



HAL
open science

**Notes sur des céramiques de raffinage du sucre
découverte à Paris (Paris 2e arr.) et à Roissy-en-France
(Val-d'Oise) (fin XVIIIe-début XIXe s.)**

Fabienne Ravoire, François Renel

► **To cite this version:**

Fabienne Ravoire, François Renel. Notes sur des céramiques de raffinage du sucre découverte à Paris (Paris 2e arr.) et à Roissy-en-France (Val-d'Oise) (fin XVIIIe-début XIXe s.). *Revue archéologique d'Île-de-France*, 2011, 4, pp.317-324. hal-03873830

HAL Id: hal-03873830

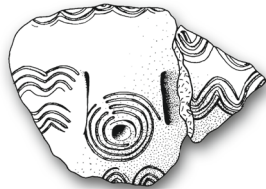
<https://inrap.hal.science/hal-03873830>

Submitted on 29 Jan 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Revue archéologique d'Île-de-France

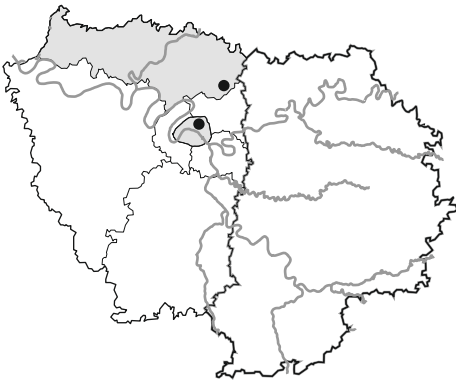


Fabienne RAVOIRE
François RENEL

NOTE SUR DES CÉRAMIQUES DE RAFFINAGE DU SUCRE DÉCOUVERTES À PARIS (PARIS 2^e ARR.) ET À ROISSY-EN-FRANCE (VAL-D'OISE) (FIN XVIII^e-DÉBUT XIX^e S.)

Résumé

À Paris, dans un dépotoir de la rue Réaumur et dans la fouille d'une glacière sur le site du château de Roissy-en-France, furent découverts des fragments de céramiques de raffinage du sucre, des moules à pain de sucre d'une part et des pots à mélasse d'autre part. Ce type de découverte n'a jamais été signalé dans la région, d'où son intérêt. Sur le site parisien, seuls des moules à pain de sucre furent mis au jour. Leur présence dans le comblement d'un dépotoir s'explique par le fait que la parcelle a été occupée par la distillerie Aubert et Badin depuis le milieu du XVIII^e s. jusqu'en 1928. À Roissy-en-France, ce sont des pots à mélasse et des formes à sucre qui furent découverts à proximité d'une sucrerie installée au début du XIX^e s. dans l'orangerie du château. Dans ces deux contextes, on remarque que de nombreux récipients en grès, bouteilles et terrines, ont été utilisés.



Abstract

Excavations in Paris (a rubbish deposit on a site in the rue Réaumur) and Roissy-en-France (an ice-house on the castle site) produced fragments of ceramic sugar-loaf moulds and molasses jars associated with sugar refining. These finds are of particular interest, being the first of their kind in the region. On the Paris site, only sugar-loaf moulds were found and their presence in a rubbish pit can be explained by occupation of the site by the Aubert and Badin distillery from the mid 18th century until 1928. At Roissy-en-France, molasses jars and sugar moulds were discovered close to a sugar refinery set up in the castle's orangery in the early 19th century. In both cases, significant numbers of stoneware vessels (bottles and terrines) were used.

Mots-clés : Céramique de raffinage, forme à sucre, pot à mélasse, céramique francilienne, céramique en grès.

Keywords: Ceramics for refining, sugar moulds, molasses jars, Ile-de-France pottery, stoneware.

LES CONTEXTES

À l'occasion d'un diagnostic archéologique réalisé rue Réaumur à Paris (PEIXOTO, RENEL 2010), un ensemble de fragments de cônes en céramique identifiés comme des moules à pain de sucre a été mis au jour dans un dépotoir daté entre la fin du XVIII^e siècle et le début du XIX^e siècle. L'étude des archives a permis de mettre en relation ces moules, inédits à Paris, avec le fonctionnement de la distillerie Aubert et Badin installée en ce lieu depuis le milieu du XVIII^e siècle jusqu'en 1928 (LA VILLE LUMIERE, ANECDOTES 1909). La couche de rejets qui a livré ces fragments de moules correspond stratigraphiquement au premier établissement de cette manufacture. Outre les fragments de moules (fig. 1), le dépotoir contenait un nombre relativement important de bouteilles en grès du Beauvaisis, sans doute liées aux activités de la distillerie. Le sucre apporté dans ces moules a pu être aussi bien utilisé pour la distillation (fabrique de rhum) que pour une possible activité de raffinage, non confirmée par les textes. Il ne faut cependant pas ignorer l'activité de raffinage dans la capitale.

