

la première livraison, mais avec des datations qui peuvent avoir été rectifiées, le cas échéant, par rapport aux propositions de 1979. Il n'est pas inutile de rappeler que ces graphiques traduisent l'ensemble des données chronologiques issues de la couche en question, et que les périodes les plus longues (au-delà d'un ou deux siècles) ne correspondent vraisemblablement qu'à des remaniements stratigraphiques, peu instructifs sur la chronologie des mobiliers eux-mêmes. Il s'agit en fait, dans tous les cas, de données brutes dont l'interprétation en termes historiques ne doit pas se faire sans certaines précautions.

Comme dans le premier volume, ces indications stratigraphiques forment l'un des points forts de la publication: ainsi se trouve amplement justifiée la poursuite de travaux sur des mobiliers que l'on pourrait croire, à tort, déjà bien connus. En fait, l'exploitation de données de ce type ne se justifie que dans le cadre de séries abondantes, ce qui est le cas à Augst. La fréquence de telle ou telle forme, mais aussi de techniques de construction ou de particularités décoratives, comme le nielle ou l'émail, trouvent ici matière à discussion argumentée, ce qui n'est pas le cas lorsque les auteurs se contentent de nous donner leurs propres conclusions sur la date d'un type de fibule ou de décor.

L'illustration graphique, due à Sylvia Fünfschilling, est claire et économique, tout en étant comme d'habitude d'une grande précision; tous les objets sont reproduits, comme en 1979, à l'échelle 2/3, qui s'impose un peu partout comme la norme la plus commode pour comparer ces objets. Les illustrations de la pl. 49 („Halbfabrikate“) ne permettent pas toujours de trancher entre des objets dégradés (s'agit-il bien toujours de fibules?) et des exemplaires en cours de fabrication: E. Riha a raison de souligner (p. 16) que malgré le développement des fouilles, on ne dispose encore d'aucune preuve formelle de la fabrication de fibules à Augst, production que l'on doit bien, néanmoins, s'attendre à rencontrer un jour dans une ville de cette importance. L'abondance de certains types (2.2, par exemple) laisse à elle seule présager l'existence de tels ateliers.

Sans aucun doute, la méthode appliquée par E. Riha dans ce volume, comme dans les autres ouvrages qu'elle a récemment consacrés aux petits objets d'Augst et de Kaiseraugst, doit servir de modèle. Tributaire des autres données de la fouille, auxquelles elle peut cependant apporter l'éclairage d'un mobilier de mieux en mieux connu, la datation des fibules est naturellement soumise aux évolutions d'une connaissance toujours perfectible, et il faut féliciter les responsables locaux d'avoir tenu à rectifier ici, toutes les fois que c'était possible ou nécessaire, les dates proposées pour les fibules publiées en 1979. Grâce à la rigueur de cette entreprise, les archéologues d'Augusta Raurica nous donnent une fois encore un ouvrage de référence pour les provinces romaines du Nord et de l'Ouest des Alpes.

Michel Feugère, Lattes (France)

Stefanie Martin-Kilcher, Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst. Ein Beitrag zur römischen Handels- und Kulturgeschichte. 2. Die Amphoren für Wein, Fischsauce, Südfrüchte (Gruppen 2-24) und Gesamtauswertung. Mit einem Beitrag von Markus Schaub. Forschungen in Augst 7/2 (Römermuseum Augst 1994) p. 323-612, fig. 120-272, 8 Beilagen. 3. Archäologische und naturwissenschaftliche Tonbestimmungen. Beiträge von Gisela Thierrin-Michael sowie von Armand Desbat, Maurice Picon, Anne Schmidt und Katalog und Tafeln. Gruppen 2-24. Forschungen in Augst 7/3 (Römermuseum Augst 1994) p. 618-795, fig. 273-285, pl. 95-258.

Ces deux forts volumes viennent compléter l'ouvrage publié par le même auteur en 1987 (Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst. 1. Die südspanischen Ölalaphoren (Gruppe 1) [FiA 7/1]), en même temps qu'ils clôturent la publication des amphores romaines d'Augst et Kaiseraugst. Avec près de 6000 individus recueillis à l'occasion des fouilles extensives effectuées sur ces deux sites jusqu'en 1979, cet ouvrage représente l'exploitation scientifique d'un ensemble exceptionnel dans les provinces occidentales. De l'époque augustéenne jusqu'à l'Antiquité tardive, près des deux tiers des amphores sont ici datées par leur contexte. L'Auteur se propose donc non seulement d'analyser la signification de ce mobilier pour l'étude des relations commerciales et culturelles d'Augusta Rauricorum et de son castrum, mais aussi de reverser les données locales au dossier, toujours perfectible, de notre connaissance du commerce amphorique d'origine méditerranéenne.

