

Voir Midi-Pyrénées patrimoine, Automne 2010, n°23, p. 90-93.

La redécouverte des potiers d'Ordizan

Nathalie Rouquerol

Directrice du Muse-Forum d'Aurignac

Et membre associé CNRS TRACES Toulouse

L'existence de l'homme préhistorique est acceptée au 19^{ème} siècle grâce aux travaux obstinés de quelques savants naturalistes et au premier chef Édouard Lartet. Sa vie est en effet consacrée à la recherche d'animaux fossiles d'une part, d'être humains qui leur soient contemporains d'autre part. En 1860 suite à l'exhumation fortuite de squelettes humains, il fouille la grotte-abri d'Aurignac et y découvre des outils à côté de nombreux restes d'une faune éteinte. Voici réussie la reconnaissance définitive de l'homme fossile. Mais l'insatiable curiosité du célèbre naturaliste le conduit à s'interroger : l'homme préhistorique fabriquait-il de la poterie ? On en trouve en effet dans les grottes. Ses collègues en ont identifiée à plusieurs reprises. C'est la grande question de l'été 1865. A Bagnères-de-Bigorre, elle est soulevée lors d'une conversation entre E. Lartet et C. Vaussenat¹, lui aussi explorateur des cavités de sa région. La réponse est originale. Ce dernier a remarqué une « *similitude complète, entre les produits qu'on fait encore à Ordizan et les poteries anciennes que l'on a découvertes avec des ossements fossiles* ». Quelques semaines plus tard, le naturaliste de retour à son domicile gersois, reçoit de Bagnères des échantillons de la production locale d'Ordizan. Puis, sur une probable suggestion de E. Lartet, C. Vaussenat propose une communication à la *Société académique des Hautes-Pyrénées*. Une petite célébrité accompagne désormais les poteries d'Ordizan dans le monde des préhistoriens, tant que l'affaire de l'âge des premières poteries de l'humanité n'est pas tranchée. Depuis, malgré les recherches successives de quelques auteurs², la production demeurait très mal connue voire mal attribuée. Mais C. Vaussenat avait également fait une photographie. Il en expédie un tirage à E. Lartet avec une lettre (dans le colis ?) et en colle un autre sur l'un (au moins) des tirés-à-part de sa communication à l'Académie, que nous avons pu nous procurer par le plus grand des hasards. Enquête sur la redécouverte passionnante des produits fabriqués par les *Oulatès*, surnom probablement péjoratif donné aux potiers d'Ordizan.

Ordizan, une tradition potière...

De cette tradition potière, la plus ancienne mention trouvée par R. Coquerel est datée de 1680. Dans le livre terrier, le lieu d'extraction de terre d'alors est « *Gatouillère dont les habitants du lieu font leur vaisselle de terre* ». (Goutaulère sur le cadastre de 1832). En 1783 « *plus de la moitié [des habitants] néglige la culture des terres, s'occupe à fabriquer des pots et autres ustensiles de terre, qu'ils vont vendre à chaque marché des villes circonvoisines, ce qui leur facilite le moyen de toucher et de dépenser beaucoup d'argent* ». Puis en dans l'annuaire pour 1807, P.-T. Laboulinière s'étonne « *La poterie qui se fait dans ce département, est extrêmement grossière, quoiqu'il existe des argiles fort belles [...] On fait de la poterie à Pouyastruc et à Lahite, 1^{er} arrondissement ; à Campuzan et Ordizan, arrondissement de Bagnères, cette dernière est aussi imparfaite qu'elle l'était sous la main du premier ouvrier, pour la préparation des pâtes, la fabrication des vases et leur cuisson qui a lieu en plein air, et le plus souvent avec un feu de fougère, faute de bois* ». En 1887, note l'instituteur « *On y fait [à Ordizan] encore une vaisselle grossière qui n'est connue que dans la vallée* ». Enfin vers 1960, R. Coquerel recueille le témoignage d'une ordizanaise, Mme Lalanne, qui avait vu les dernières cuissons vers 1890.

