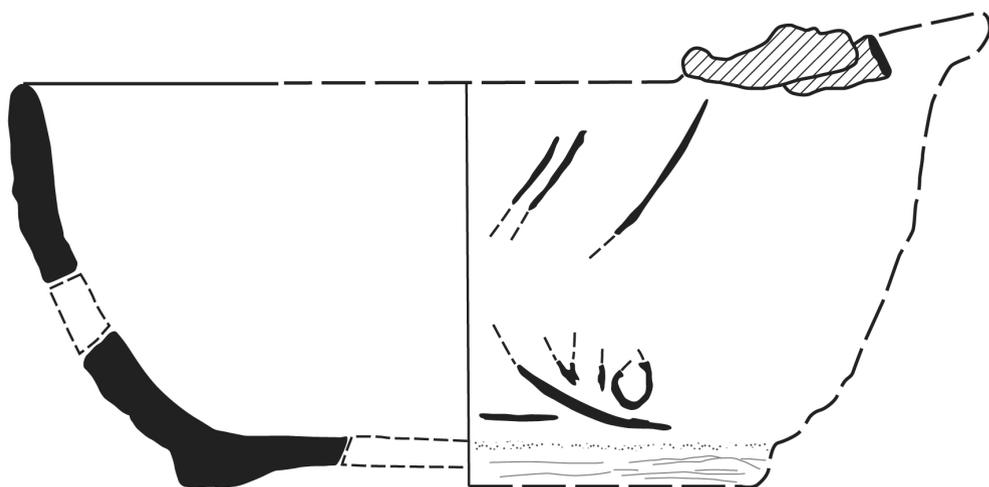


REDONNER VIE À UNE COLLECTION

LES TERRES CUITES COMMUNES
DU FORT LA TOUR

Julie Toupin



Access Archaeology



About Access Archaeology

Access Archaeology offers a different publishing model for specialist academic material that might traditionally prove commercially unviable, perhaps due to its sheer extent or volume of colour content, or simply due to its relatively niche field of interest. This could apply, for example, to a PhD dissertation or a catalogue of archaeological data.

All *Access Archaeology* publications are available as a free-to-download pdf eBook and in print format. The free pdf download model supports dissemination in areas of the world where budgets are more severely limited, and also allows individual academics from all over the world the opportunity to access the material privately, rather than relying solely on their university or public library. Print copies, nevertheless, remain available to individuals and institutions who need or prefer them.

The material is refereed and/or peer reviewed. Copy-editing takes place prior to submission of the work for publication and is the responsibility of the author. Academics who are able to supply print-ready material are not charged any fee to publish (including making the material available as a free-to-download pdf). In some instances the material is type-set in-house and in these cases a small charge is passed on for layout work.

Our principal effort goes into promoting the material, both the free-to-download pdf and print edition, where *Access Archaeology* books get the same level of attention as all of our publications which are marketed through e-alerts, print catalogues, displays at academic conferences, and are supported by professional distribution worldwide.

The free pdf download allows for greater dissemination of academic work than traditional print models could ever hope to support. It is common for a free-to-download pdf to be downloaded hundreds or sometimes thousands of times when it first appears on our website. Print sales of such specialist material would take years to match this figure, if indeed they ever would.

This model may well evolve over time, but its ambition will always remain to publish archaeological material that would prove commercially unviable in traditional publishing models, without passing the expense on to the academic (author or reader).



REDONNER VIE À UNE COLLECTION

LES TERRES CUITES COMMUNES
DU FORT LA TOUR

Julie Toupin

Access Archaeology





ARCHAEOPRESS PUBLISHING LTD

Summertown Pavilion
18-24 Middle Way
Summertown
Oxford OX2 7LG

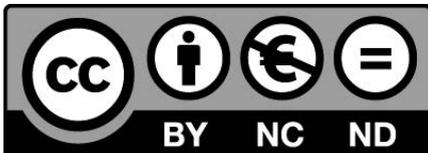
www.archaeopress.com

ISBN 978-1-78969-383-6

ISBN 978-1-78969-384-3 (e-Pdf)

© J Toupin and Archaeopress 2019

Page couverture: Dessins et photographie d'un bol ovale à encens (navette) portant le numéro BhDm-7L-168, objet représenté et documenté dans cet ouvrage. Dessins: Julie Toupin / Photographies: Lise Jodoin et Julie Toupin.



This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

This book is available direct from Archaeopress or from our website www.archaeopress.com

RÉSUMÉ

Les recherches portant sur les terres cuites communes datant de la première demie du XVII^e siècle sont pratiquement inexistantes ou sont très élémentaires. Cette recherche se veut une étude qui permettra de redonner vie aux objets cérames ainsi qu'aux habitants et au site sur lequel ces objets furent utilisés. Notre collection comprend un ensemble de 1 602 tessons regroupés en 277 objets de terres cuites communes provenant de la phase d'occupation du fort La Tour (1631-1645) à Portland Point au Nouveau-Brunswick (BhDm-7). Ces pièces sont majoritairement de facture françaises, mais quelques objets sont probablement anglais.

Nous avons élaboré, principalement par l'identification visuelle des inclusions comprises dans la pâte, une typologie céramique comprenant quatre grandes familles, 28 types et 10 variantes. À partir de cette classification, les objets en terre cuite commune furent regroupés à l'intérieur d'activités fonctionnelles qui ont été reliées aux usages et aux fonctions de ces céramiques. Cette démarche a permis d'établir des liens avec l'utilisation quotidienne des terres cuites communes sur un site français de la première demie du XVII^e siècle.

ABSTRACT

Research on common earthenware from the first half of the 17th century is very elementary, when it exists at all. Our study seeks to bring back to life the ceramics, the inhabitants and the site where the objects were used. Our collection includes 1602 fragments from 277 common earthenware objects coming from the period of occupation of Fort La Tour (1631-1645) in Portland Point, New Brunswick. These pieces were mostly made in France, but some are probably of English origin.

Mosly through the visual identification of the features included in the ceramic body, we were able to develop a classification system with four main groups, 28 types, and 10 variations. With this classification system, we were able to group the earthenware objects based on the activities for which they were used and relate them to their uses and functions. This process enabled us to establish links with the daily use of the earthenware objects on a French site in the first half of the 17th century.

