Pompéi, *Pistrina*

Recherches sur les boulangeries de l'Italie romaine - Rapport général

Nicolas Monteix, Sanna Aho, Arnaud Coutelas et Sandra Zanella

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/cefr/1242>

DOI : 10.4000/cefr.1242

ISSN : 2282-5703

Éditeur

École française de Rome

Référence électronique

Nicolas Monteix, Sanna Aho, Arnaud Coutelas et Sandra Zanella, « Pompéi, *Pistrina* », *Chronique des activités archéologiques de l'École française de Rome* [En ligne], Les cités vésuviennes, mis en ligne le 30 septembre 2014, consulté le 11 septembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/cefr/1242> ; DOI : 10.4000/cefr.1242

Ce document a été généré automatiquement le 11 septembre 2019.

© École française de Rome

Pompéi, Pistrina

Recherches sur les boulangeries de l'Italie romaine - Rapport général

Nicolas Monteix, Sanna Aho, Arnaud Coutelas et Sandra Zanella

NOTE DE L'ÉDITEUR

Ont participé à la campagne de fouilles 2013 : Sanna Aho, Arnaud Coutelas, Laetitia Cavassa, Saverio De Rosa, Pauline Nuviala, Frédéric Pauvarel, Sandra Zanella ainsi que Roméo Cuvilier, Aude Durand et Pauline Larrieu.

École française de Rome, Centre Jean Bérard (USR 3133 CNRS/EFR), Ministère des Affaires étrangères et européennes (Paris), Soprintendenza speciale per i beni archeologici di Pompei, Ercolano e Stabia, Groupe de recherches en Histoire (EA 3831 Université de Rouen), UMR 6298 « Archéologie, Terre, Histoire, Sociétés » (Université de Bourgogne, Dijon)

- 1 Pour la seconde année consécutive, et après quatre années de sondages stratigraphiques répartis entre trois boulangeries, les opérations menées dans le cadre du projet « *Pistrina* – recherches sur les boulangeries de l'Italie romaine » ont été intégralement dédiées au nettoyage des niveaux de sol en usage au moment de l'éruption de 79. Si les carences en personnel de la Surintendance archéologique de Naples et Pompéi nous ont interdit une campagne longue entre août et septembre, deux missions se sont déroulées, la première du 1^{er} au 15 septembre, la seconde du 19 au 25 octobre. Afin de multiplier la documentation disponible, un relevé au 1/50 de sept fours pour partie déjà étudiés a été réalisé. Il a ainsi été possible de mettre en évidence certains détails de construction qui soulignent la grande variété des techniques déployées pour la mise en œuvre de ces aménagements : avec un schéma général assez homogène, chaque four s'avère unique, généralement adapté à la situation préexistante avant l'installation de la boulangerie. Le sol de cinq boulangeries a également été nettoyé, permettant la mise en évidence d'aménagements restés pour la plupart invisible jusqu'alors. Enfin, une étude archéozoologique a été menée sur les squelettes des équidés conservés dans la *Casa dei Casti amanti* (IX 12, 6.8).

I 10, 4

- 2 Le four à pain de la *Casa del Menandro* a pu être étudié durant la campagne de septembre. Il est situé, à l'instar de celui de la *Casa del Centenario* (IX, 8, 03-06a), au niveau inférieur de la maison, en substruction. La façade du four proprement dite, avec sa bouche faite de trois blocs de lave dure locale (la shoshonite), est insérée dans un mur antérieur. La table (ou autel) est placée en avant de la bouche, dans un petit espace à l'ouest, tandis que la coupole de la chambre de cuisson est reportée dans une plus grande pièce à l'est.
- 3 Le propos n'est pas ici de décrire l'intégralité du four, sa structuration ne s'éloignant pas de celles des autres fours pompéiens. Mais nous souhaitons mettre l'accent sur deux éléments de cet ouvrage : le système d'évacuation de la fumée au-dessus de l'autel et la coupole de la chambre de cuisson.
- 4 Le premier est malheureusement assez mal conservé, il ne nous est donc pas possible de définir précisément quelle solution technique a été choisie pour réaliser le système d'évacuation des fumées au-devant du four. Cependant, la conservation de la partie inférieure nous permet d'émettre quelques hypothèses. Le mur diaphragme se confond, pour sa partie basse, avec la maçonnerie de l'autel (fig. 1).

