



Architecture et installations vitivinicoles en Tunisie

Le thème de la vitiviniculture dans le patrimoine culturel et architectural tunisien

Les caves et les domaines vitivinicoles de l'antiquité à nos jours

Boutheina Gharbi*

Résumé

La vitiviniculture est organiquement liée à l'histoire et au patrimoine tunisiens, aussi bien en tant que champ économique important depuis l'antiquité mais également en tant que domaine de recherche qui renseigne sur le patrimoine naturel et culturel tunisien dans la mesure où il réfère d'un côté aux atouts naturels et aux paysages et d'un autre côté à l'ensemble des savoirs, compétences et traditions anciennes.

Autant nous avons une certaine connaissance des paysages vitivinicoles anciens et des portraits des vignes et des cépages anciens, à travers le corpus littéraire, riche à cet égard, autant les aspects matériels qui se joignent à la vitiviniculture se font rares. De ce fait, nous avons une connaissance lacunaire de l'infrastructure et des installations liées à la viticulture et à la vinification et une idée encore plus floue quant à l'organisation « urbaine » et à l'architecture liées aux typologies rurales vitivinicoles de la Tunisie durant l'antiquité et le moyen âge.

Cet article ambitionne d'aligner les sources littéraires avec les sources archéologiques et iconographiques afin d'offrir une vue d'ensemble sur la vitiviniculture en Tunisie de l'antiquité au moyen-âge. Il renseigne sur l'organisation de ce domaine, décrit les paysages et les dispositifs viticoles et dresse le portrait des installations vinicoles et de l'architecture des domaines produisant la vigne et le vin.

Mots-clés : Vitiviniculture, vigne et vin, architecture, paysages, Tunisie, antiquité et moyen-âge.

Abstract

Vitiviniculture is organically linked to Tunisian history and heritage, as an important economic field since antiquity as well as a field of research that provides informations on the Tunisian natural and cultural heritage insofar as it refers to the natural assets and landscapes on the one hand, and to the knowledge, skills and ancient traditions on the other hand.

As much as we have a certain knowledge of old vitivinicultural landscapes and portraits of old vines and grape varieties, through the literary corpus which reveals affluence in this respect, the material aspects which join the vitiviniculture appear rare. As a result, we have a parsimonious knowledge of the infrastructure and facilities related to viticulture and

* Chercheure indépendante (Université de la Manouba, Faculté des Lettres des Arts et des Humanités de la Manouba, Laboratoire d'Archéologie et d'Architecture Méditerranéennes).

winemaking and an even more vague idea as to the “urban” organization and architecture related to the Tunisian rural vitivinicultural typologies during antiquity and the Middle Ages.

This article aims to align literary sources with archaeological and iconographic sources in order to provide an overview of vitiviniculture in Tunisia from antiquity to the Middle Ages. It provides information on the organization of this estate, describes the landscapes and vitucultural systems and profiles the wine making facilities and the architecture of the estates producing vine and wine.

Keywords: Vitiviniculture, vine and wine, architecture, landscapes, Tunisia, antiquity and middle Ages.

الملخص

ترتبط زراعة الكروم بشكل عضوي بالتاريخ والتراث التونسيين، سواء كمجال اقتصادي مهم منذ العصور القديمة ولكن أيضاً كمجال بحثي يقدم معلومات هامة عن التراث الطبيعي والثقافي التونسي،

حيث يشير من ناحية إلى الأصول والمناظر الطبيعية كما يرتبط بالمعارف والمهارات والتقاليد القديمة من ناحية أخرى.

بقدر ما تتوفر لدينا معرفة بالمناظر الطبيعية القديمة لزراعة العنب و لتمثلات للكروم القديمة و لأنواع العنب من خلال المصادر التاريخية الثرية في هذا الصدد، تبدو الجوانب المادية التي تمت إلى زراعة الكروم نادرة، ما ينتج عنه معرفة شحيحة بالبنية التحتية والمرافق المتعلقة بزراعة الكروم وصناعة النبيذ وفكرة أكثر غموضاً فيما يتعلق بالتنظيم "الحضري" والعمارة المتعلقة بأنماط زراعة الكروم الريفية في تونس خلال العصور القديمة والوسطى.

يهدف هذا المقال إلى جمع المصادر الأدبية مع المصادر الأثرية الأركيولوجية والأيقونية من أجل تقديم لمحة عامة عن زراعة الكروم في تونس خلال العصور القديمة و العصور الوسطى، إذ يوفر معلومات عن تنظيم هذه المجال، ويصف المناظر الطبيعية وأنظمة زراعة العنب، كما يتطرق إلى مرافق زراعة العنب والهندسة المعمارية للمزارع المنتجة للكروم والنبيذ.

الكلمات المفتاحية: زراعة الكروم، الكروم والخمور، العمارة، المناظر الطبيعية، تونس . العصور القديمة و الوسطى

Pour citer cet article :

Boutheina Gharbi, « Architecture et installations vitivinicoles en Tunisie. Le thème de la vitiviniculture dans le patrimoine culturel et architectural tunisien. Les caves et les domaines vitivinicoles de l'antiquité à nos jours », Al-Sabîl : Revue d'Histoire, d'Archéologie et d'architecture maghrébines [En ligne], n°12, année 2021.

URL : <http://www.al-sabil.tn/?p=5933>



Introduction

A côté des céréales et de l'huile d'olives, la vitiviniculture constitue, depuis l'antiquité, en Tunisie comme dans le reste de la Méditerranée, une composante importante de l'économie et de la culture du pays.

Si la culture de la vigne et du vin a été attestée depuis le VI^e millénaire av. J.-C. et s'est répandue au Proche-Orient dès le néolithique, c'est avec l'avènement des Tyriens que l'Afrique du Nord a vu prospérer une culture de la vigne et du vin. En effet, les traces historiques, archéologiques et iconographiques attestent d'une présence, voire d'une abondance, de la vitiviniculture pendant les grandes époques de son histoire.

Les recherches engagées dans ce domaine ont couvert les champs historiques et archéologiques avec un intérêt prononcé pour les objets liés au vin tels que la vaisselle à vin, les amphores, les pressoirs, etc. L'architecture, et de manière plus générale les installations et l'infrastructure accompagnant la vitiviniculture, restent très peu documentées bien qu'elles constituent un corpus patrimonial important et fragile.

Cet article constitue la première partie d'une série de quatre publications sur l'architecture et les installations vitivinicoles en Tunisie.

Dans cette première partie, nous aborderons l'histoire de la vitiviniculture et du patrimoine architectural vitivinicole en Tunisie durant l'antiquité et le moyen âge. La deuxième et la troisième partie de cette série seront consacrées à l'époque moderne et notamment aux infrastructures de l'époque coloniale, tandis que la quatrième partie s'articulera autour de la mise en valeur du patrimoine vitivinicole en Tunisie.

1. Histoire de la vitiviniculture en Tunisie

La vigne existe en Afrique du Nord à l'état sauvage depuis la période glaciaire et plus précisément la glaciation quaternaire. Depuis, la vigne sauvage, ou *Vitis Sylvestris*, continue de prévaloir dans les forêts et les maquis, en révélant une répartition sur la quasi-totalité du territoire et une biodiversité considérablement riche ¹.

Quant à l'appropriation de cette plante par les tribus africaines, l'histoire fournit très peu de documents. Ce serait d'ailleurs aux Phéniciens établis à Carthage que reviendrait la viticulture ainsi que le travail de la terre en général.

La vitiviniculture prospère ainsi avec les Puniqes, ensuite avec les Romains et se poursuit même durant le moyen-âge, avant de connaître un déclin qui perdure jusqu'au XIX^e siècle à la veille du Protectorat français.

¹ Zoghlami Néjia, Riahi Leila, Laucou Valerie, Mliki Ahmed, Ghorbel Labdelwahed, 2013, 310, pp. 896-902.



1.1. Bref historique de la vitiviniculture durant l'antiquité phénico-punique

Depuis l'antiquité, la viticulture en Afrique du Nord exalte l'imagination des auteurs si bien que le « *De mirabilibus auscultationibus* » décrit une espèce de vigne qui prévalait en Libye où elle était appelée « vigne folle » car « tout en étant en fleurs, elle pouvait porter en même temps des fruits mûrs et des fruits ² ». Cependant, si la présence de la vigne sauvage en Afrique du Nord est certaine, il n'y a pas autant de certitude quant à la domestication de cette plante avant l'arrivée des Phéniciens³.

1.1.1. La vitiviniculture durant l'époque phénicienne

Au même titre que les arts, le droit et l'administration, les Phéniciens avaient une connaissance profonde et une maîtrise sans égal de la mer et de la terre qu'ils ont transmis à la Méditerranée et à l'Afrique du Nord en particulier.

« Aux peuples d'Occident, les Phéniciens ont transmis leurs expériences et celles de l'Orient sémitique: l'introduction de certaines notions nouvelles, notions d'Etat, de constitution, d'administration » et surtout la langue, la religion, les arts et les métiers, l'architecture, l'urbanisme, la marine etc. Grâce aux Phéniciens, la Méditerranée se fait neuve et féconde... surtout avec la formation de l'univers punique.... La prépondérance de la culture phénicienne ne s'oppose point aux autres composantes...»⁴

En effet, à cette époque, en dignes héritiers de leurs ancêtres Cananéens, les Phéniciens étaient connus comme les maîtres de l'art de cultiver la terre. Ce sont donc probablement ces derniers qui ont implanté la vigne dans la vallée du fleuve de la Medjerda, où sont situées les terres les plus fertiles du pays. Ces vignes ont probablement été introduites pour la grosseur de leurs baies, en comparaison avec celles de la vigne sauvage présentant des baies petites et moins sucrées⁵.