C'est au 52-58bis rue Charles-de-Gaulle à Roissy-en-France (Val-d'Oise), sur le site des écuries du château de Roissy, fouillé en 2002 (DUFOR 2005) que furent découverts, dans les comblements latrinaires d'une ancienne glacière (F3117) et d'une fosse carrée maçonnée (F3382), mitoyenne de la première, une quinzaine de fragments de récipients, malheureusement très fragmentaires, identifiés comme étant destinés au conditionnement de la mélasse mais également du sucre (fig. 2). Ces récipients étaient mélangés à de la vaisselle domestique, composée de services de tables et à des céramiques culinaires datables de la fin du XVIII^e - début du XIX^e siècle. La présence de ces récipients s'explique probablement par l'existence, attestée par une mention dans un acte de vente du château et de la ferme en date de 1837 par le sieur Claude Bucquet et son épouse, d'une sucrerie qui aurait été installée au début du XIX^e siècle par son père dans l'ancienne orangerie du château. En effet, après la démolition du château, les grandes écuries sont reconverties en logement bourgeois jusqu'en 1930 et prennent le nom de château, les autres bâtiments de l'ancienne basse cour deviennent une ferme particulièrement dédiée à l'élevage de bovins (DUFOR 2005, p. 135-141, p. 156). Malheureusement, l'orangerie du château était hors emprise de la fouille et n'a donc pu faire l'objet d'une étude qui aurait pu révéler les traces de cette activité. Le procès-verbal de visite du château, du parc et de

ses dépendances, en date du 7 septembre 1796 / 20 fructidor an IV, décrit l'orangerie comme étant un bâtiment mesurant trente toises et demi de longueur sur cinq toises de largeur, vingt sept pieds d'élévation sous entablement. Il est distribué en deux pièces et décoré en pierre de taille. Il est couvert en ardoise et en mauvais état (BAUCHET 2005, p. 12). La glacière est décrite à cette période comme tombant en ruine. Elle était située au bout d'une enfilade de bâtiments situés dans la basse-cour, couverts en tuiles et dont aucun vestige ne subsistait au moment de la fouille. En revanche, une grande fosse à fumier située au centre dans la cour de la ferme a pu recevoir les résidus de betteraves liés à cette ferme-usine (DUFOR 2005, p. 141). La création de la sucrerie de Roissy au début du XIX^e siècle s'inscrit parfaitement dans le mouvement fortement suscité par l'empereur Napoléon 1^{er}, à la suite de la mise au point du procédé en France en 1812, par Benjamin Delessert, de la fabrication de sucre à partir de betteraves, pour le développement de la production sucrière en métropole. Ce sucre produit localement et non importé des colonies jouera un rôle prépondérant sur l'économie sucrière et plus largement sur l'économie agricole au cours du XIX^e siècle. Cependant, en ce qui concerne Roissy, la sucrerie fonctionnera seulement quelques temps, avant d'être démolie (DUFOR 2005, p. 156).

LES MOULES À PAIN DE SUCRE DE LA RUE RÉAUMUR (PARIS II^e)

Le niveau de remblai a livré 60 fragments correspondant à au moins 3 formes (fig. 1). Les fragments mis au jour correspondent à deux modules distincts. Le plus grand possède une hauteur restituée de 350 mm pour un diamètre de 240 mm. La morphologie générale permet de les classer dans les moules à pains de sucre de gros module. Moulés et tournés, ils présentent un certain nombre de stries verticales. L'ouverture large possède une lèvre simple arrondie dans le prolongement de la panse. Un petit trou (diamètre 6 mm) ménagé à la base permet au pain de sucre de finir de s'égoutter. La pointe de ces moules correspond à la typologie des formes à sucre IA de P. Regaldo Saint-Blancard à Sadirac, type daté des XVII^e et XVIII^e siècles (REGALDO SAINT-BLANCARD 1986, p. 156). Les lèvres sont arrondies comme celles des moules de petite taille « grand deux » de la fin du XVII^e siècle de Sadirac. (REGALDO SAINT-BLANCARD 1986, p. 15, n° 2). Le module de ces deux modèles de formes à sucre dénommées « sept » chez Duhamel du Monceau (REGALDO SAINT-BLANCARD 1986, p. 154).



