81 PACA 24.

LES TARAIETTES, JOUETS POPULAIRES DE PROVENCE

MISSION DU PATRIMOINE ETHNOLOGIQUE
MUSÉE D'HISTOIRE DE MARSEILLE

Chantal LOMBARD
Chargée d'étude

Novembre 1983

Les Taraïettes, jouets populaires de Provence

Introduction

I. Le Marché des taraïettes

1- Les modèles vendus en 1982
2- Les baraques de la foire de la St Jean
3- Histoire de la foire de la St Jean à Marseille
4- La vente en dehors de la foire de la St Jean

II. La Fabrication des taraïettes

1- Les fabricants de la région marseillaise
2- Les fabricants de Vallauris
3- La production des taraïettes autrefois
4- Les poteries miniatures en Provence

III. Les jeux avec les taraïettes et les traditions provençales

- Jeux avec les terrai
- Jeux avec les rossignols
- Jeux avec les trompettes d'argile

Conclusion : La taraïette, marqueur de l'identité provençale

1- La représentation de la taraïette comme élément de la provençalité
2- La taraïette, outil de transmission de l'identité provençale
3- Taraïettes et santons, éléments du patrimoine

Annexes

1- Liste des fabricants et des modèles

./..

2- Catalogues anciens de l'usine Ravel (Aubagne) , de Foucard-Jourdan (Vallauris) et de la Poterie Mabillat (Nièvre)
3- Exemple d'une fiche descriptive d'une taraïette
4- Liste des musées possédant des taraïettes

Bibliographie

Introduction

Présentation de la taraïette.

Pour les marseillaises, la taraïette est une pièce de dînette en terre ou une petite cruche à eau dans laquelle elles soufflent en imitant le bruit du rossignol.

Le terme taraïette, que l'on peut écrire aussi teraïette ou terraillette, est le diminutif du taraïo qui désigne le pot en terre vernissé utilisé dans la cuisine ou dans les réserves.

Dans son Grand Trésor du Félibrige, F. Mistral donne la définition suivante de la tarraieto : petite poterie, petites pièces de vaisselle pour amuser les enfants.

Les taraïettes, vaisselle de terre miniature, sont en vente en juin à Marseille à l'occasion de la foire de la St Jean. Celle-ci est communément appelée la Foire aux taraïettes et aux aulx.
Les taraïettes sont produites principalement à Aubagne et à Vallauris. Ces deux centres provençaux ayant maintenu une production de poteries culinaires.

Autrefois, les Comtadins achetaient des taraïettes en provenance de St Quentin-la-Poterie, centre potier important dans le Gard ; maintenant, ils trouvent des taraïettes fabriquées à Dieulefit, dans cette région de la Drôme où refleurit un mouvement artisanal et artistique (1).

La taraïette, jouet en terre cuite, est la miniature de la vaisselle utilisée par les ménagères. Les dînettes en terre représentent un jouet assez courant dans le monde. Cependant, à l'image des équipements culinaires qui sont spécifiques à des cultures régionales ou ethniques, les dînettes reproduisent les formes et les matériaux propres à un groupe humain. Quels sont les caractères de la culture provençale que l'on peut retrouver à travers cette production de taraïettes ?

(1) Pillet Marc, Potiers et poteries populaires en France, Dessain et Tobia, Paris, 1982, 208 p., p. 82.

- La terre provençale : l'argile

La Provence possède plusieurs gisements d'argile, que l'on exploite depuis l'antiquité. Le procédé de cuisson des pots et la composition des terres à cuire a varié selon les périodes : les techniques de la céramique, qu'utilisaient les grecs et les romains d'une façon si remarquable, ont disparu pendant plusieurs siècles.
Au XIIIe siècle la Provence a commencé à produire des céramiques fines avec des glaçures et des émaux (1). Plusieurs centres de poterie devinrent importants en Provence. Les plus connus étaient à Aubagne, St Zacharie, Biot, Vallauris, Avignon, Apt, le Castellet, mais il en existait également à Marseille, St Rémy, Moustiers, Manosque, Le Val et Aups dans le Var . Si Marseille produisait une faïence artistique comme la ville de Moustiers, Aubagne et Vallauris maintenaient une production utilitaire qui sera exportée par les négociants marseillais dans le monde entier.

Après la révolution de 1789, les ateliers de faïence marseillaise vont fermer, mais les briqueteries, les tuileries, les poteries, vont se développer dans la région et profiter de l'expansion des français dans l'empire colonial et dans le monde.

Les taraïettes au début du XXe siècle sont produites d'une part par des artisans potiers à Marseille et à Apt, d'autre part par des usines d'Aubagne et de Vallauris.

Actuellement, les fabricants de taraïettes utilisent la terre de Vallauris et d'Aubagne.

. La technique de décoration : la glaçure

Tournés, moulés ou pressés, les pots en terre provençale ne sont pas utilisables pour la cuisine s'ils ne reçoivent pas une glaçure. Les potiers utilisaient un produit dérivé du plomb, l'alquifoux, qui provenait du Maroc espagnol

Depuis que le plomb et ses dérivés sont considérés comme dangereux pour la con-

---

(1) G. Demians d'Archimbaud, Céramiques médiévales en Provence, Archeologia n° 72

sommation, on utilise un émail produit par une usine de Golfe Juan..

La terre, à la cuisson, prend une belle couleur rouge ou ocre. Traditionnellement, les potiers vernissaient le plat et celui-ci gardait la couleur de la terre, ou bien ils utilisaient une gamme de couleurs qui comprenait :

- le vert, obtenu avec un mélange de terre d'Apt et de carbonate de cuivre,
- le jaune, engobe blanc sur terre rouge.

En trempant le pot dans un bain où ils ont mélangé le vernis et la couleur, le liquide se répand sur l'objet d'une façon grossière. La plupart des pots ne sont pas entièrement vernissés ; cela correspond à une économie traditionnelle, où la décoration a une valeur fonctionnelle et ne doit pas peser sur le prix de vente.

. Les formes (1)

Héritées du moyen-âge, adaptées à une alimentation rustique, elles répondent à des fonctions de conservation, de cuisson ou de consommation. Plats des adultes et taraïettes s'inscrivent dans un groupe de formes, spécifiques, dont nous ne connaissons pas les origines, mais qui s'est transmis dans un savoir-faire propre à la Provence.

Les musées provençaux sont peu fournis en matériel de cuisine en terre (2) ; cette absence s'explique-t-elle par la fragilité du matériau ? par le mépris apporté à ce matériel grossier (considéré comme utilitaire et sans qualité artistique) ? ou bien est-il peu représentatif du matériel de ménage à la fin du 19 ème siècle, les familles utilisant le cuivre, l'étain ou la faïence de ménage ?

. La vente

Les taraïettes sont vendues à un prix qui varie entre 5 et 15 francs (3) et rarement en magasins ; en Provence, elles s'écoulent sur les marchés, les foires et les fêtes patronales. Elles sont vendues à Marseille à la foire de la Saint-Jean, du 24 juin au 20 juillet, et non à la grande foire de septembre.

---

(1) Cf annexe 2
(2) Cf annexe 4
(3) tarif de juin 82

Article bon marché et superflu, ce jouet n'est pas rattaché à la grande fête de Noël. A Marseille en effet, les enfants sont souvent gâtés : aux rameaux, ils reçoivent des confiseries et de petits jouets, à Pâques, ils cherchent les oeufs, à Noël, ils trouvent des cadeaux, au Jour de l'An, ils reçoivent des étrennes et si leurs parents visitent la foire de la St Jean ils recevront des taraïettes.

La vente des taraïettes s'inscrit-elle dans le cycle des foires (St Jean et St Lazare) ou dans celui des fêtes de la Saint-Jean ?

. Les jeux

Les marseillais sont fiers de leur cuisine et persuadés qu'ils ont des plats uniques. La soupe de poissons ou la daube sont préparées avec des récipients particuliers.

La fillette, et pourquoi pas avec son frère, écrase l'ail ou son équivalent dans le mortier, elle pose le poisson dans la marmite haute et le fait cuire dans le bouillon. Les jeux de cuisine sont universels, mais l'imitation des enfants colle à une réalité culturelle qui permet de distinguer les gestes de la provençale de ceux de la bretonne.

Chapitre I. Le Marché des taraïettes

A la foire de la St Jean, installée depuis peu près du port, des marchands de poterie ont monté des baraques et disposé les articles de terre qu'ils destinent à la vente. Quels sont les différents modèles de taraïettes présentés ? D'où viennent ces taraïettes ? Qui sont les marchands qui se sont installés pendant un mois sur cette foire ? Y a-t-il d'autres occasions et d'autres lieux pour acheter ces taraïettes ?

1- Les modèles de taraïettes vendues en 1982

A l'oeil du visiteur, les taraïettes se distinguent des plats et pots en terre vernissée tout d'abord par leur taille entre 3 et 8 cm. Elles sont regroupées souvent dans des corbeilles ou posées sur les premiers niveaux des stands. Il y a plusieurs types de taraïettes, celles qui sont en terre cuite, sans aucune décoration, celles qui sont vernissées grossièrement, celles qui sont décorées à la main.

On peut regrouper les taraïettes à partir de leurs formes. On distingue :

1) Les vaisselles, ou "ménage" comme les appellent les marseillaises, qui sont des miniatures de poteries destinées à l'usage domestique ;

2) des reproductions, en terre, d'élèments du matériel de la vie domestique (pot de chambre, corbeille en jonc, ...) ;

3) des jouets en terre (sifflets, tirelires).

En 1982 on trouvait les modèles suivants :

1) Les ménages miniatures

. Pour contenir et verser un liquide
- le pichet, pechié
- le pot à eau, pegau
- la théière
- la gargoulette
- la cruche, dourgo
- la terrine, cassolo

. Pour contenir avec des usages différents
- la terrine, tian

. Pour contenir / conserver

- jarron, jarroun
- vases
- boîte ronde avec couvercle

. Pour cuire

- poêlon
- marmite haute, oulo
- marmite basse, oulo
- daubière, glouto
- le plat à oeuf, platet
- le plat à gratin, tian

. Pour servir

- soupière, soupiero
- saladier, ensaladie
- fruitier, fruchiero
- saucière, saussiero
- assiette, sieto
- tasse, tasso
- plats ronds creux, platet
- plats ronds
- plats ovales à poisson

. Pour écraser

- le mortier, mortié

. Pour retourner

- vire-omelette, viro troucho

. Pour filtrer

- filtre à eau, couladou

. Pour éclairer

- le bougeoir, candeliere

2) Les reproductions, en terre, d'élèments de la vie domestique

- la corbeille, canestello
- le pot de chambre, queli

3) Les jouets en terre

- le "rossignol" qui est une cruche avec un sifflet. Lorsque l'enfant souffle dans la cruche remplie d'eau il peut émettre des trilles comme celles des rossignols.
- la tirelire, cachomaio

2- Les baraques de la foire de la Saint-Jean

Les six baraques sont alignées bien en face de celles où l'on vend l'ail. Chaque baraque se compose de sept ou huit étagères où sont exposées, sur les niveaux les plus bas, les taraïettes, puis des poteries de différentes tailles. Chaque baraque a sa personnalité. Le vendeur ou terraié a composé son étalage en disposant agréablement les articles qu'il a produits ou ceux qu'il a achetés ; l'un a accroché des cigales, l'autre des assiettes, la plupart sont santonniers et profitent de cette occasion pour présenter quelques échantillons de leur production.

La baraque n°1, la plus proche de la mer, est tenue par une santonnière dont le père exposait déjà en 1950. Sur ce stand se trouvent des pièces de vaisselle provençales achetées à Aubagne à l'entreprise Ravel : jarron, terrine, cruche, assiette percée, bourrache (pour transporter l'huile), gargoulette, daubière, etc...

Les taraïettes sont présentées dans quatre paniers en plastique rectangulaires suspendus à l'étagère : un panier de cruches à sifflet (vernies et terre cuite) et de rossignols, un panier d'élèments de ménages en terre cuite, un panier d'élèments de ménages vernis en plus grande dimension.

Toutes ces taraïettes proviennent de chez Massuco, l'artisan d'Aubagne qui est le dernier à produire ces articles.

La terraié est d'une famille de santonniers ; son père exposait depuis 1920 à la foire aux santons.
Elle vend ses santons à la foire de Noël. Elle est allée en mai acheter les taraïettes et les poteries d'Aubagne.

La deuxième baraque est tenue par une santonnière qui vend directement sa production de taraïettes, de santons, d'assiettes décorées.

Formée dans les ateliers de céramique de St Jean du Désert, elle expose à la foire aux santons depuis 1956 et aux taraïettes depuis 1970. Elle signe ses oeuvres et chaque taraïette, décorée selon son goût, porte son nom.

La troisième baraque est tenue par une famille de santonniers qui produisent aussi des articles de souvenir en terre (cigales, pots à olives, sujets de gâteaux des rois...). Leur étalage présente des cruches, des pots en grès et des taraïettes en grès de Vallauris, des taraïettes vernissées, des mortiers miniatures décorés et fabriqués dans l'atelier, des cigales de différentes tailles et des santons.