AVANT-PROPOS

Ce travail fut à l'origine déposé comme mémoire de maîtrise à l'Université Laval (Québec (QC), Canada) en 2003. Le sujet en est toutefois toujours bel et bien d'actualité. Dans cette optique, cet avant-propos fera état de nouvelles recherches se rapportant au sujet d'étude depuis sa production sous forme de mémoire. En effet, des travaux archéologiques réalisés depuis permettent d'effectuer des comparaisons et de cerner des similitudes avec le fort La Tour, notamment en ce qui concerne les terres cuites communes et la vie domestique entre 1631 et 1645. Ces nouvelles données précisent et justifient l'apport de certaines informations au sujet des échanges commerciaux et de la provenance des exportations effectuées par la France vers les nouvelles colonies au XVII^e siècle. Elles permettent aussi d'appuyer quelques hypothèses quant à la vie domestique ainsi qu'au niveau social des occupants du fort à cette époque. Bien que l'ensemble des découvertes archéologiques soit important, trois projets significatifs ont retenu mon attention. Leur présentation sera suivie d'une revue de certains projets concernant le fort La Tour lui-même et des plus récents développements qui lui sont associés.

Depuis quelques années, les archéologues français ont emboîté le pas en ce qui a trait aux fouilles archéologiques reliées à des sites renfermant des contextes des XVI^e au XVIII^e siècles, donc contemporains de la colonisation du Nouveau-Monde. En particulier, l'archéologue et professeur Alain Champagne a dirigé un grand chantier de fouilles entre 2005 et 2008. Ce site, relié à la Maison Champlain, est situé à Brouage dans la région de Saintonge en Charentes-Maritimes. Il s'agit d'un rare site en France dont les couches stratigraphiques associées à cette période sont toujours accessibles et préservées. À compter du XVI^e siècle, l'expansion des marais salins de la région a permis au golfe de Saintonge de développer un important port d'exportation de sel. Cette denrée était aussi destinée à la salaison de la morue, pêchée entre autres, dans le secteur de Terre-Neuve au Canada. Le port de La Rochelle, situé à proximité de ces salines, a pu servir de point d'attache pour les exportations vers le Nouveau Monde. De plus, ces voyages permettaient l'approvisionnement en diverses marchandises tels que des céramiques, des matériaux de construction et des vivres. D'ailleurs, sur le site de la Maison Champlain, il a été mis au jour une grande quantité de céramiques de Saintonge (dites de fabrication locale) ainsi que des céramiques de la région de Cox. Il est possible d'observer de très grandes similitudes avec les terres cuites communes françaises découvertes sur le site du fort La Tour. Entre autres, les céramiques saintongeaises à pâtes claires, à glaçures vertes et polychromes, à décors de bandes à la molette ou incisées et à décors anthropomorphes qui constituent la majorité de la collection du fort La Tour. Un autre type céramique rencontré est celui constitué d'une pâte rougeâtre avec un engobe blanc aux décors vert et pourpre provenant de la région de Cox. Comme l'évoque M. Champagne, il s'agit d'un « ... site (Maison Champlain) permettant l'étude des éléments de culture commune aux deux côtés de l'Atlantique, ainsi que les différences issues de l'adaptation à la réalité du Nouveau Monde »¹. Il serait très intéressant de pouvoir recourir à d'autres travaux et études de cette envergure afin de raffiner nos connaissances et permettre d'effectuer des identifications, des concordances et des rapprochements avec plus de précision concernant les artefacts et les liens commerciaux entre la France et le Nouvelle-France.

Dans l'est du Canada, plusieurs sites français ont été découverts et ont fait l'objet d'études au fil du temps. Entre autres, le site Cartier-Roberval (1541-1543), le fort de Chedabouctou (1604-1713), le site de Port-Royal (1605-1710), la Place-Royale à Québec (1608-1682), le fort Anne (1636-1713). Afin de permettre une comparaison optimale avec le fort La Tour, notre intérêt a porté sur des recherches

1 CHAMPAGNE, Alain et Al. *Brouage: Jardins de la Maison Champlain. Un îlot urbain moderne. Document final de synthèse d'évaluation, Volume 1*. Charente-Maritime, Université de Pau et des Pays de l'Adour, France, p.18.

effectuées sur un site comportant plusieurs similitudes avec la culture matérielle du fort La Tour. Le site choisi consiste en un poste de traite fortifié érigé vers 1623 à Port La Tour, au Cap-Sable en Nouvelle-Écosse. Il fut aussi construit par Charles de Saint-Étienne de La Tour. Selon différents ouvrages, l'établissement est cité sous plusieurs noms dont Port La Tour, le fort Saint-Louis et le fort Lomeron. Cette petite fortification présente de nombreuses ressemblances avec les structures du fort La Tour situé à Saint-Jean, au Nouveau-Brunswick. Les fouilles entreprises par l'archéologue Catherine Cottreau-Robins en 2017 ont permis de mettre au jour quelques 2 500 artefacts reliés aux différentes occupations du site. Bien qu'aucun rapport de fouille ne soit encore disponible, il est à noter que les artefacts se rapprochent grandement de ceux retrouvés sur le site du fort La Tour, particulièrement les terres cuites communes françaises à glaçure verte. L'approche entreprise par Cottreau-Robins se situe dans une perspective culturelle et territoriale permettant d'établir des liens entre les Français et les Autochtones, et ainsi prouver qu'il y avait une relation quotidienne entre les deux peuples, non seulement fondée sur l'échange. Notre propre étude, quant à elle, porte essentiellement sur les terres cuites communes, mais il est évident que l'histoire du site du fort La Tour et cette riche collection archéologique permettraient d'explorer la relation entre les Français et les Autochtones. De ce fait, il serait envisageable d'effectuer des recherches en se penchant sur cet aspect relationnel et comparer les données obtenues et les artefacts retrouvés au fort La Tour avec ceux dévoilés par les fouilles du site de Port La Tour par Mme. Cottreau-Robins.