Fig. 1 - Formes à sucre provenant du site du 77 rue Réaumur à Paris (II^e arr.) dans un contexte de distillerie (fin XVIII^e - début XIX^e siècle). © F. Renel (INRAP).

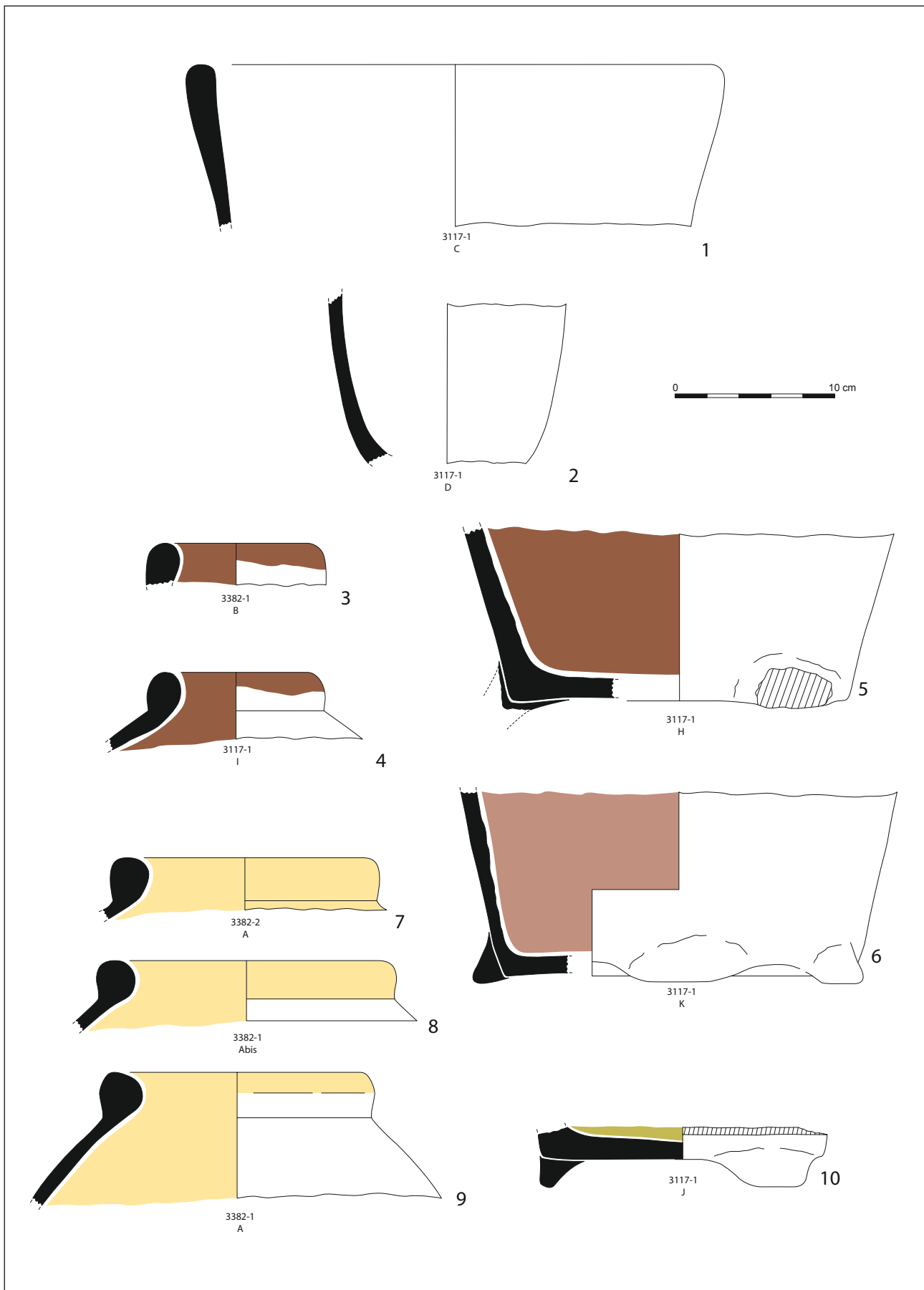


Fig. 2 - Céramiques de raffinerie provenant des structures 3117 et 3382 du site de Roissy-en-France.
Formes à sucre : n^{os} 1 et 2; Pots à mélasse avec glaçure interne, n^{os} 3 à 10. © P. Pihuit (INRAP).