La famille expose à la foire aux santons depuis 1950 et à la foire aux taraïettes depuis 1976.

La quatrième baraque et la cinquième sont tenues par une même famille de santonniers qui envoie la grand-mère et les petits-fils pour assurer la permanence.

Sur les étagères supérieures sont exposés des jarres, des cruches, des pots à conserve, des assiettes en terre vernissée en provenance d'Aubagne, des santons habillés, des santons en terre cuite, et des taraïettes (rossignol , poêle, poêlon) fabriquées à Aubagne présentées dans des paniers en vannerie.

La dernière baraque est tenue par un couple nouveau dans le métier. Ceux-ci, en effet, ont décidé de maintenir l'activité de l'oncle qui est décédé et qui leur a laissé un stock important de taraïettes anciennes et d'articles divers.

Ils ont acheté à Vallauris des poteries décoratives (plats en feuilles de vigne, etc...) et ont étalé une série de produits variés : plats en terre décoratifs, jarres, pots à conserve... et des taraïettes en terre cuite, des taraïettes vernissées, des taraïettes décorées, des tirelires vernissées (baril, animaux), des paniers à salade pour enfants.

Ces vendeurs de poteries communes, ces terraié, sont les derniers témoins d'un type de commerce qui tend à disparaître sous sa forme actuelle.

D'après la doyenne, naguère, les potiers de la région venaient vendre directement leur production qu'ils étalaient sur le trottoir aux allées de Meilhan, puis des commerçants marseillais sont allés acheter les poteries et les taraïettes dans les usines d'Aubagne et les ont revendues. Enfin, les santonniers ont repris le relais ; revendeurs de pots fabriqués à Aubagne, ils trouvaient ainsi au milieu de l'année une possibilité de gagner de l'argent et, puisque les ventes de santons se font principalement à Noël, ils retrouvaient ce contact avec la clientèle qu'ils appréciaient tant à Noël.

Comme la poterie tend à devenir un objet de luxe, concurrencée par les pots en verre, les casseroles métalliques, la "cocotte minute" produits industriellement et en masse, le revendeur trouve de plus en plus difficilement son bénéfice. La taraïette n'est-elle pas un article d'appoint dans le budget du marchand.

Les marchands ont rencontré des difficultés multiples depuis quelques années : ils ont été déplacés et ils ont l'impression que les marseillais les boudent car toutes les foires se sont tenues aux Allées de Meilhan et dans le quartier commerçant (Canebière - Capucines - Cours Belsunce) ; le coût de production a augmenté (hausse de l'énergie et des charges sociales). Ils se heurtent aussi au monopole de production de l'atelier Massuco à Aubagne.

On peut se demander si cette foire estivale répond aux besoins du public. Y a-t-il une tradition ancrée dans les habitudes marseillaises ?

3- Aperçu historique de la foire de la Saint-Jean

Nous commencerons par chercher les liens qu'entretiennent les fêtes de la St Jean et la foire, puis nous chercherons à comprendre comment la foire de St Jean est devenue la foire aux taraïettes et aux aulx.

3-1 Les fêtes de la Saint Jean ont-elles un lien avec la foire de Marseille ?

a) Récit oral

Nos contemporains se souviennent des feux qu'ils ont allumés sur les places et ceux du quartier St Jean sont ravis de la reprise de cette tradition par la Maison des Jeunes du boulevard de la Corderie.

Ils se rappellent aussi qu'il y avait des vendeurs qui apportaient des herbes de la St Jean sur les allées. Mais cette foire était grande, avec des attractions foraines et ce marché qui ouvrait le jour de la St Jean se terminait un mois après, sans autre lien avec les fêtes qui célèbraient le Saint.

b) Les folkloristes

1963 - Claude Seignolle rappelle que St Jean est le Saint le plus populaire en Provence... "C'est la fête collective à laquelle participaient il y a encore cinquante ans la municipalité et le clergé des villages. Elle est caractérisée dans toutes les régions par les rites de l'eau et du feu. En Provence s'y ajoutent la cueillette des herbes, la vente de l'ail et, à Marseille, des poteries en terre

d'Aubagne : les taraïettes" (1).

1949 - Van Gennep, dans son manuel de folklore français contemporain fait remarquer que l'ail ne fait pas directement partie des herbes de la St Jean mais "que dans certains régions ou localités, on fait fumer les aulx dans un but magique et médical" et il cite le texte de Villeneuve, 1826 :
"Dans les Bouches du Rhône, des gousses d'ail ainsi cuites préservaient les enfants de la fièvre et les garantissaient des sortilèges" (2).

"A Marseille, c'est lors de la Saint Jean que, dans les allées de Meilhan, se vendaient les santons et toutes sortes de jouets, tels que tirelires, trompes, réchauds en argile, destinés aux crèches. J'en ai acheté tout un tas en 1885-1887, mais en 1924, j'ai constaté que cette production céramique avait disparu presque totalement, sauf celle des santons" (3).

Van Gennep s'interroge sur l'origine des feux de la St Jean et y trouve une origine purificatoire.
Dans le Midi, on se purifie : "c'est l'eau de mer de la St Jean qui était ou est encore regardée comme bonne"(4). Il cite Régis de la Colombière qui signale qu'on se servait de petites seringues en verre, appelées seringues de St Jean, pour faire jaillir l'eau propre ou sale à la figure des passants (5) et il rappelle la description de Millin : "c'était la veille de la Saint Jean : on voyait dans toutes les rues des feux allumés où le peuple faisait cuire des gousses d'ail pour les distribuer ensuite dans chaque famille. Cet usage doit peut-être son origine aux ravages que la peste a quelquefois exercé dans ces contrées. Comme je m'amusais à écouter les joyeux propos qui se tenaient autour de ces jeux, je me sentis couvrir d'un déluge d'eau" (6).
Les herbes cueillies la nuit de la St Jean sont des herbes magiques : "Dès trois heures du matin les gens de la campagne y affluent et à six heures tout est couvert d'une quantité considérable de fleurs et d'herbes aromatiques ou autres : le peuple attache à ces plantes des idées superstitieuses" (7).

---

(1) C. Seignolle, Le Folklore de Provence, Maisonneuve et Larose, Paris 1980, nouvelle édition, p. 225

(2) Van Gennep, Manuel de folklore français contemporain, tome I, vol. 4, J. Picard, Paris, 1949, 2135p., p.1972

(3) ibidem p. 1733

(4) A. Van Gennep, manuel de folklore, p. 1922

(5) ibidem p. 1950

(6) ibidem p. 1957

(7) ibidem p. 346

Van Gennep note au début comme à la fin de son analyse sur les traditions du cycle de la St Jean, qu'il n'y a pas un repas communautaire et aucun met cérémoniel.

D'après les analyses des folkloristes, la vente des poteries culinaires à la St Jean ne paraît pas avoir un lien significatif avec les coutumes liées à la fête.

3-2 Comment la foire de la St Jean est-elle devenue la foire aux taraïettes et aux aulx ?

En 1417, sous le bon roi René, ont été fixées deux foires à Marseille, celle de la Saint Jean et celle de la Saint Martin : "chacune de ces foires durera dix jours naturels, entiers, consécutifs et complets" (1). Dans ces foires on y vendait des produits propres à la saison et on y trouvait toujours "des marchands de quincaillerie, des faiseurs de tours, des banquiers ambulants de jeux de hasard, dont la police la plus exacte n'a pas toujours la faculté d'empêcher la honteuse industrie"(2). Mais les foires à Marseille n'eurent pas un grand développement, "les marchés maritimes ne sont pas en même temps des marchés intérieurs" (3). En 1830, à la foire de la St Jean, on y achète des herbes, des aulx mais on n'y trouve pas des taraïettes. Cette foire devient ensuite la foire aux fleurs. Allibert de Berthin, en 1872, se plaint de la mauvaise organisation de la foire et, en tant que pépiniériste, souhaiterait voir disparaître tous les camelots qui encombrent les rues. Sa description très riche et colorée nous donne les informations que nous cherchons : "Vous savez que tout indigène pur sang de St Jean ou des Accoules ne peut revenir de la foire sans trois ou quatre rez d'aïé pendus au cou et portant sous chacun de ses bras un baricot et un oeillet... A côté des marchands d'aïl, nous voyons quelques revendeuses de taraïllettes, petites vaisselles communes que les enfants achètent pour un sou la pièce. Jadis ces marchands faisaient grand commerce de sifflets en terre, en formes d'oiseaux, de jarrettes (petites cruches, qui, pleines d'eau, permettent d'imiter le chant du rossignol), et encore des trompettes de terre. Les gamins et les nervi ayant abusé de ces instruments de musique, la police a dû en interdire la vente. Aussi, n'entend-t-on plus ces sons discordants qui faisaient concurrence à la voix éraillée des marchands"(4)

---

(1) Bouillon - Landais, Les foires de Marseille, in Marseille, 1862, p. 433

(2) Les Bouches du Rhône, encyclopédie départementale, tome IX, le Commerce, 1922, Archives Départementales, Marseille, 944 p.

(3) ibidem p. 873

(4) Allibert de Berthier, La Foire de St Jean à Marseille, in Revue Horticole des Bouches du Rhône, 1872

En 1924, Van Gennep note la diminution des productions céramiques ; il pense aussi que le développement des transports a ruiné la vente des herbes fraîches de la St Jean. Les herbes sauvages sont accessibles à celui qui prend le bus et se rend dans la banlieue marseillaise. Par contre l'aïl demeure une production paysanne que les citadins sont heureux de trouver sur le marché à la bonne saison. Avec la deuxième guerre mondiale et le développement de la foire internationale en septembre, la foire de la St Jean a perdu l'animation et l'attrait qui la caractérisaient ; seuls les revendeurs d'aulx et les santonniers, revendeurs de taraïettes maintiennent la foire actuelle : "Ils ne viennent pas uniquement vendre leurs produits ou effectuer leurs achats : ils se déplacent aussi pour le contact entre producteurs et consommateurs, entre autochtones, entre population locale et touristes" (1).

4- La vente en dehors de la foire de la St Jean

Actuellement, les taraïettes d'Aubagne sont vendues par les revendeurs à la foire de la Saint Jean à Marseille, par des magasins de bibelots dans la plupart des centres visités par les touristes (Saintes Maries de la mer, Arles, Les Baux, etc...), par quelques forains qui font encore le tour des fêtes patronales de l'été dans les petites cités de l'intérieur du pays. La ville d'Aubagne organise deux foires pour ses potiers, la foire d'été et celle de Noël.

Les taraïettes de Vallauris sont vendues en France et à l'étranger essentiellement dans des magasins.

La vente des taraïettes en magasin est d'autant plus difficile que ces petits objets sont faciles à voler et que les acheteurs les réclament souvent comme cadeau complémentaire d'un achat important.

---

(1) G. Wechermann, producteurs et marchés agricoles, Association des ruralistes français, bulletin d'information 1, mai 1977

Chapitre II. La Fabrication des taraïettes

1- Les Fabricants de la région marseillaise

Une partie des articles présentés à la foire provient du même fabricant, M. Massuco, artisan potier installé à Camp Major, une partie est achetée à Vallauris, une partie est fabriquée par les exposants eux-mêmes, enfin un stand était composé de stocks assez anciens constitués dans la région depuis trente ans.

1-1 La famille Massuco, artisan-potier à Camp Major, Aubagne

Cette famille produit des taraïettes depuis les années 50. La grand-mère a commencé avec son mari, puis avec son fils et maintenant avec son petit-fils.

La famille est originaire de Vallauris ; elle a été initiée à la poterie par un cousin installé à Aubagne et elle s'est spécialisée dans la taraïette. La famille fabrique trente modèles de taraïettes.

Les installations techniques sont modestes ; dans un corps de bâtiment, il y a trois salles : la salle du four électrique avec les étagères où sèchent les pots, la salle où travaillent les deux tourneurs et la femme qui pose les anses, et le magasin.

La terre provient d'une carrière d'Aubagne, l'engobe est acheté chez Ravel (Aubagne), la pâte est préparée par Isnard (Aubagne), le vernis, qui était jusqu'aux années 70 l'alquifoux, vernis à base de plomb, a été remplacé par l'émail de Lhospied (Golfe Juan).
La technique utilisée par les Massucco est celle du tour ; avec une répartition précise des tâches : les hommes tournent, chargent et déchargent le four, la femme pose les élèments de préhension (anse, poignée, manche...) et décore les pots.

Les Massucco vivent de leur production de taraïettes ; ils sont les seuls dans toute la Provence à ne faire que de la taraïette (1).

---

(1) Cf annexe 1

1-2 Katy Napoleoni - Pignol

Katy, épouse d'instituteur et mère de famille, travaille seule.
Elle a appris son métier de décoratrice à la fabrique de St Jean du Désert.
Katy a commencé à exposer à la foire aux santons en 1956, elle avait alors un vaste atelier à la rue des Picpus, dans l'ancien couvent du même nom où l'on avait soigné les lépreux pendant la grande peste de Marseille ; depuis quelques années elle dispose d'un atelier de 80 m^2 avec cour où elle peut faire sécher ses poteries. Elle possède un four électrique de capacité moyenne et une grande quantité de moules de toute taille et de toute forme. Depuis 1966, à sa production de crèches et de santons s'est ajoutée celle des taraïettes.

