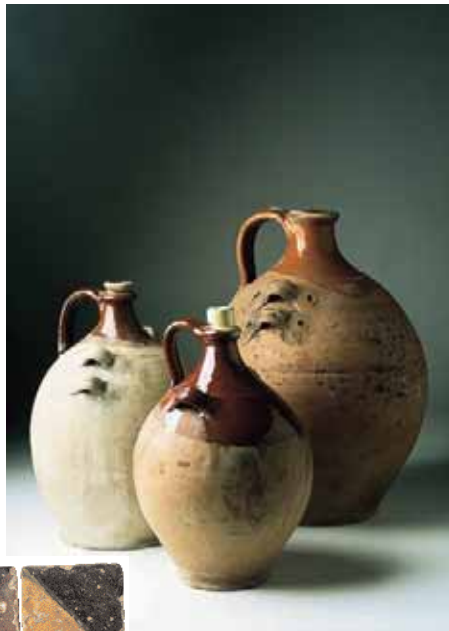


Céramique varoise



Var, pays de
la terre cuite

SOMMAIRE

Introduction	p 3
L'homme et la terre	p 4
L'utilitaire et le raffinement	p 8
Techniques du savoir-faire	p 12
Pays d'argile : fiefs des "Olliers" et des "Escudelliers"	P 13
Poteries vernissées et assiettes estampées	p 15
Salernes : les carreaux de la renommée	p 16
Varages : la tradition des faïences	p 17
L'exposition : "Terraille"	p 19
L'architecture	p 19
Transport et conservation des liquides :	
- L'eau	P 20
- Le vin	P 22
- L'huile	P 22
- Le lait	P 23
Les poteries :	
- Les poteries de conserves	P 23
- Les poteries de cuisson	P 24
La consommation des aliments :	
- La vaisselle de table	P 26
- L'hygiène	P 26
Les métiers et l'artisanat	p 27
Tarraiettes	p 31
Où voir des poteries dans les musées du Var ?	p 32

Le Musée ATP de Draguignan a réalisé une exposition sur le thème de la "Céramique varoise". Cette exposition est mise à disposition des lieux culturels varois. Les écoles (CM2) et les collèges (6^e) peuvent en plus, sur réservation, bénéficier d'une mallette pédagogique sur ce sujet.
Contact : **04 94 50 76 21**



Introduction

Ce carnet du patrimoine consacré à la céramique varoise nous fait découvrir un savoir-faire aussi ancien que les premiers habitants de notre terroir et toujours en pratique de nos jours.

Ce travail de l'argile a été, à l'origine, tout simplement nécessaire à la survie de l'homme, à ses nouveaux modes de vie de sédentarisation (fabrication d'ustensiles pour collecter dans la nature des aliments, les protéger, les stocker, les cuire...confection de briques pour se protéger à l'abri de constructions) ainsi qu'à ses rites spirituels (urnes funéraires)...La poterie va connaître des améliorations matérielles et esthétiques au cours des âges.

Au fur et à mesure que toutes les nécessités vitales humaines ont été satisfaites par des créations d'argile aussi astucieuses les unes que les autres, l'argile a rempli une autre aspiration de l'homme que certains disent accessoire, celle de l'art.

Notre département offre, au gré de nos promenades, de nombreux témoignages de ce savoir-faire potier et si les céramistes varois sont capables de reproduire, à l'identique, les formes provençales anciennes beaucoup innove dans des créations de talent.

2

3

L'homme et la terre

L'histoire de la poterie se confond avec celle des hommes. Elle marque toutes les grandes civilisations. La céramique constitue souvent l'essentiel des vestiges mis au jour par les archéologues. Il nous est ainsi possible grâce à des tessons de terre cuite, même mal conservés, de remonter le temps sur les traces de nos ancêtres et de jalonner tous les grands moments de leur évolution.

Parce que la céramique est née de la main de l'homme pour répondre à des besoins essentiels, parce qu'elle est l'union de la terre, de l'eau et du feu en vue d'une certaine métamorphose, elle semble proche de l'alchimie.



Vase de Domenico Zumbo qui avait déposé à la Préfecture du Var un brevet exclusif d'invention pour l'application et la fixation de dessins à reflets métalliques sur les poteries artistiques (fin XIX^e).

L'art céramique est riche d'innombrables techniques et de savoir-faire parfois millénaires. La terre cuite est connue de l'homme sur toute la planète mais ses sensations peuvent varier d'un village comme d'un continent à l'autre.



Marque sous le vase "Zumbo Arènes de Fréjus" (fin XIX^e).

Dans le Var, comme ailleurs, le potier a spécialisé sa production selon les qualités et les propriétés de l'argile de son terroir. Brue (aujourd'hui Brue-Auriac), Draguignan, Fréjus, Ollières, Salernes, Saint-Zacharie, Varages, Villecroze et tant d'autres villes appartiennent à l'histoire passée ou actuelle de l'art céramique.





Sur l'échelle

Les premières poteries apparaissent en Provence comme dans l'ensemble du bassin méditerranéen il y a 8000 ans, au temps du Néolithique.

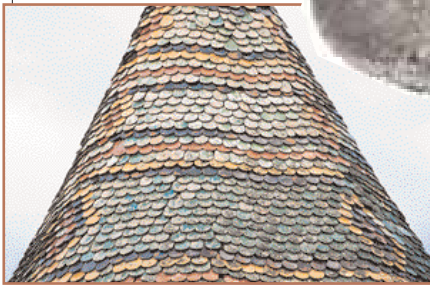
Ces premières poteries qui naissent avec les pratiques agricoles, l'élevage et le tissage, ont une fonction utilitaire mais également rituelle (offrande aux défunts).

Les vases, marmites, jattes, écuelles sont à cette époque, cuits à même le sol ou dans des fosses.



Couvercle préhistorique (Âge de Bronze) qui n'est pas sans rappeler celui actuel de la tagine.

Montmeyan



*Les premiers procédés de cuisson.
Au 1^{er} plan : montage d'une poterie en colombins. Cuisson à même le sol dite cuisson en meule.*

PETITE HISTOIRE

À l'origine, la plupart des ustensiles ont un fond arrondi. Les hommes les font tenir droit en creusant légèrement la terre ou, pour la cuisson, ils les posent au-dessus du feu sur trois pierres formant trépied... Bien lors de l'apparition du métal, les hommes auront la possibilité de tailler des étagères en b pour y déposer une vais alors à fond plat.



Écuelle préhistorique
(Âge de Bronze).

Amphore de Fréjus (Dressel 2/4)
(Fin 1^{er} siècle av. J.C.).