Ces moules sont-ils locaux ? La qualité de l'argile, une terre sableuse homogène beige-orangé à brune présentant des zonages en surface et de nombreuses inclusions de mica doré et quelques nodules blancs, permet d'en douter. Les bases conservées présentent deux marques distinctes. La première, une fleur de lys estampillée (fig. 1, n° 2) fait référence à la manufacture Paillet, implantée rue de la Grille puis Porte Saint-Jean à Orléans et ayant fonctionné entre 1770 et 1774 (TRUELLES ET PALISSADES 1989). Ce type de céramique de raffinage était réalisé dans des ateliers de potiers dont elle constituait parfois la production exclusive. Cette origine est loin d'être illogique dans la mesure où, à cette date, Orléans, par sa position sur la Loire, reste le point de passage obligé du sucre destiné au marché parisien. Cette production avait aussi été mise au jour rue des Carmes à Rouen (BEAUCHAIN 1982) et à Nantes, Bordeaux étant alimenté par les manufactures de Sadirac en Gironde (REGALDO SAINT-BLANCARD 1986). La seconde marque est conservée sous la forme des initiales «BR» (fig. 1, n° 4). S'agit-il de la manufacture de porcelaine et faïence de Bourg-la-Reine (Hauts-de-Seine) au sud de Paris, dont la marque «BR» fut déposée en 1773 par les entrepreneurs Jacques et Jullien et utilisée jusqu'au début du XIX^e siècle (DRWILA, RAVOIRE 2004) ? L'analyse du mobilier de ce site n'a cependant pas livré cette sorte de céramique, mais des études en cours sur la documentation écrite de la manufacture permettront peut-être de fournir d'autres éléments (RAVOIRE, en cours).

LES POTS À MÉLASSE ET LES FORMES À SUCRE DE LA SUCRERIE DU CHÂTEAU DE ROISSY-EN-FRANCE (DÉBUT DU XIX^e SIÈCLE)

Une partie des récipients retrouvés dans la glacière (US 3117) et la latrine 3382 de la basse-cour du château de Roissy-en-France sont comparables à ceux rencontrés sur les sites de raffinerie de sucre de canne. Ce sont d'une part des fragments de formes à sucre (fig. 2, n°s 1 et 2) et surtout des pots à mélasse (une vingtaine de fragments) (fig. 2, n°s 3-10). Un rebord de forme à sucre, en pâte beige rougeâtre a un diamètre de 320 mm (fig. 3, n° 1). La forme arrondie et épaisse de la lèvre évoque les formes à sucre bordelaise, de taille dite «bâtarde» de la fin du XVIII^e siècle (REGALDO SAINT-BLANCARD 1986, p. 157, n° 9). Un autre fragment, proche du fond, est en pâte fine et dense beige rosé (fig. 2, n° 2).

Le second groupe correspond à des pots destinés à recueillir la mélasse qui s'écoule des moules à sucre. Contrairement aux formes à sucre dont la taille était calibrée, les pots à mélasse devaient simplement s'adapter à la taille des formes à sucre (REGALDO SAINT-BLANCARD 1986, p. 153-155, 158). Les fragments de pots à mélasse sont identifiables par leur forme haute à panse ovale, leur rebord épais et arrondi et leurs bases avec piétement obtenus par pincement (fig. 2, n°s 5, 6, 10; fig. 4 et 5). Cette forme de pot à mélasse figure dans l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert (REGALDO SAINT-BLANCARD 1986, p. 158). Par comparaison avec les exemplaires bordelais, les pots de Roissy relèvent du type 2 avec une base 2B (5 pieds en languettes). Ce type de base existe depuis la fin du XVII^e siècle (REGALDO SAINT-BLANCARD 1986, p. 158). Le col forme un bourrelet arrondi (fig. 2, n°s 3-4, 7-9; fig. 3).



Fig. 3 - Détail, bord de pot à mélasse, Roissy-en-France.
© ARCHÉA/CCRP.