Concernant la vigne cultivée, Stéphane Gsell affirme que « les Phéniciens durent importer des variétés d'origine orientale, greffer les sauvageons, pratiquer la caprification sur les figuiers, d'une manière générale, introduire tout ce qui constitue chez eux, depuis des siècles, l'art des vergers. Ils firent en Afrique comme dans leur patrie du vin et de l'huile ⁶ ».

2 Fantar Mhamed Hassine, *La vigne et le vin à l'époque carthaginoise*, Africa, Série Reppal X, Institut National du Patrimoine 1997.

3 Ibid.

4 Fantar Mhamed Hassine, *Les Phéniciens en Méditerranée*, collection Encyclopédie de la Méditerranée. Alif, Tunisie (Les éditions de la Méditerranée), Edisud, France, Toubkal, Maroc, 1998

5 Leroux Sylvere, *Traité pratique sur la vigne et le vin en Algérie et en Tunisie*, Tome 2 (E 1894), Éditeur, Hachette BNF, Paris, 2018.

6 Gsell Stéphane, *Hist.anc de L'Afrique du Nord*, vol. V, Paris, 1927, p. 200

En effet, les cités phéniciennes occidentales en plus de produire du vin, en exportaient en Méditerranée, « c'est ce qu'a notamment suggéré l'analyse des amphores présentes dans la cargaison d'une épave d'un navire de commerce phénicien datée de la fin du VII^e siècle »⁷.

Depuis l'avènement des Phéniciens, la culture de la vigne et du vin est présente en Afrique du Nord avec une prospérité remarquable avec les Carthaginois. Attestée par les sources depuis le V^e siècle av J.-C.⁸. Un peu plus tard, nous savons à travers Pline l'Ancien, que des plantations de palmiers et de vignes étaient les principaux vestiges laissés par l'occupation phénicienne en Afrique du Nord, notamment au pied de l'Atlas⁹.



Fig. 1 : Vigne et palmier, mosaïque du VI^e siècle, musée de Sousse

Source : Wikipedia

1.1.2. La vitiviniculture durant l'époque punique

L'époque punique était réputée pour l'abondance de la viticulture, et son gout prononcé pour la consommation du vin, ainsi que la réglementation qui l'organise.

Ainsi, on voit les sources littéraires décrire les paysages agraires et les vergers carthaginois en dévoilant la place centrale de la viticulture.

En effet, « selon Diodore de Sicile, quand les habitants de Syracuse débarquèrent en Afrique, en 310 av J.-C, ils trouvèrent la moitié du territoire de la ville de Carthage planté de vignes, les vins des Carthaginois étant exportés dans toute la Méditerranée, jusqu'aux côtes italiennes et aux Baléares¹⁰ »¹¹.

Dans le même contexte, Diodore de Sicile décrit le Cap Bon en ces termes : « tout le pays intermédiaire, qu'il fallait traverser, était entrecoupé de jardins et de vergers arrosés par de nombreuses sources et par des canaux. Des maisons de campagne bien construites et blanchies

7 Melliti Khaled, Carthage Histoire d'une métropole méditerranéenne, Perrin, 2016, Paris, p 60.

8 On le trouve ainsi dans l'Egypte des Pharaons. Voir Huetz De Lemp, Alain, Boissons et civilisations en Afrique, Pessac, Presses Universitaires de Bordeaux, 20021, P. 281-288.

9 Pline V, I, 13, in Laquément Robert, *Le vin africain à l'époque impérial*, Antiquités Africaines, n° 16, 1980.

10 Diodore de Sicile, Histoire universelle, Livres XIX à XXV. Pline l'ancien, quelques décennies plus tard insiste également sur la présence du vin dans le territoire de l'actuelle Tunisie : « Dans un rayon d'environ trois mille pas, [...] la vigne y porte deux fois et on fait la vendange deux fois par an. Et si on n'épuisait pas la fécondité du sol par des productions multiples, l'exubérance ferait périr chaque récolte ». Pline l'Ancien, Histoire Naturelle, Livre XVIII, 188-189.

11 Znaïen Nassim, *Les raisins de la domination : histoire sociale de l'alcool en Tunisie à l'époque du Protectorat (1881-1956)*. Thèse de doctorat en histoire, Paris 1, Ecole doctorale d'Histoire de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Septembre 2017.

à la chaux bordaient la route et annonçaient partout la richesse...Le terrain était cultivé en vignes, en oliviers et en une foule d'arbres fruitiers »¹².

L'œuvre principale des Carthaginois était d'adapter au climat local les cultures anciennement pratiquées en Orient, et notamment la vigne, et d'en perfectionner le savoir-faire et la technologie qui leur a valu d'être reconnus comme de véritables docteurs en agronomie¹³.

En parlant du perfectionnement du savoir-faire agricole durant l'époque punique, il est nécessaire de s'arrêter sur l'œuvre de Magon qui représente « l'écrit punique le plus diffusé et qui a certainement connu le plus grand retentissement dans le monde hellénistique (...). Même s'il ne nous est resté qu'environ soixante-six fragments de ce “*best-seller*”, éparpillés à travers les œuvres de Varron, Pline l'Ancien ou Columelle, pour ne citer que les plus connus, on sait par ces derniers que Magon écrivit son œuvre en punique ; il ne fut officiellement traduit en latin, qu'après un vote au sénat romain, à la suite du sac de la métropole africaine, puis en grec (...) au début du 1^{er} siècle »¹⁴.

Le traité de Magon constitue un point culminant de l'agronomie et balise le chemin de l'agronomie moderne. Cet agronome carthaginois, auteur du traité de 28 tomes est considéré comme le père de la science agricole « *rusticationis parentem* »¹⁵.



Fig. 2 : Interprétation du portrait de Magon

Source : Projet « Itinéraire Magon »

Dans son traité, Magon, faisant preuve d'une observation rigoureuse, décrit avec précision les cultures et transmet des techniques et livre des préceptes sur des techniques et des préceptes sur l'agriculture et la culture de la vigne y jouit d'un intérêt certain avec de nombreux passages consacrés à la viticulture et à la vinification.

Outre la référence à Magon, Hassine Fantar précise : « nous avons les témoignages des auteurs gréco-romains : Columelle, Varron, Virgile, Pline, Justin, Appien, etc. Certains d'entre eux se contentent de reproduire le Carthaginois Magon: d'autres s'en inspirent; d'autres enfin nous transmettent des indications relatives à l'usage du vin chez les Carthaginois et à son commerce »¹⁶.

A ce titre, « Pline l'Ancien évoque les vins d'Afrique et leur âpreté ; il précise qu'on les adoucit avec du plâtre ou de la chaux. Cette pratique semble ancienne et bien connue puisqu'elle a valu

¹² Diodore de Sicile, Histoire universelle, Livres XX, 8.

¹³ Charles-Picard Gilbert et Colette, *La vie quotidienne à Carthage au temps d'Hannibal*, Paris, 1958, p. 89

¹⁴ Melliti Khaled, *Op. Cit.* p 402.

¹⁵ Columelle, *De Re Rustica*, I, 1, 13.

¹⁶ Fantar Mhamed Hassine, 1997, *Op. Cit.*

aux Carthaginois le dicton¹⁷ que rappelle Pline. Cet auteur nous parle aussi du *Passum* africain, sorte de vin paillé qui venait au second rang après celui de Crète et qu'on estimait beaucoup, tant en Italie que dans les provinces voisines. »¹⁸

Columelle évoque également ce vin en affirmant que les Puniques « faisaient un vin très doux et très sucré, qui semble avoir constitué un produit tranchant sur la production courante et qui, de ce fait, a pu intéresser des consommateurs étrangers »¹⁹ si bien que ce vin est devenu l'un de produits puniques les plus exportés.

Après la III^{ème} Guerre Punique et la destruction de Carthage en 146 Av. J.-C., les Romains ont récupéré le traité de Magon comme butin de guerre conservé au temple d'Apollon avant que le Sénat romain ne le fasse traduire en latin pour en faire bénéficier l'agriculture romaine.

La viticulture punique est décrite à travers divers témoignages qui se conjuguent pour souligner sa richesse et sa prévalence dans le paysage agraire en lui accordant une grande importance.

Hérodote nous informe, concernant les îles de Kyranis, l'actuelle Kerkenna, qu'elles foisonnaient d'oliviers et de vignes²⁰.

Le vin jouit de cette place de choix également dans la vie des Carthaginois, non seulement à travers sa production, mais également à travers sa présence dans la vie quotidienne et dans la vie religieuse. En effet, la vigne et le vin étaient placés sous la protection du Dieu Shadrappa, le dieu guérisseur, protecteur et le dieu de la fécondité chez les Phéniciens²¹. A Carthage, un autel lui aurait été dédié, vers le III^{ème} siècle av. J.-C.



Fig. 3 : Xenia de vigne et vaisselle à vin, mosaïques du III^{ème} siècle, musée du Bardo
Source : Projet « Itinéraire Magon »

Dans la vie quotidienne, le vin était doté d'une réglementation organisant sa consommation selon une loi votée par le Sénat carthaginois. Cette loi plaide en faveur d'une consommation raisonnée du vin et interdisait l'ivrognerie²².

¹⁷ Le dicton stipule que pour être un bon agriculteur il faut vendre sa maison de ville et s'installer à la campagne.

¹⁸ Laquément Robert, *Le vin africain à l'époque impériale*, Antiquités Africaines, n° 16, 1980.

¹⁹ khaled Melliti, Op. Cit. p. 464.

²⁰ Fantar Mhamed Hassine, 1997, Op. Cit.

²¹ Foucher Louis, *le culte de Bacchus sous l'Empire romain*, ANRW, II, 17, 2, 1981, p. 684-702

²² Fantar Mhamed Hassine, 1997, Op. Cit.