Le lieu de fondation de la ville de Montréal au Québec est situé sur la Pointe de Callière, au cœur du Vieux-Montréal. En 1642, les Français y firent construire une enceinte palissadée afin de se protéger des Iroquois, qu'ils nommèrent Ville-Marie. Des fouilles archéologiques entreprises entre 1999 et 2013 par le chantier-école du Département d'anthropologie de l'Université de Montréal en partenariat avec Pointe-à-Callière, Cité d'archéologie et d'histoire de Montréal, ont permis de découvrir les vestiges du fort de Ville-Marie datant de 1642 à 1663. Bien que légèrement plus récent que le fort La Tour (1631-1645), le site du fort de Ville-Marie recèle un grand nombre d'artefacts en terres cuites communes françaises semblables aux objets découverts au fort La Tour. Les pièces de ces deux sites proviennent majoritairement des ateliers de la région de la Saintonge dans le sud-ouest de la France. Notons la présence d'objets utilitaires au corps chamois à glaçure verte et au décor polychrome. Nous comptons aussi des pièces plus soignées dérivées du style de Bernard Palissy comme les bols à encens (navettes) qui témoignent d'un certain statut social. Ces objets concordent avec la deuxième période du fort La Tour, soit de 1640 à 1645. Étant donné la construction du fort de Ville-Marie en 1642, il est intéressant de constater que la différence avec le fort La Tour se situe dans l'absence d'objets aux formes et aux décors de la tradition médiévale reliés à l'occupation du premier fort, soit de 1631-1640. De plus, le fort de Ville-Marie compte un nombre plus élevé de céramiques plus grossières de la région de la Saintonge qui présentent une pâte rosâtre, un engobe blanc et une glaçure vert vif. Cette production, reconnue aujourd'hui comme étant la « vraie » terre cuite commune de la Saintonge, aurait possiblement débuté dans la deuxième moitié du XVII^e siècle. Il serait pertinent d'effectuer une comparaison systématique de ces deux collections afin d'avoir un regard plus complet sur la vie domestique à l'intérieur des forts français de cette période et permettre d'établir avec plus de précisions les similitudes et les différences globales entre ces artefacts. Fait intéressant, le site du fort de Ville-Marie est accessible aux visiteurs dans un complexe muséal hors du commun à Pointe-à-Callière.

En ce qui a trait au fort La Tour proprement dit, plusieurs événements et projets ont vu le jour depuis le dépôt de mon mémoire de maîtrise en 2003 et certains sont toujours en cours. Entre autres, l'année 2004 représentait le 400^e anniversaire de l'arrivée et de l'établissement des Français en 1604 au Canada ainsi que le contact et les relations avec les Premières Nations dans les régions du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse. Un symposium a été organisé au Musée du Nouveau-Brunswick en partenariat avec

l'Université du Nouveau-Brunswick à Saint-Jean. Il s'intitulait « Encouters 1604 » et une invitation m'a permis de donner une conférence portant sur le sujet d'étude de mon mémoire qui avait pour titre « Everyday Life at Fort La Tour ». Cette même année, j'ai publié un article sur la même thématique qui a paru dans la revue interdisciplinaire en études acadiennes, *Port Acadie*. En 2014, l'ouvrage *Archéologie de l'Amérique coloniale française* de Marcel Moussette et Gregory A. Waselkov présente, entre autres, une discussion concernant le fort La Tour et les résultats obtenus à la suite de mes recherches effectuées sur les céramiques. Le site du fort La Tour a survécu à plusieurs phases destructrices au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, mais en 1923 il fut désigné comme site historique national du Canada. Vers 1972, un groupe nommé « Fort La Tour Development Authority » a vu le jour au Nouveau-Brunswick, mais ce n'est qu'en 2018 que des fonds ont été déployés afin de promouvoir le développement du projet « Place Fort La Tour » chapeauté par la présidente du groupe, Beth Hatt. Ce projet consiste en la construction d'une réplique du site du fort La Tour dont la transformation et la mise en valeur feront de cet emplacement une destination touristique d'envergure. Il permettra aussi d'honorer les racines historiques des communautés qui ont un lien avec ce site. L'ouverture du site « Place Fort La Tour » est prévue en 2019.

J'espère que cette étude incitera les archéologues à effectuer davantage de recherches portant sur la culture matérielle française du XVII^e siècle en Nouvelle-France. Un retour dans les collections archéologiques se rapportant à cette époque aurait sans doute comme résultat d'améliorer nos connaissances et notre compréhension de la colonisation de cet immense territoire.

REMERCIEMENTS

Le travail accompli afin de réaliser ce projet fût long et ardu, je n'aurais pu réussir sans l'aide et le soutien de plusieurs personnes. De sincères remerciements à mon directeur de recherche Marcel Moussette qui par sa confiance en moi m'a permis de cheminer sur la bonne voie tout au long de ce mémoire. Un merci spécial à Marc Lavoie, maintenant directeur et professeur au département des sciences humaines à l'Université Sainte-Anne (Nouvelle-Écosse), qui a tout mis en oeuvre pour ce projet et dont les précieux conseils, l'aide apportée et le support constant n'ont cessé de me rassurer.

Il est très important de remercier le Service d'archéologie du Nouveau-Brunswick qui a consenti au prêt, pour fin d'étude, de la collection de céramiques du fort La Tour et à la production du manuscrit, conjointement avec le CÉLAT de l'Université Laval. Les personnes impliquées sont les suivantes : le docteur Christopher Turnbull (Archéologue Provincial) remplacé depuis 2001 par Madame Patricia Allen, Monsieur Albert Ferguson et Madame Janice Allen-Scott (Archeological Service) ainsi que tous ceux qui ont fait de ce projet une réalité.

Je voudrais chaleureusement remercier Alaric et Gretchen Faulkner, archéologues et professeurs, (Université du Maine à Orono) pour leur précieuse correspondance et l'envoi de photographies de certains objets du fort La Tour que je n'aurais pu intégrer à ce mémoire autrement. Un merci sincère à Brenda Orr (Musée de Moncton), Jennifer Longon (Musée du Nouveau-Brunswick) et Gérard Gusset (Parcs Canada à Ottawa) pour l'envoi de documents importants et images reliés au fort La Tour. Un gros merci à Lise Jodoin (Laboratoire de restauration des artefacts du Département d'histoire de l'Université Laval) pour la restauration de certains artefacts ainsi que pour son aide précieuse lors de la prise photographique des objets. De plus, je ne peux passer sous silence l'excellent travail d'infographie et de mise en page des figures, dessins et photographies effectué par Andrée Héroux, c'est tellement apprécié.