Fig. 4 - Détail, base externe de pot à mélasse, Roissy-en-France.
© ARCHÉA/CCRP.



Fig. 5 - Détail, base interne de pot à mélasse, Roissy-en-France.
© ARCHÉA/CCRPF.

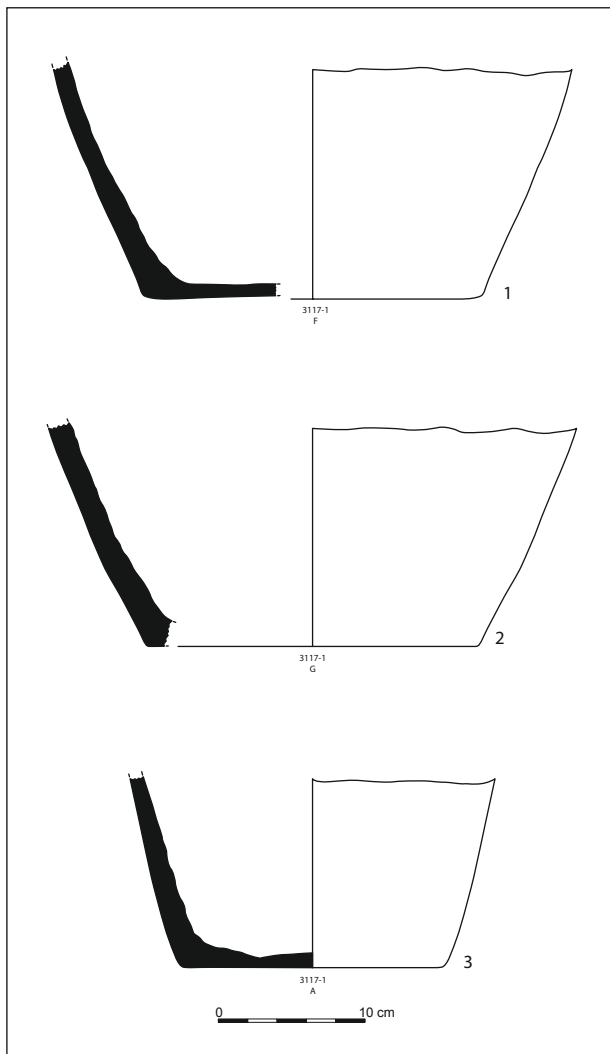


Fig. 6 - Autres céramiques provenant des structures 3117 du site de Roissy-en-France. n^{os} 1 à 3, pots de stockage en terre cuite.
© P. Pihuit (INRAP).

Ces pots sont glaçurés intérieurement. L'on distingue deux groupes techniques : d'une part des céramiques à pâte à paroi épaisse, à texture feuilletée beige rougeâtre, riches en chamottes, quartz grossiers et micas et glaçure marron (fig. 2, n^{os} 3-6 et fig. 3-5) et des pâtes à texture fine, beige clair et glaçure marron clair interne (fig. 2, n^{os} 7-10).

En dehors de ces pots spécifiques une vingtaine de récipients de conditionnement ont été retrouvés dans les deux dépotoirs. Ce sont des pots plutôt cylindriques, à fond plat, en pâte beige rougeâtre (fig. 6) et aussi plusieurs tèles à lait (fig. 7, n^{os} 1-4) et des bouteilles (fig. 7, n^{os} 5-6) en grès gris ou jaunâtre du Beauvaisis. Ces récipients ont-ils été utilisés à la sucrerie ? On peut se poser la question, notamment pour les fragments de bouteilles en grès qui ont également été identifiés sur le site de la distillerie de la rue Réaumur à Paris.

