

provençales. Ces recherches s'appuient non seulement sur des fouilles et des typologies locales ou régionales, mais aussi sur des analyses physico-chimiques (par exemple p. 22 et 310, avec, dans ce cas, des illustrations en couleur très explicites, p. 327sq). Cela permet aux auteurs de mettre en évidence le choix soigneux d'argiles plastiques réfractaires spécifiques, comme l'argile kaolinitique, en fonction de la géologie des lieux de production. – Quelques remarques : je contesterais tout d'abord l'emploi du mot *colonisation* pris au sens contemporain à la place de « romanisation » (p. 55, 78, etc.). En effet la colonisation romaine désigne la fondation de *colonies* romaines ; donc des cités qui sont de petites Rome en terre non romaine, dans les provinces, avec l'installation pérenne de citoyens romains d'origine, quand elles sont déduites, si bien que ce sont elles les premiers moteurs de la romanisation : ainsi pour Narbonne, purement romaine depuis 118, puis 45 av. J.-C. par apport de population venue de Rome et d'Italie, civile puis militaire ; du reste, on ne peut à mon sens parler de *romanisation avancée* à propos d'une évolution technique de la céramique et de la présence de certaines formes purement méditerranéennes (p. 177). Enfin l'implantation d'un atelier ou l'emprise géographique de la diffusion d'une catégorie de vaisselle commune, surtout culinaire, me semble relever seulement des conditions d'accès à l'argile, à l'eau et au combustible, résulter de la topographie régionale ou locale, des voies de communication et des conditions de transport, des besoins locaux et du goût, mais pas du tout des limites administratives ou de l'intervention des autorités d'une cité, aux capacités trop faibles et accaparées par d'autres tâches plus importantes : le rôle éventuel de l'administration locale a été soulevé il y a quelques années dans une rencontre de céramologues (cf. SFECAG, Actes du Congrès de Chelles, 26, 2010, cité *supra*, qui portait sur « L'apport de la céramique à la connaissance des dynamiques culturelles et économiques, et des *limites administratives* de la Gaule ») et on en trouve un écho ici (par exemple p. 68). S'il y a une coïncidence entre la diffusion d'une série de vaisselle et certaines limites administratives, le plus souvent ce ne peut être que fortuit ou plutôt lié à la géographie, importante d'ailleurs pour le découpage du territoire provincial en cités et le tracé de leurs limites. En fait la réponse à cette question posée par des allusions dans plusieurs communications avait déjà trouvé une réponse négative, que je soutiens, au début de la p. 16 et cela apparaît très nettement sur les cartes des p. 51-52. Dernier détail, si l'édition est très soignée, certaines légendes de très petite taille et sur fond sombre, sont malheureusement peu lisibles (cartes p. 22, 25, 214...).

Ariane BOURGEOIS

Xavier DERU, Ricardo GONZÁLEZ VILLAESCUSA (éd.), *Consommer dans les campagnes de la Gaule romaine. Actes du X^e congrès de l'Association AGER*. Villeneuve-d'Ascq, Université Charles-de-Gaule – Lille 3, 2014. 1 vol., 373 p. (REVUE DU NORD. HORS-SÉRIE. COLLECTION ART ET ARCHÉOLOGIE, 21). Prix : 50 €. ISBN 979-10-93095-00-4.

Cet ouvrage réunit une vingtaine de communications présentées lors du X^e congrès de l'Association d'étude du monde rural gallo-romain (AGER), organisé à Lille les 4, 5 et 6 avril 2012. Son objet, « consommer dans les campagnes de la Gaule romaine », s'inscrit dans la continuité du VI^e congrès, tenu à Compiègne dix ans plus