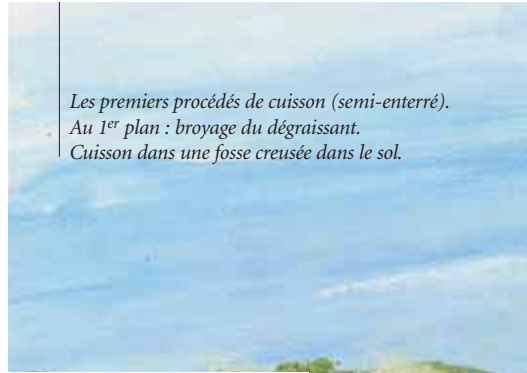


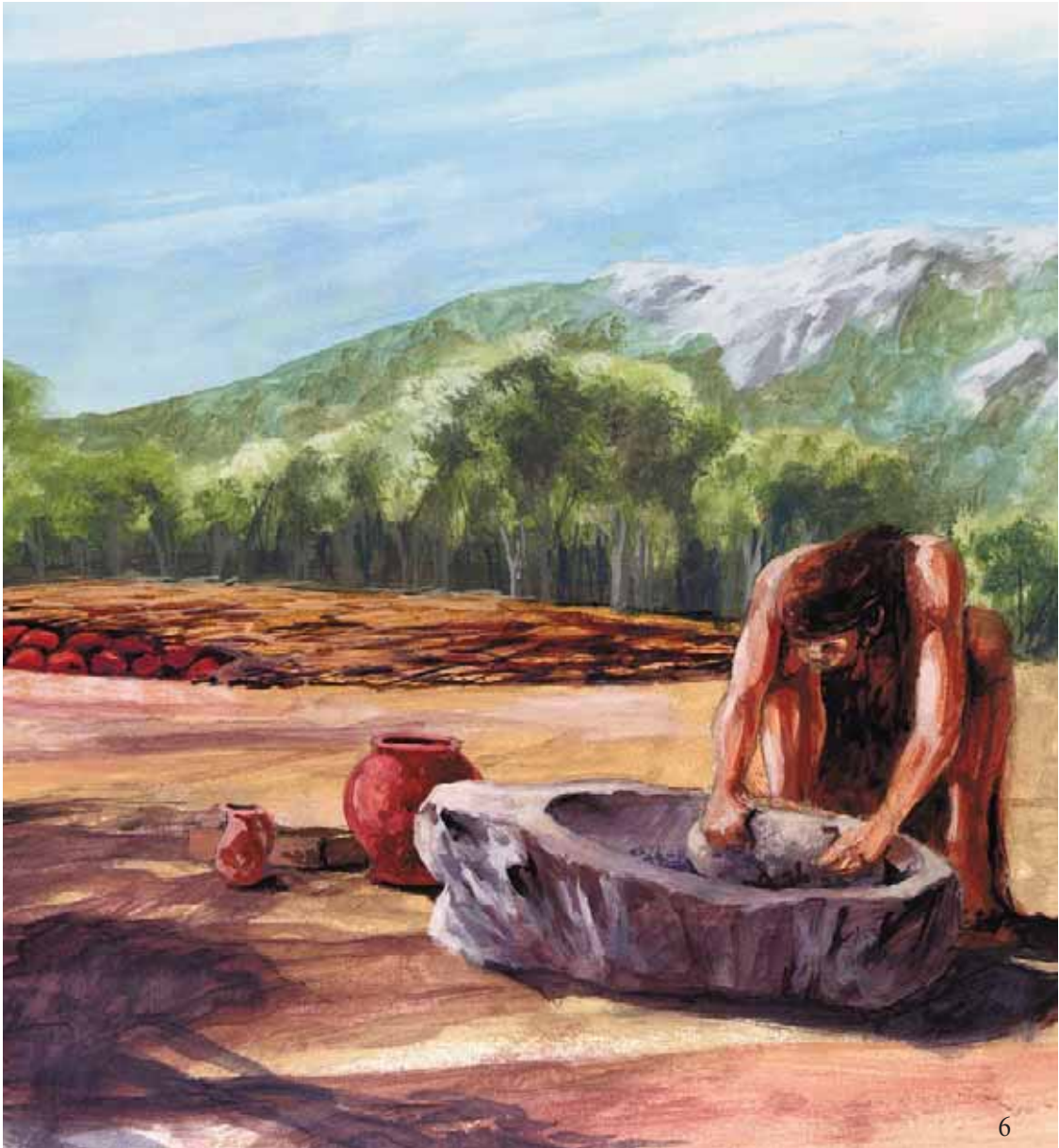
Plusieurs centaines d'années plus tard, à l'époque de l'Antiquité gréco-romaine, des amphores tournées seront fabriquées dans les nombreuses officines de potiers à Fréjus mais également dans la vallée de la Ribeirotte.

PETITE HISTOIRE

Les amphores sont en somme, d'anciens emballages transportés à fond de cale par les nombreuses embarcations sillonnant la Méditerranée ou par voies terrestres. Elles font déjà la réputation des produits locaux : vin, huile, conserves de poisson et "garum" (la fameuse sauce de poissons)...

Les premiers procédés de cuisson (semi-enterré).
Au 1^{er} plan : broyage du dégraissant.
Cuisson dans une fosse creusée dans le sol.





6

7

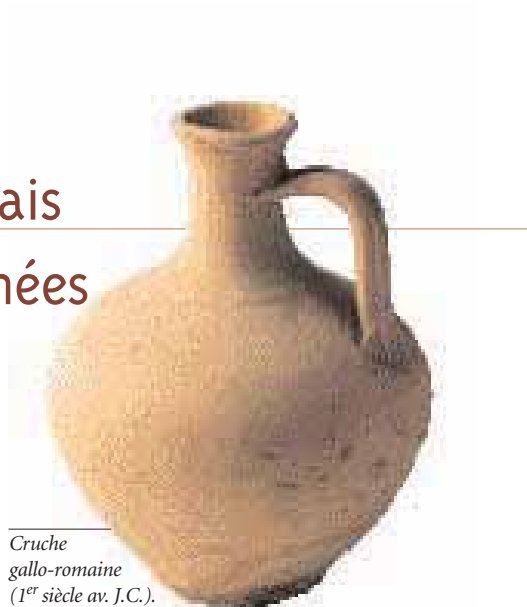
Une histoire qui devient malhonnête

Les pots à fraises poreux (spécialité du Val au XIX^e siècle), permettent de bien conserver les petites fraises cultivées dans la région d'Hyères. Trouvés en nombre dans la mer suite à des naufrages (ils étaient emportés sur les navires afin d'apporter des vitamines aux marins), certains "découvreurs" les ont pris et vendus en tant que mini amphores.

Pot à fraises du Val (XIX^e siècle).

D'abord utilitaires mais de plus en plus raffinées

De nombreux vestiges de l'époque gallo-romaine, vaisselle (cruche découverte dans les tombes faisant office d'offrande) ou céramiques architecturales, mis au jour par les archéologues révèlent une grande maîtrise technique et une diversité de production tout à fait exceptionnelles. Nous découvrons aussi une certaine permanence de formes, puisque la jatte gallo-romaine n'est pas sans nous faire penser aux futurs tians du XIX^e siècle.

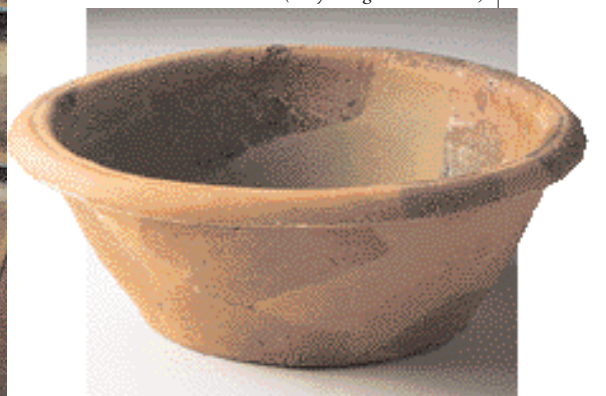


*Cruche
gallo-romaine
(1^{er} siècle av. J.C.).*



Jatte gallo-romaine (1^{er} siècle av. J.C.).

*Jatte à rebord large de Rougiers
(Moyen-âge -XIV^e siècle).*



*Ensemble de tians, réserve du musée A.T.P.
XIX^e siècle.*

Le couvre-feu permet de conserver les braises du soir au lendemain matin.