Fig. 1 – Pompéi, *Casa del Menandro* – Mur diaphragme, autel (/table) et bouche du four situé dans le cryptoportique.

Cliché : A. Coutelas / EFR.

- 5 Il présente, comme souvent, des murs en retour vers la façade du four, ici au nord et au sud. Ces maçonneries sont réalisées en *opus incertum* à moellons en calcaire du Sarno surtout, jusqu'à une hauteur d'environ 140 cm de haut par rapport à la table. Le dernier

rang présente au nord deux cavités de 12 cm de diamètre, pour une seule côté sud. Puis les parois abandonnent la verticalité et tendent à se rapprocher. La technique de construction change, avec tout d'abord un rang de terres cuites architecturales (TCA) de chant, de 20 à 25 cm de long, puis des lits de fragments de TCA à l'horizontal, longs de moins de 16 cm, et épais de 3 cm environ. Le resserrement prépare probablement l'aménagement d'une évacuation maçonnée, aidée peut-être de tuiles plates comme par exemple pour le four de VIII 4, 26-29, ou en vue de l'insertion de tubes céramiques comme pour le four de la *Casa di Sallustio* (VI 2, 06).

- 6 La coupole de la chambre de cuisson est placée sur un podium maçonné situé dans la pièce voûtée à l'est, sous le balnéaire de la *domus* (fig. 2).

Fig. 2 – Pompéi, *Casa del Menandro* – Coupole du four installé sous une voûte dans le cryptoportique.

Cliché : Fr. Pauvarel / EFR.

- 7 La sole est peu lisible, du fait d'un abondant remblai, mais les parois sont plus accessibles. Depuis l'intérieur, on note que la courbure est donnée dès les premiers rangs au-dessus de la couronne de blocs de lave. Les éléments en terre cuite, des fragments de *tegulae*, ne sont pas biseautés. Ils sont placés en oblique, sans encorbellement. Les assises sont légèrement irrégulières ; le sommet de la voûte, l'*oculus*, est bouché par un couvercle de *dolium*. Quelques centimètres en dessous, deux fiches métalliques sont placées à l'horizontal dans le mortier de la coupole (fig. 3). Il s'agissait peut-être de renforts pour le maintien de la couverture.

Fig. 3 – Pompéi, *Casa del Menandro* – Détail de l'intérieur de la coupole du four.

Une fiche en fer est plantée dans le mortier quelques centimètres en dessous d'un couvercle de *dolium* en remploi.

Cliché : A. Coutelas / EFR.

- 8 La coupole repose sur un soubassement remplissant presque la totalité de la salle orientale, plaqué contre les murs sud et ouest. L'extérieur de la coupole est entièrement libre, parfaitement lissé. On peut ainsi observer qu'elle repose à environ 30 cm du bord du podium, et que son sommet est à seulement quelques centimètres de l'intrados de la voûte de la salle. Si le parement interne est fait de terres cuites, le reste est traité en blocage, avec des fragments de calcaire du Sarno, d'autres mortiers, de scories volcaniques rouges, etc. (fig. 4).

Fig. 4 – Pompéi, *Casa del Menandro* – Coupe sur la coupole du four.

Le parement interne et le parement externe ont été construits avec deux techniques différentes.

Cliché : Fr. Pauvarel / EFR.

- 9 Le lissage externe est cependant d'une telle qualité qu'il permet d'observer des traces laissées par les constructeurs dans le mortier, notamment vers le mur sud de la salle, contre lequel la voûte vient presque se coller, et où le travail s'avérait plus difficile car l'espace plus exigu. Le frottement des outils ou des manœuvres contre le matériau frais a laissé quelques griffures en surface. Leur déplacement malaisé les a obligés à prendre appui contre la coupole, dont le mortier a conservé l'empreinte de leur coude ou de leur genou, voire aussi de leurs doigts de la main, probablement imprimés dans un geste involontaire (fig. 5-6).

Fig. 5 – Pompéi, *Casa del Menandro* – Répartition des empreintes laissées par les maçons sur l'enduit de lissage du four.

Cliché : A. Coutelas / EFR.