A partir d'un modèle façonné à la main, séché et cuit, plusieurs moules en plâtre sont tirés. La technique de fabrication des taraïettes utilisée est celle du coulage. Tout d'abord la terre d'une consistance liquide est préparée dans un grand bac en matière plastique. Elle est ensuite coulée au moyen d'un broc dans les moules étanches, le plâtre absorbant l'eau de cette terre ; le niveau doit être réajusté 2 ou 3 fois pendant une heure. Les moules sont alors vidés de leur contenu dans la cuve, seule une couche de 5 mm d'épaisseur adhèrera à la paroie des moules. Après séchage et ébarbage (suppression des imperfections), la taraïettes de faïence blanche est cuite à 980° et décorée à la main.
La décoration que Katy applique à ses taraïettes peut être de style vieux Marseille, provençale ou encore copie de vieux Moustiers :

- décor monochrome fleuri bleu,
- décor polychrome fleur de pomme de terre jaune, orange, vert,
- décor polychrome fleurs stylisées (rose, vert et bleu).

Elle décore au pinceau très fin à main levée. Les contours des motifs sont tracés en couleur marron, les teintes sont ensuite appliquées aux différents élèments du décor.
L'objet ainsi décoré est saisi délicatement au moyen de pinces et trempé dans un liquide blanc -la couverte- qui donnera l'aspect transparent et brillant après cuisson.

Pour varier sa production et conserver la tradition, la céramiste décore des taraïette en terre rouge ; tantôt elle les trempe directement dans la couverte, tantôt elle y ajoute au pinceau des émaux de couleurs qui couleront à la cuisson et donneront des traces colorées à la taraïette.

Après la cuisson, les taraïettes subissent une deuxième cuisson de 9 à 10 heures.

Les produits de fabrication sont achetés à Vallauris.
Katy, qui est d'abood une santonnière, créé des taraïettes pour son plaisir. A partir de 40 moules différents, elle créé une cinquantaine de taraïettes originales.

1-3 La famille Argence

Les Argence sont santonniers. La fabrication de taraïettes est une activité annexe qui s'est développée en même temps qu'ils créaient les accessoires de leurs santons.
Cette entreprise familiale comprend les parents et le fils ; elle fait travailler une main d'oeuvre sur place et à domicile.
Les installations sont multiples : atelier de l'estampage, atelier où l'on coule de la poterie culinaire et artistique (pots à olives, cigales de différentes tailles, etc...), atelier où l'on peint, vernis et cuit, atelier de couture où Madame Argence règne sur les couturières, salle d'empaquetage et d'expédition.
LA famille Argence envoie sa production dans toute la France et en Europe. L'ensemble ateliers et bureaux représente une superficie de 400 m^2.

Monsieur Argence cuit les taraïettes dans deux fours électriques à chargement vertical. La capacité des fours est de 220 pièces.
Il achète l'argile à Aubagne et la terre de Limoges à Vallauris. Il se fournit en émaux à Vallauris et en couleurs et en vernis à Marseille. Il utilise des chromos fabriquées à Aubagne.
Dans les ateliers il y a deux techniques de fabrication : l'estampage pour les santons et les taraïettes, et le coulage pour les pots et les cigales. Les moules de santons sont fabriqués par l'atelier ou rachetés exceptionnellement à un santonnier. Les moules des taraïettes sont en plâtre, ils ont été faits sur place. Comme tous les moules à estamper, ils sont formés de deux parties complémentaires.

Le mouleur roule dans sa main une boule de pâte, qu'il écrase du bout des doigts ensuite dans une partie du moule, il pose la deuxième partie du moule et presse très fortement ; quand il ouvre les deux parties du moule, la forme voulue se détache. Avec l'estèque, le mouleur nettoie ou ébarbe l'objet. Ensuite les pots sèchent. Après une cuisson de dix heures à 950° on les laisse refroidir dix - quinze heures. On peut décorer au pinceau avec un émail et l'on trempe au vernis incolore.

Pour le mortier en terre de Limoges, comme pour les petits sujets de la galette des rois, on leur fera subir trois cuissons. Après la première cuisson, on a un biscuit. Les objets sont trempés dans un émail blanc, les mortiers ne sont pas décorés

au pinceau comme les sujets de la galette ; on leur applique des élèments de chromographie qui représentent des fleurs. Ensuite les mortiers et les sujets de la galette sont plongés dans un émail qui cache complétement la décoration.

Après trois cuissons de dix heures, les pièces sont colorées et brillantes.

Les Argence produisent une trentaine de modèles de petits accessoires pour les santons, trente modèles de sujets pour la galette des rois et vingt modèles de taraïettes. A la foire de la St Jean, ils revendent des taraïettes qu'ils n'ont pas fabriquées et des taraïettes qu'ils ont émaillées et dix modèles qu'ils ont produits.

Le mortier a la forme traditionnelle d'un mortier de marbre à la base étroite et circulaire, à l'ouverture ronde inscrite dans un bord carré, avec aux quatre angles un bouton de préhension.

Les Argence ont une activité commerciale importante ; ils exposent à la foire de la St Jean et à celle des santons à Noël. Ils recoivent aussi une clientèle chez eux ; ainsi, ils expédient tout au long de l'année leurs santons. Ils exposent sur leur stand à la foire de la St Jean des articles culinaires en provenance de Vallauris et leurs propres productions.

Ces trois fabricants de taraïettes incarnent des types d'artisans bien inscrits dans les différents courants actuels.

Le premier, héritier d'une tradition millénaire, tourne à la quille des petits pots, aux formes régulières, aux couleurs définies, reproduction parfaite de la poterie culinaire ; depuis trente ans les taraïettes Massucco n'ont pas changé. Le Jeune Massucco tourne des pots identiques à ceux de son grand-père, ils s'inscrit dans la lignée des artisans-potiers, initiée enfant aux secrets du tour, il a trouvé sa place sans apprentissage extérieur dans l'atelier familial. Jeune et conscient de l'évolution des modes, il vend directement aux deux foires d'Aubagne ; il sent que ses jouets vendus pas des intermédiaires augmentent de prix et risquent de ne plus s'écouler.

Le deuxième, formé à la décoration artistique, signe ses produits. Il veut que son style soit reconnu et il s'inscrit dans la tendance taraïette-bibelot, où l'acheteur adulte ne se préoccupe pas de la fragilité de l'objet car il ne le destine plus l'enfant. Son art tient à lui et n'a pas une tradition familiale.

*

Le troisième producteur est un entrepreneur ; il tend à diversifier sa production en répondant à différents besoins de sa clientèle, il participe à la foire car il aime le contact mais il pense écouler la majorité de ses produits par des intermédiaires. Sa logique est centrée sur la productivité : comment produire plus au moindre coût ? Attentif à l'évolution du goût de la clientèle, il brade des taraïettes pour les enfants, propose des bibelots originaux aux amateurs et créé des modèles de pots culinaires pour occuper ce secteur intermédiair entre la poterie commune et l'artisanat d'art.

2- La production des taraïettes à Vallauris

La "Ville des pignato" (1) est encore un paradis de la poterie ; le long de la rue principale les ateliers et les magasins attendent les visiteurs.
Le terme "terraïette" est peu connu des vendeurs de poteries (2). Nous avons visité trois fabricants de terraïettes.

2-1 Fabrique Foucard-Jourdan

La fabrique Foucard-Jourdan cuit encore au feu de bois les poteries culinaires. Ses articles sont en terre vernissée, souvent décorées. A la fin du siècle dernier quinze familles se sont unies pour créer "La société industrielle des poteries culinaires de Vallauris". La production a été importante et le catalogue de 20 pages présente 57 modèles différents et 12 taraïettes avec la mention : "Jouets dits 'ménageons' pour enfants". Ce terme "ménageons" semble s'adresser à des acheteurs extérieurs à la Provence. En effet, Vallauris exporta le produit de ses usines , "de par le monde, à l'aide de tartanes en Méditerranée, de cargos jusqu'aux antipodes, la poterie vallaurienne pénètra partout, apportant à tous, aux gourmets comme aux ménagères économes, la gaieté de son argile, sonore et dorée" (3). La fabrique a aménagé une grande salle de vente destinée aux touristes, où des marmites sont posées sur un potager (4) en carreaux de céramiques, une notice est remise à l'acheteur pour l'initier à l'usage de l'article en terre dans la cuisine moderne. La fabrique tourne actuellement avec quatre personnes, deux vendeuses, un tourneur et un

---

(1) la ville des marmites

(2) en Provence orientale, comme en Arles, on dit terraïette et non taraïette

(3) Aubert Dhumez, introduction du catalogue de la Sté industrielle des poteries culinaires de Vallauris, s:d, 20 p.

(4) Cf p. 22.

enfourneur. Le tourneur crée douze modèles de taraïettes.

2-2 Au Vieux Vallauris

La fabrique produit une série très importante de plats de service ; le magasin de vente réunit des articles divers du santon au vase décoré. Actuellement, la maison produit six modèles différents de taraïettes qu'elle vend dans les magasins de la région, de Perpignan à Menton. Quatre personnes travaillent à plein temps.

2-3 Le champ du village

Le potier tourne dans son atelier-magasin à la grande joie du visiteur. Sa femme s'occupe de la vente et de la gestion de l'affaire. Le potier aime créer des articles différents et il tourne et décore selon sa fantaisie (pots, plats, pied de lampe). Pour faire plaisir à sa femme, qui se rappelait les jouets de son enfance, il s'est mis à tourner des taraïettes, qu'il vend en lot de 10 articles différents en terre cuite non vernies.

3- La production des taraïettes autrefois

Dans l'encyclopédie des Bouches du Rhône les auteurs associent la fabrication des taraïettes à celle des santons : "on peut rapprocher de cette fabrication locale si originale une autre qui est aussi traditionnelle, celle des taraïettes" (1). Jusqu'en 1960 l'entreprise Arnaud a fabriqué des taraïettes. En 1930 plusieurs usines d'Aubagne fabriquaient des taraïettes. Nous pouvons avoir un aperçu de la production en consultant le catalogue de 1907 de l'usine Decroix que les frères Ravel-Decroix dirigent actuellement.

Trente et une pièces différentes étaient confectionnées pour le jeu et le plaisir des enfants :

- des élèments de ménage,
- des cruches à sifflets et la trompette de la St Jean,
- le filtre à eau, si typique de la vie marseillaise

---

(1) Les Bouches du Rhône, encyclopédie départementale 1921, tome VIII, Le Mouvement économique

- des tirelires.

Le catalogue donne les prix destinés aux grossistes : si un pichet coût 4 F. à l'époque un pichet d'enfant se vend 7,50 F. le cent. Les usines d'Aubagne vendaient leurs poteries culinaires dans toute la Provence et les marchands apportaient leurs articles à chaque fête votive.

La collection réunie au Muséon Arlaten se compose de taraïettes proches de celles que fabriquaient Decroix et Arnaud. Certaines ont retenu notre attention :
- une cruche en terre cuite blanche qui a une décoration florale recouverte d'un émail ;
- un oiseau à sifflet, le rossignol en terre que l'on remplit d'eau ;
- des marmites en terre blanche vernissée ou en terre marron vernissée.

Ces taraïettes témoignent de la diversité des provenances.

En effet, les taraïettes étaient produites un peu partout en Provence mais leur renommée était liée à la ville d'Aubagne, j'en donne pour preuve le descriptif de Lesur et Tardy qui notent qu'à Aubagne "au début du XIXe siècle, on y fit de la terraille, des jouets d'enfants et des articles de cuisine" (1) et ils ne signalent aucun autre centre de fabrication de jouets en Provence.
Au Musée Cantini, lors de l'exposition "Poteries en Provence du néolithique à nos jours" F. Benoit rappelle qu"au début du XXe siècle, il y avait encore à Aubagne vingt-cinq poteries occupant huit cents ouvriers. Ce fut des Bouches du Rhône, le centre le plus réputé pour ses terres vernissées". Le catalogue présente une "trompette recourbée en cor de chasse" ; d'après la tradition, ces trompettes étaient vendues à la foire de la St Jean.

La production des taraïettes a été liée à celle de la poterie culinaire. D'après M. Ravel, qui a dirigé l'usine Ravel-Decroix après sa grand-mère et son père, et qui l'a confiée maintenant à ses fils, la production de taraïettes était un complément utile, car on les calait entre les grosses pièces dans les fours à bois. L'usine Ravel-Decroix a produit des taraïettes jusqu'en 1938(2).