En rapport avec la présente publication, je dois remercier spécialement la maison d'édition Archeopress, en particulier à David Davison pour sa patience, son tact et son professionnalisme, Thank's David! Andrée, mon amie, tu as redonné une deuxième vie à mes figures, dessins et photos, je ne te remercierai jamais assez! Un grand merci à Alain Champagne, Catherine Cottreau-Robins et Louise Pothier pour votre contribution concernant mon texte en avant-propos. C'est plein de gratitude que je remercie mes amies Anne, Mélissa et Marie-Michelle qui m'ont beaucoup aidé avec l'informatique, la traduction et la relecture. Encore une fois, je souhaite exprimer ma reconnaissance envers Marcel Moussette qui, une fois de plus, a cru en mon deuxième projet de voir mon étude publiée au grand public et il m'a beaucoup aidé à atteindre cet objectif, Merci Marcel!

Je tiens aussi à remercier mes collègues en archéologie pour leur soutien et leurs conseils. Merci à mes ami(e)s et à ma famille pour leur appui constant, leurs commentaires inestimables et leur présence assidue et réconfortante!

TABLE DES MATIÈRES

Résumé/Abstract.....	i
Avant-propos.....	ii
Remerciements.....	v
Table des matières.....	vi
Table des graphiques et tableaux.....	ix
Table des figures.....	xi
Table des dessins et photographies.....	xii
Introduction.....	1
État de la question.....	2
Problématique et hypothèse de recherche.....	5
Méthodologie.....	6
<i>Les sources archéologiques.....</i>	<i>6</i>
<i>Les sources historiques.....</i>	<i>8</i>
Analyse des terres cuites communes.....	10
<i>Antécédents à notre étude.....</i>	<i>11</i>
<i>Analyse des données.....</i>	<i>13</i>
Présentation.....	15
Chapitre 1: Contexte historique de l'Acadie et du fort La Tour.....	17
Témoins archéologiques de cet historique.....	28
Chapitre 2: Typologie et classification des terres cuites communes..	34
1. Famille des terres cuites communes glaçurées vertes.....	39
1.1 <i>T.C.C. avec sable très fin ou fin.....</i>	<i>39</i>
1.2 <i>T.C.C. avec sable fin et mica.....</i>	<i>40</i>
1.3 <i>T.C.C. avec sable très grossier et mica.....</i>	<i>41</i>
1.4 <i>T.C.C. avec sable fin à grossier et particules ocreuses fines à grossières.....</i>	<i>42</i>
1.5 <i>T.C.C. avec sable de quartz et mica.....</i>	<i>43</i>
1.6 <i>T.C.C. avec sable très fin, particules ocreuses et quartz.....</i>	<i>44</i>
1.7 <i>T.C.C. avec sable et particules ocreuses très fins et quartz blanc.....</i>	<i>45</i>
1.8 <i>T.C.C. avec sable, particules ocreuses et mica.....</i>	<i>46</i>
1.8.1 <i>Variante avec traces d'engobe blanc.....</i>	<i>48</i>
1.8.2 <i>Variante avec deux argiles et engobe blanc.....</i>	<i>49</i>
1.9 <i>T.C.C avec sable, particules ocreuses grossières et mica très abondant.....</i>	<i>49</i>
1.10 <i>T.C.C. avec sable, particules ocreuses, grains de quartz et mica.....</i>	<i>50</i>
1.10.1 <i>Variante avec traces d'engobe blanc.....</i>	<i>52</i>
1.11 <i>T.C.C. avec sable de quartz très grossier, particules ocreuses et mica.....</i>	<i>52</i>

1.11.1 Variante avec traces d'engobe blanc.....	53
1.11.2 Variante tournée finement avec inclusions grossières.....	54
1.12 T.C.C. avec sable de quartz et inclusions très grossières du type North Devon (Gravel Tempered).....	54
Hors collection.....	55
2. Famille des terres cuites communes glaçurées polychromes.....	57
2.1 T.C.C. avec sable et mica.....	57
2.1.1 Variante de style Palissy.....	58
2.2 T.C.C. avec sable très fin, petits grains de quartz et mica.....	59
2.3 T.C.C. avec sable, particules ocreuses et mica.....	60
2.3.1 Variante de style Palissy.....	61
2.4 T.C.C. avec sable, particules ocreuses et blanches et un peu de mica.....	62
2.5 T.C.C. avec sable, particules ocreuses, grains de quartz et mica.....	63
2.5.1 Variante de style Palissy.....	65
2.6 T.C.C. avec sable de quartz, particules ocreuses et blanches et beaucoup de mica (Cox).....	66
Hors collection.....	67
3. Famille des terres cuites communes glaçurées monochromes autres vertes.....	68
3.1 T.C.C. avec sable particules ocreuses et mica.....	68
3.2 T.C.C. avec sable, petits grains de quartz et mica.....	69
3.3 T.C.C. avec sable, grains de quartz et mica (Sgraffito).....	70
3.4 T.C.C. avec sable, particules blanches, grains de quartz et mica (Huveaune).....	71
3.5 T.C.C. avec sable, particules ocreuses, grains de quartz et mica.....	72
3.5.1 Variante au corps massif, doux et poreux.....	73
3.5.2 Variante au corps plus massif.....	74
3.6 T.C.C. avec sable de quartz, particules ocreuses et mica (North Devon).....	74
4. Familles des terres cuites communes non glaçurées.....	76
4.1 T.C.C. avec sable, particules ocreuses et mica.....	76
4.2 T.C.C. avec sable, particules ocreuses, grains de quartz et mica.....	77
4.3 T.C.C. avec sable, particules ocreuses et blanches et un peu de mica.....	78
4.4 T.C.C. avec sable, particules blanches et mica.....	78
Chapitre 3: Description, comparaison et analyse fonctionnelle.....	81
1. Service des aliments.....	85
2. Préparation ou service des aliments.....	86
3. Consommation ou préparation des aliments.....	88
4. Préparation, consommation ou service des aliments.....	89
5. Service ou conservation des aliments.....	90
6. Conservation, entreposage et transport des aliments.....	93
7. Conservation des alcools.....	94
8. Culte et rituel.....	95
9. Soins du corps.....	95

