

# Corpus

Colloque international

20 | 4-7 JUIN

24 | MSH Forum des Savoirs  
DIJON

## Ustensiles et espaces culinaires de la Protohistoire au début du XXe siècle

### Appel à communications

Le groupe **CORPUS** – Étude du métal et de l'instrumentum est composé de près de 80 spécialistes du métal et des autres matériaux liés au « petit mobilier archéologique ». Ces chercheurs ont décidé de se regrouper en 2010 pour pouvoir échanger, discuter et faire connaître leurs recherches. Ils travaillent dans la diachronie, de l'âge du Bronze à l'époque contemporaine, et sur tous les matériaux. Les collègues ou étudiants participant à ce groupe reflètent la diversité des opérateurs de l'archéologie préventive (public/privé), issus des collectivités, du ministère de la Culture, du CNRS et des universités. Depuis plusieurs années, l'association Corpus propose à ses membres ainsi qu'à la communauté scientifique d'adapter et d'enrichir ses méthodes de travail lors de colloques thématiques et diachroniques.



Adresse du blog : <https://metal.hypotheses.org/>

Après le colloque de Caen en 2023, qui traitera des questions d'imagerie scientifique appliquée aux objets archéologiques, l'association Corpus propose d'aborder, en 2024, le thème des **ustensiles et espaces culinaires** au travers d'approches transversales et diachroniques.



Cette rencontre, organisée par l'association Corpus, l'UMR ARTEHIS, l'université de Bourgogne, l'Inrap, le bureau d'études Évêha et l'université de Lausanne se tiendra à **Dijon**, dans les locaux de l'université de Bourgogne (MSH, Forum des Savoirs), du **4 au 7 juin 2024**.

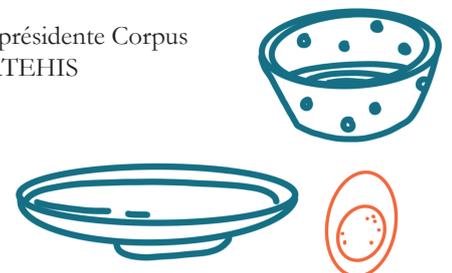


**Trois grands axes** thématiques ont été définis afin d'orienter les travaux du colloque. Le premier thème traitera des objets/ustensiles au sein des espaces domestiques ; le deuxième sera consacré à des « biographies » d'objets/ustensiles et aux questions de transferts de compétences interartisanales; enfin, le troisième abordera la question des préparations culinaires et des pratiques sociales, ainsi que celle des contacts interculturels. Cette année, l'actualité de la recherche Corpus sera abordée sous forme de posters.



#### Membres du comité scientifique

Amélie Berthon, bureau d'études Évêha, UMR 6273 CRAHAM, trésorière Corpus  
Anne-Lise Bugnon, Inrap, UMR 6298 ARTEHIS  
Matthieu Demierre, université de Lausanne  
Emilie Dubreucq, bureau d'études Évêha, UMR 5608 TRACES, présidente Corpus  
Arianna Esposito, MCF université de Bourgogne, UMR 6298 ARTEHIS  
Bérangère Fort, Inrap, UMR 6298 ARTEHIS  
Benjamin Girard, chercheur associé UMR 7299 CCJ  
Jenny Kaurin, DRAC BFC, UMR 6298 ARTEHIS  
Sylvie Mouton-Venault, Inrap, UMR 6298 ARTEHIS



## **Problématiques et objectifs du colloque « Ustensiles et espaces culinaires de la Protohistoire au début du XX<sup>e</sup> s. »**

Constatant que les différentes spécialités archéologiques, notamment la céramologie et l'étude des mobiliers d'instrumentum, souffraient d'un manque d'approches transversales, et dans l'esprit de partage et de discussions qui caractérise le groupe Corpus, les organisateurs ont choisi d'aborder un champ d'étude à la fois bien connu – celui des espaces et activités culinaires – mais restant en grande partie à explorer du point de vue de l'instrumentum et plus encore du point de vue des approches croisées céramique/instrumentum.

L'objet archéologique – au cœur même du groupe Corpus –, que nous considérons ici comme « ustensile » dans sa définition intrinsèque « d'objet ou accessoire de conception simple, à usage domestique, servant en particulier à la cuisine », sert de fil conducteur à nos questionnements. Au-delà de l'objet en métal, ce sont bel et bien tous les ustensiles servant aux activités culinaires qui contribuent à la réflexion, en particulier les récipients en céramique, dont les types (et probablement l'usage ?) sont souvent communs avec ceux en métal.

Le colloque tentera d'apporter des éléments de réponse à des questions telles que : quels sont les objets et ustensiles utilisés pour faire à manger ? Comment, à partir de ces objets et de leurs associations avec les espaces domestiques, identifier des pratiques culinaires ? Comment le mobilier contribue-t-il à la reconnaissance des pratiques culinaires ?

Ainsi la définition même des corpus d'ustensiles culinaires sera discutée durant la rencontre. Ces derniers seront également questionnés en tant que marqueurs d'espaces : on pourra alors s'interroger, dans le cadre d'ensembles clos, sur la pertinence des assemblages dans la définition des espaces culinaires domestiques (thème 1). Afin de mieux comprendre et connaître les ustensiles eux-mêmes, des communications proposant des biographies d'objets pourront être présentées (thème 2). Dans ce volet, nous traiterons également des transferts de compétences et de répertoires entre les différents types d'artisanat (forme en métal/forme en céramique, gestes techniques partagés, savoir-faire communs...). Enfin, la dernière session abordera plus spécifiquement la question des préparations culinaires et/ou des ustensiles culinaires, envisagés comme marqueurs de pratiques sociales, ainsi que celle des contacts interculturels perceptibles grâce aux ustensiles (thème 3).