En grands amateurs de vin, « les Puniques s'adonnaient à un commerce complexe puisqu'ils exportaient à leur tour, donc, des vins de bonne qualité. De fait, de nombreuses productions de vins provenant de régions diverses de la Grèce insulaire et péninsulaire (Chios, Lesbos, Samos, Cos, Corinthe), de Sicile, de Grande-Grèce ou encore de Marseille ont été importées au cours des V^e-III^e siècles »²³.

1.2. Bref historique de la vitiviniculture durant l'antiquité romaine et le Moyen-âge

Après la destruction de Carthage en 146 av J.-C, la viticulture connaît un relâchement au profit d'autres cultures comme les céréales. Les vins qui sont vantés en cette période sont des vins exogènes²⁴, ce qui laisse entendre une régression de la vitiviniculture en général.

Cette tendance marquant la Colonia Julia Concordia ne tarde pas à s'inverser pour connaître une relance durant le II^{ème} et le III^{ème} siècles avec l'Afrique Proconsulaire. Cette relance sera suivie d'une nouvelle régression qui se prolongera durant le Moyen Âge.

1.2.1. La vitiviniculture durant l'antiquité romaine

Pour diverses raisons, dont principalement la volonté « d'empêcher le recul des emblavures devant les vignobles »²⁵, durant le I^{er} siècle, la culture de la vigne en Afrique n'est pas à son apogée. La vitiviniculture ne tardera pas à amorcer une reprise en Afrique proconsulaire. En effet, « après quelques décennies d'une apparente régression, la vigne semble se diffuser à nouveau au II^{ème} et au III^{ème} siècles ap. J.-C. »²⁶.

En remplacement d'une agriculture structurée autour du blé, « au II^{ème} siècle, l'agriculture s'oriente vers de nouveaux rendements : la vigne et l'olivier. Viticulture et oléiculture entaient (...) développées par Hadrien au début du II^{ème} siècle »²⁷, si bien que, « en ce II^{ème} siècle le vignoble semble même être répandu dans des régions qui, a priori, paraissaient peu propices à la vitiviniculture »²⁸.

Au III^{ème} siècle, les documents se conjuguent pour renseigner sur une expansion des vignobles en Afrique avec des plantations nouvelles. La viticulture persiste jusqu'au IV^{ème} et V^{ème} siècles et les allusions à la vigne et au vin se multiplient sur divers supports.²⁹

²³ Melliti Khaled, *Op. Cit.* p. 464.

²⁴ Messaoudi Alain, Savants, conseillers, médiateurs. Les arabisants et la France coloniale (1830-1930), Thèse d'histoire, Université Paris I, 2008.

²⁵ Leschi Louis, *La vigne et le vin de l'Afrique ancienne*, Bulletin économique et juridique de l'O.F.A.L.A.C, Mars-Avril 1947, P 101-104, in Robert Loquément, 1980, *Op.Cit.*

²⁶ Znaïen Nassim, *Op. Cit.*

²⁷ Darmagnac Christine, *La Tunisie, carte aux trésors archéologiques*, in *Les Cahiers de l'Orient*, vol. 97, no. 1, 2010, pp. 67-81.

²⁸ Laquément Robert, 1980, *Op.Cit.*

²⁹ Ibid.

Pour nous renseigner sur les variétés des vignes, Pline nous informe que « les variétés, déjà innombrables par la grosseur, la couleur, le goût et le grain, se multiplient encore par les variétés du vin. Là les grappes ont l'éclat de la pourpre, ici le brillant de la rosée, ailleurs un reflet verdoyant. Les grappes blanches et noires sont communes. Les bumastes sont gros comme des mamelles. Les dactyles ont des grains très allongés. La nature, qui se joue, attache à de très grandes vignes de petits raisins doux et d'un goût délicieux; on les nomme leptorages (grain-menu).»³⁰ Toujours d'après Pline, le vin Africain souvent fumé était très prisé. En effet, « des raisins durent tout l'hiver, suspendus au plancher par un nœud. D'autres, tout frais cueillis, sont mis, sans plus, dans des vases de terre qu'on enferme dans des tonneaux, et qu'on entoure de marc de raisin tout suant. D'autres reçoivent, de la fumée des forges, la saveur agréable que cette fumée communique aux vins : l'empereur Tibère donna la vogue aux raisins fumés dans les forges d'Afrique ».³¹

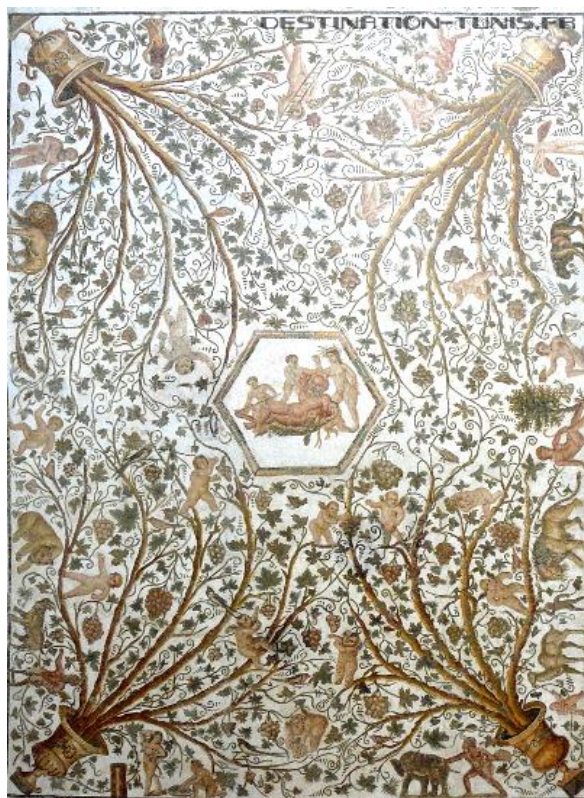


Fig. 4 : Vignes rouge, noire et blanche, Mosaique de Silène, El Jem-Thysdrus, Musée d'El Jem

Source : Destination Tunisie

³⁰ Pline l'Ancien, Histoire Naturelle, XIV, 3, in Mounir Fantar, Du cep au cratère : des données historiographiques et archéologiques sur la vigne et le vin en Tunisie dans l'antiquité, publication du projet « Itinéraire Magon », Sicile, 2017

³¹ Pline l'Ancien, Histoire Naturelle, XIV, 3, in Mounir Fantar, Du cep au cratère : des données historiographiques et archéologiques sur la vigne et le vin en Tunisie dans l'antiquité, publication du projet « Itinéraire Magon », Sicile, 2017

Pour décrire les paysages viticoles de l'Afrique et leur extrême fertilité des sols, Pline décrit :

« Au milieu des sables de l'Afrique, sur la route qui mène aux Syrtes et à Leptis la Grande, on rencontre la ville de Tacape. Le sol des environs doit aux eaux qui l'arrosent une fertilité qui tient du prodige. Une source se répand par toute la plaine, dans un espace d'à peu près trois mille pas (...) Là, sous le haut palmier croît l'olivier : sous l'olivier, le figuier : sous le figuier, le grenadier : sous le grenadier, la vigne, et sous la vigne on sème du froment, puis des légumes, ensuite des plantes potagères : tout cela dans la même année, et chaque production est protégée par une ombre étrangère (...) Ce qu'il y'a de plus merveilleux, c'est que la vigne portant deux fois l'an, on y fait deux vendanges. »³²



Fig. 5 : Viticulture Oasienne à Gabs où la vigne pousse sous le palmier dattier.

Source : Publication du projet DIVIN, photo de 2007

Les sources iconographiques nous renseignent sur la présence du vin dans la vie africaine. Les nombreuses scènes Dionysiaques indiquent une prévalence du vin mais également son association au luxe et à la fertilité.

Il y'a également des scènes qui renseignent sur la viticulture en représentant des domaines viticoles, d'autres scènes renseignent sur les vendanges, comme « le don de la vigne à Ikarios » où l'on voit des amours en train de vendanger et d'autres montrent des actions liées à la vinification, comme le foulage de raisin.

Les scènes de banquets fournissent, elles aussi, des documents riches représentant des moments joyeux entre des convives, tout en renseignant avec détail sur d'autres éléments comme les échantons qui servent les convives, ou encore la vaisselle à vin élaborée, etc.



Fig. 6 : Mosaique « Don de la vigne à Ikarios » montrant l'exubérance de la viticulture, Copie au site archéologique d'Oudhna, l'originale exposée au Musée du Bardo.

Source : Photo d'auteur

³² Guérout Moceaux, *extraits de Pline*, traduits en français, Ed. Chez Lefèvre, Paris 1845.

Sur une mosaïque africaine figure « une formule grecque « Bois et tu vivras », vœu de bonheur et de plaisir, inscrite sur les récipients: sur l'amphore de l'échanson de droite, a été inscrit en lettres grecques PIE (Bois) ; sur celle de l'autre échanson a été inscrit ZHCHC (Tu vivras) »³³.



Fig. 7 : Mosaïque des échansons, Dougga, exposée au Musée du Bardo

Source : site web de l'INP, www.inp.rnrt.tn.

« La viticulture n'a sans doute cessé de se développer en Afrique. Les textes suffisent à l'indiquer mais il n'est pas encore possible de jauger l'importance que cette culture a prise par rapport à celle du blé et de l'olivier (...) Sans doute entrevoit-on un certain commerce du vin à l'intérieur de l'Afrique. Le problème d'une exportation hors d'Afrique est plus complexe. Il faut d'abord faire une exception pour la spécialité que représente le *passum*, connue et appréciée très tôt hors d'Afrique. Au Bas-Empire en revanche, l'Afrique a pu participer au ravitaillement en vin de Rome.»³⁴

Dans l'antiquité tardive, au temps de Saint Augustin au Vème siècle de notre ère, le vin semble de tous les repas, pourtant dans cette période, « la Tunisie ne semble pas posséder un grand nombre de vignoble. Les vestiges archéologiques tendent à indiquer que les plus importants d'entre eux se situaient vers Tabarka »³⁵.