Fig. 6 – Pompéi, *Casa del Menandro* – Détail d'une empreinte de genou (?), protégé par une pièce d'étoffe sur l'enduit de lissage du four.

Cliché : Fr. Pauvarel / EFR.

- 10 La publication des fouilles, réalisée par A. Maiuri, souligne que le four était abandonné et condamné au moment de l'éruption. Sans que cela ne soit le lieu pour discuter de l'ensemble du complexe phasage des bains et de leur lien avec le four, il apparaît hautement improbable que, lorsqu'il fonctionnait, le four ait permis de chauffer les bains situés immédiatement au-dessus¹.

V 4, 1-2

- 11 Un complément du premier nettoyage effectué en 2011, qui avait alors été mené autour des meules et dans la salle la plus septentrionale, possible espace de pétrissage et de confection des pâtons au moment de l'éruption, a été réalisé cette année. Il s'est agi de dégager la pièce située au sud du four, dans laquelle des murets affleuraient (fig. 7).

Fig. 7 – Pompéi, boulangerie V 4, 1-2 – Relevé de la salle de façonnage au sud du four.

Échelle : 1/50.

Relevé / dessin : S. Aho / N. Monteix – EFR.

- 12 La situation mise au jour oblige à complexifier considérablement l'évolution de cette boulangerie, sans pouvoir toutefois espérer la mise en place d'une chronologie autre que relative. En partant de l'observation de sept pieds de tables maçonnées – ou de leurs empreintes –, associés à une trace circulaire – que l'on ne saurait interpréter autrement que comme la fosse d'insertion d'un pétrin, remblayée dans un second temps – et à l'insertion au pied du four d'un probable système d'évacuation de l'eau, il est possible de restituer trois à quatre états successifs dans cette pièce.
- 13 En effet, dans un premier état, quatre pieds de tables maçonnées (pieds 1 et 2 ; 3 et 6) sont construits lors de la réalisation du sol en béton de tuileau qui correspond probablement à

la mise en place de la boulangerie – et en particulier du four à l'emplacement qu'il occupa jusqu'en 79. Une première modification d'agencement correspond à la destruction des deux pieds situés à l'ouest (pieds 3 et 6) pour permettre l'insertion dans la pièce d'un pétrin. La table détruite est en fait déplacée le long du mur sud grâce à la construction d'un troisième pied (pied 4). Le troisième état voit le pétrin déplacé², le creusement dans lequel il était installé est rebouché (fig. 8) et deux pieds de tables sont construits le long du mur occidental (pieds 5 et 7).

Fig. 8 – Pompéi, boulangerie V 4, 1-2 – détail du rebouchage de l'emplacement du pétrin.

Cliché : S. Aho / EFR.

- ¹⁴ Rien ne permet, en l'état des relations stratigraphiques visibles, de déterminer si l'installation d'un aménagement hydraulique – probablement à associer avec la mise en place d'un chauffe-eau dans la partie méridionale du four – intervient à ce moment ou plus tard. De la même manière, il est délicat, pour l'heure, d'intégrer ce phasage avec celui proposé au sortir de la campagne 2011. Une première approche pourrait amener à supposer que les tables situées dans la pièce au sud n'étaient plus fonctionnelles au moment de l'éruption.

VII 1, 36-37

- ¹⁵ Le rapide nettoyage de la boulangerie VII 1, 36-37, gêné par l'effondrement partiel des éléments supérieur du four, accumulés dans la pièce 9, n'a guère pu être intégral. En fonction de l'avancement des travaux de mise en sécurité d'ici la prochaine campagne, la remise au jour des niveaux de circulation de 79 sera complétée en 2014. Dans l'attente, nous nous contenterons d'une publication des différents relevés effectués (fig. 9-10).

Fig. 9 – Pompéi, boulangerie VII 1, 36-37 – Plan général de la boulangerie.

Relevé / dessin : N. Monteix /EFR.

Fig. 10 – Pompéi, boulangerie VII 1, 36-37 – Plan, façade et coupes du four.

Relevé / dessin : S. Mencarelli /EFR.