Dans le catalogue de 1907 de la manufacture de faïence-poterie et carreaux en faïence de Marius Decroix, il est proposé, en plus des trente et un modèles de taraïettes,

---

(1) A. Lesur et Tardy, les poteries et les faïences françaises, Tardy, Paris, 2ème édition, 3 vol., 1969, vol. I, p.95

(2) Cf. annexe 2.

quatre-vingt sept modèles de culinaires, treize modèles pour l'alimentation des animaux, quarante modèles de sanitaires (lavabo, cuvette, pot de chambre), quarante-quatre modèles de funéraires (vases, croix, couronnes), six modèles pour l'éclairage, vingt-deux modèles pour la décoration (vases, bénitiers...). Ce recensement ne tient pas compte des différentes dimensions proposées pour un même modèle. Cette production variée et de masse correspondait à une demande locale et à une exportation ; avant 1914, l'usine est à son apogée, le culinaire fait 60 % de la production, puis les commandes baissent très rapidement, pendant la guerre, l'usine est occupée par l'armée. Après 1945, l'usine s'oriente vers la décoration de jardin et les articles utiles pour les résidences secondaires. En 1982, le catalogue s'intitule "Poterie provençale" et présente soixante et onze articles culinaires avec un "service provençal (type XVIIIe siècle), un "service calote" et douze "articles culinaires" qui sont dans la tradition du catalogue de 1907, et vingt-neuf articles de "poteries de jardin" où l'on retrouve les jarres qui servaient à conserver autrefois les denrées.

Ainsi, la production de l'usine Ravel-Decroix a évolué de 1900 à nos jours. La fabrique a abandonné les carreaux de faïence (1912) puis le funéraire (1939), le sanitaire (1920), une grande partie des articles culinaires qu'utilisaient les ménagères sur leur fourneau à charbon et sur leur potager. Elle a lancé des services de table qu'elle a appelés "service provençal" ou "service calotte" et vendu des pots comme articles de jardin. Cette évolution n'est-elle pas une certaine réponse à l'évolution du marché ?

Les habitudes culinaires ont fortement changé en un siècle et les taraïettes de 1982 sont un des rares témoignages du "ménage" des marseillaises du début du siècle.

Nous avons cherché des informations sur l'équipement en ustensiles de la cuisine provençale. La publication récente de l'architecture rurale française consacrée à la Provence nous apprend que "c'est essentiellement sur le potager que l'on cuisinait ; il s'agit d'un petit fourneau en maçonnerie, percé sur le dessus de trous carrés munis de grilles, sur lesquelles on plaçait les braises prélevées de la cheminée. En dessous se trouve un cendrier dissimulé par des portes en fer ou par un simple rideau"(1). La vaisselle de terre est posée sur des étagères d'un dressoir que les provençaux appellent escudelié ou estagné (quand il s'agit d'une vaisselle d'étain). Dans l'encyclopédie départementale des Bouches du Rhône, J. Bourrilly, auteur du tome XIII, La Vie populaire dans les Bouches du Rhône, traite de l'habitation et du mobilier sans mentionner le potager et des poteries vernissées :

---

(1) Bromberger C., Lacroix J., Raulin, Provence, Berger Levrault, Paris, 1980, 356 p. (L'Architecture rurale en France).

"Le fond de la pièce est occupé par une grande cheminée à manteau. Un feu de bois d'olivier, d'amandier ou de souches de vignes, placé sur des landiers de fer, est allumé tout le jour au milieu de la cheminée. Le foyer est composé de deux plaques foyères en fonte : celle du fond porte souvent un sujet allégorique. Une chaîne de fer à double crochet de suspension (crémascle, cumascle), suspendue à la paroi interne, sert à accrocher la marmite de fonte ou le chaudron". (1)

En comparant ces deux descriptions espacées de soixante ans on peut se demander si le potager caractéristique de l'équipement citadin ne s'est pas répandu après les années 20 dans la campagne provençale en même temps que les ruraux s'équipaient en vaisselle de terre et en plats qu'ils pouvaient utiliser dans la cuisine sur le potager au feu de bois ou charbon de bois.
J. Bourrilly décrit des ustensiles en cuivre (chaudrons, lampes, etc...).
F. Benoit, à l'opposé, pense que "les ustensiles de cuivre étaient peu nombreux, faute de minerai. La vaisselle est d'étain ou de terre" (2).

Dans le Trésor du Félibrige, F. Mistral a inscrit oulié, terrassié : étagère où l'on tient sa vaisselle de terre. Ce terme se distingue de l'escudié qui renvoie à l'escudello : l'écuelle.

F. Mistral raconte une blague que trois farceurs firent aux habitants de St Germain dans le Gard en leur achetant des débris de vaisselle à un prix supérieur à la vaisselle neuve et en leur laissant l'illusion qu'ils pourraient leur racheter toutes leurs vaisselles détruites : "Clin ! Clan ! Zou dans le sac... Adieu mes écuelles ! Adieu mes couvercles ! les plats et les plateaux, les marmites et les bouilloires, les assiettes écrites, les verts friquets, pin ! pan !... Et ils se dépêchaient!... Les jarres à tuyaux, biberons à goulots, pots à anses, floc ! quatre sous la livre ; les cruches et cruchettes, les urnes et les urnettes, cric, crac ! les gentilles gargoulettes, les coquemards et coquemardes, cuves et cuvelons, terrines et terrinons, pan ! tout en un moulon ! Les jarres à huile, les pichets à vin, les grands pots à bec, les bocaux à lèvres, les brocs ventrus , zou ! contre la muraille ! les seaux et les vases, les cuveaux, buires et bonbonnes , adieu ! jusqu'aux pots de chambre de grès, jusqu' aux puants bourdaloues, ils mirent tout en pièces et ne firent pas grâce au

---

(1) J. Bourrilly, La Vie populaire dans les Bouches-du-Rhône, Encyclopédie départementale, extrait du tome XIII, Marseille, 1921, p.10

(2) F. Benoit, La Provence et le Comtat Venaissin, Aubanel, Paris 1975, 390 p., p. 95

plus petit des pots !" [1].

Cet inventaire correspond aux articles que proposaient la manufacture Ravel en 1907.

Selon les classes sociales et les revenus monétaires, les cuisines étaient différemment équipées. Puis, les changements techniques -de la cheminée de bois au potager puis à la cuisinière en fonte, et maintenant à la cuisinière à gaz- ont entraîné l'apparition des ustensiles culinaires plus adaptés. Dans les familles riches, on a distingué les casseroles et plats que l'on utilisait pour la cuisson des plats destinés au service sur la table, alors que les familles modestes, de la campagne ou de la ville vont passer de l'écuelle à l'assiette : "objet nouveau, son usage sera d'abord réservé aux jours de fête, puis aux dimanches, et, petit à petit, on l'utilisera quotidiennement"[2].

Le ménage de taraïette des Decroix est l'image en réduction d'une vaisselle d'une famille aisée du début du siècle, encore que les familles de banquiers et d'armateurs marseillais aient depuis longtemps adopté la faïence : "La faïence étend son empire jusqu'à la bourgeoisie qui remplace les objets ménagers de terre vernissée par des pièces plus pimpantes, et l'abondance des commandes est telle que les maîtres-potiers jugent inutile d'avoir des idées personnelles"[3].

L'article populaire est défini par sa provenance et son utilisation. Les poteries culinaires d'Aubagne étaient produites par des usines et diffusées dans le monde entier. Pour des spécialistes de la faïence marseillaise, "la faïence d'Aubagne, intéressante au point de vue artistique"[4], pour l'ethnohistorien cette poterie d'Aubagne expédiée aux Amériques et dans l'empire colonial a diffusé une certaine image de la Provence et fait travailler des ouvriers à Aubagne, des dockers et des négociants marseillais ; elle a pu susciter l'admiration de chercheurs contemporains :"il s'agit pourtant d'un art le plus souvent parfaitement naturel dont l'émouvante beauté ignorant les courants passagers de la mode est par là-même rendue permanente."(5)

---

(1) F. Mistral, Dernière prose d'Almanach, Grasset, 3e édition, 1930, p.318-319

(2) Marc Pillet, opus cit., p.38.

(3) Charles Delanglade, sur les céramiques marseillaises ; lecture à l'Académie des Lettres, Sciences et Beaux Arts de Marseille, 1929

(4) Arnaud d'Agnel G., La faïence et la porcelaine de Marseille,

(5) Horace Van Berchen, in Lesur et Tardy, opus cit.

N'est-ce point cette qualité qui pousse les grands-mères à acheter les taraïettes de leur enfance à leur petites-filles ?

4- Les poteries miniatures en Provence

Nous aborderons ultérieurement le sujet des miniatures modelées en Provence que l'on appelle les santons. Nous avons mené des recherches à travers les archives pour essayer de trouver une origine à ces taraïettes.

Dans les rites funéraires romains, un petit pot était déposé près du cadavre. L'archéologue retrouve "la coutume désormais christianisée du dépôt funéraire : un petit vase contenant vraisemblablement de l'eau bénite étant déposé dans la tombe à côté de la tête du défunt" (1).

Parmi les vases vendus à la foire de la St Jean, l'un avait une forme très remarquable, proche d'un vase funéraire romain que Alexandre Brongniart avait sélectionné et qui portait cinq dépressions sur son corps au ventre :
"M. Feret attribue les cinq dépressions à l'usage d'y placer cinq petites urnes qu'il a trouvées lui-même appliquées contre ce vase"(2). La taraïette actuelle porte quatre dépressions et a les dimensions suivantes : hauteur, 65 mm, diamètre, 60 mm.

Lors de l'exposition des poteries en Provence, le Musée Cantini avait exposé une gourde en terre rouge vernie du IIe siècle, trouvée à Trinquetaille et d'une hauteur de 140 mm. Nous n'avons pas encore rencontré de documents qui fassent état de jouets en terre trouvés dans des tombes romaines dans le sol provençal.

Un article de G. Curtil-Boyer traite de petits objets dans la faïence de Moustiers. Il cite -des biberons, des cavaliers, des poupées avec sifflet- que "Laugier et Chaix nous disent avoir vendu le 12 juin 1780... et le 30 septembre 1777, Laugier et Chaix livrent des "assiettes rondes" les plus petites que l'on fasse au monde"(3).

---

(1) G. Demians d'Archimbaud, Céramiques médiévales en Provence in Archeologia, n° 72, juillet 1974, pp. 37-48

(2) Brongniart A., Traité des Arts, céramiques ou poteries, Bechet, Paris 1844, 3 volumes, vol.III, planche XXV, n°19, vase romain hauteur:100 mm

(3) G. Curtil-Boyer, Les Petits objets dans la faïence de Moustiers, in Marseille, n° 104, 1er trimestre 1976, pp.55-64

Curtil Boyer s'interroge sur ces poupées à sifflet: "Nous n'avons jamais vu de poupées en faïence... Jean Bernard pense aussi que ces "poupées" étaient en réalité ces objets que Requin nomme "rigoulos" ou "cocus"[1]. Nous n'avons pas pu retrouver dans les publications de l'Abbé Requin une citation qui puisse éclairer ce commentaire. Cette poupée à sifflet n'était-elle pas de la famille des cruches à sifflet que nous trouvons dans les taraïettes actuelles ?

---

(1) G. Curtil-Boyer, opus cit.

Chapitre III- Les Jeux avec les taraïettes et les traditions provençales

Dans ce chapitre, nous sommes partis des jeux de dînette que les enfants pratiquent avec leurs taraïettes, en outre certains enfants fabriquaient autrefois leurs taraïettes, d'autres fabriquaient leur "ménage" à partir de l'écorce de platane, et nous avons ensuite élargi nos recherches aux jeux qui utilisent les ustensiles de la cuisine, que ce soit en les imitant ou en les intégrant dans des jeux d'adresse. Nous avons recueilli quelques témoignages sur l'utilisation des tirelires, puis nous avons mené des recherches sur les origines de la cruche à sifflet, enfin nous avons réunis quelques documents sur la trompette de St Jean qui n'est plus utilisée actuellement.

1- Les Jeux avec les terrai

A. Les Jeux de la dînette

La petite fille reçoit des éléments d'un ménage et comme sa mère elle fait la cuisine.

D'après nos enquêtes, ce cadeau arrive souvent par l'intermédiaire d'une grand-mère qui rapporte de la foire une surprise.
"Je me rappelle le bruit caractéristique du couvercle sur la marmite en terre vernissée, ... j'aimais jouer dans le jardin avec mes petits camarades, on prenait des cailloux, des feuilles et nous faisions une dînette."(1)

Souvent près de sa mère, l'enfant joue avec le mortier et écrase comme elle un bout d'ail.

"Ecarter l'enfant de la cuisine, c'est le condamner à un exil qui l'éloigne de rêves qu'il ne connaîtra jamais... Heureux l'homme qui, tout enfant, a tourné autour de la ménagère."(2)

L'on rencontre parfois des enfants installés dans le jardin qui prennent et

---

(1) Récit d'une marseillaise

(2) G. Bachelard, La Terre et les rêveries de la volonté, Corti, Paris, 1978.

renversent l'eau dans le tian, la grande bassine en terre dans laquelle autrefois on rinçait les légumes, on faisait la lessive et on se lavait les pieds ; avec leurs cruches, leurs pichets et leurs marmites, ils font des fontaines, admirent le jet d'eau et s'enchantent de saisir avec une anse un petit pichet et de faire naître des formes liquides en versant avec adresse.