1.2.2. La vitiviniculture à l'époque médiévale

Contrairement à l'idée reçue qui tend à associer le moyen-âge à une grande tempérance à l'égard du vin et à l'abandon total de la culture de la vigne, les documents historiques décrivent une continuité de la production et de la consommation du vin. En effet, « les géographes arabes du Moyen Âge nous montrent combien en des pays de religion islamique où l'usage de boissons alcoolisées est frappé d'interdit, la culture de la vigne et parfois la fabrication du vin demeurent bien vivaces et persistaient sans doute depuis l'antiquité »³⁶.

³³ Fantar Mounir, 2017, Op. Cit.

³⁴ Laquément Robert, 1980, Op.Cit.

³⁵ Znaïen Nassim, 2017, Op. Cit, p 55.

³⁶ Laquément Robert, 1980, Op.Cit.



« Al Ya'Kubi d'abord, à la fin du IX^{ème} siècle nous dit combien le Sahel tunisien au sud de Kairouan est un "pays verdoyant, abondant en oliviers, en arbres, en vignes" »³⁷. Durant la même période, « À Gabès sous le souverain à Aghlabide Muhammad Ben Ahmad (864-875), des chaudrons de cuivre sont réservés à la préparation et à la cuisson du liquide. Parfois on produit un vin résultant d'un mélange de vin, de dattes, de miel et de raisins secs ».³⁸ Au IX^{ème} siècle aussi, la vente du vin était autorisée à Kairouan³⁹. El Bekri rapporte qu'au IX^{ème} siècle « Ibrahim l'Aghlabide autorisa à Raqqada près de Kairouan la vente sous le nom de « nebid » d'une sorte de vin de dattes, de miel et de raisin secs »⁴⁰, ce qui fait clairement penser au passum.

« Au X^e s, Ibn Hawqal "raconte ses randonnées en Afrique du Nord menées dès 947. Il est question de vignes à Surt en Tripolitaine, à Sfax (...) à Gafsa et dans le djebel Nafusa. Al-Mukaddasi écrit vers 985 que "les villes du Maghreb disparaissent sous les oliviers, tandis que le sol est entièrement couvert de figuiers et de vignes " »⁴¹.

Nous savons également qu'au « début du XI^{ème} siècle, le sultan de Monastir engage des paysans, pour cultiver ses vignes et en faire son vin »⁴². El Bekri signale au XI^e s des vignes en Ifriqiya⁴³. Au XII^e s, El Edrissi nous offre des renseignements plus nombreux avec de multiples allusions à des vignes⁴⁴. Au XIII^e s, des preuves historiques confirment le prolongement de la culture des vins, nous en citons les statuts de Marseille de 1228 qui mentionnent la vente de vins à Tunis et qu'en plus des importations d'alcool, ils renseignent sur le fait qu'il y'avait des musulmans qui produisaient du vin.⁴⁵

En Afrique du Nord, les restrictions quant à la consommation du vin apparaissent clairement avec les ottomans. Au XVII^e s, Castella nous informe que « Ceux qui boivent du vin, le vont acheter à la maison des Chrétiens ou des Juifs parce qu'il n'est point licite aux Turcs d'en vendre ni acheter publiquement, sinon en cachette, comme ils le font bien souvent. »⁴⁶

La répression s'abat progressivement sur les consommateurs de vin, pour atteindre son apogée au XIX^{ème} s où elle est entérinée et renforcée par le Protectorat français.⁴⁷

³⁷ Laquément Robert, 1980, Op.Cit.

³⁸ Isnard Hervé, *La vigne en Algérie, étude géographique*, Gap, Ophrys, 1947, t.1, p. 261

³⁹ Znaïen Nassim, 2017, Op. Cit, p. 56.

⁴⁰ Laquément Robert, 1980, Op.Cit.

⁴¹ Laquément Robert, 1980, Op.Cit.

⁴² Znaïen Nassim, 2017, Op. Cit. p. 56.

⁴³ Znaïen Nassim, 2017, Op. Cit. p. 56.

⁴⁴ Laquément Robert, 1980, Op.Cit.

⁴⁵ Znaïen Nassim, 2017, Op. Cit. p. 56.

⁴⁶ Castella Henry, *Voyage en Egypte, 1600-1601*, La caire, Institut Français, P. 146.

⁴⁷ Znaïen Nassim, 2017, Op. Cit.



2. L'architecture et les installations vitivinicoles durant l'antiquité

Comme le confirme Vitruve, « ni du brillant reflet de l'huile, ni du fruit de la vigne, nous n'aurions pu avoir la jouissance, si n'avaient été inventés pressoirs, treuils, leviers et barres de manœuvres »⁴⁸.

La culture de la vigne et du vin s'est accompagnée, naturellement, d'une infrastructure pour faciliter la viticulture et pour améliorer la qualité vins, à côté d'une architecture correspondant aux domaines ou encore à d'autres détails architecturaux qui se rattachent à la consommation du vin.

Ainsi, nous divisons cette partie en deux sous-parties dont la première dédiée aux installations vitivinicoles et la deuxième à l'architecture des exploitations agricoles produisant la vigne et le vin.

2.1. Installations vitivinicoles

Durant l'antiquité, la culture de la vigne et du vin a nécessité l'élaboration de dispositifs et d'installations aidant l'agriculteur à maîtriser la vigne et afin en garantir de bonnes récoltes d'un côté, et à perfectionner ses procédés visant à fabriquer du vin à partir des raisins vendangés de l'autre.

2.1.1. Dispositifs et outils viticoles

La maîtrise de l'agriculture chez les anciens passait par le développement de dispositifs et de techniques pour bien entretenir la vigne et l'aider à s'adapter à son milieu immédiat avec les spécificités de son terroir et ses intempéries.

Dans la description de la viticulture durant l'antiquité, le poète africain Manilius brosse les vignobles de son pays en dressant ce tableau : « le vigneron marie le pampre aux ormeaux et dispose les ceps en rangées symétriques comme un chœur de danse ; ou bien, il étend la vigne en treille; ou il préfère la culture en provins et entre les lignes des échalas, qui soutiennent les plants nouveaux, il sème des céréales. Les méthodes diffèrent selon les lieux, mais partout le travail est dur; en revanche, après la récolte, on ne ménage pas le vin; on le boit pur et souvent, on laisse sa raison dans son verre »⁴⁹.

Plus tôt, dans son ouvrage *De l'Agriculture*, Columelle nous évoque les différentes vignes qui prévalaient dans notre région, en les classant par ordre de préférence tout en nous décrivant les dispositifs viticoles accompagnant chaque variété : « les meilleures sont celles qui, comme des arbustes, se soutiennent sur une courte tige, d'elles-mêmes et sans échalas ; ensuite celles qui, attachées à cet appui, sont individuellement fixées à leur joug : les vigneron les appellent cantériées ; puis celles qui sont entourées de roseaux fichés en terre, et qui, fixées à ces appuis, s'y contournent en forme de cercle : quelques personnes leur donnent le nom de characates. La moins bonne variété est l'espèce des vignes couchées sur le sol, qui, à la sortie du cep, sont

⁴⁸ Vitruve, *De architectura* X, 1,5. In Jean Pierre Brun, *Archéologie du vin et de l'huile de la préhistoire à l'époque hellénistique*, Ed. Errance, Paris, 2004.

⁴⁹ Fantar Mounir, 2017, Op.Cit.

aussitôt comme jetées à terre, où elles restent étendues. Toutes, au reste, sont à peu près soumises au même mode de plantation »⁵⁰.

Ainsi, une première variété de vigne pousse de manière autonome sur sa propre tige, la deuxième variété est attelée à une perche en bois, la troisième variété est arrangée en treille. Et enfin, nous trouvons les characates ou vignes cultivées en cerceau. Il est important de souligner que ces pratiques continuent de prévaloir dans notre pays.

Il est à souligner que les characates ou vignes cultivées en cerceau, pratique qui a visiblement disparu en Tunisie, apparaît dans certaines représentations iconographiques.



Fig. 8 : Détails de deux mosaïques montrant les vignes en cerceau, Mosaïques de Tabarka, exposée au Musée du Bardo

Source : Projet « Itinéraire Magon »

⁵⁰ Columelle, *De l'Agriculture, L'économie rurale*, Tome I, rad. nouvelle par M. Louis Du Bois C. L. F. Panckoucke, 1844. Bibliothèque latine-française. Seconde série

En parlant des pratiques des cultivateurs de vigne, Columelle nous informe également que les viticulteurs « dont le but principal est la qualité du vin, poussent la vigne vers le sommet des ormes : ainsi, à mesure qu'elle se développe, ils la dirigent vers les branches les plus élevées, de manière que la cime de la vigne suive la cime de l'arbre, c'est-à-dire que la partie supérieure des deux derniers sarments soit attachée au tronc de l'arbre vers le sommet duquel ils tendent à monter, et qu'à mesure qu'une branche de l'orme a acquis assez de force, elle donne appui à la vigne ».

Ces descriptions rappellent un certain nombre de représentations où nous voyons des ceps s'enrouler autour d'un arbre.



Fig. 9 : Vignes rouge, noire et blanche, Mosaïque d'El Jem-Thysdrus, Musée du Bardo

Source : Projet « Itinéraire Magon »

Parmi les outils caractéristiques du travail des vigneron, nous distinguons les serpes à tailler la vigne et les couteux à vendanger⁵¹.

