Encyclopédie berbère

19 | 1998

19 | Filage – Gastel

Four

G. Camps

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/1963>

DOI : [10.4000/encyclopedieberbere.1963](https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.1963)

ISSN : 2262-7197

Éditeur

Peeters Publishers

Édition imprimée

Date de publication : 1 février 1998

Pagination : 2922-2926

ISBN : 2-85744-994-1

ISSN : 1015-7344

Référence électronique

G. Camps, « Four », *Encyclopédie berbère* [En ligne], 19 | 1998, document F43, mis en ligne le 01 juin 2011, consulté le 25 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/1963> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.1963>

Ce document a été généré automatiquement le 25 septembre 2020.

© Tous droits réservés

Four

G. Camps

- 1 Il importe de distinguer le four domestique destiné à la cuisson du pain et le four de potier. Le premier est très répandu chez les sédentaires du Maghreb, le second a des liens étroits avec la vie citadine. Mais ni l'un ni l'autre n'appartiennent vraiment à la culture domestique berbère.

Le four de potier

- 2 L'origine du four de potier n'est guère mystérieuse, ce sont les Phéniciens qui le firent connaître aux Africains sans doute au même moment que le tour, et ce four resta lié, jusqu'à nos jours à la production d'ateliers citadins comme Nabeul, Djerba, Tunis ou Safi et Fès. Tour et four de potier sont d'ailleurs étroitement associés, alors que la poterie modelée est cuite à air libre.
- 3 Les fours de potier maghrébins sont de structure simple : la sole perforée sépare l'alandier ou foyer de la chambre de cuisson dans laquelle sont empilés les vases à cuire. En avant du four proprement dit est disposée la chambre de chauffage par laquelle est introduit le combustible. La voûte du four est perforée par de nombreuses petites cheminées munies de couvercles amovibles qui permettent de régler la cuisson.

Cuisson des poteries modelées

- 4 Dans les campagnes, il n'existe pas de construction particulière destinée à la cuisson des poteries modelées ou même pour celles faites sur une tournette, comme dans l'Atlas marocain. L'agencement le plus savant consiste à creuser une fosse dans laquelle les poteries sont, selon les cas, entassées ou soigneusement rangées. Lorsqu'il s'agit d'une production abondante et de qualité comme dans l'Atlas, celle-ci alimente un petit commerce de ces vases, assuré par les hommes qui les vendent sur les marchés.
- 5 Dans les pays kabyles, la production reste familiale aussi bien dans le Rif que dans les monts du Nord tunisien. Une seule exception mérite d'être signalée, les célèbres

poteries en terre rouge micacée des At Khelili (Grande Kabylie) vendues dans les tribus voisines par les hommes qui en chargent leurs ânes. Même ces produits qui sont surtout des plats, n'exigent pas de construction particulière pour leur cuisson. Ils sont comme ailleurs disposés sur une couche de brindilles et de paille, l'orifice tourné vers le bas (mais ce n'est pas une règle absolue). Puis les vases sont recouverts de branches ou, dans le Sud, de palmes sèches, de raquettes de cactus ou de galettes de bouse* séchée. Il n'est pas rare qu'un seul vase soit cuit à la fois.

- 6 Un autre mode de cuisson a été signalé en plusieurs lieux aussi bien chez les Kroumirs (Tunisie) que dans le petit massif du Chenoua*entre Cherchel et Tipasa. Les poteries sont placées dans le four à pain brûlant pendant quelques minutes, lorsqu'on les retire elles sont à peine dégourdies ; mais comme ces produits sont destinés surtout aux touristes, cette cuisson est jugée suffisante. Il s'agit d'un cas particulier, mais très répandu, de production détournée de sa finalité initiale, remarquable par l'esprit inventif qui se manifeste aussi dans la morphologie nouvelle d'objets céramiques qui ont perdu toute fonction utilitaire. La rapidité de la "cuisson" permet une économie substantielle du combustible : au Chenoua, même la cuisson à air libre n'est qu'un simple dégourdissage d'une durée qui ne dépasse pas huit minutes. Ce n'est pas le cas à Sid Naija où fonctionne un curieux "four-cheminée", de forme cylindrique, manifestement dérivé du four à pain mais de dimensions très supérieures puisque cinquante braseros peuvent y cuire en même temps. Ces poteries sont disposées sur des barres de fer entrecroisées, qui jouent le rôle d'une sole. La cuisson dure deux à trois heures.