D'autre jeunes femmes se rappellent avoir fait la cuisine "pour de vrai" sur un petit fourneau en fonte ; elles avaient cuit un gratin de courgettes et une soupe de légumes.

Les dînettes étaient importantes lors des réunions d'enfants. Une fillette de la rue Paradis à Marseille avait envoyé des cartons d'invitation pour le baptême de sa poupée, et les dînettes avaient été installées sur la table familiale. Mais en 1950, les familles bourgeoises utilisaient une vaisselle qui s'écartait de la vaisselle en terre, et les enfants jouaient avec des plats en aluminium, des assiettes en porcelaine et des petits couverts en métal.

Les marseillaises interrogées ont toutes eu des taraïettes dans leur enfance. Des jeunes filles de 14 ans sont allées nous les montrer ; elles les avaient conservées dans un placard. Naguère, les enfants attendaient la foire de la St Jean pour diversifier leur dînette ; comme à la foire aux santons, les acheteurs sont attentifs aux séries, ils achètent la daubière qui n'est pas fabriquée par les Massucco à Aubagne, ils repèrent les pièces anciennes comme le filtre à eau.

Les taraïettes de 1982 témoignent d'une cuisine provençale où les plats étaient posés sur le potager pendant des heures, où se mijotaient des plats en sauce et des légumes bouillis.

Comme le dit une marchande de terraio en parlant des enfants actuels "Je croirais qu'ils savent moins jouer, parce qu'ils ne voient plus la maman faire dans la marmite ; si je donne un petit panier à salade à ma petite fille, elle me dit : "qu'est-ce que j'y mets là-dedans ?". Alors que sur le coup de midi, si vous secouez votre salade, le gosse, il veut deux feuilles de salade et refaire pareil."

Les documents consacrés aux jeux de dînette sont rares. Signalons cependant que Régis de la Colombière mentionne lors du goûter qui suit le jeu de la belle de mai l'utilisation des taraïettes : "quelques unes de ces petites filles disent : Fem la couinetto (faisons la petite cuisine) et alors on sort les petits ustensiles d'un ménage en miniature"(1).

---

(1) Régis de la Colombière, Les Cris populaires de Marseille, Laffite reprints Marseille, 1971, p.84

Les jeux de la dînette peuvent être évoqués par les arlésiennes, qui se rappellent leur dînette avec les ustensiles découpés dans de l'écorce de platane et dont un exemplaire est présenté au Muséon arlaten.

Ces jeux de dînettes ont aussi une fonction pédagogique : l'enfant acquiert des gestes et un savoir-faire en imitant sa mère. "Les recettes quotidiennes, apprises dès l'enfance, engendrent des gestes machinaux... La mémoire et le corps ont profondément enregistré le déroulement des gestes provoquant des automatismes." (1)

De là se rappeler aussi les jeux dangereux :
"Je me suis amusée une fois à faire cuire des pommes de terre dans une dînette en aluminium, j'ai épluché les pommes de terre et j'ai mis le plat sur le fourneau, et bien entendu je me suis brûlé les doigts, car pour le ressaisir je ne m'étais pas méfiée." (2)

Les enfants apprennent la cuisine en faisant des dînettes mais aussi en aidant la mère :
"On nous faisait éplucher les petits pois : si tu n'en épluches pas, tu n'en mangeras pas". Chacun, on faisait notre assiette "tu épluches ça et tu vas t'amuser" (3).
Les enfants aidaient ainsi la mère et retournaient ensuite à leurs jeux, jeux et tâches ménagères étant intimement liés dans la vie familiale.

B. Les Jeux de fabrication

On jouait aussi à fabriquer ses taraïettes "Au Chevalier rose, on ramassait de l'argile, rentré à la maison on se faisait des taraïettes que l'on cuisait dans le four de la cuisinière à charbon"(4)

---

(1) Anita Bouverot, La Cuisine dans le pays d'Apt, thèse de 3e cycle, Aix-en-Provence, 1981, p.139

(2) Communication à l'Atelier folklore enfantin de la Couqueto, août 1982

(3) Ibidem

(4) Récit des années 20 par une marseillaise

C. Les Jeux inspirés de la cuisine et de ses ustensiles

La cuisine et ses ustensiles alimentent les activités ludiques des provençaux.

a) imitation des ustensiles de cuisine

Lis oulo (les marmites)

"Les fillettes s'accroupissent, croisant les mains sous leurs genoux et formant avec leurs bras, deux anses. Ces sont "les marmites".

Une joueuse est la marchande, une autre la cliente.
La cliente entre :
- Bonjour, voudrieu uno culo. Quant li vendès ?
(Bonjour, je voudrais une marmite. Combien les vendez-vous ?)
La marchande : N'ai de touti li pres ! (j'en ai de tous les prix).
La cliente : Soun pas asclado, au mens ? (au moins ne sont-elles pas fêlées ?).
La marchande : -Noun, veses ! (non, voyez !)
Elle frappe alors sur la tête de toutes les marmites qui crient aussi fort qu'elles le peuvent.
De celle qui a crié le plus fort, la marchande dit :
- Prenes aquelo, es pas asclado (prenez celle-ci, elle n'est pas fêlée).
La cliente : -Quant costo ? (combien vaut-elle ?).
La marchande : -Quatre sou (quatre sous).
La cliente : -Fases-me-la pourta (faites-la-moi porter).
Deux fillettes saisissent alors par les "anses" la marmite choisie et accompagnent la cliente chez elle.
Si, en cours de route, la marmite ne se casse pas (en défaisant ses "anses"), elle prend la place de la cliente. Sinon le jeu se poursuit avec la même acheteuse.". (1)

b) utilisation des ustensiles de cuisine : jeux d'adresse

De nombreux concours sont organisés lors des fêtes patronales que Galtier

---

(1) Charles Galtier, Le Trésor des jeux provençaux, collection de Culture provençale, 1952, p.133

classe dans les jeux de vogue :

1°- La sartan (poêle)

"On suspend une poêle à frire qui n'a pas été nettoyée à la hauteur des enfants, on y colle une pièce de monnaie et les enfants sont invités à attraper uniquement avec leur bouche et leur langue la pièce"

2°- Le tian (la cuvette)

"On pose le tian rempli d'eau sur un escabeau ; il s'agit de plonger la tête pour attraper une pièce de monnaie ou un citron avec la bouche"(1).

3°- La bolo de farino (le bol de farine)

"On met dans un grand bol une pièce de deux francs que l'on recouvre d'une poignée de farine.

Il s'agit de saisir la pièce avec les dents. Il est permis de souffler pour chasser la farine."

4°- Le jeu des pignato.

A l'adresse peut se joindre le hasard et la surprise :
"On suspend à une corde plusieurs cruches remplies d'eau, de farine, de bonbons et de pièces de monnaie. On bande les yeux du joueur, on le fait tourner sur lui-même plusieurs fois et on lui remet un bâton, selon la marmite cassée, il a la tête couverte de farine ou reçoit une pluie de bonbons, bonnes ou mauvaises surprises !" (3)
Ce jeu était pratiqué un peu partout en Provence : il a été cité dans des interviews de marseillaises et d'arlésiennes. Le groupe St Eloi de Château Gombert organise toujours ce jeu pour les enfants lors de la St Eloi (le troisième dimanche de juin).
Ce jeu est un spectacle qui enchante petits et grands, et fait partie des activités ludiques propres à la réunion des provençaux lors des "trains" ou "Roumevages", "qu'on pourrait désigner aussi sous le nom de fêtes patronales, car ces fêtes sont toujours accompagnées des jeux et pratiques qui caractéri-

(1) Charles Galtier, ibidem, p.258
(2) ibidem, p.257
(3) marmites ou pots

sent les trains" (1).

Villeneuve a expliqué que le roumevage se terminait par le jeu du coq : "A la fin du troisième jour, le coq est suspendu par les pieds à une corde tendue entre deux poteaux. On bande les yeux aux premier qui se présente, en payant une petite rétribution ; on lui met un sabre nu dans la main, et l'ayant placé à dix pas de distance, on le pousse dans la direction du but. Alors il s'avance, et lorsqu'il croit être près de l'animal, il manoeuvre avec le sabre, croyant l'atteindre ; mais le plus souvent ses coups se perdent dans le vide, et le temps donné étant écoulé, il fait place à un autre qui n'est pas plus heureux. Enfin, avec un peu d'adresse, et peut-être de supercherie, on parvient à tuer le malheureux coq.

Dans quelques contrées, au lieu de périr par le sabre, il est lapidé, et son agonie n'en est que plus longue. C'est par cet usage cruel que se terminent tous les divertissements du Roumevage.".

Ce jeu rituel a-t-il un lien avec le jeu de la pignato, que Villeneuve semble ne pas connaître ? Galtier fait le rapprochement entre la lapidation du coq et notre jeu de massacre : "de vieilles boîtes de conserves remplacent heureusement aujourd'hui la pauvre bête" (2). Si la lapidation d'un coq est devenue un jeu de massacre, la décapitation d'un coq ne peut-elle se transformer en un jeu de pignato ? Le jeu des pignato a un aspect de surprise et de jeu de hasard

A Biot, dans les Alpes Maritimes, on suspendait des marmites qui contenaient un coq, un lapin ou de la cendre. On appelait ce jeu "Rompe pignato", il était le "clou" de la fête patronale (3). Pour J.A Durbec, ce jeu était bien l'héritier de la coutume antique où l'on clôturait la fête par le sacrifice d'une volaille.

c) L'utilisation de la tirelire

Les tirelires(4), les cacho-maio (croque-monnaie/cache monnaie) sont des objets qui ne sont pas considérés par la plupart des ludologues(5) français comme des jouets. Or, la tirelire et les "banques" sont des jouets très populaires

---

(1) Villeneuve, p.81, moeurs, usages, coutumes et langages des provençaux, Chantemerle éditeur, Nyons, 1972, p.81.
(2) Ibidem, p.253
(3) J.A Durbec, la poterie et les fours, 1935, 14 p.
(4) synonymes en provençal : argentino, bouissoulo, deneirolo, esquipot
(5) spécialistes des jeux

aux Etats-Unis, et nous avons noté qu'à Aubagne, l'entreprise Ravel-Decroix a produit une tirelire en 1907 (un baril en terre) et dix modèles en 1915. Le Musée de Château Gombert a deux tirelires rondes en terre vernissée. Les tirelires sont le symbole d'une société qui donne de l'importance à l'économie monétaire et le don d'une tirelire est une incitation à épargner. Le bris de la tirelire est un moment à "suspense" : combien contient-elle ? Autant que je l'imagine ? A quel moment faut-il décider de la casser ? A Aubagne, lorsqu'une personne arbore un costume neuf on dit qu'elle a cassé sa cachemaio.

Les tirelires se sont-elles vendues avec la généralisation des étrennes du Nouvel An en Provence ?

Il nous semble que la tirelire est un moyen pour une société rurale qui commence à rentrer dans un système monétaire à contrôler son épargne. En Côte d'Ivoire, en 1972, la famille commandait aux menuisiers de la ville les jouets suivants : un trotte-bébé, une boîte à jeux et une tirelire.

L. Grimaud nous a raconté que dans sa ville d'Aubagne "on achetait la tirelire pour le bébé, comme maintenant on ouvre un livret de Caisse d'Epargne, on mettait de temps en temps une pièce en disant "ça c'est pour le petit". Evidemment, quand les gamins voulaient une pièce, ils essayaient d'en prendre une sans casser la tirelire. Alors ils prenaient un couteau, et en enfonçant la lame dans la fente, ils parvenaient des fois à la faire venir.

2- Les Jeux du Rossignol

Que ce soit le sifflet d'eau en forme d'oiseau ou de cruche[1], les enfants ont beaucoup de plaisir à émettre des trilles ou des roulades.

Nous nous sommes demandés si ce jouet était dérivé d'un appeau ; il semble plutôt qu'il fut utilisé comme instrument de communication entre amoureux :

"Fourest nous dit qu'un curé de campagne lui avait assuré que les jeunes gens et les jeunes filles sifflaient à qui mieux mieux dans ces petites gargoulettes et s'appelaient entre eux... des mariages s'ensuivaient et tout était pour le

---

(1) C. Galtier, opus cit., p.32

mieux."[1]

A la Saînt-Jean, les amoureux peuvent manifester leurs sentiments. "C'est ce soir-là qu'un garçon faisait en quelque sorte sa demande officielle. Si l'élue de son coeur acceptait de sauter avec lui le feu de la St Jean, c'est qu'elle répondait à son amour et l'acceptait aux yeux de tous, comme fiancé .. A Garlaban, les garçons et les filles s'accordent pour la ronde, et, après la ronde et les chansons, vont se perdre dans les champs"[2].