D'un point de vue archéologique, ces outils ont rarement été trouvés en Tunisie, probablement en raison de leur légèreté et donc la facilité de leur déplacement ou leur exploitation dans un autre champ. Toutefois, ces instruments foisonnent dans les scènes de vendanges dont regorgent les collections muséales en Tunisie, et où, à côté des paniers, ils forment le spectacle caractéristique des vendanges, avec les amours vendangeurs à l'œuvre.



Fig. 10 : Vignes rouge, noire et blanche, Mosaïque d'El Jem-Thysdrus, Musée du Bardo

Source : Photo d'auteur

⁵¹ Brun Jean-Pierre, Archéologie du vin et de l'huile de la Préhistoire à l'époque hellénistique, Ed. Errance, Paris, 2004, P26.

2.1.2. Installations vinicoles

La question des installations vinicoles peut être considérée comme une question épineuse en raison des similitudes que présentent l'infrastructure et le matériel vinicole et oléicole, donnant lieu à une place trop importante « toujours accordé à l'huile au détriment du vin, ce qui a amené à sous-estimer l'importance de la viticulture »⁵². Ce constat a conduit les spécialistes⁵³ à réviser la place des installations révélées en Afrique du nord et attribuées à l'huile.

Cette entreprise a été entamée par J.-P. Brun qui a dressé la liste des outils, des instruments et des infrastructures agricoles exploitables dans l'oléiculture et la viticulture ainsi que les indices qui peuvent aider à les différencier⁵⁴, ce qui lui a permis de réévaluer d'anciennes données et d'identifier des exploitations vitivinicoles antérieurement classées comme oléicoles.

Du point de vue des instruments de production, l'œuvre de Jean Pierre Brun offre un panorama complet des installations de production couvrant les différentes aires géographiques et les différentes époques en Méditerranée.

A côté de la riche documentation historique et technique, cette œuvre détaille les plans d'organisation de ces installations avec son corpus archéologique composé principalement de fouloirs, pressoirs, cuves, jarres, etc.

De ces éléments, celui qui renseigne le plus sur la vinification, c'est le *fouloir* dont la présence signifie une production de vin, même si son absence n'est pas significative⁵⁵.

Après les vendanges, les raisins sont égrappés et séparés de la rafle ensuite foulés avant d'être pressés. Le foulage se fait à pied par des vigneron ou des *calcolatores* dont la propreté corporelle était « irréprochable afin que le vin puisse être utilisé pour les libations religieuses »⁵⁶.

D'un point de vue archéologique, autant le *fouloir* réfère systématiquement à la vinification, son identification en tant que tel demeure problématique car il peut être confondu avec une aire de pressage ou de trituration d'olives.



Fig. 11 : Deux jeunes vigneron le foulage de raisin et mout sortant du trou du fouloir. Fragment de la mosaïque « les quatre saisons et les mois », Mosaïque d'El Jem-Thysdrus, Musée du Bardo
Source : Photo d'auteur

⁵² Sehili Samira, *un édifice vinicole dans le plateau de Zelfane (région de Kasserine, Tunisie)*, L'Africa romana, trasformazione dei paesaggi del potere nell'Africa settentrionale fino alla fine del mondo antico, Atti del XIX convegno di studi Sassari, 16-19 dicembre 2010, V13, Carocci editore, Roma, 2012.

⁵³ Leveau Philippe (2005), Brun Jean-Pierre (2003, 2004), Sehili Samira (2012), etc.

⁵⁴ Brun Jean-Pierre, 2004, Op. Cit.p.189.

⁵⁵ Sehili Samira, 2012, Op. Cit.

⁵⁶ Fantar Mounir, 2017, Op.Cit.

Quant aux *pressoirs*, avec leurs différents types, ils peuvent servir aussi bien à l'oléiculture qu'à la vinification. Les *maies* ne s'associent à l'huile que lorsqu'elles sont en pierre, autrement, lorsqu'elles sont bétonnées, taillées dans le roc ou pavées de briques, elles sont associées au vin. Les *cuves* renseignent sur la nature de l'exploitation par leurs dimensions, les grandes sont réservées à l'huile tandis que les petites sont réservées au vin. Un grand nombre de *jarres* indiquerait une exploitation vitivinicole tandis que le contraire suggère une production d'huile. Finalement, pour différencier les *contrepoinds*, c'est la taille qui le permet dans la mesure où les grands contrepoinds sont synonymes de force et s'associent à la production de l'huile, contrairement aux petits qui s'associent à la production du vin⁵⁷.

Si la Tunisie livre des documents archéologiques en lien avec la vitiviniculture, « ils sont presque tous datables de la période impériale »⁵⁸.

Avant cela, nous ne pouvons parler que de la ferme punique de Gammarth où, en 1967, les chercheurs tunisiens ont « mis au jour les vestiges d'une villa rustique dont l'un des corps est doté d'un système de pressoir avec ses différentes cuves et auge (...) La même installation pouvait servir à exprimer les olives et les raisins »⁵⁹, comme elle aurait pu servir à une seule de ces deux cultures.

Bien que cette installation aie longtemps été considérée comme une huilerie, les spécialistes émettent un doute en faveur d'une installation vinicole⁶⁰.



Fig. 12 : Villa de Gammarth montrant des cuves et le contrepoinds d'un pressoir, IIe siècle avant J.-C.

Source : La vigne et le vin à l'époque carthaginoise, Mhamed Hassine Fantar, Africa, Série Reppal X, INP 1997

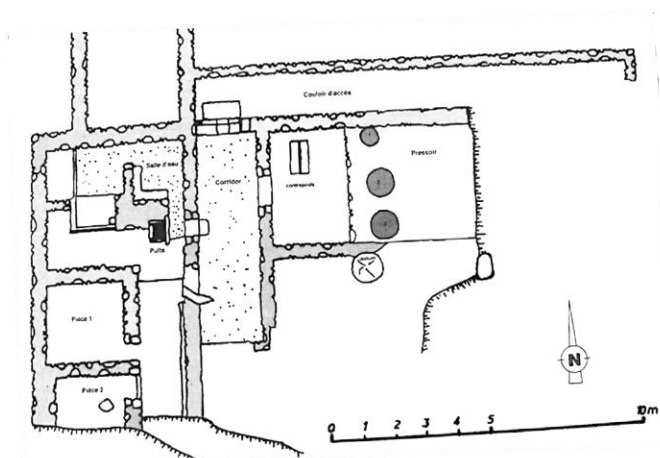


Fig. 13 : Plan de l'installation vinicole de Gammarth

Source : Mhammed Hassine Fantar (1984) in Brun (2004)

⁵⁷ Sehili Samira, 2012, Op. Cit.

⁵⁸ Brun Jean-Pierre, 2004, Op. Cit. P189.

⁵⁹ Fantar Mhamed Hassine, 1997, Op. Cit.

⁶⁰ Sehili Samira, 2012, Op. Cit.

« Dans l'ensemble de l'aire punique, la diffusion des pressoirs utilisant des éléments en pierre (maies et contrepoids) semble tardive. Jusqu'à présent, on ne connaît pas d'installation antérieure au II^e siècle av. J.-C. malgré l'importance de certains dégagements (par exemple à Kerkouane). Il est probable que c'est seulement après cette période que des appareils incluant des blocs de pierre ont remplacé des instruments en matériaux périssables, les pressoirs à torsion en particulier »⁶¹.

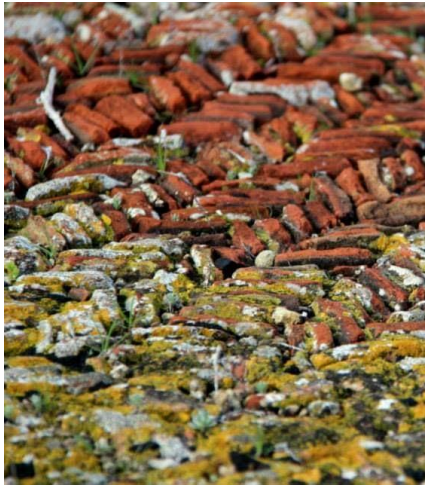


Fig. 14 : Installation vinicole de Kerkouane avec la maie en premier plan, revêtue d'opus figlinum (fragments de terre cuite posés de chant et perpendiculairement (détail à droite) et le contrepoids en deuxième plan

Source : Projet « Itinéraire Magon »

Au Cap-Bon, une deuxième installation vinicole d'époque romaine s'ajoute à celle de Kerkouane, à savoir l'installation de Hr. El Dhohk à Takelsa⁶².

⁶¹ Brun Jean-Pierre, 2004, Op. Cit. P191.

⁶² Sehili Samira, 2012, Op. Cit.

Cette installation constitue une partie d'une villa romaine découverte au début des années 1930 et dont la datation n'est pas précisée.

« L'installation ressemble fort à ce qu'on connaît ailleurs, notamment en Italie et en Gaule : les trois cuves I, II et III sont à identifier avec des fouloirs, dans lesquels les vendangeurs écrasaient le raisin avec les pieds. Le moût s'écoulait par des canalisations en plomb, comme à Pompéi ou à Rians (Var, France), vers un collecteur R où les pépins et les peaux se sédimentaient, puis, de là, vers les récipients ovoïdes qui jouaient le rôle des *Dolia*, c'est-à-dire de nos cuves de fermentation actuelles. D'ailleurs, G.L Feuille ne s'y était pas trompé en interprétant les vestiges comme ceux d'un chai à vin »⁶³.

