi, le nommé François Malint note dans son livre de raison, à la date du 2 novembre 1726, que la récolte de l'année a donné 21 cannes et demi d'huile « sans compter un grand pot ou toupin d'huile vierge que nous avons cueilli à la dernière preinse »⁵⁰. Le toupin est en principe un vase destiné à la cuisson des aliments et il semble être utilisé là, par simple commodité, de manière occasionnelle.

Les dérivés de la culture de l'olivier dans la fabrication de la céramique

Enfin, pour conclure ces notes concernant les liens étroits qui unissaient l'artisanat de la terre cuite avec la culture de l'olivier, il faut rappeler que les grignons, résidus solides obtenus après le pressurage des olives, offraient aux céramistes, tuiliers ou potiers, un excellent combustible de substitution. Les pays méditerranéens manquent cruellement de bois, tant de construction que de chauffage. Quand ce dernier vient à manquer, les céramistes se tournent vers d'autres matières, moyennant l'adaptation de leurs fours au feu obtenu selon le combustible utilisé. On brûle ainsi de la paille à Béziers à la fin du XVI^e siècle et des pneus à Meynes au début du XX^e siècle mais encore les « clos de grinhous d'holis »⁵¹. Cet usage est confirmé au XVII^e siècle à Clermont-l'Hérault dans l'atelier de la famille Fours⁵² et à Montpellier où le faïencier Pierre Favier achète des « closses » à un moulin à huile « à raison de huit sols la sémal »⁵³. Cependant les meilleurs clients des maîtres de moulin étaient non pas les potiers mais les tuiliers qui achetaient, eux aussi, les résidus de mouture par charretées pour cuire leurs produits...

Mais nous quittons là le domaine de la poterie.

Bibliographie

- ALIBERT (Louis). - *Dictionnaire occitan - français*. - Toulouse : Institut d'études occitanes, 1966.
- AMADES (Joan). - *Costumari català. El curs de l'any*. - Barcelona Salvat, 5 tomes, 1950-1956.
- AMOURIC (Henri), VALLAURI (Lucy). - *Voyages et métamorphoses de la jarre. Catalogue de l'exposition présentée à Aubagne aux ateliers Thérèse Neveu, du 1^{er} juillet au 15 septembre 2005*. - Aubagne, 2005.
- ARNAUD D'AGNEL (abbé G.). - *La faïence et la porcelaine de Marseille*. - Marseille : Laffitte reprints, 1970, réimpression de l'édition de 1910.
- AUGÉ (abbé A.). - *L'Histoire de Cruzy*. - Béziers : imprimerie du Sud, 1992.
- BENOÎT (Fernand). - *La Provence et le Comtat-Venaissin arts et traditions populaires*. - Paris NRF, 1949.
- BONNEL (Émue). - *Villeneuve-lès-Avignon au XVII^e siècle huiles et oliviers*. - s. l. : Édition de Caraque, 1994.
- BOUCOIRAN (L.). - *Dictionnaire analogique & étymologique des idiomes méridionaux qui sont parlés depuis Nice jusqu'à Bayonne et depuis les Pyrénées jusqu'au centre de la France*. - Nîmes : L. Boucoiran / Paris : Maisonneuve & Cie, 1875-1886.

