

inédites. C'est appréciable et l'on aimerait que le projet aille un peu plus vite. Deux défauts ici, quand les auteurs passent du descriptif analytique à l'interprétation religieuse, ils tiennent peu compte des avancées actuelles de la recherche en matière de religion gallo-romaine. Scheid et Van Andringa n'apparaissent même pas en bibliographie. Et les photographies ne sont pas toujours du meilleur niveau, pâles, grises, parfois surexposées, parfois troubles : 1- 7- 18 - 35 - 36 -102 - 143- 155.

Georges RAEPSAET

César CARRERAS & Joost VAN DEN BERG (Ed.), *Amphorae from the Kops Plateau (Nijmegen): Trade and Supply to the Lower-Rhineland from the Augustan Period to A.D. 69/70*. Oxford, Archaeopress, 2017. 1 vol. 20,5 x 29 cm, x-403 p., nombr. ill. (ARCHAEOPRESS ROMAN ARCHAEOLOGY, 20). Prix : 55 £ (hors taxes) ISBN 978-1-78491-542-1.

Les céramologues seront gâtés par ce bel ouvrage consacré aux amphores de Nimègue. Les historiens économistes aussi. Le raffinement des stratigraphies et l'analyse des ensembles fermés sur un site majeur de la Gaule rhénane associés aux typotechnologies les plus actuelles de l'amphorologie nous valent un volume de référence qui rendra les meilleurs services. Si le camp légionnaire du Hunenberg occupé entre 19-18 et 15-12 av. n.è. fait l'objet d'un intéressant excursus, c'est surtout le Kops Plateau, de 12 av. n.è. à la révolte des Bataves, qui est au cœur de l'analyse. Il existe un petit commerce d'amphores méditerranéennes vers le Nord de la Gaule dès la protohistoire, en particulier dans les habitats aristocratiques et les tombes princières, en Trévirie notamment, mais c'est seulement avec les premières installations militaires romaines sur le Rhin qu'apparaît un approvisionnement structuré en vin, huile et conserves alimentaires diverses conditionnées sous amphores. Ce qui frappe d'emblée, c'est que dès les années vingt av. n.è. tous les produits alimentaires méditerranéens arrivent à Nimègue, mais aussi dans les autres camps installés par Agrippa, puis Drusus, sur le Rhin inférieur. L'huile de Bétique des meilleurs producteurs garnit la table des officiers, et, très vite, celle des troupes puis des civils. Les sauces et conserves de poissons hispaniques et gauloises méridionales sont bien documentées pour les dates hautes, mais aussi pour une période plus tardive, par l'épigraphie des *allecarii* de Colijnsplaat et les graffiti d'Aardenburg et de Nederweert. Quant au vin, il vient de partout : amphores égéennes, rhodiennes, italiques, hispaniques, gauloises. Au milieu du 1<sup>er</sup> siècle, c'est le vin gaulois de Narbonnaise qui domine le marché du Nord. On notera encore les amphores à sirop de type Haltern 70, et les amphores « carottes » associées aux fruits exotiques, par exemple les fruits secs de Syrie. Même si l'usage n'en est pas toujours clair, les amphores font l'objet de productions régionales sur le Rhin et la Moselle, mais aussi en région mosane et scaldienne. Les calibres sont en général plus petits. Avec des centaines d'artefacts, d'estampilles et de graffiti, les auteurs peuvent tenter de comprendre l'organisation du marché, les réseaux d'approvisionnement, les couloirs de distribution. L'axe dominant Rhône-Saône-Moselle-Rhin paraît assuré pour les Dressel 20 du Guadalquivir et les vins de Méditerranée. Mais il existe d'autres routes peut-être sous-estimées, maritime par la façade atlantique, ou alpestres pour certains vins italiens. On ne peut manquer d'être

frappé par l'efficacité de l'approvisionnement à une date aussi haute pour le Nord dont l'organisation civile, provinces et cités, est seulement en cours lors du deuxième voyage d'Agrippa et du séjour d'Auguste, puis de Drusus. Cela montre que les techniques de transport maritime, fluvial et routier, sont parfaitement maîtrisées en Gaule intérieure septentrionale bien avant la création officielle des Trois Gaules en 12 av. n.è. Cela montre aussi que le rayonnement de la culture romaine, qui domine les pratiques alimentaires de l'armée, vers les sites civils est presque immédiat non seulement dans les *canabae*, mais dans l'hinterland rhénan. Je note aussi un très bon chapitre sur l'épigraphie amphorique, riche de plus de 200 estampilles, dont un certain nombre d'inédites. Toutes sont reproduites et commentées et un commentaire approprié accompagne les sigles et signatures *ante* et *post cocturam*, les graffiti et les *tituli picti*. Au niveau de l'interprétation historique, les auteurs commettent une erreur quand ils s'étonnent de l'efficacité des réseaux d'approvisionnement dans le Nord un siècle avant la création « flavienne » de la province de Germanie inférieure. En réalité la *Germania* en tant que province est créée en 8 ou 7 av. notre ère par Auguste qui développe une activité économique intense autour et au départ de Cologne. Le réseau civil provincial est parfaitement organisé dès avant le changement d'ère et relaie immédiatement la structure annonaire. Très bien documenté, remarquablement illustré, avec des démarches croisées entre les différents spécialistes, voilà un ouvrage à mettre en bonne place dans les bibliothèques de travail relatives à la Gaule romaine et à la céramologie amphorique.

Georges RAEPSAET

Astrid VAN OYEN, *How Things make History. The Roman Empire and its Terra Sigillata Pottery*. Amsterdam, University Press, 2016. 1 vol. 21,5 x 30 cm, x-173 p., nombr. ill. (AMSTERDAM ARCHAEOLOGICAL STUDIES, 23). Prix : 79 €. ISBN 978-94-6298-054-9.

On étudie beaucoup et on publie beaucoup sur la terre sigillée, qui fait partie de la routine quotidienne de l'archéologue gallo-romain. Mais mal, selon Astrid Van Oyen qui entend dans cette thèse très engagée démontrer qu'on peut faire mieux et autrement. La mode est aux modèles empruntés aux sciences sociales pour faire de l'histoire. En voici un, construit à l'usage de la sigillée, issu d'un PhD à Cambridge soutenu en 2013, et adossé à l'ANT (Actor-Network Theory) qui s'inscrit dans la mouvance des STS (Science and Technology Studies). L'objectif est de « place things (e.g. la terre sigillée) not only *in* history ; it has also showed them *as* history ». La culture matérielle revisitée devient ici acteur et créateur d'histoire. La sigillée de Gaule centrale sert de mise à l'épreuve de la théorie. C'est un bon choix, c'est le climax de la production-distribution de la sigillée gallo-romaine qui envahit au II<sup>e</sup> siècle tout l'Empire, y compris la Bretagne insulaire où les produits de Lezoux connaissent un succès considérable. Elle est facile à identifier, rencontre tous les besoins et fonctions de la consommation, jalonnent toutes les routes et circuits commerciaux. Notons cependant que si les assemblages britanniques permettent à l'auteur un travail de première main sur le matériel, il ne s'agit pas de la sigillée la mieux documentée au niveau des ateliers et fours, ni au niveau de l'*instrumentum* épigraphique, mieux représenté à La Graufesenque. Il s'agit ici de montrer, au départ