Bien plus tard, le village de Rougiers livrera entre autres découvrir un superbe ensemble de poteries à piou ou rouge du Moyen-âge (XII^e au XVIII^e siècles). On peut être étonné par l'astucieux couvre-feu et par la beauté du galbe d'une cruche.

Cruche découverte à Rougiers (XIV^e siècle).



Couvre-feu de Rougiers (XIV^e siècle).

À partir du milieu du XVII^e siècle, la vallée de l'Huveaune, qui produit une céramique digne de soutenir la comparaison avec les céramiques pisanes. Merveille des marbrures jaunes-marrons et vertes et du décor incisé à l'aide d'une pointe sèche (à sgraffito) rehaussé de taches de couleurs...

Plat à aile large (décor marbré) de Saint-Zacharie (XVII^e siècle).



Un siècle plus tard la poterie "frejoulénque" de couleur jaune ou verte, décorée de quadrillage ou de spirales, ne manque pas d'attrait. Dès le XVII^e siècle, Varages réalise une céramique de couleur, dont certaines imitent les veines du marbre, à l'usage des nobles et des bourgeois. Mais c'est sans conteste Saint-Zacharie, entre autres villes de

Ce ne sera qu'au tout début du XVIII^e siècle, et au milieu du XIX^e siècle à Brue, que les décorateurs de poteries vernissées seront détrônés par les peintres en faïence varageois où la tradition se perpétue encore de nos jours.

Plat à décor incisé rehaussé de touches de couleur (tulipe) de Saint-Zacharie (XVII^e siècle).



Carrelage pour la chapelle du couvent Sainte-Ursule (Ursulines) de Draguignan (XVII^e siècle).



En ce qui concerne le carrelage, de nombreux carreaux, destinés à orner le sol de la chapelle des Ursulines de Draguignan, sont parvenus jusqu'à nous.

C'est un joli travail populaire - d'incisions et d'engobes* posées au barolet** - d'un maître potier du XVII^e siècle.

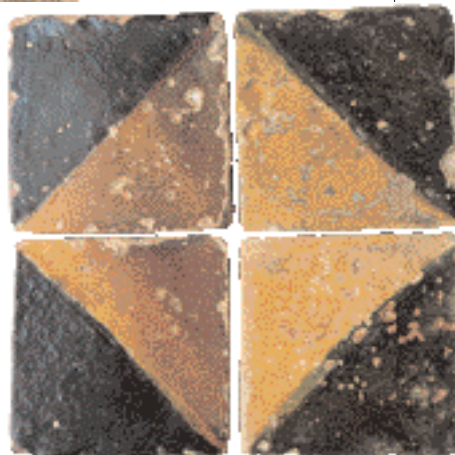
* **engobe** : liquide constitué d'eau, d'argile et d'oxyde métallique appliqué sur une pièce de terre, crue ou biscuitée, afin de cacher la couleur ou (et) de produire des effets décoratifs.

** **barolet** : petite poire contenant de l'engobe, ce qui permet de décorer les objets de terre de motifs ornementaux (avant cuisson).



Ensemble de carreaux de la chapelle Saint-Donat à Callian (XVII^e siècle).

Carreaux vernissés bi-couleurs Saint-Maximin (XVII^e siècle).



Bien sûr depuis le XVIII^e siècle la tomette existe, fabriquée un peu partout dans le Var, et particulièrement à Salernes qui reste encore de nos jours la cité incontestée du "malon".

PETITE HISTOIRE

Le carrelage vernissé au plomb a été utilisé comme décor mais aussi comme protection pratique (ainsi les rats ne pouvaient pas grimper dans les pigeonniers, les magnaneries – vers à soie – et les greniers. Le principe protecteur était le même pour les jarres).

Pigeonnier à Draguignan (XIX^e siècle).



C'était également un carrelage de propreté rencontré sur l'étal du boucher, dans les cuisines autour du potager...
 Nocif, le plomb qui donnait une belle teinte vernie rouge, a été interdit ces dernières décennies.



Étal de boucher à Mons
 (XIX^e siècle).



Coin du potager
 Musée A.T.P. Draguignan
 (XIX^e siècle).



Grenier
 (XIX^e siècle).

Ensemble de jarres
 (Jarrerrie)
 (XVIII^e et XIX^e siècle).



10
 11

Techniques du savoir-faire

Depuis plusieurs siècles (8000 ans aujourd'hui), les poteries varoises attestent de techniques parfaitement maîtrisées, aussi bien dans la préparation de l'argile que dans celle du montage des vases, la pose des vernis, les réalisations de décors et la cuisson.

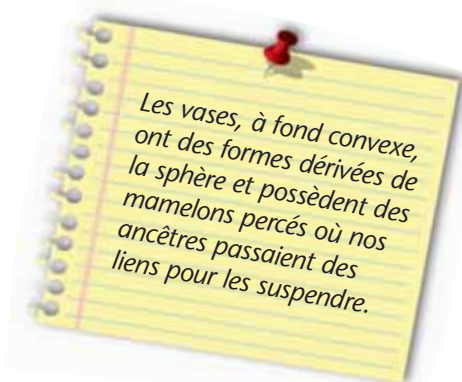
Silo
(Âge de Bronze).

Il est vraisemblable que l'art de la céramique ait été introduit en même temps que l'agriculture et l'élevage des peuplades venues de l'est de la Méditerranée et surtout du sud de l'Italie.

Les tout premiers vases sont montés au colombin (boudin d'argile). L'argile, matière première, était facilement disponible dans les grottes des terrains calcaires et en bordure de rivières.

PETITE HISTOIRE

Les premières poteries sont décorées au moyen d'un coquillage marin, le cardium, d'où l'expression de poterie cardiale employée par les Préhistoriens. Dans le Var, on a découvert des récipients décorés de motifs en forme de flammes obtenus au moyen d'une coquille de moule marine.



Les potiers primitifs ont compris que pour éviter les risques de casse à la cuisson, il est indispensable de mélanger à l'argile un dégraissant minéral : sable, quartz ou calcite, ce qui donne au vase une consistance lors du montage et évite un retrait trop important.



Lissés à l'os...
polis au galet

Une fois montés au colombin, les vases sont lissés au moyen d'outils en os puis polis avec un galet quand l'argile a séché.

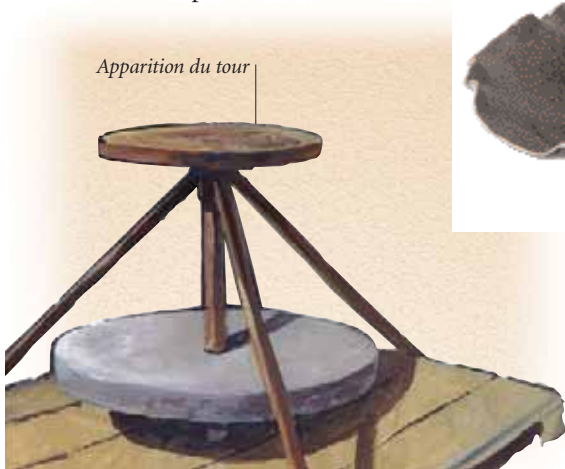
Totalement secs, les vases sont cuits soit à même le sol (cuisson en meule) soit dans une fosse creusée dans le sol.