...Sans potiers

Qui sont les fabricants ? « *La poterie qui se fait au village d'Ordizan, [...] peut tout au plus constituer une industrie primitive [...] Environ 15 familles sont occupées à cette fabrication qui n'exige aucune force motrice peu de local et aucun capital. Les vacants servent de champ d'exploitation et d'aire à cuire ; quelques-uns font la cuisson dans la petite cour qui sépare la maison du jardin. Cette industrie n'est pas spécialement exercée, c'est un travail qui se fait quand les autres travaux sont finis et entre labours, fanage et moissons.* » On trouve à Goutaulère une argile ocre très plastique. Le lieu est encore connu des habitants. La fougère y est également abondante mais pour le bois s'opéraient « *des coupes frauduleuses en expéditions nocturnes chez leurs voisins qui ne manquaient pas de s'en plaindre* », alimentant des différends, voire même des bagarres avec les villageois d'Antist. P.-T. Laboulinière rapporte qu'au 19^{ème} siècle, le bois, rare, faisait l'objet de vols récurrents dans la contrée.

... sans tour

Une fois l'extraction et le charroi de l'argile effectué jusqu'au village, le pourrissage à l'air libre était très court. La pureté de l'argile était un indéniable atout et explique cette facile mise en œuvre. Le procédé est confirmé par Mme Lalanne « *le façonnage, sauf dans les toutes dernières années de pratique, était entièrement manuel. On partait d'une pâte très ferme dans laquelle on avait incorporé du sable pour diminuer les chances de rupture au retrait en fin de cuisson, et par dilatation en cours de chauffage. Le modelage de ce fait impliquait un assez gros effort musculaire et des parois de vases épaisses. Les poussées internes imprimées par l'artisan se trouvent bien marquées à l'intérieur des poteries* ». Cette vaisselle était donc modelée à la main et nécessitait l'apprentissage de gestes coordonnés des deux mains, et cadencés, pour faire naître la forme à partir de la boule d'argile, en l'absence de tout guide. Le résultat est finalement d'assez bonne qualité, eu égard à la rusticité de la technique. En outre, peu d'instruments étaient nécessaires « *On se sert soit de la main, soit d'un petit morceau de bois droit d'un côté, courbe de l'autre et taillé en couteau* » (fig. 2 n°16), indique C. Vaussenat qui ajoute le petit balai de bruyère, pour lisser la pâte. Mais on chercherait en vain le tour. La multiséculaire carrière des potiers d'Ordizan semble s'être déroulée sans tour, une pratique courante pour la poterie culinaire médiévale mais que l'on aurait cru abandonnée au 19^{ème} siècle, ce qui a frappé les auteurs successifs et est à l'origine – avec la méthode de cuisson – de la paradoxale renommée du site.

... et sans four

« *Quant au procédé de cuisson, il est encore plus rustique, si c'est possible, que le procédé de fabrication. Sur une aire presque circulaire et en plein air, de deux mètres de diamètre, on bat un exhaussement en argile de 0, 10 à 0, 15 m d'élévation, ou bien on fait un simple pavé de cailloux sur lequel on étend de la paille sèche et un fagot de branchages minces très secs.*
– *On superpose une couche de fougères sèches puis une couche de poteries séchées à l'air et au soleil, une autre couche de poterie composée d'objets plus menus, et ainsi de suite autant que les sections horizontales du cône peuvent en contenir.*
– *On met le feu à la paille dans le pourtour de l'aire ; on bat du gazon et de la cendre (braise chaude également) sur le revêtement extérieur du cône, et cette poterie est ainsi traitée comme le bois que l'on carbonise en petites meules dans les forêts. On laisse refroidir sous la cendre* » explique C.-Vaussenat. La cuisson a lieu soit sur des terres communales, soit dans la cour des villageois. Pour assurer le succès, le brasier est recouvert avec des charbons incandescents, puis des plaques de terre engazonnée. Néanmoins la cuisson de la poterie est capricieuse, avec des ratés, pièces tordues et déformées ou encore des éclatements à cause d'une bulle d'air dans la pâte, sans compter les aléas imprévisibles, vent, chute de l'empilement... Mme Lalanne se souvient du recueillement autour du feu de la cuisson « *La charge en vaisselle du foyer représentait le travail de plusieurs familles qui*

cuisaient en commun. Dès le début de l'embrasement, les membres de ces familles s'agenouillaient en cercle autour du brasier et se mettaient à réciter une prière en faveur de la réussite de l'opération. Lorsqu'un craquement significatif indiquait la rupture d'une poterie, on formulait « soule assieu ! » qu'elle soit la seule, et on redoublait de ferveur et de prières ». Des signes distinctifs sont nécessaires pour que chacun retrouve sa production en sortie de cuisson. Néanmoins, si les signes diffèrent des éléments décoratifs, nous ne pouvons montrer qu'une seule croix gravée sur un tesson.