Conclusion.....	99
Bibliographie.....	103
Figures.....	111
Dessins et photographies.....	124
Annexes.....	217
Annexe A: Tableau des correspondances typologiques.....	218
Annexe B: Tableau des céramiques du fort La Tour et de Pentagouet.....	219
Annexe C: Diagramme des types cérames du fort La Tour et de Pentagouet.....	220
Annexe D: Différentes formes de référence.....	221
Annexe E: Liste numérique des terres cuites communes du fort La Tour.....	224

TABLE DES GRAPHIQUES ET DES TABLEAUX

Graphique 1: Histogramme horizontal du nombre d'objets à l'intérieur du fort La Tour 1.....	29
Graphique 2: Histogramme horizontal du nombre d'objets à l'intérieur du fort La Tour 2.....	31
Tableau 3: Pourcentages des terres cuites communes selon les deux phases d'occupation.....	32
Graphique 4: Histogramme en colonnes des terres cuites communes par secteurs au fort La Tour.....	32
Graphique 5: Diagramme par secteurs du nombre d'objets à l'intérieur de chacune des quatre familles.....	34
Tableau 6: Classification des types et variantes des terres cuites communes.....	38
Tableau 7: Nombre d'objets en terre cuite commune glaçure verte (Famille 1).....	56
Tableau 8: Nombre d'objets en terre cuite commune à glaçure polychrome (Famille 2).....	68
Tableau 9: Nombre d'objets en terre cuite commune à glaçure monochrome (Famille 3).....	75
Tableau 10: Nombre d'objets en terre cuite commune non glaçurée (Famille 4).....	79
Tableau 11: Nombre d'objet à l'intérieur de la fonction: service des aliments.....	86
Tableau 12: Nombre d'objets à l'intérieur de la fonction: préparation ou service des aliments.....	88
Tableau 13: Nombre d'objets à l'intérieur de la fonction: consommation ou préparation des aliments.....	89
Tableau 14: Nombre d'objets à l'intérieur de la fonction: préparation, consommation ou service des aliment.....	90

Tableau 15: Nombre d'objets à l'intérieur de la fonction: service ou conservation des aliments.....	92
Tableau 16: Nombre d'objets à l'intérieur de la fonction: conservation, entreposage et transport des aliments.....	94
Tableau 17: Nombre d'objets à l'intérieur de la fonction: conservation des alcools.....	94
Tableau 18: Nombre d'objets à l'intérieur de la fonction: culte et rituel.....	95
Tableau 19: Nombre d'objets à l'intérieur de la fonction: soins du corps.....	96
Graphique 20: Histogramme horizontal nombre d'objets en terre cuite commune à l'intérieur de leur fonction respective.....	98

TABLE DES FIGURES

Figure 1: Carte de plusieurs établissements importants en Acadie.....	112
Figure 2: Carte de l'embouchure du fleuve Saint-Jean vers 1761.....	113
Figure 3: Carte de la région de Saint-Jean au Nouveau-Brunswick.....	114
Figure 4: Plan général des vestiges du fort La Tour.....	115
Figure 5: Plan des vestiges de la section sud du fort La Tour.....	116
Figure 6: Plan des vestiges de la section ouest du fort La Tour.....	117
Figure 7: Plan des vestiges de la section nord du fort La Tour.....	118
Figure 8: Armoiries de Charles de Saint-Étienne de La Tour.....	119
Figure 9: Commission royale nommant Charles de La Tour gouverneur et lieutenant général.....	119
Figure 10: Carte moderne du Cap-Sable avec les forts Lomeron et Saint-Louis.....	120
Figure 11: Division des territoires selon les différentes compagnies.....	121
Figure 12: Portrait de Charles de Menou d'Aulnay en 1642.....	122
Figure 13: Prise du fort La Tour en 1645 par d'Aulnay.....	123

TABLE DES DESSINS ET PHOTOGRAPHIES

BhDm-7L-1, 2, 3.....	125
BhDm-7L-4, 5, 6.....	126
BhDm-7L-7, 9.....	127
BhDm-7L-11, 13.....	128
BhDm-7L-14.....	129
BhDm-7L-15, 16, 17.....	130
BhDm-7L-18, 19, 20.....	131
BhDm-7L-21, 22, 27.....	132
BhDm-7L-30.....	133
BhDm-7L-31, 32.....	134
BhDm-7L-33, 34, 35.....	135
BhDm-7L-36.....	136
BhDm-7L-38.....	137
BhDm-7L-39, 40.....	138
BhDm-7L-41.....	139
BhDm-7L-42.....	140
BhDm-7L-43.....	141
BhDm-7L-45, 46, 47.....	142
BhDm-7L-48, 49.....	143
BhDm-7L-50, 51, 52.....	144
BhDm-7L-53, 56.....	145
BhDm-7L-57, 58.....	146
BhDm-7L-60, 61.....	147
BhDm-7L-62, 64, 67.....	148
BhDm-7L-68, 69, 70.....	149
BhDm-7L-71, 73, 74.....	150
BhDm-7L-75, 77, 78.....	151
BhDm-7L-79, 80, 81.....	152
BhDm-7L-84, 85, 86.....	153
BhDm-7L-87, 88.....	154
BhDm-7L-89, 90, 91.....	155
BhDm-7L-92, 93, 94.....	156
BhDm-7L-95, 96, 98.....	157
BhDm-7L-99, 100, 101.....	158
BhDm-7L-102, 103.....	159
BhDm-7L-104, 105, 107.....	160
BhDm-7L-108, 111, 112.....	161
BhDm-7L-113, 114, 115.....	162
BhDm-7L-116, 117.....	163
BhDm-7L-118.....	164
BhDm-7L-119.....	165
BhDm-7L-120, 122.....	166
BhDm-7L-123, 124.....	167
BhDm-7L-125, 126.....	168
BhDm-7L-127, 128.....	169
BhDm-7L-129, 131.....	170