Four antique gallo-romain

Les potiers obtiennent des poteries de teintes claires ou sombres selon que la cuisson s'effectue à feu vif et aéré ou à l'étouffée sous des branchages et des herbes. Les fours de cuisson n'apparaissent qu'à la fin de l'Âge du Bronze (750 ans avant J-C). Plus tard, avec les colonisations grecques et romaines, les potiers locaux adoptent le tour à pied.

Pays d'argile : fiefs des "Olliers" et des "Escudelliers"

Il est évident que l'histoire de la céramique ne se calque pas sur nos zones géographiques actuelles, nos régions et encore moins nos départements.



Apparition du tour



Plat à melon
La poterie Provençale
(Joseph Élie), Salernes (1950).

12

13

Néanmoins, le long de certaines vallées ou dans certaines bourgades de notre terroir, la céramique a bel et bien engendré des spécificités régionales.

Ainsi, en aval de l'Huveaune, le village de Saint-Zacharie, dont le terroir argileux est habité depuis l'Antiquité, voit son activité céramique démarrer au XVII^e siècle.



Four de campagne "l'incassable" (A. Mailloux) Vallauris (XIX^e siècle).

À l'époque, plusieurs potiers, dont certains originaires de Moustiers-Sainte-Marie, s'installent au sud du village.

On y produit de la poterie commune vernissée et surtout comme on l'a vu, des poteries marbrées ou décorées d'incisions qui rappellent fortement (en meilleur marché) les céramiques importées de la région de Pise en Italie.

Au fil des décennies se développe, à cette extrémité ouest du Var actuel, une industrie florissante de terre cuite architecturale qui atteint son apogée au XIX^e siècle en



Mitre de cheminée en place actuellement sur une maison à Draguignan (XIX^e siècle).



*Façade protégée par des tuiles écailles
Maison à Toulon*

produisant des tuiles, dalles, boisseaux, plinthes ou faitières très prisés par les professionnels de bâtiment. Toujours à l'ouest du département, entre les sources de l'Arc et de l'Argens, la terre cuite fait longtemps partie des traditions locales dans le bassin de Saint-Maximin, Ollières, Pourcieux et Pourrières.

Dès l'Antiquité, ces territoires riches en argiles sableuses, peu souples, se spécialisent dans la fabrication de tuiles et de briques d'où le nom de Tegulata donné à cette région à l'époque romaine.

On trouve trace de potiers et de tuiliers également près de la Ribeirotte entre Bras, Le Val et Brignoles. Près du ruisseau de Débat, déjà les potiers gallo-romains tournent des amphores et des cruchons, modèlent des tuiles plates ou rondes ainsi que des briquettes.

Ollières, doit son nom aux olliers qui signifiait "tourneurs de marmites".

Tuile (gallo-romaine) et tuyaux d'adduction d'eau (XVIII^e siècle et époque gallo-romaine).



Poteries vernissées et assiettes estampées

À la croisée des XV^e et XVI^e siècles, Fréjus devient l'un des centres majeurs de fabrication de céramique et le plus important fournisseur de vaisselle de Marseille.

De nouveaux artisans en provenance de Moustiers, pour certains, s'installent à Varages et à Barjols pour y tourner également pichets, jattes, conques, tians et... pots de chambre.

Ils vont poursuivre jusqu'à l'aube du XX^e siècle leur fabrication de poteries vernissées, surtout des assiettes tournées et estampées, qui vont faire le renom de Varages alors que Barjols va "bifurquer" vers le cuir et les tanneries.

PETITE HISTOIRE

De nouveaux artisans s'installent dans le haut Var. Ils sont "potiers de terre" (par opposition aux "potiers d'étain") et escudelliers lorsqu'ils sont spécialisés dans la fabrication de vaisselle (écuelle).



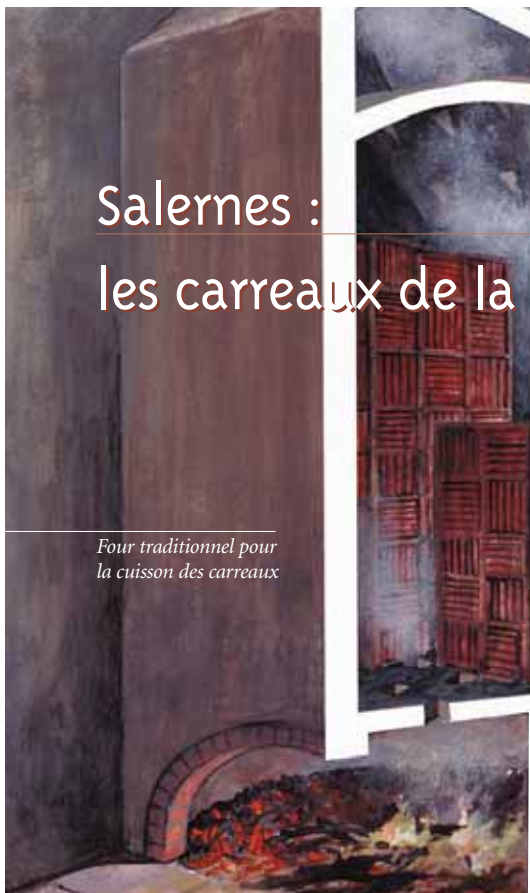
PETITE HISTOIRE

À Draguignan, Salernes, Villecroze et dans de nombreux villages varois, les artisans vont dynamiser l'activité économique grâce notamment à la réputation d'une petite dalle rouge dont on ignore encore aujourd'hui exactement d'où provient sa forme hexagonale : la tomette.

Le cadre : machine en bois avec cadre mobile aux fils d'acier pour ébaucher les tomettes (XIX^e siècle).



Salernes : les carreaux de la renommée



Four traditionnel pour la cuisson des carreaux



Malheureusement, au lendemain de la deuxième Guerre Mondiale, le petit hexagone se met à "décliner", disparaissant peu à peu du marché du carrelage.

Ce carrelage typique, "tenant la fraîcheur", a fait connaître Salernes jusqu'en Italie, en Afrique du Nord et même en Amérique du Sud.

Même si la production des tomates a concerné l'ensemble du Var, il est indéniable que c'est à Salernes que le succès du petit carreau "rouge hexagonal" s'est affirmé. La tomate a bel et bien fait la réputation de ce village du haut Var devenu une "cité céramique" à l'essor économique constant.



Les différentes étapes de la préparation de la terre avant son stockage en cave (puis son modelage et sa cuisson).

Les céramistes salernois trouvent alors dans l'union et l'imagination, la force de "rebondir".

De nouveaux produits naissent de l'évolution de leur technique de fabrication, comme le carrelage "bordé" aux formes curvilignes (mauresques, fleurs de lis), ou le carrelage émaillé. Les ateliers et les fabriques actuelles, toujours à taille humaine, proposent des productions variées et personnalisées.

La vingtaine de potiers perpétue encore de nos jours la tradition familiale et emploie plus de 200 salariés. Le programme *Terra Rossa* consiste à reconstituer, dans une ancienne fabrique du XIX^e siècle, une chaîne de fabrication de carrelage, à créer un espace d'exposition de céramiques



Usine de Salernes qui deviendra la Maison de la céramique

françaises et étrangères et à ouvrir un centre de ressources avec l'appui du Département du Var pour promouvoir à travers la céramique les atouts économiques du haut Var.

Le projet Terra Rossa prévoit aussi la création d'un centre de documentation et l'installation d'ateliers pédagogiques où seront accueillis des scolaires et des jeunes en cours de formation aux métiers du carrelage ou de l'émaillage.