Le classement général du mobilier, établi dès le premier volume, repose avant tout sur les critères classiques de contenu, d'origine et de forme (données morphologiques étayées par les analyses physico-chimiques, v. p. 618-656). Si le premier groupe, rassemblant les amphores à huile de Bétique, constituait un ensemble relativement homogène, les groupes 2 à 24 ne correspondent pas toujours à des séries aussi bien identifiées, ni du reste aussi cohérentes. Certaines de ces amphores ont contenu du vin, d'autres des sauces de poisson, de l'huile d'olive, des olives, du moût (*defrutum*) ou encore d'autres fruits méridionaux. De plus, certains groupes n'ont pas été affectés exclusivement à une seule denrée alimentaire. Ce mobilier amphorique doit donc être traité ici comme une documentation complexe, les comptages issus de la fouille ne pouvant en aucun cas être utilisées directement comme données numériques de type historique. Le lecteur scrupuleux pourra lire en priorité les pages 456 à 465, où l'Auteur expose en détail le traitement statistique conditionnant la validité des données numériques et de leur utilisation. Cette démarche permet d'exposer les caractéristiques des amphores étudiées ici selon plusieurs approches: représentativité, datation normalisée, pondération.

Ces préliminaires étant considérés comme acquis, l'Auteur aborde directement (p. 329-455) l'étude de chacun des groupes, selon un plan fixe: aspects morphologiques (faisant souvent apparaître des rapprochements entre des formes d'amphores distinctes, mais apparentées), fréquence, analyses physico-chimiques et contexte archéologique. Ces données sont souvent accompagnées de graphes exposant selon un format uniforme les datations stratigraphiques obtenues à Augst. Les marques peintes ou estampées, les graffites sont ensuite présentés et analysés en détail, l'Auteur mettant ici à profit, comme dans les notices plus générales, sa connaissance approfondie de la bibliographie spécialisée et des problèmes plus généraux posés par l'interprétation de telles données en archéologie provinciale.

L'illustration est systématique pour les marques (éch. 1/1), graffites (éch. 1/2) et autres particularités individuelles; les exemplaires estampillés se retrouvent avec leur marques, cette fois à l'échelle 1/2, dans les planches regroupées à la fin du deuxième volume (FiA 7/3). Grâce à la présence de tableaux synoptiques de formes, la reproduction d'amphores extérieures à Augst voire de reliefs mentionnés dans le texte, la lecture des différents chapitres consacrés à chaque groupe (ensemble de formes apparentées par leur fonction ou leur origine) demeure agréable.

L'essentiel des résultats obtenus pour chaque groupe (y compris les amphores à huile de Bétique de FiA 7/1) se retrouve, de manière synthétique, dans un chapitre 4 (p. 466-524) consacré aux importations de denrées alimentaires parvenues à Augst et Kaiseraugst dans des amphores. Pour l'huile d'olive, si l'Espagne du sud se taille la part du lion, quelques importations d'Italie septentrionale parviennent à Augst au début du Haut-Empire. La concurrence de l'Afrique du nord est plus sérieuse puisqu'au IIIe siècle, dans un marché très restreint il est vrai, elle atteint presque le niveau de l'huile espagnole (fig. 214, p. 474). Le vin constitue, avec l'huile et (au Ier siècle, les sauces de poisson), le deuxième grand marché du commerce amphorique. Les amphores vinaires qui parviennent à Augst viennent d'abord d'Italie, origine évincée du milieu du Ier siècle jusque vers 280 par les apports de Gaule du Sud. La Tarragonnaise ne fournit plus dès le début du IIe siècle et l'Italie disparaît à la fin de ce siècle; l'Afrique du nord est faiblement représentée, du IIIe siècle à l'Antiquité tardive. Tous ces crus sont naturellement de qualité inégale: les *tituli picti* permettent d'apprécier la variété des achats, des prestigieux Falerne aux simples vins de consommation courante.

D'une manière générale, les données stratigraphiques d'Augst sont d'un intérêt majeur pour l'histoire économique non seulement de la région considérée, mais aussi des zones exportatrices. Ainsi l'arrêt des exportations de vin gaulois vers 280 apporte une précision utile aux indications, beaucoup moins nettes, que pouvaient jusqu'alors fournir les fouilles d'ateliers (v. par ex. F. Laubenheimer, La production des amphores en Gaule Narbonnaise. Annales littéraires de l'Université de Besançon 327 [Paris 1985] p. 392; F. Laubenheimer, Sallèles d'Aude. Documents d'archéologie française 26 [Paris 1990] p. 57, état V). Les sauces de poisson, également importées du littoral (méditerranéen, pour l'essentiel), constituent en volume le troisième gros apport de denrées alimentaires du commerce amphorique. Le trafic de ces condiments, riches en sel et en protéines, n'a rien d'anecdotique puisqu'à certaines périodes, comme du milieu du Ier siècle aux premières décennies du IIe siècle, le niveau des importations est comparable à celui de l'huile d'olive ou du vin.