TABLE DES DESSINS ET PHOTOGRAPHIES (suite)

BhDm-7L-133, 134, 136.....	171
BhDm-7L-137, 138, 141.....	172
BhDm-7L-142, 143, 144.....	173
BhDm-7L-148, 149.....	174
BhDm-7L-150, 151, 152.....	175
BhDm-7L-153, 154.....	176
BhDm-7L-155, 156, 157.....	177
BhDm-7L-158, 159.....	178
BhDm-7L-160, 161.....	179
BhDm-7L-162, 163, 164.....	180
BhDm-7L-165, 166, 167.....	181
BhDm-7L-168.....	182
BhDm-7L-169.....	183
BhDm-7L-170, 171, 172.....	184
BhDm-7L-173, 174, 175.....	185
BhDm-7L-176, 177, 178.....	186
BhDm-7L-179, 180, 181.....	187
BhDm-7L-182, 183, 184.....	188
BhDm-7L-185, 186, 189.....	189
BhDm-7L-190, 191, 192.....	190
BhDm-7L-193, 195, 196.....	191
BhDm-7L-197, 198, 200.....	192
BhDm-7L-201, 203, 204.....	193
BhDm-7L-205, 206, 207.....	194
BhDm-7L-208, 209, 210.....	195
BhDm-7L-211, 213.....	196
BhDm-7L-215, 218, 219.....	197
BhDm-7L-220, 221, 223.....	198
BhDm-7L-225, 227, 229.....	199
BhDm-7L-230, 231, 232.....	200
BhDm-7L-234, 235, 236.....	201
BhDm-7L-237, 240, 241.....	202
BhDm-7L-243, 245.....	203
BhDm-7L-246, 247, 248.....	204
BhDm-7L-249, 250, 251, 252.....	205
BhDm-7L-254, 255.....	206
BhDm-7L-257.....	207
BhDm-7L-258.....	208
BhDm-7L-259, 260.....	209
BhDm-7L-261, 262, 264.....	210
BhDm-7L-266.....	211
BhDm-7L-272.....	212
BhDm-7L-273.....	213
BhDm-7L-275.....	214
BhDm-7L-276.....	215
BhDm-7L-277.....	216

INTRODUCTION

Le fort La Tour (BhDm-7) est un site du XVII^e siècle situé à Portland Point, à Saint-Jean au Nouveau-Brunswick sur la Côte-Est du Canada (Figures 1 à 3). Il fut construit en 1631 à l'embouchure du fleuve Saint-Jean par un Français du nom de Charles De Saint-Étienne de La Tour. L'un des premiers sites en Nouvelle-France, le fort La Tour était principalement utilisé comme poste de traite. L'emplacement de ce dernier, dont l'altitude est supérieure au paysage environnant, fut propice à différentes occupations à travers les siècles. Ainsi, la phase d'occupation sur laquelle nous nous concentrerons dans le cadre de cette étude est celle qui s'étend notamment entre 1631 et 1645, soit la période du fort La Tour, communément nommé à l'époque, fort Sainte-Marie.

Le site lui-même est un témoin de l'histoire qui nous renseigne sur la vie à l'intérieur du fort et nous montre la réalité à laquelle les habitants furent confrontés. Les céramiques sont une source importante d'étude au sein de la culture matérielle mise au jour au fort La Tour, car elles font partie intégrante de beaucoup de sites archéologiques à cause de leur excellente conservation. Ainsi, la collection de terres cuites communes issue des contextes archéologiques qui nous intéressent est composée de 1 602 tessons, représentant environ 277 objets. En fait, comme il existe très peu de collections semblables reliées à la première demie du XVII^e siècle, nous avons pensé que l'étude de ces dernières pouvait nous en apprendre beaucoup sur l'utilisation quotidienne que les habitants des lieux pouvaient en faire.

Les terres cuites communes du fort La Tour, dont l'ensemble n'a pas encore fait l'objet d'une étude en profondeur, étaient entreposées depuis plusieurs années à Fredericton dans la réserve gouvernementale du Nouveau-Brunswick. Or, comme cette collection se trouvait dans un état d'abandon quasi complet, nous avons pensé qu'il était peut-être temps de lui redonner vie. Ainsi, l'étude de ces céramiques nous permettra de déterminer les formes et les fonctions de ces objets utilitaires employées sur un site français. Il nous sera alors possible de redonner un sens à chacun des objets de la collection. Aussi, cet assemblage sera comparé à des collections contemporaines.

Notre domaine d'étude se situe en archéologie historique et ce mémoire peut être considéré, en quelque sorte, comme un projet d'archéologie de sauvetage qui tient compte d'un aspect de la culture matérielle lié à l'occupation du fort La Tour, entre 1631 et 1645. Les objets étudiés proviennent des fouilles archéologiques de Russel J. Harper en 1955 et en 1956, et de celles de Norman F. Barka en 1963.

Notre introduction en trois points nous servira à définir les grandes lignes de notre démarche. En premier lieu, nous dresserons un état de la question qui nous amènera à formuler une hypothèse de recherche en relation avec l'utilisation des terres cuites communes du fort La Tour au XVII^e siècle. Puis, nous définirons la méthodologie qui énonce les procédures de classement des tessons en objet, de description, de classification et d'analyse auxquelles nous aurons recours pour répondre aux questions que nous nous sommes posées. Finalement, nous présenterons le plan proposé pour la rédaction du présent mémoire.

État de la question

Les céramiques prennent une place souvent importante au sein de l'archéologie. Lors de fouilles archéologiques il n'est pas rare, selon les sites fouillés, de retrouver un grand nombre d'objets céramiques, ce qui leur confère un potentiel intéressant pour l'interprétation des sites. Le matériel céramique facilite la recherche par sa fragilité; il se brise assez facilement, ne se recycle pas et ne se décompose pas, ce qui en fait un témoin pertinent sur les sites, en comparaison avec d'autres catégories d'artéfacts (Deetz 1996 : 68)¹.