Les rossignols sont connus dans la Provence en vendus lors des fêtes patronales, "à la fête de St Michel l'Observatoire, on trouve toujours des rossignols".[3]

Quelle est l'origine de ce jouet ? Il est peu cité dans les documents que nous avons consultés. Cependant il est à noter que le sifflet d'eau en forme d'oiseau a totalement disparu des marchés et des foires et il se peut qu'il ait donné le nom à la cruche à sifflet que certains aubagnais appellent le darnaga [4] et non lou roussignou .

Fernand Benoit rattache le rossignol aux coutumes de la messe de minuit. Il rappelle que lors de l'offrande des agneaux il y avait souvent un char avec un lancement d'oiseaux dans l'église. "Le lâcher des oiseaux dans l'église paraît avoir été général...[5]. L'usage était tombé en désuétude au XVIIIe siècle, mais à l'office de minuit à Aix, les enfants ne manquaient pas naguère de siffler dans le rossignol, petit sifflet à eau en forme d'oiseau, qui évoquait la vieille fête du "roitelet" [6].

Nous nous trouvons devant une succession plausible d'un rituel qui se transforme. Le lâchage des oiseaux dans l'église, à Noël, est remplacé par les roulades des enfants avec les rossignols en terre, puis la vente du jouet se généralise lors de fêtes patronales, mais comment expliquer l'abandon de l'oiseau pour la cruche à sifflet ? A Marseille, "personne ne connaît l'origine de ce sifflet, ni n'en a vu en forme d'oiseau "[7], le catalogue de Decroix de 1907 ne présente que des cruches à sifflet, il est possible que les artisans qui fabriquaient au XIXe siècle les oiseaux à sifflet aient arrêté cette pro-

---

(1) C. Curtil-Boyer, Les Petits objets dans la faïence de Moustiers, in "Marseille", n° 104, 1er trimestre 1976, p. 55-64

(2) C. Seignolle, opus cit. p.228-229

(3) Interview d'Annie Hélène Dufour, enquête 1982 à St Michel

(4) nom de la pie grièche

(5) F. Benoit, opus cit., p.219

(6) Ibidem, p.320

(7) renseignements recueillis auprès de M. Mazet de la Couqueto

duction, concurrencés par les usines d'Aubagne, de Vallauris ou de Poet Laval[1]

Pour résumer, nous n'avons pas pu relier les traditions de jeux du rossignol au cycle de la St Jean mais aux rituels d'offrande de la messe de minuit.

Si les provençaux imitent le chant du rossignol en soufflant dans une cruche, ils savent imiter le mugissement du taureau : "lou brau est un vase en terre cuite fermé par un parchemin ou un fragment de peau de tambour qui est traversé par un fil poissé, en frottant le fil, la vibration est transmise et amplifiée dans le vase" [2].

3- Les jeux avec les trompettes d'argile

Ces trompettes d'argile, appelées toutouro[3] par les arlésiens, ne sont plus fabriquées actuellement. A Aubagne, on a arrêté leur production dans les années 1960. On peut voir des exemplaires aux musées de Château Gombert et au muséon arlaten ainsi qu'au musée du Vieux Marseille.

Ces trompettes sont difficiles à faire. Au début du siècle, un potier d'Aubagne, Mestre Blin, était très célèbre pour sa fabrication ; on l'avait surnommé Mestre Blin des trompettes. Il y avait un secret de fabrication pour réussir ces trompettes et le dernier potier, M. Maraneto, s'est éteint sans le transmettre. Ces trompettes sont recourbées en cor de chasse et l'on disait qu'il fallait utiliser un certain bois pour obtenir la forme [4].

Ces trompettes étaient utilisées par les jeunes gens qui se rendaient en pélerinage le 24 juin à St Jean de Garguier .

A. Le pélerinage à St Jean de Garguier

"Je me rappelle que j'avais dans les dix ans, quand nous faisions le pélerinage avec l'abbé Gabriel,dit Mestre Manche, de l'oeuvre de la jeunesse. Nous partions à pied le matin, une quarantaine de jeunes, avec nos trompettes et nous portions, clouées sur des hampes de roseaux, des bannières à l'effigie du

---

(1) Marc Pillet, opus cit.

(2) étiquette du museon arlaten

(3) d'après nos informations, ce nom serait une onomatopée, il n'est pas utilisé par les aubagnais qui les nomment trompettes de St Jean

(4) d'après L. Grimaud

Saint. On avalait la poussière sur la route, car de tous les villages arrivaient des carrioles et des chars à ban. Chaque paroisse avait sa messe au sanctuaire, on en disait au moins quarante dans la journée."(1)

Vers les années 1930, la jeunesse d'Aubagne a abandonné son pélerinage à pied et ses trompettes. Les pélerins ont continué à venir célèbrer St Jean, mais maintenant ils préfèrent les voitures.
"Le pélerinage continue à amener, dans la matinée du 24 juin, des habitants de tous les villages voisins, venus isolèment, soit en groupes paroissiaux. Ces messes se succèdent encore sans interruption de 7 h à 9 h 30. Et sans exagération, on peut estimer à plus de 1000 le nombre de pélerins qui assistent à une messe et font brûler 4 à 500 cierges devant l'autel de St Jean, tandis qu'à l'extérieur les marchands tiennent toujours leurs bazars et vendent encore du nougat et du fromage "couïent" (2) ou broussin qui pique les gencives.

En 1982, il y eut 5 messes pour les pélerinages paroissiaux, une messe solennelle célébrée par l'archevêque de Marseille et un sermon en provençal. Dans l'enclos du sanctuaire on a servi le petit déjeuner et dressé des comptoirs de souvenirs ; on y a vendu des taraïettes et des rossignols. A l'extérieur deux marchands proposaient des produits traditionels, l'un des outils agricoles, l'autre le fromage.

Au XIXe siècle Elzeard Rougier donne une description de la fête et de la foire qui l'accompagne :

"... Le coup d'oeil de l'arrivée est particulièrement pittoresque. Mais il faut être là dès l'aurore, c'est-à-dire un peu après 3 heures du matin. Les chars, cabriolets, jardinières, omnibus jaunes débouchent de toutes les routes. Les rossignols achèvent leurs concerts dans les bois qui dévalent sous la tête de Roussargues, tandis que forains, touristes, pèlerins, s'installent sous les oliviers, les pins, les figuiers, partout où l'ombre sera propice.

"... Jadis, autour du prieuré se tenait une foire agricole d'une importance considérable où par dix mille, vingt mille arrivaient les laboureurs et leurs

---

(1) interview de Lucien Grimaud, auteur d'une histoire d'Aubagne

(2) L. Gros, St Jean de Garguier, 2e édition 1967, 87 p, p.80

familles d'au moins vingt lieues à la ronde. A présent, cette foire n'a plus qu'une physionomie très modeste. On peut y voir encore des marchands de couteaux, de cordes, de nougats, de chapeaux de paille, de ferraille, de mirlitons, d'ombrelles. Mais la partie principale de la fête consiste dans le pèlerinage du matin.

"C'est comme un Pardon de Bretagne. On entend tout le temps les voix murmurantes des aveugles, des béquillards, installés sur la porte de la chapelle. Un incessant va-et-vient se fait du sanctuaire de Saint-Jean-de-Garguier à la chapelle minuscule de Saint-Labre, dont le culte est demeuré vivant aussi dans le pays.

"Mais déjà avant midi, le mouvement diminue, beaucoup de chars reprennent la route d'Aubagne ou de Gémenos ; les marchands commencent à plier bagages ; on voit le long de tous les sentiers des jeunes filles et des enfants qui s'en reviennent avec la traditionnelle "bandière" en papier, illustrée d'une image de Saint-Jean. Les mûlets, les ânons, les chevaux en agitent une sur la tête, formant ainsi tout le long du parcours un agréable pavois de couleurs...

"Les petits drapeaux ne sont pas les seuls souvenirs qu'on rapporte de la foire du 24 juin. A cette foire, on vend aussi, depuis des ans et des ans, le fameux fromage couient, fabriqué avec du lait de brebis et soumis ensuite à des opérations spéciales... Ce fromage vient des environs de la Sainte-Baume, des fermes de Roussargues, de Coutrone et d'Aups. Il est débité à Saint-Jean-de-Garguier, par des bonnes vieilles scrupuleusement habillées à la provençale, jupons piqués et coiffe blanche à "canons". Sur la coiffe, à cause du soleil, celles-ci portent de larges chapeaux de paille noire ou de feutre ; à les voir, vous diriez ces personnages de la crêche à la fois coquets, réjouis et attendrissants, qui viennent offrir leurs présents à l'Enfant-Jésus...

"Mis en appétit par le couient et le bon air des pinèdes, les pèlerins s'en vont, toujours selon l'usage, manger à midi, en famille ou chez des amis, un aïoli monumental. On invite le plus de monde possible à ce festin provençal, arrosé d'excellent vin et agrémenté de chansons et de romances."

Avant la révolution, le dictionnaire géographique de Provence raconte la fête qui se déroulait sur deux jours :

"Ils (les marguilliers)(1) viennent en foule, à l'église de Saint-Jean, la veille de la fête, montés sur des chevaux, et portant en triomphe la bannière du Saint,

---

(1) responsables de la confrèrie de St Jean

précédés de quelques instruments anciens que l'on nomme "lei quatre dansos". (Nous savons que parmi ces instruments il y avait le tambourin, le galoubet et la musette.) Ils retournent le lendemain de fête dans le même ordre, escortés par des jeunes enfants qui portent une tresse d'ail en bandoulière, une trompette ou cornet de terre cuite, comme dans le pays sous le nom de "trumpeto de San-Jaquarie", et de petites banderoles de papier où l'effigie du saint est peinte assez grossièrement."

Lucien Gros cite aussi un texte plus ancien qui montre que lors de la Vigile, on allumait un feu et que le 24 juin "les marguilliers organisent une cavalcade, des amusements mais ne laissent pas danser dans l'enclos, et nulle part, pendant les offices divins." (1)

Fernand Benoit rattache la fête de St Jean de Garguier au culte de Garagaï, le roi des gouffres : "Sa foire était l'une des plus importantes de la région. A la Saint Jean, les pèlerins se livraient, couronnés de tresse d'aulx, à des danses extravagantes au son de trompettes d'argile" (2). Cette description est fort intéressante car elle associe, comme celle d'Elzeard Rougier l'ail et la taraïette que nous retrouvons unis à la foire de St Jean à Marseille ; elle apporte aussi un élèment nouveau en se référant à Garagaï.

Villeneuve explique que le Garagaï est une corruption de Gallacaii, et que Galla était la sybille de Marius qui lui avait dit de précipiter cent prisonniers par une ouverture de la montagne (3). Cette histoire et ce précipice, restés dans la mémoire des provençaux ont alimenté la légende de Garagaï, mais les liens entre le roi des gouffres et St Jean de Garguier ne sont pas manifestes, en dehors de la proximité phonétique.

B. La trompette des moissonneurs

Au muséon arlaten, il est écrit toutouro, "trompette d'argile pour appeler le vent indispensable au dépiquage et au criblage du blé". On voit marcher trente à quarante personnes, tantôt seules à la queue l'une de l'autre, tantôt deux à deux, trois à trois, et toutes d'un pas réglé comme le militaire... On attend

---

(1) L. Gros, opus cit., p.77

(2) F. Benoit, opus cit., p.259

(3) Villeneuve, opus cit., p.136

le vent pour travailler à la séparation du grain d'avec la poussière... L'opération du vannage ne pouvait se faire qu'avec un vent favorable. On nettoyait le blé avec des fourches de bois, plus petites que les fourches à paille, et que l'on appelait les ventadouiro ; pour éviter d'être aveuglés, les paysans s'en capuchonnaient la tête dans un sac de toile, percé de deux trous pour les yeux, analogue à la "Cagoule du Pénitent"(1).

Par contre, les archéologues ont trouvé des trompettes aux formes analogues aux toutouro sur le Mont Ventoux (2). Est-ce un dépôt votif, "offrande bien appropriée au dieu souffleur le Mistral" ?(3)

Trouvant des trompettes dans d'autres régions de France, Van Gennep les rattache à "la survivance païenne d'un culte ancien mais sûrement pas du solstice.

Allmer, qui les étudia le premier après leur découverte en 1887, en rappelant que dans cette région les gens avaient coutume de passer de temps en temps dans les champs en soufflant dans de petites trompettes en terre cuite, reconnut que le son produit rappelle le bruit du vent ; que le mont Ventoux était regardé comme le siège du Vent divinisé nommé Circius ; que, d'ailleurs, le dépôt a pu ne remonter qu'au moyen âge, et qu'il s'agissait sans doute d'offrandes à cette divinité. Je suis de cet avis, sous réserve qu'il ne s'agit pas d'offrandes. Il s'agirait donc d'un rite à répercussions agraires introduit des campagnes dans les vieilles villes de Provence et de Languedoc, où d'ailleurs les vents violents et opiniâtres de la vallée du Rhône ne sont pas précisément un agrément."(4) Van Gennep associe aussi les oiseaux-sifflets à des rites agraires (5).