- BREICHNER (Hélène), VAYSETTES (Jean-Louis). - *Document Final de Synthèse de diagnostic archéologique: Extension du Collège Clémence Royer à Montpellier (Hérault) (15/03/05 - 20/03/05) : Vestiges d'artisanat potier du Moyen Âge et de l'époque Moderne et occupation de l'Age du Bronze en bordure du Verdanson.* - Montpellier : Service Régional de l'Archéologie, Ministère de la Culture et de la Communication, avril 2005.
- CAYLA (Paul). - *Dictionnaire des institutions, des coutumes et de la langue en usage dans quelques pays de Languedoc de 1535 à 1648.* - Montpellier : imprimerie Paul Déhan, 1964.
- DUMAS (Émilien).- *Statistique géologique, minéralogique, métallurgique et paléontologique du département du Gard.* Paris-Nîmes-Alais : 1875-1877.
- FORT. - *Tables de comparaison entre les anciens poids et mesures du département de l'Hérault et les nouveaux poids et mesures, précédées d'une instruction pour en faciliter l'intelligence, et suivies d'un vocabulaire ou liste alphabétique des communes du département de l'Hérault, qui indique le numéro des tables où la réduction des mesures de chaque commune est opérée.* - Montpellier : Auguste Ricard, Thermidor an XIII.
- GAUDRON (Guy). - *Note sur deux curieuses pièces de faïence originaires d'Argonne : lampe d'église et Grand bénitier.* In : *L'art populaire en France, 1^{ère} année, 1929* (Strasbourg : Librairie Istra), pages 77 à 80.
- GUIRAUD (Louise). - *Jacques Cœur.* In : *Mémoires de la Société Archéologique de Montpellier, 2^{ème} série, tome II, Montpellier, 1900-1902.*
- H. B. - *Les industries du Midi : la céramique de Meynes.* In *Le petit méridional, n° 17304, le 11/08/1923, page 2.*
- L. G. - *Les jarres à huile du centre de la France.* In : *L'art populaire en France, 1^{ère} année, 1929* (Strasbourg : Librairie Istra), pages 222 à 224.
- *Manufacture de produits céramiques poteries en tous genres, spécialité de tuyaux pour canalisations, jarres et vases de jardin, Bouat, Castelnaudary. (Aude).* - S. L., s. d., dépliant.
- MARRES (Paul). - *La production et le commerce des olives de conserve dans la vallée de l'Hérault.* In : *Bulletin de la Société languedocienne de géographie, 1933.*
- MÉNARD. - *Histoire civile, ecclésiastique et littéraire de la ville de Nîmes, textes et notes, suivie de dissertations historiques et critiques sur les antiquités et de diverses observations sur son histoire naturelle.* - Nîmes : Clavel-Ballivet, 1873-1875.
- MISTRAL (Frédéric). - *Lou tresor dôu felibrige.* - Aix-en-Provence : Édisud, 1979.
- SIMONET-AVRIL (Anne). - *Au pays des olives. Oliviers, olives et huile d'olive de Nyons.* - Paris : Kubik, 2005.
- SPELLER (Anne, avec la collaboration d'Olivier GINOUEZ et Éric HENRY), LEENHARDT (Marie), THIRIOT (Jacques), VALLAURI (Lucy), VAYSETTES (Jean-Louis). - *Une nouvelle fenêtre sur le Faubourg du Pila-Saint-Gély : un atelier de potier-faïencier dans la deuxième moitié du XVII^e siècle à Montpellier (Hérault). Rapport final d'opération de fouille archéologique (20/11/2000-31/01/2001).* - Montpellier : INRAP, 2005.
- *Tables de comparaison entre les anciens poids et mesures de toutes les communes du département du Gard et les poids et mesures métriques.* - Nîmes : Gaude fils, imprimeur-libraire, 1816.
- VAYSETTES (Jean-Louis). - *Les potiers de terre de Saint-Jean-de-Fos.* - Saint-Georges-de-Luzençon : Maury/ C. N. R. S., 1987.
- VAYSSIER (abbé). - *Dictionnaire patois-français du département de l'Aveyron.* - Rodez : imprimerie Ve E. Carrère, 1879.

Notes

* ingénieur de recherche à l'inventaire général du Patrimoine culturel.