CONCLUSION

Un programme d'analyses de pâte sur les céramiques retrouvées sur le site du château de Roissy en France, occupé du XII^e au XIX^e siècle est en cours de réalisation par le laboratoire de céramologie du CRAHAM de l'université de Caen. On espère qu'il permettra d'identifier les origines de ces récipients liés à cette activité sucrière encore peu documentée en Île-de-France. L'hypothèse de productions régionales est vraisemblable en ce qui concerne les pots à mélasse. En revanche, les formes à sucre semblent importées, du moins celles de la rue Réaumur. Cela suggère soit que les moules ont été importés comme contenant avec le produit fini, soit qu'ils constituent une commande passée auprès des potiers afin de contenir le produit du raffinage réalisé rue Réaumur ou à proximité. Cette activité est en effet aussi attestée à Paris, dans l'ancienne église Sainte-Marie située au 15 de la rue d'Arcole, à la Révolution (HILLAIRET 1963). Cependant l'existence d'une production parisienne n'est pas à exclure comme le montre les deux formes à sucre à pâte beige jaunâtre figurant dans les collections du musée de Sèvres - Cité de la céramique¹. L'inventaire du musée établi à la date de mai 1844 fait état de « Quatre formes à sucre de dimensions variées en terre jaunâtre et deux supports pour la cuisson nommés béquilleur : Fab. Et. De Tourrasse à Paris ». Ces formes ont manifestement été produites à Paris. La plus grande porte, près du sommet, la marque en creux « F.D ». De grande

1. Nous remercions Eric Moinet, directeur du musée et Laurence Tilliard, conservatrice, de nous avoir montré ces pièces. N^o des pièces 3312.