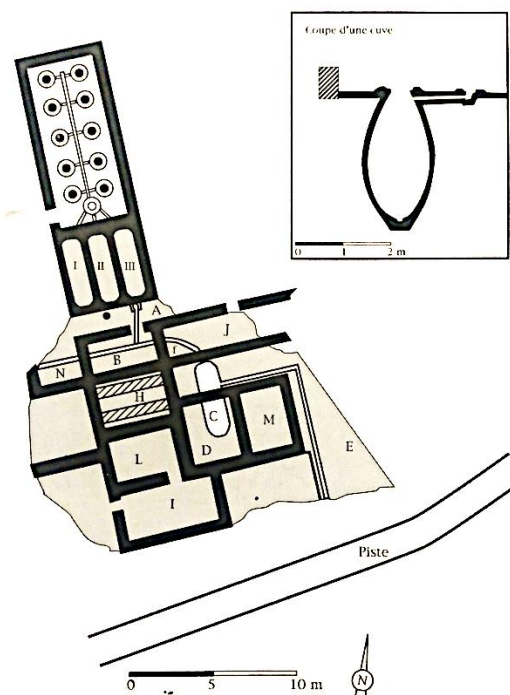


Fig. 15 : L'installation vinicole de la propriété Belgica (Thaenae, Tunisie)

Source : D'après Feuille dans B. A. C. T. H. 1936-1937, in J-P Brun, Africa (2003)

A la propriété de Belgica, s'ajoute l'installation de la Villa Magna située sur la rive sud du lac Bibèn, dans la région de Médenine au sud de la Tunisie, et qui a été fouillée en 1913-1914⁶⁴.

Cette exploitation correspond à une villa appartenant à un grand agriculteur de la région dont les activités correspondaient à la culture de l'olivier et de la vigne principalement et dont l'opulence renseigne sur l'essor de l'agriculture en général et de la vitiviniculture en particulier au IV^e siècle de notre ère⁶⁵.

Une exploitation du même type a été également identifiée à Henchir Lachghaf dans les environs de Korba, où « les vestiges d'un pressoir à vin d'époque tardive (V^{ème} et VI^{ème} siècles) ont été reconnus ; on y avait signalé, également, la présence massive de tessons d'amphores africaines tardives (Keay 25, 35A et 35B) sur un périmètre de 30 hectares »⁶⁶.

⁶³ Brun Jean-Pierre, *Les pressoirs à vin d'Afrique et de Maurétanie à l'époque romaine*, Africa, Nouvelle Série, Séances Scientifiques I, Textes réunis par Nabil Kallala, Institut National du Patrimoine, 2003.

⁶⁴ Sehili Samira, 2012, Op. Cit.

⁶⁵ Drine Ali, *Autour du Lac El Bibèn : Les sites d'El Mdeina et de Bou Garnin*, l'Africa Romana, XIV, Sassari 2000.

⁶⁶ Fantar Mounir, 2017, Op. Cit.



Outre ces exemples qui remontent à l'antiquité, nous ne connaissons pas d'exploitations agricoles importantes⁶⁷ liées à la vinification durant l'antiquité tardive ou encore le moyen-âge. Certes, l'épigraphie évoque la vitiviniculture dans divers contextes ruraux liés à des exploitations agricoles⁶⁸ et qui se prêtent à la production du vin comme activité économique, mais les traces archéologiques tangibles restent rares. Il faut attendre l'époque moderne pour retrouver des traces témoignant de l'épanouissement de la vitiviniculture en Tunisie.

2.2. Architecture et détails architecturaux liés à la vitiviniculture :

Après avoir brossé le panorama des paysages agraires et viticoles en particulier tels qu'attestés par les sources littéraires, avec une attention accordée aux procédés de viticulture et de vinification, nous nous penchons sur l'architecture pour compléter le tableau de la vitiviniculture en Tunisie depuis l'antiquité.

Dans cette partie, nous tentons de découvrir l'architecture des exploitations agricoles et des domaines vinicoles, et d'explorer les éléments architecturaux et décoratifs qui s'associent à la consommation du vin.

2.2.1. Architecture des exploitations vitivinicoles

La documentation relative à l'architecture des domaines vitivinicoles est parcimonieuse pour l'époque punique, aussi bien d'un point de vue littéraire que d'un point de vue archéologique. Cependant, nous avons le témoignage de Diodore De Sicile qui documente l'invasion d'Agathocle, tyran de Syracuse qui décrit le Cap Bon : « Tout le pays intermédiaire, qu'il fallait traverser, était entrecoupé de jardins et de vergers arrosés par de nombreuses sources et par des canaux. Des maisons de campagne bien construites et blanchies à la chaux bordaient la route et annonçaient partout la richesse...Le terrain était cultivé en vignes, en oliviers et en une foule d'arbres fruitiers»⁶⁹.

L'époque romaine, en revanche, jouit d'une documentation plus riche, aussi bien d'un point de vue littéraire que d'un point de vue archéologique et iconographique qui peut nous renseigner sur les paysages et les typologies architecturales caractérisant les exploitations agricoles en général et vitivinicoles en particulier.

Dans sa monographie des paysages de l'Afrique du Nord ⁷⁰, Jean Peyras décrit la typologie rurale et dresse le portrait des différents centres ruraux et ensembles liés directement à l'agriculture de manière générale. En effet, il distingue deux types de centres ruraux, à savoir

⁶⁷ Il existe des petites exploitations et des installations liées à la vinification dont nous pouvons citer les pressoirs à vin de Sidi Jdidi qui appartenaient à une maison à cour centrale et qui ont été abandonnés au V^{ème} siècle. (voir Aïcha Ben Abed Ben Kheder et Michel Fixot, « Les églises de l'ancienne Aradi ^[1] (Sidi Jdidi, Tunisie) », *Les nouvelles de l'archéologie*, 124 | 2011, 39-43.)

⁶⁸ Nous en citons l'inscription de Cillium (Mausolée des Flavii), l'inscription du Fundus aufidianus (mateur), etc.

⁶⁹ Diodore de Sicile, XX, 8, in Fantar Mounir, 2017, Op. Cit.

⁷⁰ Peyras Jean, *Le tell nord-est tunisien dans l'Antiquité. Essai de monographie régionale*. Préface de Louis Maurin. Paris : Éditions du Centre National de la Recherche Scientifique, 1991. 548 p. (Études d'antiquités africaines) ;

les agglomérations rurales⁷¹ et les fermes réparties « en cinq groupes : grands domaines ; série d'exploitations dépourvues de centre rural ; propriétés groupées autour d'un village ; fermes isolées ; bâtiments ruraux à proximité d'une ville »⁷².

Les grands domaines présentent généralement trois catégories d'habitat, à savoir :

- Les centres d'exploitation ou les domaines, qui sont les lieux de résidence des “directeurs” des domaines où il est possible de « reconnaître de grandes fermes, dotées d'aménagements agricoles, citernes, puits, huileries, pressoirs et installations vinicoles »⁷³. Ces centres sont destinés à la gestion, la direction, la production et la transformation des produits, mais également au rassemblement des marchandises des autres fermes secondaires du domaine qui ne disposent pas d'outillages, sans oublier l'exportation des récoltes et des marchandises.
- Les fermes relevant des domaines qui appartiennent aux paysans, sont des fermes « de dimensions modestes, recèlent des vestiges de citernes, parfois de puits et d'huileries ; une source peut être aménagée. Les édifices sont simples, les éléments d'ornementation sont rares. Il s'agit toujours, pourtant, de constructions solides, non de *mapalia* dont on soupçonne l'existence autour des centres domaniaux »⁷⁴.
- Finalement les hameaux ou les bourgades qui sont disposées généralement sur les bordures des domaines, dans des secteurs peu fertiles dont la fonction principale est la mise en valeur des récoltes : transformation des olives en huile⁷⁵.



⁷¹ Les agglomérations rurales se divisent en trois catégories : Les localités montagnardes, les bourgades de contact et les habitats groupés formés en des lieux peu propices à l'agriculture.

⁷² Peyras Jean, 1991, Op. Cit. P 397

⁷³ Peyras Jean. 1991, Op. Cit. P 398

⁷⁴ Peyras Jean. 1991, Op. Cit. P 398

⁷⁵ Peyras Jean. 1991, Op. Cit. P 398



Fig. 16 : Fragments de la mosaïque d'El Alia, montrant une scène de beuverie avec des convives au premier plan, un échanton servant du vin à côté d'une habitation de type *mapalia*, et un domaine en arrière-plan, le premier fragment. Le deuxième fragment montre des édifices liés à un domaine à l'extrémité, avec une feuille de vigne à l'arrière-plan de la construction à gauche et une habitation de type *mapalia* au milieu.

Source : Zaher Kammoun, paysages nilotiques dans la mosaïque africaines, www.zaherkammoun.com/

Les domaines sont également connus sous le nom de *Villae*.

Leur production en Afrique du Nord s'articulait souvent autour des céréales, de l'huile d'olive et du vin, produits phares d'Afrique du Nord.

« La villa occupe une place de choix dans des scènes rurales figurées sur des mosaïques de l'Afrique romaine. La mosaïque du « Seigneur Julius », de la fin du IV^e siècle, découverte à Carthage montre les activités d'un domaine, ses propriétaires, avec au centre une imposante demeure à étage, avec ses dépendances»⁷⁶.