1. MARRES, 1933, P. uS.
2. Petites jarres à deux anses (VAYSETTES, 1987, P. 154).
3. Du 8 avril au 1^{er} octobre 2006, une exposition intitulée « Pots à tenir l'huile », présentée au musée de la poterie de Saint-Quentin-la-Poterie, était centrée sur les usages du pourtour de la Méditerranée. Hors de la zone méditerranéenne, des jarres et autres récipients de terre cuite sont utilisés pour la conservation de l'huile de noix, notamment dans le centre de la France (L. G., 1929).
4. A. D. 3, C6145, document 68, f° 11 v°, le 24/11/1632.
5. AMOURIC, VALLAURI, 2005.
6. GUIRAUD, 1900-1902, p. 139.
7. A. D. 34, 2 E 57/218 f° 739.
8. A. D. 34, 2 E 56/60 f° 417 v°.
9. A. D. 34, 2 E 56/63 f° 197 v°.
10. A. D. 34, 2 E 95/63 f° 676, le 11/09/1577.
11. VAYSSIER, 1879, p. 183.
12. AUGÉ, 1992, p. 117.
13. FORT, an XIII, p. 45, 47 et 50.
14. A. D. 34, 2 E 63/188 f° 38 v°, le 15/03/1641.
15. A. D. 34, 2 E 14/72 f° 181.
16. A. D. 34, 2 E 14/39 f° 226.
17. CAYLA, 1964, p. 103. Pour Louis Alibert, la « bota » est une outre en peau de chèvre et le mot « boutade » désigne son contenu (ALIBERT, 1966, p. 174).
18. A. D. 34, 2 E 14/43 f° 113, le 28/03/1600.
19. A. D. 30, fonds Émilien Dumas, lettre du 27/12/1845 « Monsieur Émilien Dumas à Sommières. La présente pour vous faire savoir que les vases que vous m'avait comandé son prest. Vous pouvait les faire prendre de suite. N'oubliait pas de faire prendre à votre domestique des rosaue [roseau], cela et bien comode pour les emballer et des cordes. Je suis bien fachait de vous avoir fait attendre si long tems, comme nous étions à l'époque de l'huile, je suis étai pressé pour faire dé jares, voila le motif que je vous ay fait attendre si long tens, et je suis toujours votre tout dévoué serviteur. Boisset, potier ».
20. A. D. 34, 2 E 37/284 f° 7, le 24 frimaire an II.
21. A. D. 34, 2 E 37/287 article 135, le 4 messidor an VIII.
22. A. D. 34, 2 E 37/291 actes 81 à 84, le 04/06/1808.
23. DUMAS, t. 3 p. 400-404.
24. À Villeneuve-lès-Avignon, la canne vaut 9,09 litres.
25. BONNEL, 1994, p. 58-59.
26. BONNEL, 1994, p. 84.
27. BENOÎT, 1949, p. 100.
28. MÉNARD, 1875, t. VII, p. 678.
29. A. C. Montpellier 1538-1539 [Joffre 7491, livre du clavaire, f° 12 v°, le 07/11/1538.

30. SIMONET-AVRIL, 2005, p. 78.
31. AMADES, 1950-1956, t. V, p. 575. Mention signalée par A. Rossel.
32. FORT, an XIII, p. 45.
33. A. D. 34, 2 E 63/185. Voir notamment, dans ce registre, les nombreux contrats passés en faveur de Jacques Hugol en 1633.
34. A. D. 34, 2 E 63/118 f° 71, le 04/03/1582.
35. A. D. 34, 2 E 63/188 f° 111 v°, le 05/12/1640.
36. A. D. 34, 2 E 63/188 f° 129, le 10/11/1642.
37. Boucoiran donne pour définition à ce mot « *bassine à tirer l'huile des jarres - vase de terre pour le transport de l'huile* » (BOUCOIRAN, 1875-1886, p. 1072). Pour Mistral, le « *Plounjoun* » est soit un « *ustensile de fer-blanc, dont on se sert pour puiser l'huile dans les jarres* » soit une « *bouteille d'étain qu'on plonge dans l'eau pour la rafraîchir* » (MISTRAL, 1979).
38. *Manufacture de produits céramiques poteries en tous genres, spécialité de tuyaux pour canalisations, jarres et vases de jardin, Bouat, Castelnaudary. (Aude)*. - S. I., s. d., dépliant.
39. VAYSSETTES, 1987, p. 151.
40. A. D. 30, 2 E 11/544 f° 413 v°, le 07/12/1753. À Anduze, la « *quarte* » ou « *quartal* » est la mesure employée pour l'huile et équivaut à 9,278 litres (*Tables de comparaison*, 1816, p. 212 et 218).
41. AUGÉ, 1992, p. 116-117.
42. SPELLER, 2005.
43. A. D. 34, 2 E 37/283 f° 139, le 17/09/1791.
44. Archives privées.
45. A. D. 30, 2 E 10/914 f° 177, le 29/03/1777.
46. A. D. 34, E 55/282, inventaire du 30/11/1762.
47. Les restes de cet atelier, actif du milieu du XIV^e siècle au milieu du XVI^e, ont été identifiés en 2005 (BREICHNER, VAYSSETTES, 2005). Il a été récemment fouillé par l'I. N. R. A. P. sous la direction d'Olivier Ginouvez. Le mobilier recueilli doit être étudié par le Laboratoire d'Archéologie médiévale méditerranéenne (Aix-en-Provence, UMR 6572).
48. SPELLER, 2005.
49. ARNAUD D'AGNEL, 1910, pl. XX; GAUDRON, 1929, p. 77 à 80.
50. BONNEL, 1994, p. 74.
51. Litt. : « *Noyaux des grignons d'olives* ».
52. VAYSSETTES, 1987, p. 145.
53. A. D. 34, 2 E 57/58 f° 54, le 11/04/1622. Semal : comporte.