### **Thème 1 : Les objets/ustensiles au sein des espaces domestiques**

Ce premier thème envisage d'aborder les assemblages d'ustensiles et objets qui participent à la définition d'un espace dévolu aux activités culinaires domestiques et comment ces derniers contribuent à en préciser la nature. Les contributions devront prendre en compte l'ensemble des éléments issus des corpus céramiques, instrumentum, etc., qui concourent à une meilleure définition de ces espaces. Les travaux menés notamment à Pompéi sur les lieux de commerces de bouche ont permis de catégoriser les différents types d'espaces dotés de comptoirs, distinguant ceux témoignant uniquement de la conservation et du stockage des denrées de ceux équipés d'assemblages permettant à la fois la cuisson et la transformation des denrées. Dans cette optique, nous tenterons d'interroger les corpus dans leur globalité, sans distinction de matériaux et dans leurs contextes. Cette approche devrait permettre de croiser les structures avec les collections d'instrumentum (bouilloire, réchaud, gril...) et les batteries de cuisine en céramique.

Les questions qui sous-tendent ce thème sont donc diverses. Quels sont les ustensiles qui forment la « batterie de cuisine » et quelles sont les variations selon les époques ? Où trouve-t-on ces objets ? Permettent-ils, dans un espace archéologique donné et en l'absence de structures explicites, de caractériser la nature de l'espace ? Peut-on définir des assemblages d'ustensiles attestant la fabrication de préparations culinaires spécifiques dans des espaces interprétés comme lieux de préparations culinaires (fabrication de bière, de fromages, de charcuterie ou autres en contexte domestique) ? Existe-t-il des variations régionales et quelles sont-elles ?



## Thème 2 : Biographies d'objets/ustensiles et transferts de compétences interartisanales

Ce thème permet de discuter et de questionner la fonction supposée des objets, en croisant les corpus de céramique et d'instrumentum. Si la forme fonctionnelle des récipients en céramique est un sujet déjà largement discuté, souvent à l'aune des sources littéraires, ce thème propose d'envisager les ustensiles sous un angle différent : ergonomie, tracéologie et analyses de contenus constituent des approches qui offrent un éclairage nouveau sur leur usage. En outre, l'approche transversale, conjuguée à l'approche diachronique, pour les deux types de corpus et d'artisanat permettra d'enrichir notre réflexion.

La question des transferts de compétences entre les deux artisanats découle aussi de cette approche : les gestes et techniques propres à chacun imposent des choix formels. Nous chercherons à préciser les éléments qui permettent d'appréhender les phénomènes de copie ou d'imitation d'une forme fonctionnelle. À ce titre, l'exemple de la vaisselle dorée au mica du territoire éduen est éloquent : il s'agit d'une copie en argile des formes attestées en bronze. Elles impliquent pour le potier des contraintes technologiques fortes et une connaissance approfondie des modèles métalliques. Comment la juxtaposition de ces deux artisanats du feu constitue-t-elle un terreau favorable à ces échanges de compétences ? Comment éclaire-t-elle le processus de fabrication voire l'utilisation de l'objet ?



## Thème 3 : Préparations culinaires et pratiques sociales/contacts interculturels

Ce thème, envisagé à travers un prisme plus sociologique et pouvant intégrer des approches ethnographiques, notamment pour les périodes les plus récentes, permettra d'élargir notre questionnement. Par exemple, on peut s'interroger sur la consommation de certains aliments comme le poisson : comment les reconnaître ; quels ustensiles en sont les marqueurs, etc. ? En changeant de focale, on peut se demander si les ustensiles culinaires sont le reflet de pratiques sociales et de contacts culturels. Les objets sont-ils intrinsèquement des marqueurs sociaux ? Sont-ils le reflet de préparations culinaires qui, elles, s'inscrivent dans des pratiques sociales ? Peut-on distinguer, sur la base des corpus d'objets, des cuisines publiques (auberges, relais routiers voire hôpitaux...) des cuisines privées ? Les assemblages culinaires sont-ils les mêmes en contexte rural et en contexte urbain ? Sont-ils similaires dans les camps militaires et dans les sites civils ? Sont-ils comparables dans les espaces religieux, qui sont aussi des lieux de vie, et dans les espaces séculiers ? Le domaine funéraire ne sera volontairement pas abordé dans le colloque car l'accent sera mis sur les aménagements fonctionnels liés à la cuisine.



## Organisation de la rencontre

En plus des communications, les participants pourront présenter des posters en lien avec les thématiques du colloque. La session d'actualité de la recherche prendra quant à elle la forme d'une série de posters. Ceux-ci permettront de présenter des travaux de recherche récents sur l'instrumentum, qu'il s'agisse de découvertes remarquables, de travaux universitaires et d'approches méthodologiques.

Ce colloque international est programmé sur trois jours avec une après-midi d'excursion à Mâlain (21) intégrant la visite du site romain et du château suivie d'une soirée conviviale. L'assemblée générale de l'association Corpus, réservée à ses membres, se déroulera à l'issue des communications du premier jour de la rencontre.

Les communications et posters seront présentés de préférence en français et en anglais et seront publiés dans la série Corpus dans la collection Monographies Instrumentum.

Les **propositions de communications et de posters** doivent être adressées au comité scientifique avant le **31 mai 2023** à l'adresse suivante : [colloquecorpus2024@gmail.com](mailto:colloquecorpus2024@gmail.com).

Elles devront être accompagnées du nom et des coordonnées des auteurs, du titre et d'un résumé de 2 500 à 3 000 signes pour les communications et 1 500 signes pour les posters, intégrant la bibliographie, une éventuelle image et un résumé de quelques lignes en anglais.