Le four à pain

- 7 Le four à pain est appelé *tabouna* en Tunisie et Algérie orientale. Ce nom est même devenu un terme archéologique utilisé couramment par les fouilleurs. Au Maroc et en Kabylie, le four domestique a conservé un nom d'origine latine : *afurnu* (de *furnus*). Mais nous savons grâce à l'archéologie punique, que de tels fours existaient en Orient avant l'ère romaine ; ils sont connus dans tout le monde sémitique sous le nom de *tannur*. Ce nom est resté en usage au Fezzan d'où il est passé dans le monde touareg (Ajjér, Aïr) sous la forme berbérivée : *atanour*.

Four de potier traditionnel à Nabeul (d'après A. Louis et P. Lisse).

- 8 La “*tabuna*”, comme l’*afurnu* des Berbères du Nord, est de morphologie très simple ; ce four consiste en un cylindre sans fond, d’un diamètre pouvant atteindre 75 cm, comme celui qui fut découvert dans l’habitation 2 de la rue des Artisans à Kerkouane ; la hauteur conservée est de 50 cm. Les ruines de Carthage ont livré plusieurs fois des restes de ces fours domestiques. Le cas le plus intéressant est le groupe votif déposé dans une tombe de Bordj Djedid. Le four est un modèle réduit auprès duquel se trouvent deux personnages : une femme colle la pâte de la galette ou du pain contre la paroi intérieure du four ; elle est accompagnée de son enfant qui la regarde faire.
- 9 L’autre forme de four à pain est une petite construction conique, tronquée dans le haut de façon à régler le tirage par accumulation de tessons ; une autre ouverture à la base sert à alimenter le feu. Lorsque les tessons disposés sur l’ouverture supérieure sont chauds, la ménagère les retire et colle à l’intérieur du four pains et galettes ; elle rebouche l’ouverture durant la fin la cuisson.
- 10 Au Sahara central, le four est peu répandu, la cuisson de la galette se faisant le plus souvent dans le sable préalablement chauffé. Il existe cependant deux formes originales de four. La première (*atanoûr*) est une construction circulaire, enterrée jusqu’à l’orifice. Sa profondeur est d’environ 50 cm pour un diamètre de 60 cm. Les galettes sont cuites de la façon décrite *supra* après chauffage du four. L’autre type de four en pays touareg et sud-saharien est appelé *el bagoul* en arabe et *temeket* en tamahaq. C’est une grande poterie à fond hémisphérique que l’on retourne sur le sol en entretenant un feu à l’intérieur jusqu’à ce que la paroi et le fond deviennent brûlants. On dépose alors sur ce dôme, l’une après l’autre, les crêpes enduites de beurre.

Fours domestiques du Sahara central

en haut *atanoûr* en usage en pays ajjer ; en bas *bagoul* pour cuire les crêpes (d’après M. Gast).

BIBLIOGRAPHIE

BAKLOUTIN., “Un four-cheminée pour une poterie modelée”, *Cahier des Arts et traditions populaires*, 7, 1980, p. 117.

BALFET H., “La poterie des Aït Smaïl du Djurdjura”, *Rev. afric.*, t. XLIX, 1955, p. 289-340.

BALFET H., *Les poteries modelées d’Algérie dans les collections du Musée du Bardo, Alger*, CRAPE, 1957.

BERTHOLON L. et CHANTRE E., *Recherches anthropologiques dans la Berbérie orientale*, Lyon, Rey, 1913.

CAMPS G., *Aux origines de la Berbérie, Monuments et rites funéraires protohistoriques*, Paris, A.M.G., 1961.

CAMPS G., *Corpus des poteries modelées retirées des monuments funéraires protohistoriques d’Afrique du Nord*, Paris, A.M.G., 1964.

CINTAS P., *Céramique punique*, Publ. de l’Institut. des Hautes Études, Tunis, 1950.

FAYOLLE V., *La poterie modelée du Maghreb oriental*, Paris, CNRS, 1992.

GAST M., *Alimentation des populations de l’Ahaggar*, Mém. du CRAPE, VIII, 1968.

GOBERT E., “Les poteries du paysan tunisien”, *Rev. tunis.*, 1940, p. 119-193.

LAOUST E., *Mots et choses berbères*, Paris, Challamel, 1920.

INDEX

Mots-clés : Alimentation, Céramique