VII 2, 3.6-7

- 16 La boulangerie VII 2, 3.6-7 a bénéficié d'un nettoyage de l'intégralité de la salle des meules, de la salle de façonnage et d'une partie du péristyle. Il est difficile en l'état de déterminer si la boulangerie n'était pas partiellement en travaux au moment de l'éruption. Devant le four, de rares lapilli dans la continuité d'un tuyau en plomb destiné à alimenter un chauffe-eau pourraient tout autant renvoyer à la mise en place de ce tuyau qu'à sa récupération partielle – avec le chauffe-eau – après l'éruption. Des travaux paraissent également pouvoir être restitués de façon plus crédible à la fois dans la partie nord-occidentale de la salle des meules et au sud de la salle de façonnage où le niveau « de circulation » était constitué d'un remblai seulement partiellement mis en place (fig. 11).

Fig. 11 – Pompéi, boulangerie VII 2, 3.6-7 – Nettoyage dans la salle de façonnage, vue du Nord.

Au-delà des pieds de table, seul un remblai (inachevé ?) a été mis en évidence.
Pris du nord.

Cliché : R. Cuvilier /EFR.

- 17 Dans l'attente de la campagne 2014, qui complètera les travaux effectués cette année, on soulignera simplement la remarquable unité de construction des différentes pièces formant la boulangerie : après une première phase dont certains éléments ont été observés – en particulier un premier dallage laissé en place (fig. 12) –, la boulangerie paraît avoir subi d'importantes modifications de plan comme en témoigneraient les nombreux murs réalisés en *opus vittatum mixtum* alternant moellons en calcaire du Sarno ou en tuf jaune et terres cuites architecturales.

Fig. 12 – Pompéi, boulangerie VII 2, 3.6-7 – structure d'interprétation délicate, inachevée lors de l'éruption mais permettant de percevoir l'existence d'un dallage de basalte lors d'une phase précédente.

Pris de l'ouest.

Cliché : P. Larrieu /EFR.

- 18 Il faudra déterminer dans quelle mesure ces travaux n'ont pas amené à l'incorporation dans les pièces vouées à la préparation du pain du péristyle qui présentait, au moment de l'éruption, des entrecolonnements murés. Au sud-est de cet espace, une vasque, que l'on pourrait interpréter comme (partiellement ?) utilisée pour le nettoyage du grain, a été mise en évidence. Elle bénéficiait d'un apport en eau par un tuyau raccordé au réseau sous pression et d'une évacuation se déversant dans le péristyle avant d'être captée par une autre canalisation (fig. 13).

Fig. 13 – Pompéi, boulangerie VII 2, 3.6-7 – Bassin probablement destiné à l'humidification du grain avant mouture, installé dans l'angle sud-oriental du péristyle.

Pris de l'ouest.

Cliché : A. Durand /EFR.

- 19 Dans la salle de façonnage, sur les cinq pieds de tables actuellement visibles – tous d'une manière ou d'une autre restaurés depuis le dégagement de la salle –, celui situé le plus au nord a été observé comme étant d'une facture exclusivement moderne et reposant sur une fine couche de matériel éruptif. On ne considérera donc que deux tables, chacune formée de deux pieds. Entre ces deux aménagements destinés au façonnage des pâtons, un *dolium* réparé avec des agrafes en plomb est inséré dans le sol, à l'extrémité d'une construction fortement arasée (fig. 14).

Fig. 14 – Pompéi, boulangerie VII 2, 3.6-7 – dolium inséré dans le sol de la salle de façonnage et accolé à un massif maçonné.

Pris de l'ouest.

Cliché : P. Larrieu /EFR.

- 20 Dans la partie septentrionale de la pièce, quatre petites fosses de forme arrondie ont été creusées dans le sol. Chacune d'elle présente l'empreinte en négatif d'éléments en bois – de forme quadrangulaire ou circulaire – pris dans un remblai comblant la fosse. Ces empreintes délimitent un espace long de 2,42 m et large de 0,85 m (fig. 15).

Fig. 15 – Pompéi, boulangerie VII 2, 3.6-7 – Empreintes en négatif d'éléments en bois au nord de la salle de façonnage, probable restes d'un coffre de pétrissage à bras.

Pris du sud.

Cliché : R. Cuvillier /EFR.