Timide et ultime modernisation avant l'extinction des feux à la fin du 19^{ème} siècle

Selon l'ingénieur de Bagnères, dans les dernières années qui précèdent 1865, certains villageois potiers ont modernisé la méthode « *depuis quelques temps, des paysans d'Ordizan ont songé à perfectionner cette fabrication dans le but de pouvoir faire des vases d'une plus grande capacité, telles que grandes cruches, grandes casses ou terrines. Ceux-là se servent d'une espèce de petit tabouret, muni d'un plateau tournant, sur lequel ils façonnent la terre qui ne subit, du reste, qu'un pétrissage grossier. Le mouvement de rotation est imprimé par une poussée sur le vase en préparation. Un dernier progrès consiste dans la substitution d'un morceau de faux au morceau de bois servant de couteau à parer* ». (Cette tournette de table n'est pas le tour actionné avec les pieds). Cette augmentation de la taille des récipients explique le premier séchage partiel, effectuée alors dans le four à pain après le défournement des miches, pour éviter l'écrasement des grosses pièces au moment de l'empilement sur la meule. Une autre modernisation bien modeste a été le remplacement du couteau de bois par le fer. Un morceau de faux est retaillé pour former trois gabarits en arc de cercle, probable guide pour le façonnage de l'extérieur de la panse des vases de terre.

Divers marchands et détaillants sur les marchés commercialisent les produits finis : ainsi un pot-marmite à trois anses (oule) vaut 0,10 Franc, une cruche moyenne 0,10 F et une tire-lire ou une écuelle 0,05 F ; la coquille à queue vaut 0,15 F, un prix « *on ne peut plus minime [...] La totalité des produits livrés au commerce par Ordizan, peut être évaluée, annuellement 3500 à 4000 francs* ». On ne sait sur quelle donnée se fonde ce calcul. Les plus demandées, sont d'abord les grandes coquilles pour le maïs (4), puis les coquilles à queue pour torréfier le café(21), les cruches (6), les pots-marmites à soupe (2), les écuelles (8), les couvercles (3), et enfin les lèche-frites (5). Il s'agit donc principalement d'une vaisselle de cuisson des aliments, la lèche-frite étant en réalité un plat à tout faire.

La production retrouvée d'Ordizan : enquête sur place

La chance a voulu que, parcourant les rues et ruelles d'Ordizan, nous tombions face à au mur encore debout d'une petite maison aujourd'hui réduite à quelques tas de pierre, dans une impasse donnant sur la place de l'église. Sur le cadastre de 1832, ce mur est à l'extrémité d'une longue construction de trois propriétaires mitoyens³. Maintenant pignon d'une grange, il comporte de nombreux tessons de poteries, incorporés lors de la construction et toujours scellés depuis (fig. 1). On trouve des tessons dans le lit des petits canaux traversant le village, et quelque autres murs de maisons du village, dont une dotée d'un four à pain.

Il ne reste plus donc maintenant qu'à mettre en parallèle, les tessons d'une part, les pièces photographiées d'autre part et enfin les quelques objets identifiés conservés intacts dans les musées⁴. Cependant, la variété des vases était sûrement plus grande.

Le catalogue d'Ordizan (Fig. 2)

Le catalogue de la production contenait au moins la liste suivante, avec les noms et définitions donnés par Vaussehat (en italique dans le texte, les numéros renvoient à la fig. 2), à laquelle s'ajoutent quelques outils.

1 et 1 bis : *tabouret, muni d'un plateau tournant, sur lesquels ils façonnent la terre, tabouret et 2 ardoises qu'on entrepose entre le plateau du tabouret et la terre à former.* Il s'agit donc de la tournette de table. L'axe du plateau traverse la pierre.

2 : *pot-marmite à soupe, avec 3 anses, deux pour suspendre, une pour basculer.* Ces pots ont deux anses décorées diamétralement opposées et une troisième coudée.