Des tomettes rouges à point

Salernes fabrique à l'origine des briques, des tuyaux, des malons et des poteries utilitaires. Depuis la fin du XVIII^e siècle la localité est réputée pour la qualité exceptionnelle de ses gisements d'argile rouge ferrugineuse.

Cruche, la poterie provençale Joseph Élie, Salernes (1945-1950).



Les gisements d'argile rouge ferrugineuse de Salernes poussèrent les fabricants à se spécialiser finalement dans le malon rouge appelé tomette.

Kanti, la poterie provençale Joseph Élie, Salernes (vers 1950).

Varages : la tradition des faïences

Varages était autrefois un pays de potiers grâce à l'argile extraite sur place, à l'eau abondante et au bois.

En 1695, Etienne Armand crée la première fabrique de faïence. Depuis cette époque, la faïence a toujours permis à Varages de vivre pleinement sa terre. Les faïenciers, qui se sont succédés, ont fait preuve



Ensemble de faïences du XVIII^e siècle : plat décor fer forgé bleu avec bouquet central, émail stannifère, Assiette, Rose de Grodidier, Petit Feu. Tasses et sous-tasses jaunes.*

d'imagination, de savoir-faire et de faculté d'adaptation aux changements de techniques, aux modes, aux événements politiques et économiques.

* stannifère : se dit d'une substance qui contient de l'oxyde d'étain



Four à reverbère pour la cuisson des motifs polychromes



La vaisselle varageoise du XVIII^e siècle, aux formes délicates, aux décors précieux faisait, comme celle de Moustiers et de Marseille, le bonheur des rois et familles aisées.



Fleurier à tuyaux XIX^e siècle, "petit feu"



Aujourd'hui, les maîtres faïenciers ont évolué vers une production intense de renom international. La manufacture des Lauriers, née de la fusion des deux dernières fabriques existant au milieu du XX^e siècle, produit quotidiennement dix mille articles, et propose une gamme de trois mille objets référencés. Elle fournit les géants mondiaux des arts de la table.

L'École de décoration de céramique, créée par la commune en 1998 avec l'aide du Conseil général du Var, concourt à pérenniser le savoir-faire faïencier local en formant des décorateurs professionnels.

Au cœur du village, des faïenciers d'art ont relancé la production décorée à la main dans la lignée des maîtres faïenciers d'antan.



Plat de chasse (décor en relief) 2^e moitié du XIX^e siècle.
Assiette de Tholosan (1870) faïence fine.
Assiette 1900 (centre décor pinceau et marli rose).

Plat jaune 1927 (décor au tampon), assiette réclame 1928 (tampon) et assiette 1930-1940 et son pochoir utilisé avec un vaporisateur, Tampon caoutchouc.



Musée des faïences à Varages.



L'exposition "Terraille"

Une collection de 1 200 poteries a été achetée par le musée des Arts et traditions populaires de Draguignan grâce à l'aide de la Direction des affaires culturelles du Conseil général du Var et du Fonds régional d'acquisitions musées. Le visiteur peut ainsi partir à la découverte quasi exhaustive de la production locale d'objets en céramique.

Cette collection vient compléter heureusement celle antérieure, et fait de ce musée une référence notable pour l'étude de la poterie utilitaire du grand sud de la France. Elle confirme l'usage de la poterie dans tous les domaines du quotidien du XIX^e siècle : vie domestique, métiers, loisirs, architecture...

L'architecture

On y découvre des éléments de couverture : faîtière d'Ollières, tuile ronde marquée dans l'argile fraîche d'un compte ou encore d'un jeu de méréelle (damier)...

Différentes pièces d'architecture en poterie sont disposées sur des étagères comme dans un magasin de matériaux de construction.

On raconte qu'autrefois, est-ce une galéjade, que les tuiles rondes étaient moulées sur les cuisses des femmes ! Bigre, c'était du costaud !



18

19

Les tuiles rondes avec aérateur, les tuiles creuses avec manchon de raccord à un tuyau sont des tuiles de terre brute. S'y ajoutent les vernissées en vert de l'Huveaune ou en manganèse de la vallée de l'Arc, les tuiles écailles des décors de toiture ou encore une faîtière verte travaillée du Lauraguais.

Pour couronner le toit, le choix se porte sur divers et élégants épis de faitage du Val, boules, flèches et même pigeons stylisés, sans oublier dépassant de la toiture, les mitres et les lanternes de cheminée produites dans le centre Var. À Draguignan notamment, le promeneur peut encore en découvrir au gré de ses promenades.

Une série de briques moulées pour élever des murs, et d'autres moulurées destinées aux corniches poursuivent le descriptif du bâti.

Des carreaux vernissés, décorés couvrent les murs intérieurs et certaines parties de façades pour la protection, la propreté et l'esthétique. Les sols sont recouverts de tomettes.



Forme à tuile ronde, bois
(Palais Lascaris, Nice), tuile ronde avec inscription
et dessin (hauteur 60 cm), XIX^e siècle. Centre Var.

Les gouttières de terre brute ou vernissée de l'Hérault, complètent le panorama.

À ajouter pour témoigner de la place importante faite à la construction des fontaines dans le Midi, quantité de *borneaux* (tuyaux) de différents diamètres, des crépines (filtres placés à l'extrémité des tuyaux), des coudes, des culottes (tuyaux en forme de culotte longue), des tés, des bassins de décantation, un mufler de fontaine... (spécialités de la vallée de l'Huveaune, du Val et de Villecroze).

Transport et conservation

des liquides : L'eau

PETITE HISTOIRE

L'eau prise à la fontaine, au puits ou à la source, est transportée dans divers récipients, quelquefois – comme le montrent certaines illustrations – portés sur la tête, calés sur un bourrelet de tissu. La Provence est personnifiée par des cruches, dites selon le dictionnaire provençal *dourgo* ou *dourgeto* (selon la taille). Cette appellation aurait disparu du centre Var, peut-être à cause de la rareté des *dourgo* par rapport aux *pichets* (*pechié*) plus communs.

Les cruches sont à anse de panier. Les *cantirs* qui permettent de boire à la régالade sont typiques de la Catalogne. Cependant, ils ont également été fabriqués avec des différences à Aubagne, Saint-Zacharie et à Vallauris au début du XX^e siècle (nommés dans le Var *la gargouleta*).

Issues des mêmes ateliers, des bouteilles en terre brute avec ou non un petit bec, couvertes à l'origine d'un petit couvercle, servent de rafraichissoirs et sont appelées de façon générique *alcarazas*.

Très belle cruche de mariage, à anse de panier, décor floral et géométrique incisé, inscription Marie Peironcil 1824, (hauteur 24 cm). Vallée de l'Huveaune.



Alcarazas à bec, avec couvercle. Terre brute, décor à la molette sur l'épaule, (hauteur 27 cm). Marque Béranger, début XX^e siècle. Aubagne.

Pichet à lèvre pincée, anses de portage et de soutien sur le devant (hauteur 40 cm). XIX^e siècle. Saint-Zacharie. Le filtre à eau, fabriqué à Aubagne ou à Marseille, trône en bonne place dans la cuisine à proximité de la jarre à réserve d'eau et du tian à laver.



Les grands pichets à bec verseur formés d'un pincement de la lèvre, à demi vernissés de brun, se trouvent présents dans la basse vallée du Rhône et en Provence. Les cartes postales anciennes les montrent souvent posés sur la margelle des fontaines.

La partie avant du fond est souvent usée en biseau rappelant le geste pour le remplir. Le modèle plus petit, posé sur la table peut également contenir du vin.