- 21 Nous ne pouvons qu'y voir les restes d'un meuble fortement ancré dans le sol. Eu égard à la fonction de façonnage dévolue à la pièce, il s'agirait de la première attestation archéologique d'un coffre permettant le pétrissage à bras, pratique illustrée par le relief *Romolo* récemment publié par A. Wilson et K. Schörle (fig. 16)³.

Fig. 16 – Rome, restaurant *Romolo a Trastevere* – Relief de boulangerie, vue générale et détail du coffre de pétrissage à bras.

Cliché : N. Monteix, avec l'aimable autorisation de la Sig.ra Casali.

VIII 4, 26-29

- 22 La boulangerie VIII 4, 26-29, située le long de la *Via Stabiana*, a bénéficié d'un nettoyage sélectif, en particulier autour du four. En effet, ce dernier présentait des caractéristiques similaires à celui de IX 3, 19-20 – qui n'avait pas pu être nettoyé en raison de son état de conservation – avec notamment un autel (/table) très bas par rapport au niveau de circulation. L'importance des remblais modernes au sud du four et les différentes perturbations survenues dans la salle des meules depuis son dégagement ont également limité l'importance du nettoyage.
- 23 Dans la pièce 4, le nettoyage a débordé au sud du pavement de basalte, à la fois pour atteindre le niveau de circulation et pour trouver une explication à la présence d'un bloc de marbre pris dans les remblais modernes. Si la surface du sol a disparu, probablement emportée par la mise en place d'un câble électrique destiné à l'illumination du site au sortir de la seconde guerre mondiale⁴, un creusement ovalaire a été observé (fig. 17).

Fig. 17 – Pompéi, boulangerie VIII 4, 26-27 – Moitié méridionale de la salle des meules.

L'alignement de briques correspond au passage d'un câble électrique ; au sud-est de la salle, la fosse septique avant le début du dégagement de son remplissage.
Pris du sud.

Cliché : S. Zanella /EFR.

- 24 Avec des dimensions internes en plan de 0,88 par 0,99 m, cet aménagement s'est avéré être une latrine à fosse cuvelée en *opus incertum*, comme en témoignent les traces de déjections observées sur la paroi méridionale (fig. 18).

Fig. 18 – Pompéi, boulangerie VIII 4, 26-27 – Traces de matière fécale le long du côté sud de la latrine.

Pris du nord.

Cliché : N. Monteix /EFR.

- 25 Remplie de matériel éruptif, cette fosse a été explorée sur 1,80 m de profondeur, sans que nous ne réussissions à en percevoir le fond. Les différents remaniements effectués dans la salle des meules interdisent tout autant de préciser son moment de mise en place ainsi que la structure de l'assise.
- 26 À l'ouest de la salle des meules et au sud du four se trouve une pièce dans laquelle un pétrin conçu à partir d'une meule en remploi a été observé déplacé et pris dans le remblai moderne. Seule une partie de la salle a été nettoyée eu égard à l'importante épaisseur des dépôts postérieurs au dégagement (fig. 19).

Fig. 19 – Pompéi, boulangerie VIII 4, 26-27 – Dégagement partiel de la salle située au sud du four.

Pris de l'ouest.

Cliché : S. Aho /EFR.

- 27 La situation perçue a été particulièrement perturbée par une fosse – a priori ouverte au moment de l'éruption – dont seule la limite septentrionale a été observée, parallèle au mur du four. Dans cette fosse est apparu un mur orienté nord-sud, associé à un niveau de terre battue, dont la texture était assez proche de celui observé en avant du four. Au-dessus de ce sol, des lambeaux d'un autre niveau, plus induré, ont été observés. Les variations d'altitude entre ces niveaux et la fondation du four paraissent interdire que ces sols aient servi dans le cadre de la boulangerie. En revanche, il semble que le mur fermant la pièce à l'est soit contemporain de ces niveaux de circulation.
- 28 Il est probable que l'installation de la boulangerie ait entraîné des réfections non nulles dans cette pièce, en lien avec l'installation du four au nord. Ainsi, le niveau de sol est rehaussé, simultanément avec un étrécissement du mur oriental qui présente d'importantes variations d'épaisseur. Du rehaussement ne subsiste, dans la partie septentrionale de la salle, qu'un lambeau de sol, voire sa seule préparation. Le fait plus étonnant reste qu'avec un tel aménagement, l'ouverture passe-pain se situe à seulement 15 cm du sol. Le creusement successif de ce niveau, qu'il soit dû à des travaux de transformation antérieurs à l'éruption ou aux fouilles modernes, a cependant limité notre compréhension de la pièce.
- 29 En lien avec le rehaussement de cet espace, se déroule la construction du four dans la pièce immédiatement au nord (fig. 20).