C. La trompette des pêcheurs

Rites agraires peut-être ? mais les pêcheurs du quartier St Jean à Marseille, lorsqu'ils partaient par mistral, disaient aux enfants "pitchoun, bouffes la trompette" (6) ; le lien entre la trompette, son bruit et l'action

---

(1) F. Benoit, Histoire de l'outillage rural, Laffite reprints, Marseille, 1982, p. 169

(2) J. Jully, Deux trompettes en terre cuite du Mont Ventoux, in Ogam, tome XIII, fasc. 3-4.

(3) C. Galtier, opus cit., p.32

(4) Van Gennep, opus cit., p.2020

(5) Van Gennep, Costumes et croyances populaires, p.41

(6) témoignage d'un marseillais

sur le vent est ainsi manifestée par les traditions populaires.

Les petits marseillais ont hérité de ces trompettes et, étonnés par les sons qui en sortaient, ils ont joué avec les sons unissant ceux de la trompette à ceux du vent : "Les jeudi, quant il y avait du mistral, nous partions à la Tourette ou au Chevalier Roze sonner dans nos trompettes. Ça soufflait partout et ça sonnait dans les oreilles. Il faut faire résonner les trompettes les jours de mistral. On rentrait à la maison, complètement sonné, et on se gardait bien de le dire aux parents." (1)

---

(1) Récit des années 20 par une marseillaise

Conclusion - La taraïette, un marqueur de l'identité provençale

La taraïette concentre une richesse de signification. Les petits joueurs faisaient semblant de faire la cuisine comme maman, et les parents se réjouissaient que les enfants apprennent ainsi les gestes et le vocabulaire de la vie domestique provençale. Cette vaisselle en terre souvent vernissée et colorée initiait les enfants au toucher et au respect de ce matériau fragile et varié dans sa texture. La taraïette et la tirelire étaient des instruments de l'éducation à la conservation des objets et à l'économie familiale. Actuellement, la taraïette tend à perdre sa valeur ludique d'imitation, car la fillette avec ses pots vernissés ne peut que très rarement imiter la ménagère moderne, par contre elle renforce le sentiment d'identité car elle permet aux enfants de conserver un savoir cuisinier à l'ancienne et à l'adulte, qui pose les taraïettes sur une étagère, de se rappeler son enfance.

Nous avons interrogé les fabricants, les marchands, les acheteurs pour essayer de déterminer ce qu'était pour eux la taraïette.

I- La représentation de la taraïette comme élèment de la "provençalité" (1)

A. Le point de vue des acheteurs

Les acheteurs sont de différents types et leurs motivations varient selon leur appartenance à la culture provençale.

La plupart des enfants -habitant à Marseille- n'achètent pas directement des taraïettes car ils ne savent même pas qu'il y a cette foire près du port. Nous avons surpris quelques fillettes avec leur mère ou leurs grands-mères qui réclamaient des pots miniatures, car celles-ci venaient pour acheter une "poterie".

Les taraïettes étaient destinées à l'origine aux enfants et les enfants le sentent quand ils les aperçoivent ; d'après une marchande, les couleurs vives les attirent plus et elle a remarqué que les enfants préféraient sur les étalages les taraïettes aux émaux coulés que les taraïettes décorées dans le style Moustiers.

La plupart des enfants jouent avec des taraïettes que leur offrent leurs parents

---

(1) néologisme qui définit l'appartenance au groupe provençal

ou leurs grands-parents.

L'acheteur privilégié des taraïettes est la grand-mère. Elle les achète car elles lui rappellent le passé et elle se réjouit de les offrir aux petites filles car elle pourra ainsi parler du vieux temps et montrer combien la vie a changé.

Des adultes de tout âge s'émerveillent devant ces miniatures et les achètent pour décorer leurs maisons. Nous avons deux motivations typiques : les uns reconnaissent l'objet utilitaire et achètent sa miniature parce qu'elle évoque la Provence profonde (cas des écologistes, des cuisinières à l'ancienne) ou la Provence d'autrefois, ou la Provence des vacances (cas des touristes) ; les autres achètent un petit bibelot sans le relier à la culture provençale, mais en appréciant l'esthétique ou l'exotisme ou la fonction culinaire.

Les acheteurs sont donc en partie sensibles à la fonction ludique de la taraïette et en partie séduits par sa fonction décorative voire "emblématique".

A partir du moment où la taraïette est achetée comme un objet-souvenir, l'acheteur ne veut plus la mettre dans les mains des enfants, car il serait navré qu'il la casse.

B. Le point de vue des marchands

Les marchands-revendeurs de la foire de la St Jean à Marseille, marchands de vaisselle à Avignon ou à Arles, marchands de souvenirs aux Saintes Maries et aux Baux, ont une représentation de la taraïette et de son image dans le public.

Pour les revendeurs, tous appartenant au groupe des santonniers, les taraïettes sont l'image de la Provence. Elles ne doivent changer ni de formes ni de décors ; si elles sont des jouets qui ne parlent plus aux enfants, excepté la cruche à sifflet qui plaît toujours, elles ont acquis une fonction de souvenir.

Les marchands de vaisselle ont constaté la disparition de la demande. Par contre dans les boutiques de souvenirs on a noté le succès touristique et on n'a pas hésité à vendre les taraïettes d'Aubagne avec l'inscription "Stes Maries de la Mer". Nous n'avons pas contrôlé l'augmentation du prix de vente de la taraïette avec la mention du lieu.

C. Le point de vue du fabricant

Le fabricant-artisan d'Aubagne fabrique des modèles transmis par la famille ; il vend une vaisselle miniature authentiquement provençale. Le fabricant-artisan que nous avons rencontré à Vallauris tourne selon sa fantaisie ; il ne veut pas s'enfermer dans le traditionnel. Par contre, la vieille maison Foucard-Jourdan, de Vallauris aussi, se flatte de travailler d'une façon traditionnelle, avec un four à bois et des modèles de poteries hérités du passé.

Le sigle "provençal" est un argument de vente, une maison de Vallauris a une commande importante de taraïettes pour un grand magasin belge qui fait une quinzaine provençale. L'usine Ravel-Decroix d'Aubagne intitule maintenant son catalogue "poteries provençales". Une série de céramiques prend le qualitatif "provençale" dans l'esprit d'un large public. Les artisans sensibles au marché essayent d'élargir l'éventail de leurs productions ; ils font du "décor provençal" avec cigales, olives, cyprès, etc...

Ainsi les taraïettes véhiculent une qualité provençale, slogan de vente, que seule une partie de la population peut reconnaître ; l'acheteur achète son image de la Provence :

- pour le touriste, elle évoque le soleil, la terre rouge, les cigales et éventuellement l'environnement de ses vacances. Il ramènera chez lui ce signe d'un moment heureux.

"L'objet décoratif ne devient plus alors qu'un support auquel l'on demande de donner cette joie que l'on ne peut pas vivre"(1).

- pour le provençal, soucieux de ses traditions, elle lui fait sentir les transformations, elle rappelle la saveur de la daube mijotée vingt-quatre heures et le temps rythmé différemment. Avec l'âge on a parfois tendance à embellir ses souvenirs d'enfance, le besoin de retrouver ses racines et les élèments d'un contexte matériel apparaît une dimension caractéristique d'une population qui a changé rapidement.

De même, le nouveau provençal, habitant actuellement la Provence, se plaît dans

---

(1) M. Pillet, opus cit., p.80

des racines d'adoption. Entre le récit transmis et les racines choisies, il y a la même demande de posséder un passé ainsi imaginaire plus ou moins mythifié. Le nouveau provençal adoptera la terraio et expliquera comment il faut frotter la marmite avec l'ail frais. Le vieux provençal sait reconnaître combien l'autocuiseur libère le temps de la ménagère et se réjouira de la voir installée devant la télévision. L'un et l'autre aimeront des petits signes du temps passé, comme la taraïette, le santon habillé et éventuellement le pot d'olives cassées.

2- La Taraïette, outil de la transmission de l'identité provençale

Comme la plupart des jouets, les taraïettes ont une valeur de transmission d'un savoir-faire. Lorsqu'une maman achète un mortier ou une marmite à sa fille, elle se doit plus qu'avant d'expliquer à l'enfant les recettes et l'usage que l'on peut faire d'une vraie marmite.

Un savoir-cuisiner, des recettes et un vocabulaire linguistique sont transmis actuellement à des jeunes marseillaises. Prenons le cas de la terrine, que l'on appelle communément (dans les familles ignorant le Provençal) le tian. Il était très utilisé avant la bassine en tôle émaillée et la cuvette en plastique ; on y mettait du lait pour en récupérer la crème, on y lavait la salade, on y faisait la lessive. On explique aux enfants qu'il est bon de conserver des restes dans un pot en terre, car ils ne prennent pas le goût que transmettent la plupart des autres récipients. Ainsi, on apprend aux enfants ce qu'est la soupe au pistou, l'aïoli ou la bouillabaisse.

En offrant des taraïettes, on introduit l'enfant dans un système de valeurs. On lui montre implicitement combien la cuisine a un lien avec les produits locaux, que les plats en terre ont des qualités spécifiques, différentes de ceux que l'on trouve dans les grands magasins. On invite l'enfant à considérer la cuisine dans la terre comme meilleure, on lui crée des réflexes de résistance à la cuisine en sachets et aux plats cuisinés. Evidemment, on idéalise cette femme, cuisinière disponible qui trouve le temps de faire mijoter une daube vingt-quatre heures. Lorsque des mères achètent des taraïettes pour leurs filles ont-elles le désir de les voir adopter l'idée écologique que la terre est un matériau noble qu'il s'agit de connaître et d'utiliser avec plaisir, en oubliant que les plats sont lourds et fragiles ? Grâce à ces vieilles cui-

sinières, qui cuisinent encore dans la poterie culinaire, les jeunes garderont ce goût pour le civet cuit dans la terre ou pour une terrine de lièvre.

Les enfants acquerront enfin ce plaisir de contempler sur la table ces plats aux formes simples et aux belles couleurs chaudes. Le jeu de la taraïette développe le toucher, le regard et le goût pour des pots aux couleurs de terre cuite enracinant ainsi l'enfant dans la terre provençale.

Les taraïettes sont un moyen pour transmettre "une personnalité de base", une identité provençale, fondée sur des habitudes de vie, une sensibilité aux odeurs et aux couleurs de la Provence et un ancrage dans l'importance sociale du repas construit avec une majorité de produits du terroir.

3- Taraïette et santon, élèments du patrimoine provençal

Déjà Mistral avait conseillé aux parents d'offrir des santons aux enfants :

"Et, pour les enfants, croyez-vous qu'au lieu de vos jouets à la dernière mode, vous ne les amuseriez pas davantage et les rendriez pas mieux fidèles à leur terroir, si vous leur donniez, mon Dieu, nos santons de la crèche, St Joseph, le boeuf et l'âne, le "ravi", le rémouleur, Bartomieu..." (1).

Les santonniers sont d'excellents revendeurs de taraïettes. Ils savent bien que les santons sont les jouets des adultes et que ces produits témoignent de la même réalité passéiste provençale.

Voici ce qu'écrivait, en 1884, Joseph Mathieu dans "La Vie marseillaise et provençale" :

"Le santon doit garder sa bonne et franche laideur populaire, sa gaucherie de gestes, sa rustique tournure... Ce que nous reprocherons aux santonniers, c'est d'avoir introduit des personnages de nos jours dans leur petit monde de figurines." (2).

---

(1) F. Mistral, Aïoli, 27 décembre 1896

(2) In La Vie marseillaise et provençale, 1ère année, n°10

Les critiques de journeaux n'ont-ils pas un art d'influencer le public et de refuser le monde en mouvement des créateurs ? On ne s'étonnera pas que cent ans plus tard les santonniers soient coincés dans un carcan d'authenticité :

"Le santonnier se définit alors comme le gardien de la tradition : être santonnier, c'est aimer la Provence, créer ses modèles (personnalisation de sujets communs), employer les techniques de moulage et d'estampage de la terre, refuser l'innovation technique, même si celle-ci n'est qu'une mise en accord de sa production ou de ses moyens de production avec son époque." (1).

Les santons et les taraïettes, oeuvres d'artisans, permettent à ceux qui les produisent comme à ceux qui les exposent dans leur intérieur de partager la culture provençale ; ils nous semblent rentrer dans la catégorie "marqueurs de l'identité culturelle" recherchée par les ethnologues des années 80, car ils s'inscrivent dans "l'ensemble des élèments objectifs : langue, costume, vêtement de travail, comportement alimentaire, loisirs, marques du savoir-vivre, blasons, systèmes d'appellation... par lesquels les groupes se différencient, manifestent leur originalité. Ils constituent en effet autant de moyens de "marquer" une appartenance régionale, religieuse, ethnique ou de classe" (2).

---

(1) Xavier Thyssen, l'Artisanat en Provence, documentation inédite 1980

(2) Ethnologie de la France, appel d'offre 1983 - appartenance régionale et identité culturelle

ANNEXES

Annexe 1

Liste des fabricants de taraïettes et de leurs modèles

A. Région marseillaise

• Famille ARGENCE
80 boulevard Roume
13013 Marseille
Tél. (91) 66.00.75

Production : assiette, cruche à sifflet, jarre, jarron, mortier, marmite, panier, pichet, poêlon, saladier, terrine ou tian, vase (modèles vernissés, glaçures jaunes, bleues ou vertes).