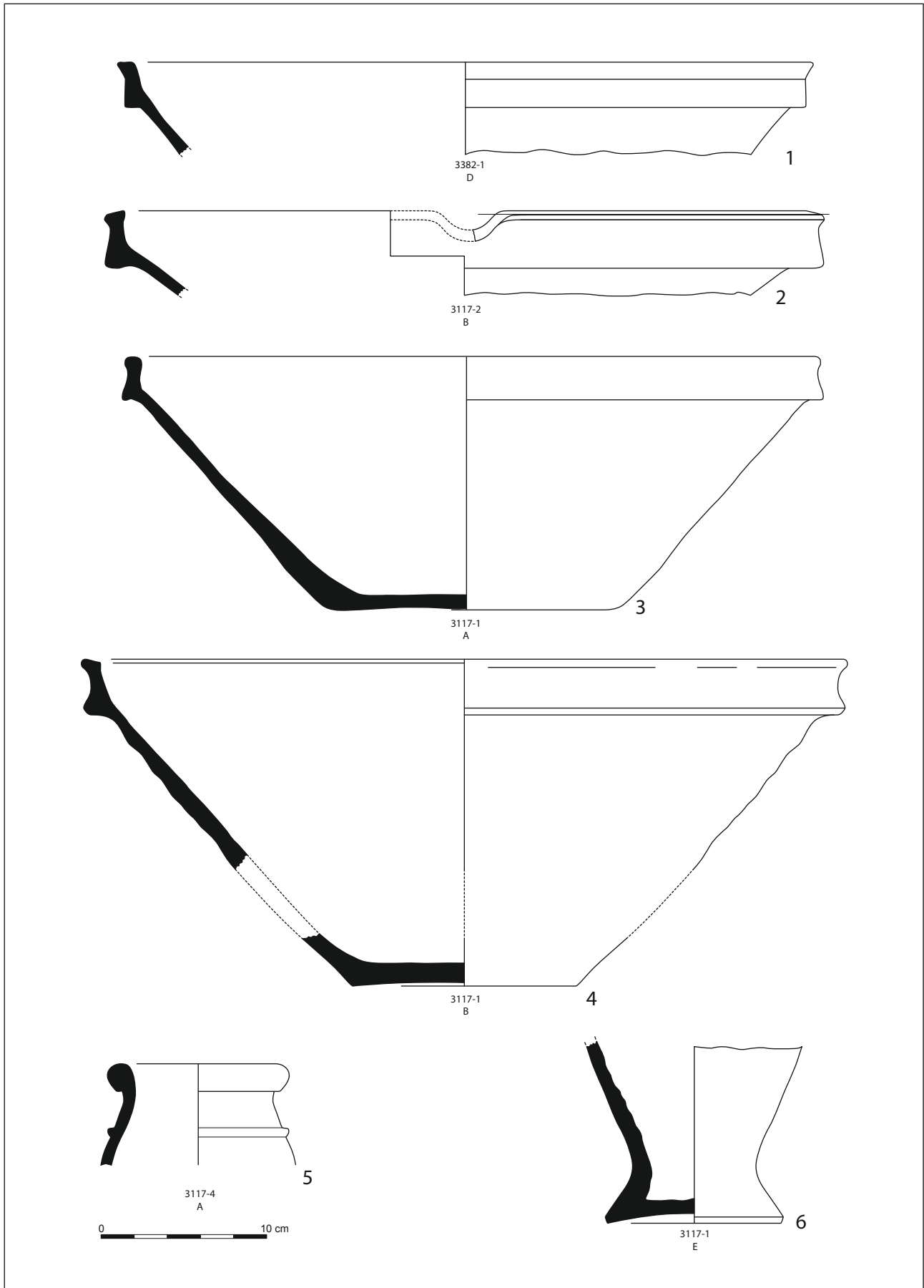


Fig. 7 - Tèles à lait (n^{os} 1-4) et bouteilles (n^{os} 5-6) en grès du Beauvaisis provenant des structures 3117 et 3382 du site de Roissy-en-France.
 © P. Pihuit (INRAP).

taille (bâtarde ou vergeoise), elle présente un fond plat (1C de la typologie de Sadirac). Une autre, plus petite a un fond aminci (1A de la typologie de Sadirac).

Ces découvertes archéologiques et muséographiques dans la région sont, nous l'espérons, le point de départ d'une étude plus approfondie sur le sujet qui ira dans le sens des recherches actuelles initiées dans plusieurs régions de France.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

BAUCHET O. (2005) - « Étude des archives », dans : DUFOUR J.-Y. (dir.), « Roissy-en-France (Val-d'Oise). La basse-cour du château 52-58 bis avenue Charles de Gaulle, Les Écuries », Rapport final d'opération de fouille, vol. 2, Études spécialisées, p. 5-15.

BEAUCHAIN R. (1982) - Découverte de moules à pains de sucre à Rouen (rue des Carmes – Février 1981), *Annales de Normandie*, 3, p. 309-319.

DRWILA G., RAVOIRE F. (2004) - « Une manufacture de faïences et porcelaines à Bourg-la-Reine (1772-1804) », dans : DEMOULE J.-P. (dir.), *La France archéologique. Vingt ans d'aménagements et de découvertes*, Hazan éd., Paris, p. 202.

DUFOUR J.-Y., (2005) - « Roissy-en-France (Val-d'Oise). La basse-cour du château 52-58 bis avenue Charles de Gaulle, Les Écuries », rapport final d'opération de fouille, vol. 1, Étude archéologique, 159 p.

HILLAIRET J. (1963) – Dictionnaire historique des rues de Paris, Paris.

LA VILLE LUMIÈRE, ANECDOTES... (1909) - *La ville lumière, anecdotes et documents historiques, ethnographiques, littéraires, artistiques, commerciaux et encyclopédiques*, Paris, 700 p.

PEIXOTO X. (dir.) (2010) - Paris 2^e, 75-77 rue Réaumur, 33 rue Dussoubs, Rapport de diagnostic, INRAP.

RAVOIRE F. (2005) - « Étude de la céramique », dans : DUFOUR J.-Y. (dir.), « Roissy-en-France (Val-d'Oise). La basse-cour du château 52-58 bis avenue Charles de Gaulle, Les Écuries », Rapport final d'opération de fouille, vol. 2, Études spécialisées, p. 83-143.

RAVOIRE F. (en cours) - Les productions de la manufacture de porcelaine et de faïence de Bourg-la-Reine : études archéologique et historique, dans : DRWILA G., RAVOIRE F., La manufacture de faïence et porcelaine de Bourg-la-Reine (XVIII^e s.), Rapport final d'opération de fouilles.

REGALDO-SAINTE-BLANCARD P., avec la collaboration de FESCIA-BORDELAIS S., DUVERNEUIL A. (1986) - « Les céramiques de raffinage du sucre : typologie, technologie », *Archéologie du midi médiéval*, IV, p. 151-168.

SORRE M. (1931) - Le sucre : canne ou betterave ; raffinerie et sucrerie, *Annales d'histoire économique et sociale*, 9 (3^e année), p. 107-109.

TRUELLES ET PALISSADES ... (1989) - *Truelles et palissades. 10 ans d'archéologie urbaine, Ville d'Orléans, Collégiale Saint-Pierre-le-Puellier*, catalogue d'exposition.

INRAP (2011) - *SUCRE-SALE*, Archéopages, 31, 104 p.

Fabienne RAVOIRE
INRAP Centre / Île-de-France – UMR 6273
(CRAHAM)
fabienne.ravoire@inrap.fr

François RENEL
CNRS, UMR 7041
(ArScAn)
francois.renel@inrap.fr