L'étude des céramiques mise en relation avec les habitants d'un site devrait nous mener à une meilleure compréhension de leur mode de vie. En effet, une grande partie des besoins reliés à la vie de tous les jours est reflétée par les céramiques mises au jour par les archéologues. C'est ainsi que plusieurs études sur cet aspect ont été réalisées à partir de collections d'objets céramiques. Entre autres, « L'importance des artéfacts dans l'étude des modes d'alimentation en Nouvelle-France entre 1720 et 1760 » par Jean-François Blanchette (1981) et « La collection de terre cuite grossière trouvée à la Casemate Saint-Louis à Québec, ca 1750 à 1800-1820 » par Geneviève Duguay (1983) sont des études importantes. Paul-Gaston L'Anglais (1994), pour sa part, a utilisé une approche plus vaste consistant en l'étude de l'ensemble de la culture matérielle de deux sites pour « prêter vie à ces objets afin de découvrir une vision plus globale du mode de vie de ces familles, de leur organisation face à la vie quotidienne, de leurs préférences et de leur désirs de se distinguer » (L'Anglais 1994 : 9). Cette étude portait sur les latrines de six maisonnées bourgeoises de Québec et de Louisbourg au milieu du XVIII^e siècle. Par contre, puisque cette étude porte essentiellement sur le XVIII^e siècle, et que la période considérée dans le cadre de notre mémoire ne comprend que les céramiques de la première moitié du XVII^e siècle, le contenu de l'étude de L'Anglais ne nous sera utile que pour son approche théorique et la documentation de quelques formes d'objets.

James Deetz (1973; 1993) avait, auparavant, employé une approche semblable à celle que L'Anglais a utilisé, mais en se basant seulement sur des céramiques provenant du village de Plymouth au Massachusetts occupé entre 1635 et 1835, ainsi que de la plantation Flowerdew Hundred en Virginie dont l'établissement s'étend de 1619 à 1864. Sa problématique de recherche portait sur les us et les coutumes à l'origine de la vie américaine. Il s'interrogeait sur ce que l'étude des objets céramiques anglo-américains pourrait révéler sur le développement de l'histoire culturelle de ces sites. Mais, comme les recherches de Deetz ont été effectuées sur des sites d'origine anglaise alors que notre mémoire est axé sur un site d'origine française, nous constatons que ces sites diffèrent beaucoup en terme des matériaux et des fonctions des céramiques. Aussi, il sera difficile d'établir des rapprochements entre ces sites. De plus, l'approche de Deetz, orientée sur le déroulement de la vie quotidienne, sera plus ou moins applicable à notre approche puisque les provenances archéologiques des objets du fort La Tour sont souvent vagues ou tout simplement absentes, tandis que les provenances des objets analysés par Deetz sont connues. Cependant nous espérons quand même en tirer quelques informations pouvant s'appliquer

¹ L'ouvrage de 1996 est la nouvelle édition de celle de 1977.

à des aspects de la vie au Fort La Tour. Les études sur les céramiques provenant de contextes archéologiques français du XVII^e siècle sont plutôt rares, ce qui toutefois n'empêche en rien notre recherche. Suite à ces constatations, nous nous sommes tournée vers des ouvrages s'apparentant davantage à notre sujet d'étude et qui nous seront très utiles.

Avant de passer à ces différentes études, nous croyons important de souligner les avenues empruntées par la méthode de classification des céramiques. C'est à partir des types et des séries de Smith en 1854 (Orton, Tyers et Vince 1993 : 9), que plusieurs autres archéologues ont reconnu l'importance et le potentiel de l'étude des céramiques et ont, par l'intermédiaire de tous et chacun, mis sur pied les assises de ce qui est devenu, aujourd'hui, la phase typologique. Par contre, aux États-Unis, la phase typologique n'a pris son envol que vers 1924 lorsque Kidder a intégré la stratigraphie, l'étude régionale et les céramiques en relation avec le site de Pecos. Par la suite, ce modèle fut emprunté par plusieurs archéologues jusque dans les années 1960 (Orton *et al.* 1993 : 9). De nos jours, ces méthodes sont courantes et essentielles à la réalisation d'une recherche archéologique pour ainsi donner aux objets cérames leur place dans l'ensemble d'une collection. Mais, comme le mentionnent Orton, Tyers et Vince (1993 :4), l'important aujourd'hui c'est de redresser le déséquilibre du progrès dans les études des céramiques. Nous savons que les assemblages de céramiques n'ont longtemps servi que pour la classification et la datation des sites archéologiques. Depuis, les avenues empruntées par les archéologues ont permis de développer de nouveaux concepts. À l'heure actuelle, la typologie des céramiques sert principalement d'assise aux nombreuses analyses qu'elles projettent, comprenant les formes et les fonctions, l'utilisation et la culture, la vie domestique et le rang social, la fabrication et la provenance et la compréhension des sites.

En ce qui concerne les recherches effectuées aux États-Unis et au Canada, plusieurs guides se rapportant aux céramiques furent rédigés : *A Guide to Artifacts of Colonial America* par Ivor Noël Hume (1980); *Fiches d'identification des terres cuites grossières et des grès* par Gérard Gusset (1978), et plus spécialement au Québec, le *Tessonier, fiches descriptives pour la poterie de céramique* de Myriam Leclerc (1995). Ce dernier guide fut remanié et une section sur le verre ajoutée par Brassard et Leclerc (2001). Il fut publié sous le titre *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec, guide à l'usage des amateurs et des professionnels*. Nous soulignons aussi l'existence du *Guide des céramiques selon la nomenclature en vigueur à Parcs Canada - Région de Québec* par Robert Gauvin (1995) qui n'a pas fait l'objet d'une publication formelle et qui est inconnu de tous, sauf les archéologues de Parcs Canada à Québec. Ce ne sont que quelques-unes des références utilisées par les archéologues d'ici lors de leurs recherches. Ces ouvrages nous seront très utiles et profitables lors de l'élaboration de notre typologie et de notre analyse des objets cérames du fort La Tour malgré le fait qu'ils renferment peu de données utiles sur les céramiques de la première demie du XVII^e siècle.