Filtre à eau, marque Philomène Ravel, (hauteur avec armature de fer forgé 82 cm). 1920-1935. Aubagne.

Le vin

On peut trouver également quelques pichets décoratifs ou à maxime, souvenirs d'une virée en famille dans quelques villes à la fois vigneronnes et potières.



La bonbonne à embouchure large, à cinq anses est un pot à trempe (piquette) (hauteur 52 cm), XIX^e siècle. Centre Var-Verdon. Celle de droite, percée d'un trou au bas de la panse sert de vinaigrier (la bourracho doù vinaigre, hauteur 28 cm). Provence. La troisième est un petit pichet à servir le vin (hauteur 23 cm). Centre Var.

L'huile

Chaque région présente des récipients propres à l'huile, d'olive ou de noix. Ce sont des cruches à bec, munies généralement de trois anses (*lou jarroun*).



Jarroun à huile, trois anses nervurées, un bec, (hauteur 39 cm). Provence.

PETITE HISTOIRE

Les bourracho provençales ont des passants, des anses de portage, et quelquefois des poignées en demi-coquille, elles servent au transport de l'huile du moulin à la jarre de conservation.

Un moment, on les a surnommées "conscience" en référence à la part que chacun pouvait donner aux pauvres selon sa conscience !

Ces récipients peuvent être utilisés pour transporter tout autre liquide comme le vin de son lieu même de fabrication à la maison.

Les flacons huiliers en terre (*la jarreto*) permettent d'avoir à disposition l'huile sur la table. Le mortier provençal, à quatre protubérances afin d'être bien pris en main, fait référence au célèbre *aioli* mangé en famille.

Le lait

Les nombreux *toupins* plus ou moins grands, plus ou moins ronds (*lou toupinet*, *lou toupin*) permettent de chauffer le lait à proximité du feu de la cheminée, alors que les verseuses évoquent le service à table.



Faisselle posée sur le porte-faisselle, XIX^e siècle, (hauteur totale 13 cm). Vallée de l'Huveaune.



Veille-lait ou bout-lait, casserole avec couvercle à trous évitant le débordement du lait, XIX^e siècle (hauteur 20 cm). Vallauris.

Des beurriers à double parois ou à couvercle conique permettent la conservation de cet aliment avant l'usage de la glacière ! La fabrication du fromage est matérialisée par un nombre important de faisselles (la feissello) et de porte-faisselles (*lou feisselié*).

Les poteries de conserves

Outre les jarres (*la jarro*) où se conservent l'huile, les olives et l'eau, de très nombreux jarrons à la panse arrondie de la vallée de l'Huveaune, du centre Var, du Gard, de l'Hérault, ainsi que de nombreux pots droits où l'on range sel, farine, sucre et café, voisinent à côté des pots de Fréjus ou de Cassis conservant les anchois dans du sel et des herbes aromatiques.

Quelques petits pots d'un beau galbe sont utilisés pour le miel et la confiture, des pots allongés servent à la vente et à la conservation des fraises cultivées dans la région d'Hyères. Ces poteries peuvent être d'aspect rustique ou au contraire déployer une palette de jolies couleurs ou de marbrures fascinantes...



Reconstitution du coin de la cheminée avec ses toupins, ses pots droits, ses jarrons et jarres de conserve, sa poterie réfractaire.

22

23

Les poteries de cuisson



Marmite avec son couvercle,
poterie modelée, (hauteur 13 cm),
XIX^e siècle. Corse.

De grands centres méridionaux de production de poteries réfractaires sont représentés : la Provence orientale (à laquelle s'ajoutent ceux du Centre Var et de l'Huveaune) et la vallée du Rhône.

La cuisson s'opère selon différentes techniques : la cuisson à flamme directe et à flamme indirecte, la cuisson par immersion, la cuisson à l'étouffée... Autant de techniques qui feront naître des récipients adaptés de toutes tailles.



Ensemble de poteries en terre réfractaire (pouvant aller au feu).

Daubière à queue et à anses entièrement vernissée, début XX^e siècle. (L'Incomparable, Saltalamacchia, Vallauris). Marmite arabe avec sa passoire à couscous, début XX^e siècle. Vallauris. Marmite à fond arrondi, XVIII^e siècle. Varages. (Hauteur des pièces : environ 20 cm).

La cuisson à flamme directe -qui est certainement le plus ancien mode de cuisson- est figurée par un lèche-frite, plat qui récupère le jus d'une viande cuite à la broche ou au grill.

La cuisson à flamme indirecte, qui suppose un récipient entre l'aliment et la flamme, est largement référencée par la production de Vallauris. Elle offre aux consommateurs d'alors tous types de marmites rondes, droites, hautes ou basses, à anses, à queue ou encore à cercle pour être directement encastrées dans l'ouverture ronde de la cuisinière.



De très nombreux poêlons (lou poualoun) courants

ou de forme Bourg, Parisienne, Suisse ou Toulouse (références de catalogue propres peut-être à quelques recettes régionales ?) XIX^e siècle, (hauteur 12 cm). Vallauris. D'autres simplement à fond percé sont utilisés pour griller les châtaignes.

PETITE HISTOIRE

Pour aller au four (souvent du boulanger), il existe de nombreux plats à gratin ronds (nommés dans le Var (la) jatte).

Il semble que ce plat à gratin se soit appelé (lou) tian dans la région de Nice, alors que l'on parle de (la) conco à l'ouest du Var. Le tian du Var est plutôt une bassine de terre où l'on lave les légumes, la vaisselle ou bien utilisée pour faire une brève toilette ou une sommaire bugade...(petite lessive).

Il ne faut donc pas le confondre avec le plat qui a donné son nom au gratin de légumes dont on parle dans d'autres lieux et trop communément utilisé dans les recettes d'aujourd'hui... à moins de faire une drôle de cuisine !

La cuisson par immersion recourt aux nombreuses marmites (l'ouro ou l'oulo) notamment pour la soupe quotidienne, les bouillons de viande et de légumes.

La cuisson à l'étouffée est représentée par des daubières de Vallauris ou de Villecroze, la forme creuse du couvercle permet d'y verser du vin qui provoque une condensation à l'intérieur de la casserole pour éviter tout dessèchement de la viande.

Les provençaux cuisent l'omelette bien plate comme une crêpe qu'ils retournent à l'aide du vire-omelette tenu par la protubérance extérieure. De mauvaises langues racontent qu'une omelette plissée aurait pu loger le démon !