Année de parution : 2009



AU SOMMAIRE DU VOLUME 2009 : « *Le retour de l'olivier, retour sur l'olivier* »

Pierre Laurence, Alexia Rossel, Le retour de l'olivier, retour sur l'olivier

Catherine BRETON, Christian PINATEL, Frédéric ME-DAILL, André BERVILLE, Origine et géographie des variétés de l'olivier retracées à partir d'analyses génétiques ;

Jean-Frédéric TERRAL, Aline DURAND, Claire NEWTON, Sarah IVORRA, Archéobiologie de la domestication de l'olivier en Méditerranée occidentale : de la remise en cause d'une histoire dogmatique à la révélation de techniques agroculturelles médiévales ;

Jean-Loup ABBE, La culture de l'olivier au Moyen-âge dans l'Hérault ;

Bruno JAUDON, L'olivier dans l'Hérault aux XVI^e et XVII^e siècles ;

Julien DUVAUX, Un témoignage remarquable sur l'hiver 1597 à Cournonterral : « L'olivier rompu ». Compoix de Cournonterral (ADH, 88 EDT 65) ;

Catherine FERRAS, D'un gel à l'autre, l'oléiculture héraultaise de 1709 à 1956 : éléments d'histoire ;

Jean-Louis VAYSSETTES, Jarres, consciences et autres objets en céramique. Notes sur les olives, l'huile et la poterie, glanées ça et là ;

Laurence SERRA, De l'huile d'olive surfine conditionnée dans des bouteilles de verre. Étude de la cargaison d'une épave coulée le 12 novembre 1839, au large des Aresquiers ;

Lucette LAURENS, L'olivier, présent-absent des paysages héraultais ;

Josiane UBAUD, L'olivier en occitan ;

Alexia ROSSEL, Le renouveau de l'olivier en Hérault, entre ville et campagne ;

Laurent-Sébastien FOURNIER, Fêtes thématiques et concours dédiés aux produits oléicoles en France méditerranéenne : aspects historiques et ethnologiques ;

Aurélien AUSSET, Guillaume SOULE, La coopérative oléicole intercommunale de Pignan : histoire, typologie des apporteurs et enjeux d'avenir.

Entretiens-portraits réalisés par Pierre Laurence et Alexia Roussel :

- Yvon CREISSAC : Mémoire et passion d'un oléiculteur de Montpeyrroux ;
- Un capital en terre : itinéraires et projets professionnels de jeunes oléiculteurs-mouliniers ;
- Un petit coin de paradis : Ondine et Frankie Vièque, oléiculteurs citadins.

<http://www.etudesheraultaises.fr/>