3 : *couvercles*

4 : *grande casse ou terrine ; grande coquille pour torrifier la farine de maïs et faire cuire la pâte.*

5 : *vase plat en forme de lèchefrite et qui sert pour tous genres de cuisine.*

6 : *cruches grandes, moyennes et petites.* Pour comparaison, une cruche probablement du 14^{ème} ou 15^{ème} siècle, trouvée au château d'Aurignac, montre une similitude frappante. Si la fabrication à Ordizan n'est prouvée que depuis le 17^{ème} siècle, d'autres investigations pourraient peut-être apporter confirmation d'une plus grande ancienneté de la production.

7 : *coques percées pour le rôtissage des châtaignes*

8 : *écuelle de toutes grandeurs avec un petit appendice.* Cet objet est similaire aux grandes casses à deux différences près, d'une part l'écuelle est de dimension modeste, d'autre part elle ne possède qu'une languette comme on le vérifie sur la pièce du Musée pyrénéen de Lourdes.

9 : *braseiro (porte braise) (?).* Un tesson est muni d'un bouton cylindrique, dans le style des réchauds, comme décrits plus haut.

10 : *ustensiles pour chauffe-pieds, espèces de cruches percées de trous ; réchaud, chaufferette à trois pieds*

11 : *écuelle à torrifier le maïs (porte également un petit appendice).* Comme le n° 8 mais de taille différente.

12 : *tire-lire (dînerai)*

13 : *tuyau de conduite d'eau, s'emboîtant bout à bout*

14 : *mangeoire à compartiments pour la volaille*

15 : *trépied de forme curieuse*

16 : *couteau à parer en bois*

17 : *couteau à parer en fer (nouvelle mode) avec 3 gabarits*

18 : *entonnoir*

19 : *entonnoir perfectionné (?)*

20 : *coquille moyenne à queue pour torrifier le café ; écuelle à queue*

Des tessons de poterie trouvés à Ordizan viennent corroborer cette liste sauf pour les n° 7, 10, 12, 14, 16, 19, 20. En revanche dans cette typologie il manque au moins :

22 : un objet muni d'une large anse en ruban et - probablement appartement au même type de pièce - d'une ouverture de 8 cm de diamètre, peut-être l'ourse de grande taille (cruche de tête)

23 : *Le grand cuvier de 100 à 150 litres (?)*

Une cuisson à la mode d'Ordizan au 21^{ème} siècle

Dans le cadre de l'atelier archéo-labo, d'initiation à l'archéologie et la préhistoire, avec l'aide de Jocelyne Mansuy potière professionnelle et Alain son compagnon, nous avons expérimenté cette production : avec la terre prélevée à Goutaulère à Ordizan, pourrie à l'air libre puis préparée et modelée à la main. Chacun des membres d'archéo-labo a préparé des petits contenants d'argile, sur le modèle (ou non) d'Ordizan. Ensuite nous avons testé la méthode de cuisson, sans four, avec paille, branchages et fougères, selon la méthode décrite, avec un foyer à côté pour préparer des charbons de bois. Trois étages de poteries ont été superposés. Avouons que par crainte de la rapidité de la combustion de la fougère et de la paille, du bois a été placé tout autour afin d'obtenir une durée de combustion plus longue et une montée en température plus haute. Puis le brasier est rapidement recouvert de mottes de terre pour maintenir l'équilibre menacé de la meule. Progressivement la croute de terre est consolidée, les brèches colmatées sauf une cheminée au sommet. Les mottes sont prélevées tout autour du foyer où couve un feu intérieur. La méthode ordizanaise fonctionne bien, la casse, indiqué par des claquements secs a été – grâce à l'expérience de Jocelyne et Alain – minime. La température a dépassé les mille degrés. Vingt quatre heures plus tard, le défournement a

montré l'efficacité de la voute constituée par la terre argileuse rubéfiée, maintenue par le gazon.

Edouard Lartet avait pour une part raison. La technique d'Ordizan est peut-être finalement bien proche de celle des groupes préhistoriques du site de Pavlov en Moravie par exemple. Ce mode de cuisson à l'air libre pourrait peut-être expliquer également la rareté des fours médiévaux, dont les productions présentent des similarités stupéfiantes.

Notes