Fig. 20 – Pompéi, boulangerie VIII 4, 26-27 – Plan, façade et coupes du four.

Relevé / dessin : S. Mencarelli /EFR.

- 30 Pour faciliter la circulation entre ces deux espaces, un passage en pente est ménagé vers le four, tandis que deux marches – observées particulièrement érodées – permettaient de revenir dans la salle des meules. La présence d'un arc dans le mur encadrant le four au nord laisse supposer que la pièce accueillant le four pourrait avoir été gagnée sur le cryptoportique servant de substruction au péristyle de la maison dite « de Cornelius Rufus » (VIII 4, 15.23.30). Outre le passe-pain déjà mentionné au sud du four, l'espace ménagé entre sa façade et le mur diaphragme a permis l'installation d'un chauffe-eau – disparu – au nord. Une amphore Dressel 20 est sertie dans le sol en avant du mur diaphragme et ne paraît pas avoir été utilisée comme réceptacle pour l'eau, mais peut-être plus probablement comme cendrier. Le reste des aménagements du four est difficile à percevoir en raison de son démantèlement partiel : l'autel (/table) a disparu, comme une partie des terres cuites constituant la sole.
- 31 Les différentes observations menées dans cette boulangerie – disparition des meules, déplacement du pétrin, creusement dans la salle de façonnage, endommagement conséquent du four – restent malaisés à interpréter. Si cet état pourrait être lié au dégagement consécutif à l'éruption, la possibilité que la boulangerie ait été en démantèlement lors de la catastrophe n'est pas à écarter.

VIII 6, 1.9-11

- 32 Cette boulangerie n'a bénéficié que d'un rapide nettoyage afin de pouvoir en dresser le plan et de procéder au relevé du four (fig. 21-23).

Fig. 21 – Pompéi, boulangerie VIII 6, 1.9-11 – Vue générale de la salle des meules après son nettoyage.

Cliché : N. Monteix /EFR.

Fig. 22 – Pompéi, boulangerie VIII 6, 1.9-11 – Plan de la boulangerie.

Relevé / dessin : N. Monteix - S. Mencarelli /EFR.

Fig. 23 – Pompéi, boulangerie VIII 6, 1.9-11 – Plan, façade et coupes du four.

Relevé / dessin : S. Mencarelli /EFR.

- 33 Ce dégagement de la terre accumulée a permis, au niveau du dallage de basalte, de mettre en évidence deux phases de développement de la mouture, avec une extension du nombre de meules de 3 à 4, avec l'ajout du quatrième moulin au nord-est. Par ailleurs, l'observation attentive du dallage des trois premières meules autorise également à souligner l'existence d'une zone simplement piquetée : elle n'a été que peu piétinée par les équidés et ne présente donc qu'une très faible usure (fig. 24). Cet état, observé à des degrés divers dans d'autres boulangeries permet, pour une fois, de mesurer l'espacement dans lequel les animaux se mouvaient autour des moulins, soit de 0,55 à 0,72 m⁵.

Fig. 24 – Pompéi, boulangerie VIII 6, 1.9-11 – Intersection du dallage des trois meules situées au sud-ouest de la salle.

Un des blocs ne présente aucune usure mais seulement les traces de façonnage au pic, signe qu'il n'a pas été piétiné par le passage des équidés.

Cliché : N. Monteix /EFR.

- 34 Deux autres éléments nouveaux sont liés au four. Tout d'abord, un surcreusement a été observé en correspondance de la niche située sous l'autel (/table). Modifié à deux reprises, ce surcreusement profond de 7 cm devait faciliter le positionnement du fournier face à la bouche pour déposer les pâtons sur le fond de la sole puis y recueillir les pains après cuisson (fig. 25).

Fig. 25 – Pompéi, boulangerie VIII 6, 1.9-11 – Creusement en avant de l'autel (/table) permettant au fournier de s'approcher plus de la gueule du four.