Il ne saurait être question, dans le cadre de ce compte-rendu, d'entrer dans le détail des résultats obtenus pour chaque denrée alimentaire, chaque région ou chaque type d'amphore. Les données de la fouille donnent lieu à une analyse précise et nuancée à laquelle on ne pourra manquer de se reporter en cas de besoin. On me permettra néanmoins de souligner un aspect de l'étude qui, par rapport aux travaux existants, me semble constituer un apport essentiel. Il s'agit de la prise en compte, dans plusieurs cas, des modes de transport hors amphore et de la distinction qu'il convient de faire, assez fréquemment, entre commerce amphorique et commerce tout court.

Ainsi, l'existence d'une production d'amphores vinaires à Lyon ou dans les environs, de l'époque augustéenne jusqu'au milieu du Ier siècle, est mise en relation non pas avec l'émergence d'une viticulture locale, mais avec un trafic en de vin en vrac: acheminé dans des tonneaux ou d'autres contenants de fort volume, de la Tarragonnaise ou de la Gaule du Sud jusqu'à Lyon, le vin aurait alors été transvasé dans des amphores locales de type Dressel 2-4 facilitant leur distribution vers différentes directions. Ce commerce „en gros“, attesté en Méditerranée grâce à quelques épaves à dolia, oblige à nuancer les équivalences trop rapides entre amphores et commerce alimentaire. De la même manière, il semble qu'on ait connu pour les sauces de poisson, toujours dans la même région, une industrie de conditionnement en amphores de sauces espagnoles acheminées jusque là en vrac.

Grâce à une lecture critique des sources documentaires et à un soin particulier accordé aux méthodes de comptage, cet ouvrage permet d'appréhender pour la première fois, sur un site important du nord des Alpes, le volume et la variété des apports amphoriques, ainsi que leur évolution diachronique. L'organisation de ce commerce, quelles que soient les difficultés que nous éprouvons à le connaître, a certainement dû occuper une place importante dans l'activité économique de chaque province. L'axe rhodanien a joué un rôle essentiel, non seulement grâce au passage obligé des cargaisons par la seule voie d'accès commode vers le nord, mais aussi du fait des reconditionnements certainement très lucratifs pour leurs organisateurs.

Les principaux acteurs et bénéficiaires de ce trafic doivent avoir été, notamment dans la vallée du Rhône, les fameux nautes et, dans le Midi, les utriculaires travaillant sans doute à une moindre échelle. Sans doute faut-il imaginer un système complémentaire de plusieurs cercles imbriqués pour les différents commerces (local, régional, à grande échelle). Certaines denrées commercialisées en amphores, comme l'huile d'olives d'Istrie (carte fig. 263), n'ont jamais bénéficié des structures du grand commerce „international“ ce qui est par exemple le cas de l'huile de Bétique ou des vins doux de Méditerranée orientale.

S. Martin-Kilcher a su combiner ici avec bonheur l'analyse extrêmement précise d'une documentation archéologique souvent considérée comme ingrate, et la mise en perspective des données locales dans une problématique qui concerne, de fait, l'ensemble des régions exportatrices et des sites de consommation de l'intérieur. Son travail en trois volets est d'ores et déjà une référence extrêmement appréciée, tant pour sa méthode que pour ses résultats. Espérons qu'il servira aussi de modèle à d'autres recherches de cette envergure, et surtout de cette qualité.

Michel Feugère, Lattes (France)

Jean-Noël Barrandon/Gérard Aubin/Jean Benusiglio/Jean Hiernard/Daniel Nony/Simone Scheers, L'or gaulois. Le trésor de Chevanceaux et les monnayages de la façade atlantique. Cahiers Ernest-Babelon 6 (CNRS Editions, Paris 1994) 408 S., 82 Abb., 52 Tab., 16 Karten, 22 Taf. Broschiert, 320,- F.

In der vorliegenden Arbeit, die durch interdisziplinäre Zusammenarbeit entstand, kommt den Metallanalysen bei der Erhellung mehrerer problematischer gallischer Münzgruppen besondere Bedeutung zu. Die Untersuchung betrifft die Goldmünzen der Veneti, Redones, Osismii, Namnetes und Aulerci Cenomani, der beiden nicht zugewiesenen Typen „aux aigrettes“ und „à la jument ailée“ sowie der Pictones und der Santones, von Völkern demnach aus dem westlichen Teil Galliens, der sogenannten „Armorique“. Diesen sind die Nachahmungen des Goldstatters Philipps II. vorangestellt. Anlaß zu dieser breitangelegten Studie bot die Analyse von 62 der 63 Goldstatere des 1955 entdeckten Schatzes von Chevanceaux (Charente-Maritime).