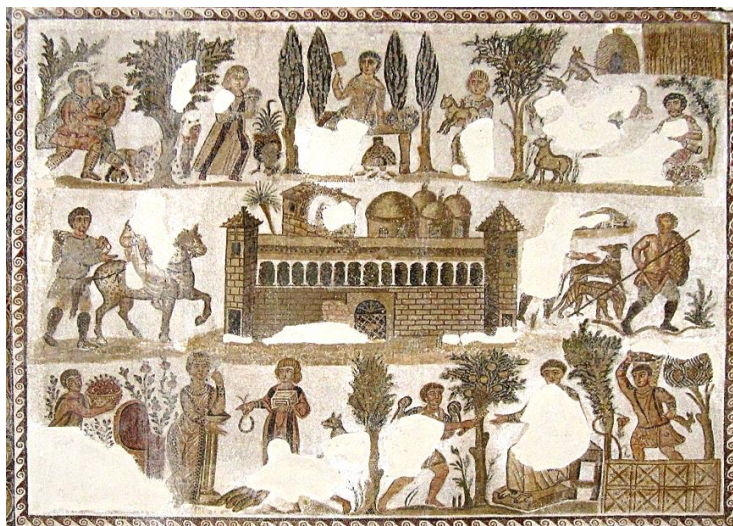


Fig. 17 : La mosaïque « Le Seigneur Julius » représentant une *Villa rustica* au milieu avec ses dépendances et des scènes de la vie rurale, exposée au musée du Bardo

Source : https://fr.wikipedia.org/wiki/Mosaïque_du_seigneur_Julius

⁷⁶ Site web « Archéologie & Patrimoine », Ministère de la Culture Française, Images antiques de la villa.

<https://archeologie.culture.fr/villa/fr/images-antiques-villa>

Le *De Re Rustica* dépeint la *villa rustica* à la fin du I^{er} siècle de notre ère comme une habitation rurale composée de la **pars urbana** ou la résidence du maître qu'on appelle également le manoir, la **pars rustica** pour les hommes, les animaux et l'outillage ou tout simplement les forces et moyens de production, et la **pars fructuaria**, dédiée au stockage et à la conservation des récoltes⁷⁷.

La mosaïque du seigneur Julius constitue une source de connaissance et de documentation de l'exploitation agricole.

Bien que cette mosaïque mette la *pars urbana* en avant, avec les autres dépendances en arrière-plan, son registre inférieur montre une scène référant à la viticulture.

En effet, nous y voyons le seigneur au milieu, assis sur une estrade et derrière lui un cep enroulé autour d'un arbre, comme pour annoncer l'automne et les vendanges.

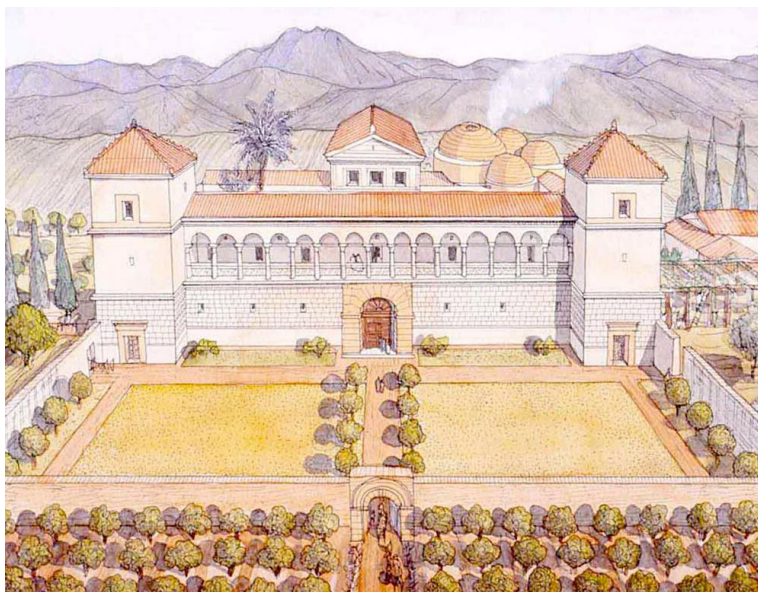


Fig. 18 : La villa du seigneur Julius, restitution par l'image de Jean-Claude Golvin

Source : <https://jeanclaudegolvin.com/>



Fig. 19 : La mosaïque du seigneur Julius, fragment

Source : https://fr.wikipedia.org/wiki/Mosaïque_du_seigneur_Julius

A droite, nous reconnaissons un serviteur soulevant un panier plein de raisins, tenant un lièvre sans doute capturé dans les vignes.

La représentation la plus explicite d'un domaine vitivinicole est sans doute offerte par les mosaïques de Tabarka. Provenant des absides d'une salle de Tabarka, ces mosaïques offrent trois représentations de la *villa rustica* avec leur environnement agraire et paysager immédiat.

⁷⁷ Site web « Archéologie & Patrimoine », Ministère de la Culture Française, Images antiques de la villa.

<https://archeologie.culture.fr/villa/fr/images-antiques-villa>

Dans la première mosaïque, nous reconnaissons « des bâtiments bien différents, associés chacun à un paysage individualisé, [qui] évoquent les éléments d'une typologie qui distinguerait la villa de plaisance, du centre de production spécialisé ou de l'exploitation agricole polyvalente »⁷⁸.

La villa de plaisance s'érige au milieu d'un jardin arboré où évoluent des volailles et des oiseaux.



Fig. 20 : Une mosaïque de Tabarka, la maison du maître

Source : Pinterest

Le bâtiment est flanqué de deux tours d'angles à l'étage, reliées par un portique à arcades. En bas, un portail en plein cintre permet d'accéder à la villa à travers une partie voûtée, suggérant la présence d'une cour centrale autour de laquelle s'articule le bâtiment.

Dans la deuxième et la troisième mosaïque, nous reconnaissons une villa, avec ses dépendances notamment la *pars rustica* et la *pars fructuaria*, qui s'érigent au milieu de vignobles parsemés d'arbres fruitiers.

Dans la deuxième mosaïque, les vignes s'enroulent autour de cerceaux et s'accompagnent d'un bâtiment à galerie aux arcs en claveaux, flanqué de deux tours carrées ainsi que de scènes de la vie rurale. Un cheval est attaché à la villa, une bergère travaille un tissage avec une quenouille à la main tout en gardant le troupeau de mouton en premier plan, et des volailles picorent en arrière-plan, sur une colline ou un massif rocheux. Ce bâtiment correspondrait à la *pars rustica* de la villa.

Dans la troisième mosaïque, des bâtiments correspondant davantage à la *pars fructuaria* s'érigent en plein champ planté d'oliviers, d'arbres fruitiers et de vignes.

Ces bâtiments servent à la collecte, au déchargement et à la commercialisation des produits comestibles⁷⁹.

⁷⁸ Site web « Archéologie & Patrimoine », Ministère de la Culture Française, Images antiques de la villa.
<https://archeologie.culture.fr/villa/fr/images-antiques-villa>.

⁷⁹ Site web « Archéologie & Patrimoine », Ministère de la Culture Française, Images antiques de la villa.
<https://archeologie.culture.fr/villa/fr/images-antiques-villa>.

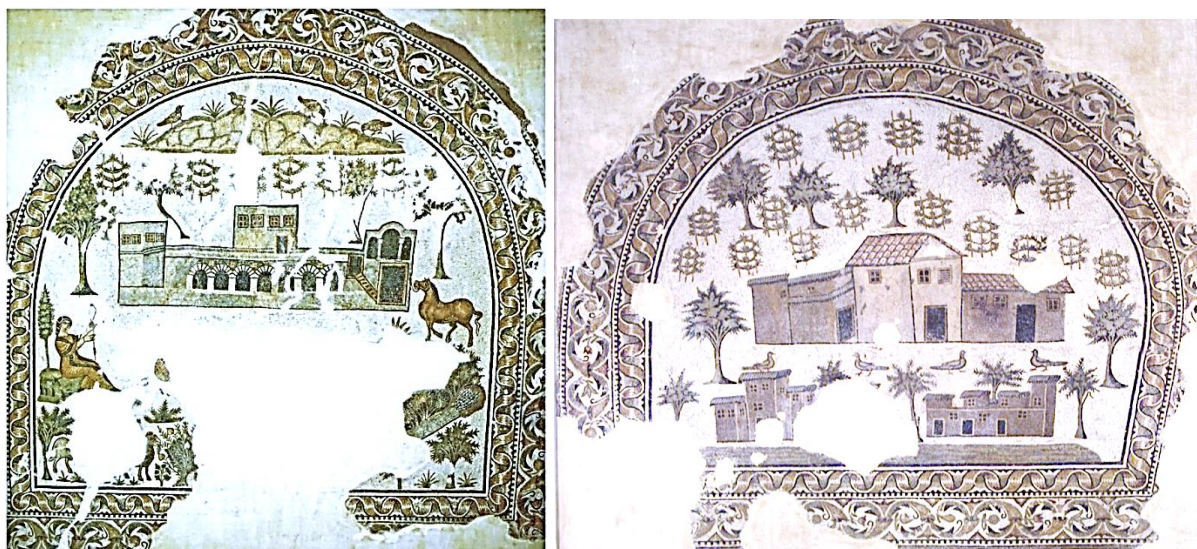


Fig. 21 : Deux mosaïques des absides de Tabarka

Source : Pinterest

2.2.2. Salle triconque et stibadium

En dehors de la vocation économique que revêt l'architecture des exploitations vinicoles, il est des éléments architecturaux qui se rattachent au vin, non en lien avec sa production mais avec sa consommation.

En effet, les demeures de l'élite de l'Antiquité tardive se caractérisent par la présence de la salle triconque. « Elle sert de cadre au banquet et à la réception des hôtes. Dans les absides, peut prendre place un lit de table semi-circulaire, appelé *stibadium* ou *sigma*, dont la mode se généralise à partir de la fin du III^e siècle. Attesté durant le Haut-Empire, il est plutôt utilisé dans les jardins ou bien associé à des jeux d'eau pour les repas d'été »⁸⁰.

Nous trouvons le *stibadium* par exemple à Kerkouane, où « on a cru reconnaître la *pars rustica* de la villa matérialisée par la présence d'un pressoir à vin, mais également par d'autres installations, tels que puits, bassins, etc., et la *pars urbana* avec, vraisemblablement, la maison du maître dont le plan laisse voir une pièce munie d'un *stibadium* dont il ne reste que l'infrastructure »⁸¹.