Cliché : N. Monteix /EFR.

- 35 Cet aménagement pourrait amener à interpréter la niche dans son ensemble non comme un espace de stockage du combustible – le volume y est toujours par trop réduit –, mais comme une solution ergonomique pour faciliter l'approche du corps, autrement gêné par les pieds, vers le four. Le second élément, sans être une réelle nouveauté vu qu'il a déjà été observé en I 12, 1-2, est l'utilisation d'une amphore de type Dressel 20 pour construire un réceptacle à l'eau issue du chauffe-eau disparu (fig. 26).

Fig. 26 – Pompéi, boulangerie VIII 6, 1.9-11 – Amphore utilisée comme réceptacle pour l'eau issue du chauffe-eau.

CLICHÉ : S. DE ROSA /EFR.

- 36 Le changement par rapport aux interprétations données jusqu'à présent, fondées sur l'exemple de la *Casa dei casti amanti*, tient à l'absence de système d'évacuation de l'eau : le fond de l'amphore n'est pas percé. Il s'agit donc d'un réceptacle destiné à conserver l'eau (tiède ?) plus longtemps que dans le cas de la *Casa dei casti amanti* où l'eau semble avoir été évacuée presque immédiatement.

BIBLIOGRAPHIE

Ling 1997 = R. Ling, *The Insula of the Menander at Pompeii, Volume I, The structures*, Oxford, 1997.

Maiuri 1933 = A. Maiuri, *La Casa del Menandro e il suo tesoro di argenteria*, Rome, 1933.

Monteix et al. 2012 = N. Monteix, S. Aho, L. Garnier, C. Hartz, É. Letellier, S. Zanella, *Pompéi, Pistrina*, dans *Chronique des activités archéologiques de l'École française de Rome*, 2012.

Monteix – Rosso 2008 = N. Monteix, E. Rosso, *L'artisanat du plomb à Pompéi*, dans *MEFRA*, 120, 1, 2008, p. 241-247.

Wilson – Schörle 2009 = A. I. Wilson, K. Schörle, *A baker's funerary relief from Rome*, dans *PBSR*, 77, 2009, p. 101-123.

NOTES

1. *Contra* Maiuri 1933, p. 221-223 ; Ling 1997, p. 95. La quantité de chaleur à l'extérieur du four n'aurait jamais été suffisante, alors même que ces fours sont conçus pour la retenir.
 2. Il est possible que ce déplacement ait été effectué vers la salle la plus au nord de la boulangerie, et éventuellement inséré au milieu d'un dallage de basalte, ce qui pourrait amener à supposer un changement de force motrice, d'humaine à animale ; cf. Monteix *et al.* 2012, § 19.
 3. Wilson – Schörle 2009. Nous adressons nos plus vifs remerciements à la Signora Casali pour nous avoir laissé photographier le relief ornant le four de son restaurant *Romolo a Trastevere*, situé Via Settimiana, 8 à Rome, ainsi que pour son accueil chaleureux. La rareté des représentations de coffres de pétrissage à bras s'explique certainement par la préférence affichée pour les machines que constituent les pétrins mécaniques.
 4. Le gainage au plomb du fil électrique ainsi que sa couverture de protection faite en briques modernes renvoie à la situation observée en VII 5, 28 (Monteix – Rosso 2008, p. 245).
 5. L'usure la plus marquée a été observée autour de la meule nord-est dans l'atrium de la boulangerie V 3, 8, où le dallage présente actuellement un profil concave. La largeur minimale du dallage est de 0,53 m. En VII 2, 3.6-7, où l'usure est moindre, l'espace de circulation des équidés est varié de 0,54 à 0,64 m autour des moulins.
-

INDEX

Mots-clés : boulangerie, artisanat, urbanisme, latrines

Index géographique : Pompéi

AUTEURS

NICOLAS MONTEIX

Université de Rouen - nicolas.monteix[at]univ-rouen.fr

SANNA AHO

Université d'Helsinki - sanna.aho[at]helsinki.fi

ARNAUD COUTELAS

Arkemine - arnaud.coutelas [at] arkemine.fr

SANDRA ZANELLA

INHA - Université de Paris I - sandra.zanella[at]inha.fr