• Famille MASSUCO
La Claude
Camp Major, route de Marseille.
13400 Aubagne
Tél. (42) 03.09.89

Production : bougeoir, casserole, cruche à sifflet, gargoulette, marmite basse, marmite haute, mortier, plat à oeuf, poële, poêlon, soupière, soucoupe, tasse, terrine, tian, verseuse.(glaçures vertes, jaunes, transparentes).

• Katy NAPOLEONI-PIGNOL
74 rue du Camat
13005 Marseille
Tél. (91) 47.77.80

Modèles vendus : assiette creuse, assiette plate, bougeoir, casserole, compotier, cruche, cruche à sifflet, gargoulette, jarre, marmite ronde, mortier, panier, pichet, poêle, poêlon, soupière, tasse, vases de différentes formes. (glaçures transparentes, émaux polychromes).

B. Vallauris

- Au Vieux Vallauris
  M. Martin
  58 avenue Georges Clémenceau
  06220 Vallauris
  Tél.(93) 63.76.32

  Six modèles : marmite basse, marmite haute, pichet, terrine, bougeoir, saucière (vernissés jaunes, verts, imitation grès).

- Fabrique Foucard-Jourdan
  65 bis avenue du Golfe
  06220 Vallauris
  Tél.(93) 63.74.92

  Douze modèles : cruche à sifflet, soupière, marmite haute, panier, compotier, terrine, vase, saladier, poêlon, marmite ronde, bougeoir, pichet (vernissés verts, jaspés jaunes).

- Le Champ du village
  Christian et Annie Muratore
  rue Sicard
  06220 Vallauris
  Tél.(93) 63.40.10

  Dix modèles : soupière, marmite haute, panier, compotier, terrine, vase, poêlon, pichet, gargoulette, saladier (terre cuite non vernissée).

Annexe 2

Catalogues anciens

1. Usine Decroix - Aubagne 1907

2. Usine Foucard-Jourdan - Vallauris, sans date (entre 1900 et 1920)

3. Poterie Mabillat - Myennes, Nièvre 1918

Catalogue de l'usine Ravel - Aubagne 1907

Jarrons

N.os	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
conten.	10	8	5	3	2	1½	1 l.	50 cl.	30	20 cl.
le cent	180	160	125	90	75	60	50	40	30	12f.50

Gargoulettes non vernies

N.os	1	2	3	
contén.	30	100	150	centil.
le cent.	7.50	18	22	Fr

Mortiers vernis Dehors

N.os	1	2	
diam.	0.18	0.22	cent
le cent.	60	75	fr

Pichels communs

N.os	6	8	10	12	16	20
contenu	12	10	6	4	3	2 litres

le nombre 4f

Pots de chambre d'enfants

N.os	1	2
le cent	7.50	10 Fr

Tirelires faïence

le cent: 20 Fr

Catalogue de l'usine Foucard-Jourdan

POTERIES CULINAIRES

N° 45

Jouets dits "Ménageons", pour enfants

N. B. — Prix spéciaux suivant quantités. Les jouets peuvent être livrés en boites de 12 ou 18 pièces.

POTERIE EN TERRE SURFINE

dite "Terre Rose"

(Spécialité pour Restaurants et Brasseries)

Casserole "Paris" couverte

Marmite haute, couverte

Marmite basse, couverte

Poêle à frire

Soucoupe

POTERIE HYGIÉNIQUE "LA VALLAURITE"

Catalogue de la Poterie Mabillat

Myennes, Nièvre - 1918

DESIGNATION DES ARTICLES	NUMEROS	DIAMETRE	HAUTEUR	Contenance en litres	PRIX le cent
JOUETS ASSORTIS en boites de cent 52				par 100 par 500 p. 1 000	26. » 24 » 22 »
51 **TIRELIRES ASSORTIES** moulées				Vernies au sel	70. »
				Les mêmes, émaillées	80. »

Annexe 3

Fiche descriptive d'une taraïette

Recto

N°

1 - NOM 1.1 - Fr. :

1.2 - Dial. :

2 - LIEU 2.1 - de fab. :

2.2 - d'util. :

2.3 - d'acq. :

3 - EPOQUE :

4 - DESCRIPTION :

Haut., m/m :

Long., m/m :

Larg., m/m :

Poids, gr. : Capacité :

5 - TECHNIQUE de FABRICATION :

6 - TECHNIQUE D'UTILISATION :

7 - CARACTÈRES esthétiques, économiques, sociaux :

8 - HISTORIQUE du spécimen :

Annexe 4

Liste des musées ayant une collection de taraïettes

- Musée d'Histoire de Marseille

  Centre Bourse

  13001 Marseille

  380 taraïettes achetées à la foire de la St Jean, à Marseille, en juillet 1982.

  assiettes
  bougeoirs,
  casseroles
  compotiers
  cruches, cruches à sifflet
  gargoulettes
  jarres, jarrons
  marmites
  mortiers
  paniers
  pichets
  poêlons
  poêles
  plats
  saladiers
  soucoupes
  soupières
  tasses
  terrines
  tians
  vases
  verseuses
  vire-omelette

- Musée du Vieux-Marseille

  Maison Diamantée

  rue de la Prison

  13002 Marseille

  Deux trompettes d'argile, produites à Aubagne.

- Musée des Arts et Traditions Populaires
  5 place des Héros
  Château Gombert
  13013 Marseille

  Taraïettes présentées sur un vaisselier construit par le père de la donatrice vers 1920.
  5 assiettes, 2 cruches, 1 cruche à sifflet, 1 coupe, 1 jarron, 2 marmites, 2 paniers, 1 poêlon, 2 tians, 2 tirelires, 2 pichets, 1 pot à salaison, 1 vire-omelette.

- Museon Arlaten
  43 rue de la République
  13200 Arles

  1 bougeoir, 1 casserolle, 1 oompotier, 3 cruches, 3 cruches à sifflet, 1 écuelle, 1 gargoulette, 4 marmites, 2 oiseaux à sifflet, 4 plats, 2 poêlons, 2 pichets, 1 pot de chambre, 1 tasse, 1 terrine, 1 théière, 1 saucière, 3 vases.

  Cette collection a été réunie entre 1880 et 1930 environ. Les objets proviennent de différents fonds.

- Musée National des Arts et Traditions populaires. Paris

  - Taraïettes provenant de St Quentin la poterie - Gard
  - taraïettes achetées en 1963 à Aubagne - Bouche du Rhône

  1. Taraïettes de St Quentin
     marmite à trépied
     casseroles "toupin"
     soupière
     casserole forme calotte
     cochon rose
     "père la colique", personnage à farce
     navire "Bouvet"
     Le fabricant était Henri Pichon, décédé en 1929. Fabrication au moule à estamper.

  2. Taraïettes d'Aubagne
     saladier

tian

verseuse

bougeoir

poêlon

panier

clochette

2 cruches à sifflets, 2 trompettes de la St Jean

BIBLIOGRAPHIE

BIBLIOGRAPHIE

ARCELIN P. La Céramique indigène modelée de St Blaise. Publications Universitaires des lettres et sciences humaines d'Aix-en-Provence ; 1969.- 101 p.

ARDISSONE L. Nos bonnes herbes de la St Jean. Les Presses Universelles ; Avignon, 1977.- 172 p.

ARIES P. L'Enfant et la vie familiale sous l'Ancien Régime. Le Seuil ; Paris, 1973.- 318 p.

ARNAUD D'AGNEL G. La Faïence et la porcelaine de Marseille. Lucien Laveur ; Paris, s.d.

BACHELARD G. La Terre et les rêveries de la volonté. Corti ; Paris, 1978.

BALFET H. Poteries artisanales in Cahiers de Tunisie, 3ème trimestre 1958.

BARATIER E. (sous la direction de). Histoire de Marseille. Toulouse, Privat, 1973.- 515 p.

BATHELEMY Dr. Histoire d'Aubagne. Barthelet ; Marseille, 1889.- 2 tomes.

BENOIT F. La Provence et le Comtat Venaissin. Avignon, Aubanel, 1975.- 390 p.

BERENGER FERAUD. Réminiscences populaires de la Provence. Laffitte, reprints, 1971.- 408 p.

BOUCHES DU RHONE (encyclopédie départementale). 13 Tomes, Archives Départementales, Marseille, 1921.

BOURRILLY J. La Vie populaire dans les Bouches du Rhône. Encyclopédie départementale, tome XIII.

BOUVEROT A. La Cuisine dans le pays d'Apt. Thèse de 3e cycle, Université d'Aix-Marseille I.

BROMBERGER C., LACROIX J., RAULIN H. Provence. Berger Levrault, Paris 1980.- 356 p. (L'Architecture rurale en France).

BRONGNIART A. Traité des arts céramiques ou des poteries. Bechet jeune, 1884, 3 volumes.

CANTINI (Musée) Poterie en Provence, du néolithique à nos jours. Catalogue de l'exposition, mars-avril 1963.

CASTELLIOTE E., GARCES A. Ceramica popular : camporeal, diputaciòn provincial de Madrid, 1978.- 330 p.

CLEBERT J.C. Les Fêtes en Provence. Aubanel, Paris, 1982.- 206 p.

COLOMBIERE (de la) R. Fêtes patronales et usages des corporations et associations qui existaient à Marseille avant 1789. Rubry, Paris, 1863.- 231 p.

____ Les Cris de Marseille. Laffite reprints, Marseille, 1971.- 284 p.

CORDONNIER DETRIE P. Les Poteries vernissées de Lignon. 1958.- 158 p.

CURTIL-BOYER C. Les Petits objets dans la faïence de Moustiers, in Marseille n°104, 1er trimestre 1976.- pp.55-64.

DELANGLADE Charles. Sur les céramiques marseillaises, communication à l'Académie des Lettres, Sciences et Beaux-Arts de Marseille. Marseille, 1929.- 18 p.

DEMIANS D'ARCHIMBAUD G. Céramiques médiévales en Provence, in Archeologia, n°72, juillet 1974.- pp.37-48.

ESPAGNET Françoise. La céramique en Pays de France du XVIIe au XIXe siècle, in Ethnologie française, XII, 1982, 3, pp. 275,290-310.

HOCQUARD Claude. Une Famille de potiers-faïenciers d'Aubagne, du XVIIe au XIXe siècle, les Richelme, in Marseille , n°105-106, avril-septembre 1976.- pp. 47-48.

JOUVEAU René. La Cuisine provençale de tradition populaire. Bene, Nîmes, 1976.

LAUTARD Mme. Les Industries d'Aubagne in Bulletin de la Société de Géographie de Marseille. Tome LXXIII, 1962, n°3.- pp. 65-120.

LEACH Bernard. Le Livre du potier. Dessain et Tolra, Paris, 1973.- 299 p.

LESUR A. et TARDY. Les Poteries et les faïences françaises. Tardy, Paris, 2ème édition, 3 volumes, 1969.

MARTIN G. Dans les rues du temps passé. Roumanille, Avignon, 1968.- 215 p.

MALAUSSENA Paul Louis. La Vie en Provence orientale aux XIV et XVe siècles. Pichon et Durand, Paris, 1969.- 409 p.

MAURON Marie. Ce Temps qui passe, le voir passer. Sodi, Bruxelles, 1967.- 389 p.

___ Il était une fête chaque jour. Editions G.P., Paris, 1974.- 251 p.

___ Les Cigales de mon enfance. Pierre Belfond, Paris, 1978.- 269 p.

MISTRAL Frédéric. Lou Tresor dou Felibrige ou Dictionnaire provençal. 1ère édition 1932, réimpression éd. de l'Unicorne, Genève 1979, 2 volumes.

___ Dernière prose d'Almanach. Bernard Grasset, Paris, 3e édition, 1930.

MORTREUIL A. Faïences, verres, émaux, porcelaines, anciennes industries marseillaises. Arnaud, Marseille, 1858. 27 p.

PILLET Marc. Potiers et poteries populaires en France, Dessain et Tolra, Paris, 1982.- 208 p.

PONCETTON François, SALLES Georges. Les Poteries françaises, édition Cres, Paris, 1928.- 100 illust.

RENOUX M. Simple exposé sur l'industrie céramique du canton de Salernes dans le Var. Makaire, Aix-en-Provence, 1864.- 26 p.

ROBERT Maurice. Les Poteries populaires et les potiers, du Limousin et de la Manche, éditions Fern, Paris, 1972.- 270 p.

ROLLET Pierre. En Provence au temps de Mistral, Hachette, Paris, 1972.- 254 p.

SEIGNOLLE Claude. Le Folklore de la Provence. Maisonneuve et Larose, Paris, 1980, nouvelle édition, 437 p. 1ère édition 1963.

VAN GENNEP Arnold. Manuel de Folklore français contemporain. J. Picard, Paris, 1949. 2135 p.

VILLENEUVE (marquis de). Moeurs, usages, coutumes et langages des provençaux. Chantemerle éditeur, Nyons, 1972.