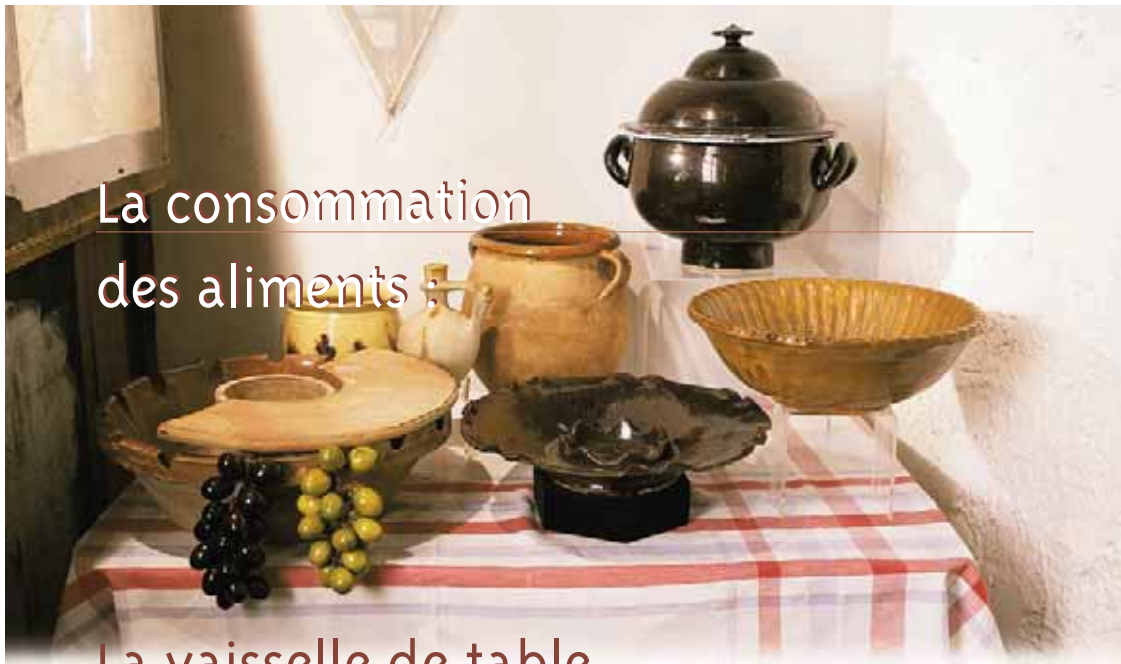
À proximité du feu ou sur le fourneau, les différents toupins fabriqués à Vallauris et dans la vallée du Rhône, de formes et de couleurs variées sont réservés à des usages bien déterminés, allant de l'eau pour la tisane à la soupe de vermicelles...



Tourne-omelette, décor de spirale à l'engobe sur l'aile, XIX^e siècle, (hauteur environ 7 cm). Verdon/ Haut Var.

Les imposant fours de campagne produits à Vallauris offrent une astucieuse façon de cuire sans surveillance en toute sécurité.

Des accessoires complètent la panoplie des objets nécessaires à la préparation des aliments : de nombreux couvercles vendus en même temps que les casseroles, des passoires, des tourne-omelettes ou plus exactement tourne-fritures décorés (lou viro-peis).



La consommation des aliments :

La vaisselle de table

Les bonbonnes, pichets, toupins, casseroles et poêlons, la soupière, les plats d'équipage de la vallée de l'Huveaune, le légumier d'Aubagne, le plat à melon de Villecroze, le saladier de Vallauris, les assiettes de Varages, le plat à conserver les raisins de Noël, les écuelles et les bols, accompagnés de verseuses ou de cafetières donnent une idée de la vaisselle populaire courante.

PETITE HISTOIRE

Acquise dans les foires, les marchés à la terraille ou commandée sur catalogue chez l'épicier du coin, la vaisselle de terre pouvait provenir de différentes régions productrices.

L'hygiène

On a à disposition pour les soins du corps le fameux tian, mais aussi un bain de pied (haut ou bas !) de la vallée de l'Huveaune, ou encore un bain de siège. Un bassin à barbe, de nombreux pots de chambre (lou pissadou) de formes, de couleurs et de tailles diverses sont complétés par des bassins et pistolets de malades de Saint-Zacharie. Une cuve conique (lou bugadié) de Villecroze évoque la corvée de lessive. Une brique chauffe-lit et une chaufferette donnent une image du confort domestique.

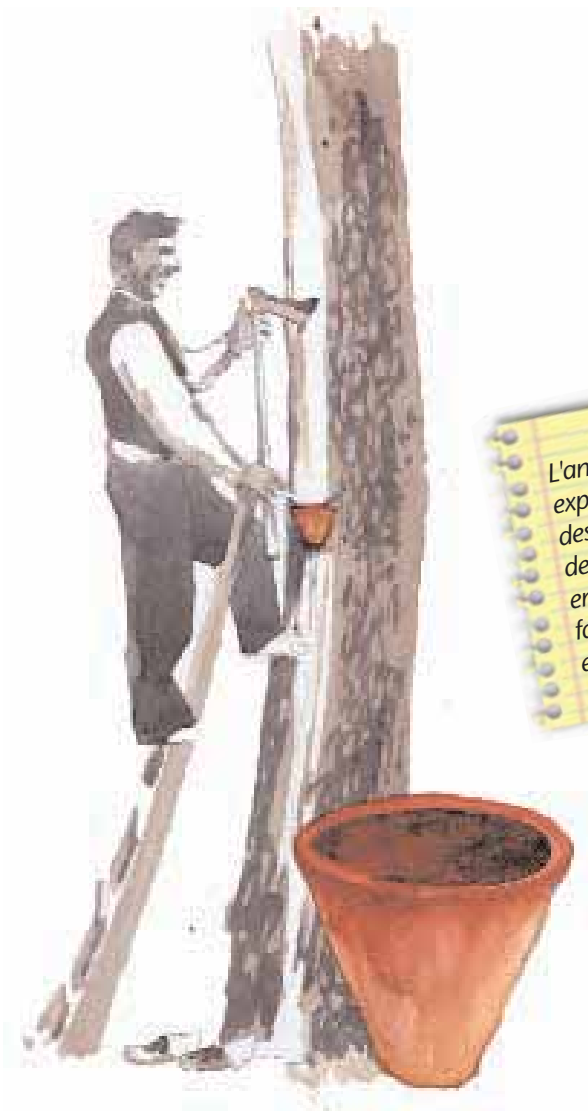


Les métiers et l'artisanat

Quelques poteries propres à certains métiers illustrent les occupations d'antan. Ainsi de grandes conques rappellent le travail des confiseurs qui y roulent des fruits gorgés de soleil dans du sucre, en égouttent l'excédent sur de grands disques vernissés percés de trous et utilisent de grands pots pour les confitures de marrons...



Autrefois et encore quelquefois aujourd'hui, confitures et fruits confits rythmaient les fêtes : confitures de fruits et pâte de coing aux desserts de Noël, morceaux de fruits confits sur la couronne briochée des Rois, fruits confits précieusement enveloppés et se balançant joyeusement sur les rameaux des enfants. La châtaigne du massif des Maures, naguère nourriture de Toussaint, devient, somptueusement glacée, confiserie des fêtes de fin d'année!



Les gemmeurs des Landes mais également du Var recueillent dans des pots spéciaux la sève des pins avec laquelle on fabrique la poix.

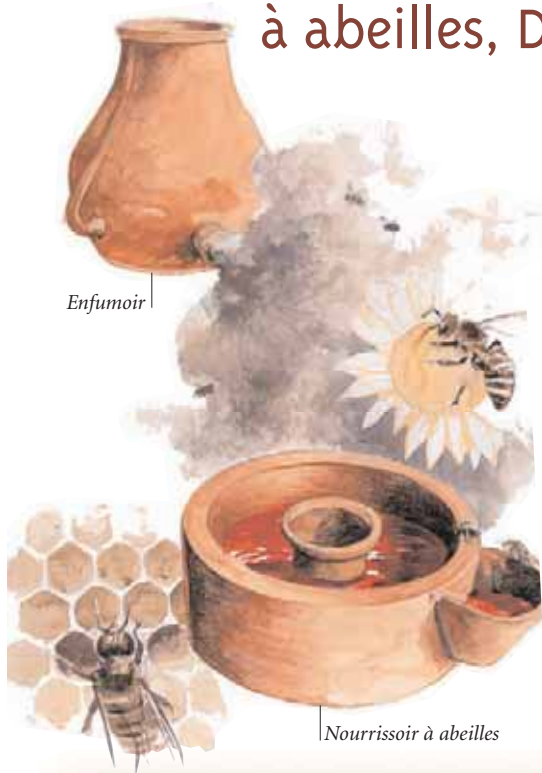
L'ancienne industrie exploitait la résine extraite des conifères du Midi dans de très nombreux domaines :
encollage des papiers,
fabrication des vernis, cires
etc...