tôt, traitant de la production et de la diffusion de biens de consommation (S. Lepetz et V. Matteredne [Ed.], *Cultivateurs, éleveurs et artisans dans les campagnes de Gaule romaine, matières premières et produits transformés. Actes du VI^e Colloque de l'association AGER [Compiègne, Oise, 5-7 juin 2002]*, Revue archéologique de Picardie, 1-2, Amiens, 2003). L'ouvrage est articulé sur quatre thèmes : « se nourrir » (p. 23-224), « se loger » (p. 227-264), « échanger » (p. 267-320) et « consommer à l'échelle du site et de la région » (p. 323-363). Le premier thème est le plus développé et rassemble quatorze contributions. Le premier article porte sur l'essor des blés nus dans le Nord de la France et la/les relation(s) qui existe(nt) entre les régions productrices de blés nus, celles qui produisent d'autres types de céréales et les villes (V. Zech-Matteredne, J. Wiethold, B. Pradat). Suivent trois contributions consacrées à la mouture : la première aborde la caractérisation de la consommation des meules dans le Nord de la Gaule, adaptée à la fois aux moyens financiers des consommateurs et au rendement désiré par ces derniers (P. Picavet), les deux suivantes sont des études de meules, de leur consommation et de leur provenance à l'échelle d'un site (Le Griffon, cité des Rèmes) (A. Audebert, V. Le Quellec) et à l'échelle d'une cité, celle des Carnutes (B. Robin). Suivent deux études concernant les produits de la mer : la première pose les questions de l'acquisition, du transport et de la consommation des poissons en contextes rural et urbain dans le Nord de la Gaule (B. Clavel, S. Lepetz) ; la seconde, celle de l'exploitation des coquillages marins en contexte rural et urbain (A. Bardot-Cambot). Les articles suivants traitent : de la consommation animale et végétale à l'échelle d'une région, le Nord-Pas-Calais, l'Oise et l'Aisne (T. Oueslati), de la consommation de viande à l'échelle d'un site, Vitry-en-Artois (S. Lefebvre, E. Bonnaire, S. Lacroix, O. Reverter-Gil). Un troisième article propose une approche méthodologique originale, l'analyse de morphométrie géométrique, permettant d'étudier les mécanismes de gestion de l'élevage porcin et la commercialisation du porc (T. Oueslati, C. Cronier). Les cinq dernières contributions approchent la problématique sur base d'études céramologiques. Il s'agit d'une étude des échanges entre Tongres et la campagne environnante et de l'identification des réseaux d'échange par l'étude des céramiques culinaires (F. Pigière et A. Lepot) ; d'une étude comparative des restes céramiques et fauniques, visant à caractériser et interpréter les modes de consommation sur le site de Lazernay (cité des Bituriges) (D. Germinet, E. Marot, M. Salin) ; d'une analyse comparative de la consommation de vaisselle à Reims, dans le Nord de la cité des Rèmes et à Soissons, analyse axée sur les problématiques de provenance, de catégorie céramique et de fonctions (A. Corsiez) ; d'une analyse fonctionnelle et comparative des répertoires céramiques entre la Marne et la Suippe (A. Delor-Ahü, P. Mathelart) et enfin, d'une étude portant sur les interactions entre le territoire de la cité des Tongres et le monde méditerranéen à travers l'étude des amphores (N. Nicolas). La thématique « se loger » est illustrée par deux articles : premièrement, une étude des terres cuites architecturales du sud-est de l'Entre-Sambre-et-Meuse et de leurs estampilles, proposant une première chronologie de ces productions dans cette région (L. Luppens, P. Cattelain) et, deuxièmement, une analyse de la diffusion dans la région d'Orchies, confrontée aux tuileries identifiées en prospection (G. Lebrun, G. Fronteau). Le thème « échanger » offre trois contributions. La première propose un examen de la monétarisation des sites ruraux de type *villae* dans le Nord de la Gaule sous quatre approches : quantitative, qualitative, chronolo-

gique et fonctionnelle (J.-M. Doyen). La deuxième contribution constitue un bilan de la circulation monétaire dans le Languedoc (M.-L. Berdeaux-Le Brazidec). Le troisième exposé présente une comparaison entre faciès céramiques urbain et rural et une grille de lecture axée sur l'insertion des sites dans les réseaux d'échange (G. Varennes *et al.*). Enfin, le volume se clôture par deux études de cas : la première porte sur la consommation dans son acception la plus large – consommation de denrées, de biens et de services – sur le site de la *villa* de Goiffieux, Rhône (M. Poux), la seconde étudie les phénomènes de consommation et de productions dans la *Vulkaneifel* (P. Henrich). Le X^e congrès de l'association AGER a donc tenté, par ces diverses contributions, de cerner la consommation en tant que phénomène économique, de la classer et de la hiérarchiser. Loin d'épuiser ce large sujet et de répondre à l'ensemble des questions posées initialement, cet ouvrage ouvre de nombreuses perspectives de recherches. Par l'étude de la consommation sous une perspective locale, micro-régionale ou régionale, cet ouvrage souligne également l'intérêt des études à échelle réduite, qui, couplées à une approche pluridisciplinaire, permettent de mieux cerner des problématiques complexes la consommation, et de mettre en évidence les divers facteurs – économique, social, culturel – qui l'influencent. Nelly VENANT

Tamás BEZECZKY, avec la collaboration de Roman SAUER et Peter SCHERRER, *The Amphorae of Roman Ephesus*. Vienne, Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, 2013. 1 vol., 269 p., 101 pl. (FORSCHUNGEN IN EPHEOS, 15.1). Prix : 110 €. ISBN 978-3-7001-7062-4.

On ne peut que se réjouir de voir paraître une nouvelle monographie consacrée à la céramique au sein de l'importante collection des *Forschungen in Ephesos*. Ce nouveau volume est en effet le troisième consacré à la céramique dans la série des publications d'Éphèse. L'étude de Tamás Bezczky porte sur un corpus de 621 amphores provenant de différents secteurs et bâtiments de la ville, datant de la fin de la période hellénistique au VII^e siècle ap. J.-C. : l'agora tétragone, la Maison 2 de la Terrasse (*Hanghaus* 2), le « Sérapeion », l'agora civique (la basilique, le prytanée et le puits), ainsi que de deux prospections (la zone près de la Porte de Magnésie et Arap-Dere). L'ouvrage s'organise en sept courts chapitres dont le quatrième portant sur la typologie constitue la part la plus importante (152 p.). Suivent ensuite deux annexes, la première concernant Gaius Curtius Postumus identifié à Éphèse par des timbres amphoriques et la seconde sur Caius Laecanius Bassus Caecina Paetus, connu par une inscription éphésienne. Après avoir évoqué l'histoire de la ville et fourni une description des secteurs étudiés dans les deux premiers chapitres, l'auteur aborde brièvement au troisième chapitre l'économie de la vallée du Caystre. Les sources anciennes et les recherches archéologiques nous indiquent que la région était productrice d'huile et de vin. L'auteur se penche également sur la question des amphores produites localement. Il y recense les amphores du groupe de Nikandros, les Local Aegean Types 1 et 2, les amphores mono-ansées, les Late Roman Amphorae 3 et le Type Éphèse 56. La question d'une origine locale se pose pour la Kapitän 2 sans qu'une réponse définitive puisse être apportée. En effet, les exemplaires trouvés à Éphèse ne correspondent pas aux pâtes micacées locales, contrairement aux analyses de fragments de Kapitän 2