« Le stibadium est un meuble de bois, d'un seul tenant ou composé de plusieurs éléments, dont le diamètre n'est pas inférieur à 3m. La longueur de la couche est variable, mais véritablement confortable qu'au-delà de 1,4m. On y jette dessus couvertures et coussins pour quatre à huit personnes, selon la taille du lit. Une table circulaire ou bien en U sert à déposer la vaisselle et les mets. La place des convives répond aux exigences d'une véritable étiquette, l'hôte occupant l'une des extrémités du lit, l'invité à honorer prend place à l'opposé, alors que les autres sont installés entre les deux selon une hiérarchie décroissante. Le repas se déroulant dans les absides, la pièce centrale sert pour le service et pour les spectacles. À Loupian, le thème de la

⁸⁰ Site web « Archéologie & Patrimoine », Ministère de la Culture Française, Banquets et sociabilité. <https://archeologie.culture.fr/villa/fr/banquets-et-sociabilite>

⁸¹ Fantar Mounir, « Espace sacré préromain fréquenté à l'époque romaine », Du culte au sanctuaire. L'architecture religieuse romaine et byzantine, (édité par F. Baratte, V. Brouquier-Reddé, E. Rocca), actes du colloque, 18-19 avril 2013, Orient et Méditerranée - Archéologie, 25, Paris, 2018, pp. 262-263.

mosaïque de cette salle fait écho aux origines de plein air du stibadium, avec un décor de portiques et de pergola végétalisée»⁸².

Les mosaïques africaines reprennent le thème des banquets où le *stibadium* a une place de choix.

Une mosaïque de *Thysdrus*, datée du III^{ème} siècle montre « un banquet de sodalités organisé, la veille d'un combat. Cinq belluaires, reconnaissables par leurs insignes de sodalités, confortablement installés sur un lit de table en sigma suggérant un *stibadium*, boivent et discutent en gesticulant. Les propos échangés, lors de cette conversation bruyante, sont inscrits en haut du tableau »⁸³.

Une autre mosaïque provenant de Carthage et datant du IV^{ème} siècle de notre ère met en scène vingt-quatre convives dans une salle triconque aménagée en plusieurs bancs, en train de banqueter. Des serveurs circulent dans l'espace central pour ravitailler les convives divertis par un jongleur, un musicien jouant de la flûte de Pan et des danseuses munies de castagnettes.

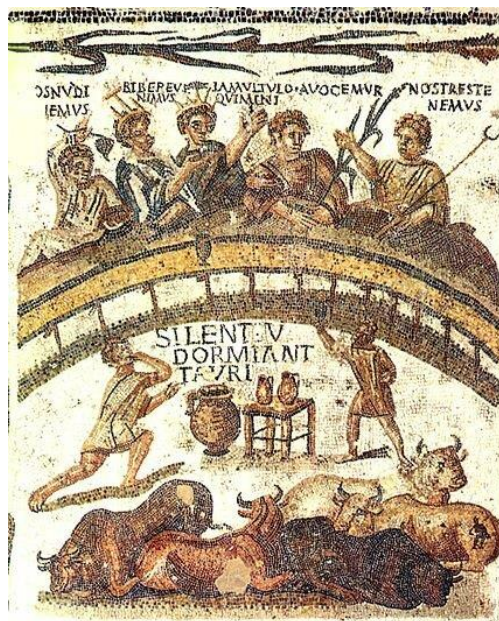


Fig. 22 : Une mosaïque de Tabarka, la maison du maître

Source : Pinterest



Fig. 23 : Mosaïque des Vingt-quatre convives

Source : Zaher Kammoun, www.zaherkammoun.com/

⁸²Site web « Archéologie & Patrimoine », Ministère de la Culture Française, Banquets et sociabilité, Op. Cit.

⁸³ Fantar Mounir, 2017, Op. Cit.



Conclusion

Après avoir rassemblé une documentation diffuse traitant des paysages viticoles, des pratiques vinicoles, de l'infrastructure et de l'architecture des exploitations vitivinicoles, nous avons abouti à une idée succincte mais claire sur la vigne et le vin de l'antiquité au Moyen-âge en Tunisie, avec leurs spécificités et leurs traits marquants.

Cette matière constituera un substrat pour l'exploration de la vitiviniculture en Tunisie durant l'époque moderne, ses spécificités mais également les similitudes qu'elle aura entretenues avec le legs de l'antiquité et du moyen-âge, et pourquoi pas les survivances de certaines pratiques liées à la culture de la vigne et du vin.

Bibliographie

Brun Jean Pierre, *Archéologie du vin et de l'huile de la préhistoire à l'époque hellénistique*, Ed. Errance, Paris, 2004

Brun Jean-Pierre, *Les pressoirs à vin d'Afrique et de Maurétanie à l'époque romaine*, Africa, Nouvelle Série, Séances Scientifiques I, Textes réunis par Nabil Kallala, Institut National du Patrimoine, 2003.

Castella Henry, *Voyage en Egypte, 1600-1601*, La caire, Institut Français, P.

Vitruve, *De architectura* X, 1,5. In

Columelle, *De l'Agriculture*, L'économie rurale, Tome I, rad. nouvelle par M. Louis Du Bois C. L. F. Panckoucke, 1844. Bibliothèque latine-française. Seconde série

Charles-Picard Gilbert et Colette, *La vie quotidienne à Carthage au temps d'Hannibal*, Paris, 1958, p. 89

Columelle, *De Re Rustica*, I, 1, 13

Darmagnac Christine. *La Tunisie, carte aux trésors archéologiques*, *Les Cahiers de l'Orient*, vol. 97, no. 1, 2010.

Diodore de Sicile, XX, 8

Drine Ali, *Autour du Lac El Bibèn : Les sites d'El Mdeina et de Bou Garnin*, l'Africa Romana, XIV, Sassari 2000.

Gsell Stéphane, *Hist.anc de L'Afrique du Nord*, vol. V, Paris, 1927, p. 200

Huetz De Lemp Alain, *Boissons et civilisations en Afrique*, Pessac, Presses Universitaires de Bordeaux, 2002.

Guérault Moceaux, *extraits de Pline, traduits en français*, Ed. Chez lefèvre, Paris 1845.

Fantar Mhamed Hassine, *La vigne et le vin à l'époque carthaginoise*, Africa, Série Reppal X, Institut National du Patrimoine 1997.

Fantar Mhamed Hassine, *Les Phéniciens en Méditerranée*, collection Encyclopédie de la Méditerranée. Alif, Tunisie (Les éditions de la Méditerranée), Edisud, France, Toubkal, Maroc, 1998

Fantar Mounir, « Espace sacré préromain fréquenté à l'époque romaine », *Du culte au sanctuaires. L'architecture religieuse romaine et byzantine*, (édité par F. Baratte, V.

Brouquier-Reddé, E. Rocca), actes du colloque, 18-19 avril 2013, Orient et Méditerranée - Archéologie, 25, Paris, 2018



Fantar Mounir, *Du cep au cratère: des données historiographiques et archéologiques sur la vigne et le vin en Tunisie dans l'antiquité*, publication du projet « Itinéraire Magon », Sicile, 201

Foucher Louis, *le culte de Bacchus sous l'Empire romain*, ANRW, II, 17, 2, 1981.

Isnard Hervé, *La vigne en Algérie, étude géographique*, Gap, Ophrys, 1947, t.1.

Laquément Robert, *Le vin africain à l'époque impérial*, Antiquités Africaines, n° 16, 1980.

Leroux Sylvere, *Traité pratique sur la vigne et le vin en Algérie et en Tunisie*, Tome 2 (E 1894), Éditeur, Hachette BNF, Paris, 2018.

Leveau Philippe, *A propos de l'huile et du vin en Afrique romaine ou pourquoi « déromaniser » l'archéologie des campagnes*, Pallas, 2005.

Melliti Khaled, *Carthage Histoire d'une métropole méditerranéenne*, Perrin, 2016, Paris.

Messaoudi Alain, *Savants, conseillers, médiateurs. Les arabisants et la France coloniale (1830-1930)*, Thèse d'histoire, Université Paris I, 2008.

Peyras Jean. *Le tell nord-est tunisien dans l'Antiquité. Essai de monographie régionale*. Préface de Louis Maurin. Paris : Éditions du Centre National de la Recherche Scientifique, 1991. 548 p. (Études d'antiquités africaines)

Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, Livre XVIII

Sehili Samira, *un édifice vinicole dans le plateau de Zelfane (région de Kasserine, Tunisie)*, L'Africa romana, trasformazione dei paesaggi del potere nell'Africa settentrionale fino alla fine del mondo antico, Atti del XIX convegno di studi Sassari, 16-19 dicembre 2010, V13, Carocci editore, Roma, 2012.

Znaïen Nassim, *Les raisins de la domination : histoire sociale de l'alcool en Tunisie à l'époque du Protectorat (1881-1956)*, Thèse de doctorat en histoire, Paris 1, Ecole doctorale d'Histoire de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Septembre 2017.

Zoghalmi Néjia, Riahi Leila, Laucou Valerie, Mliki Ahmed, Ghorbel Labdelwahed, *Genetic structure of endangered wild grapevine Vitis vinifera ssp. sylvestris populations from Tunisia: Implications for conservation and management*, Forest Ecology and Management, Elsevier, 2013, 310, pp. 896-902. 10.1016/j.foreco.2013.09.039. hal-01137191.

Site web « Archéologie & Patrimoine », Ministère de la Culture Française :

<https://archeologie.culture.fr/villa/fr/images-antiques-villa>