*Piège David, XX^e siècle,
(hauteur 10 cm). Languedoc.*

Les viticulteurs du Languedoc ont recours aux pièges David remplis de quelque substance pour savoir – au nombre de papillons qui y tombent – s'il est temps de traiter la vigne pour la protéger des pontes d'insectes dévastateurs.



Enfumeur et nourrissoir à abeilles, Drôme



Enfumeur

Nourrissoir à abeilles

PETITE HISTOIRE

Le nourrissage est l'action de donner aux abeilles une nourriture artificielle dans des nourrissoirs placés sur les cadres de la ruche sous la toiture. En général, il s'agit d'un sirop d'eau et de sucre qui complète les provisions d'hiver des "ruches nécessiteuses". Les abeilles venaient y boire à travers de petites ouvertures ménagées dans le bec du récipient. Lorsqu'il n'y avait pas de couvercle sur la coupelle, pour éviter que les abeilles ne se noient dans le sirop, l'apiculteur y mettait de petits branchages.

Pour "dompter" les abeilles d'une colonie lors de la récolte de miel par exemple, l'apiculteur utilise un récipient à faire de la fumée - en y brûlant des brindilles ou du chiffon... Cette façon de faire était déjà connue chez les Grecs et les Romains.

Dans le dernier quart du XIX^e siècle on inventera l'enfumeur à soufflet toujours en usage de nos jours...



Les jardiniers utilisent tout un ensemble de pots ou de terrines à semis, de pots à bulbes ou de jarres. Les maraîchers usent d'un cache spécial pour blanchir les céleris. Dans les vergers on met d'ingénieux pièges à fourmis fabriqués à Vallauris remplis de mélasse.



*Nids, mangeoires et abreuvoirs.
XX^e siècle. Provence.*

L'intérieur des pigeonniers est quelquefois tapissé de nids insérés dans la maçonnerie. Ces nids vernissés en dedans ont un petit rebord qui retient paille, œufs, oisillons et sert d'envol et de perchoir aux oiseaux. À voir, pigeonnier du Château d'Ampus.

Les éleveurs de poules, pigeons, lapins ont à disposition pour mener à bien leur entreprise nombre de nids, mangeoires et abreuvoirs.

Nids à moineaux



Les nids à petits oiseaux accrochés sur les façades des maisons du Sud-Ouest et du Var (Hyères) permettent tout à la fois d'avoir à disposition des mangeurs d'insectes protégeant ainsi les cultures, et un peu de chair fraîche pour améliorer l'ordinaire des repas !



Reconstitution d'un atelier de jarres, Palais Lascaris. Nice.

La reconstitution d'un atelier de fabrication à la corde de jarres de Biot. À cette époque, les jarres de grande dimension sont fabriquées au colombin. Ce travail long nécessite des étapes de séchage intermédiaire et n'autorise pas une fabrication en grand nombre.

Augé Laribé a l'idée à Biot, au début du XX^e siècle, de tourner des jarres à l'aide de gabarits recouverts d'une corde où l'on plaque l'argile, ce qui permet, avant l'utilisation du moule, une réalisation en série plus rapide.

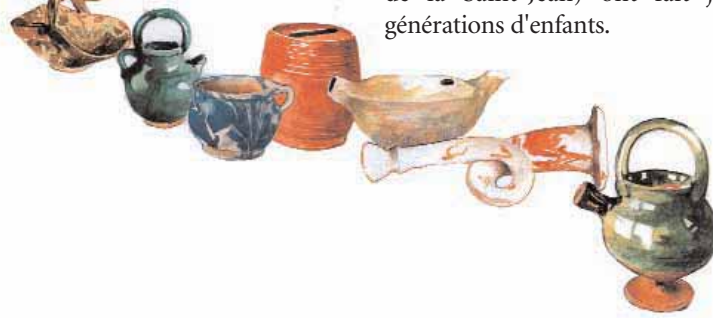


Tarraiettes

Des modèles réduits d'objets domestiques, dinettes, billes, sifflets, trompettes (toutouro, vendues à Aubagne aux foires de la Saint-Jean) ont fait jouer des générations d'enfants.

30

31



Où voir des poteries dans les musées du Var ?

Brignoles : musée du Pays brignolais

Palais des Comtes de Provence
Brignoles - Tél. 04 94 69 45 18

Draguignan : musée des arts et traditions populaires de moyenne Provence

15 rue Roumanille
Draguignan - Tél. 04 94 47 05 72

Fréjus : musée archéologique municipal

Place Calvini - Fréjus - Tél. 04 94 52 15 78

musée d'histoire locale et de traditions

153 rue Jean Jaurès
Fréjus - Tél. 04 94 51 64 01

Rougiers : mairie de Rougiers

Vitrine sur les fouilles de Rougiers
Tél. 04 94 80 40 10

Varages : musée des faïences de Varages

Place de la libération
Varages - Tél. 04 94 77 60 39

Divers :**dépôt de fouilles du Service régional de l'archéologie**

Draguignan, Fréjus, Olbia (Hyères),
Saint-Maximin, Toulon, Le Val.

Comité de rédaction :

sous la responsabilité de Chantal Fromont, *Conservateur du patrimoine départemental du musée des ATP de Draguignan et Commissaire des expositions « Céramique varoise, Terrailles »*

Alione Alexandra, *Service Culturel de la Ville de Salernes - Amouric Henri, Chargé de Recherches L.A.M.M., C.N.R.S.*
Bérard Georges, *L.A.M.M., C.N.R.S - Bertrand Paul, Président de l'Association "Les Faïences de Varages"*
Carrazzé Claudette et François, *C.A.V. Service Municipal de l'Archéologie, Centre Louis Rostan, Saint-Maximin*
Courtin Jean, *Directeur de Recherches au C.N.R.S. - Fattori Yves, Directeur associatif du musée des A.T.P. de Draguignan - Isabelle Béraud, Chérine Gébara, Conservateurs, Service Archéologique Municipal, Fréjus*
Pelletier Jean-Pierre, *L.A.M.M. C.N.R.S. - Hameau Philippe, Préhistorien, A.S.E.R. Le Val*
De Resseguier Bernadette, *Conservateur du Musée de Moustiers-Sainte-Marie*
Vallauri Lucy, *Ingénieur de Recherches L.A.M.M. - C.N.R.S.*
Jean Luc Domenge, *Majoral du Félibrige (vocabulaire provençal) et résultat d'enquête.*

Directeur de la publication :

Jean-Yves Estrade - *direction de la Communication du Conseil général du Var*

Coordination, suivi de fabrication :

Direction de la Communication du Conseil général du Var


Conception : Studio CARGO

Illustration : Rémy Kerfridin

Crédit photographique :

Jean-Michel Fidanza - Musée des A.T.P. de Moyenne Provence, Draguignan - M. Zumbo, Draguignan
Musée des Faïences, Varages - Service archéologique municipal, Fréjus -
Dépôt de fouilles de Saint-Maximin, D.R.A.C. - M. et M^{me} Jacquard, Salernes

Impression : Trulli

Imprimé sur papier recyclé 

Site web : www.cg83.fr