Richard Lueger et Marthe Olivier (1984) ont étudié la collection des terres cuites grossières des latrines de la maison Perthuis à la Place-Royale à Québec. Cette maison a été construite en 1682-1683 et incendiée en 1759. Cette étude consistait en l'identification des 153 pièces selon l'origine, la période de production et leur fonction et en une typologie basée sur les caractéristiques physiques (10 types). Des inventaires après décès (77) ont été utilisés et des échantillons de pâte (17) ont été analysés quantitativement sans que ces résultats soient vraiment exploités. Cette étude fournit des données de base pour une meilleure compréhension des sites du Régime français en Amérique du Nord. Ce qui nous

intéresse dans cette recherche concerne surtout la typologie, les formes et les fonctions des céramiques, mais sans plus, étant donné l'occupation tardive de la maison en comparaison avec celle du fort La Tour.

Kenneth James Barton (1981) a élaboré une typologie comprenant 39 groupes de terres cuites grossières provenant des 20 années de fouilles archéologiques de la forteresse de Louisbourg. La plupart proviennent de la France et de la Nouvelle-Angleterre. « L'occupation française du site débuta vers 1719 pour faire l'objet d'un premier siège en 1745 par des troupes de la Nouvelle-Angleterre. Lors du Traité d'Aix-la-Chapelle en 1748, les Français recouvrèrent Louisbourg, mais ils subirent un second siège dévastateur en 1758 » (Larrabee 1974 : 11). Le contenu de cette étude portant sur la classification et la description des terres cuites grossières est adéquat pour notre recherche, mais peu élaboré. De plus, les données sur les céramiques pouvant nous intéresser datent du XVIII^e siècle et elles sont peu pertinentes pour la compréhension de notre collection, sauf pour les formes identifiées.

Pour leur part, Françoise Niellon et Marcel Moussette (1985) ont produit une publication sur le site de l'Habitation de Champlain dont l'occupation a débuté en 1608. En appendice, on retrouve une analyse des céramiques à la fois typologique et quelque peu fonctionnelle élaborée par Françoise Niellon. Cette étude s'avère très intéressante au niveau de la datation, de la typologie et des fonctions des céramiques. Elle servira avantagusement pour notre mémoire.

Un autre ouvrage de Marcel Moussette (1981) sur les terres cuites communes des latrines des maisons Estèbe et Boisseau construites au début des années 1750 nous est apparu très intéressant. Cette étude renferme une typologie et un répertoire incluant 37 variétés de terres cuites communes. De plus, une description et une analyse fonctionnelle des objets en terre cuite grossière sont incluses, d'où l'importance particulière que nous portons à ce travail qui viendra grandement consolider notre mémoire.

Alaric et Gretchen Faulkner (1987) ont écrit une étude sur le fort Pentagouet (1635-1674). Cette recherche ne se voulait « ...not just of frontier conquests, but of the maintenance and adaptation of European lifestyles in a frontier settlement as yet too sparsely populated to sustain and defend itself » (Faulkner et Faulkner 1987 :7)². Toutes les facettes de l'archéologie furent considérées dans cette étude: les structures de maçonnerie et l'importante collection d'artéfacts de tous genres qui caractérisent les différentes phases d'occupation du site. Ce qui nous intéresse principalement, mise à part l'occupation française d'un site de la même région datant relativement de la même époque que le fort La Tour, c'est la typologie des céramiques du XVII^e siècle ainsi que l'analyse de ces dernières. On y retrouve également des comparaisons établies entre les céramiques du fort Pentagouet et du fort La Tour. Pour nous, ces données sont indispensables. En ce sens, pour notre étude, le fort Pentagouet servira de comparaison et de guide pour l'étude du fort La Tour. Il constituera notre principale référence.

L'état de la question que nous venons de dresser nous permet de constater que plusieurs travaux nous seront utiles pour notre mémoire. Par contre, le point le plus important pour nous est de déplorer le

² La version française n'étant plus disponible, les citations s'y rattachant sont en anglais.

manque de données précises sur les terres cuites communes de la première moitié du XVII^e siècle à l'intérieur de ces recherches. C'est donc la raison principale de notre sujet d'étude.

Problématique et hypothèse de recherche

Suite à cet état de la question, reportons-nous au site du fort La Tour pour lequel notre problématique porte sur l'utilisation des terres cuites communes d'un contexte archéologique français datant de 1631 à 1645. Deux grandes raisons ont présidé à notre choix de la collection de ce site. En premier lieu, nous avons considéré son importance en tant que l'un des premiers poste de traite en Nouvelle-France, étant donné qu'il fût construit en 1631. Cela nous permettra de faire ressortir de plus amples données concernant cette période, car les informations sont plutôt rares et peu élaborées, surtout en ce qui a trait aux terres cuites communes. L'emplacement stratégique du site à l'embouchure du fleuve Saint-Jean et son histoire mouvementée augmentent aussi notre intérêt pour son étude. Deuxièmement, comme la collection était plus ou moins laissée à l'abandon dans les réserves du Gouvernement du Nouveau-Brunswick à Fredericton, nous avons cru bon de redonner vie, en quelque sorte, à une partie des objets qui la composent. Étant donné qu'il n'y a pas beaucoup d'informations sur les terres cuites communes du XVII^e siècle, tout ce qui ressortira de cette étude permettra à d'autres chercheurs, dans les années futures, d'avoir accès à des données plus complètes sur cette catégorie de céramique.

En relation directe avec notre problématique, nous en sommes arrivée à soulever quelques questions pour élaborer notre démarche. Tout d'abord, la question principale à laquelle nous tenterons de répondre est quelles étaient les terres cuites communes les plus fréquemment utilisées au fort La Tour durant la première moitié du XVII^e siècle et pourquoi ? D'autres questions découlent de cette interrogation générale : quelles étaient leurs formes, leurs usages et leurs fonctions en rapport avec l'occupation du site ? Quelles étaient leurs origines ? Ainsi nous définirons la forme et l'usage des poteries en terre cuite commune associées au fort La Tour et de là, nous pourrons nous intéresser à ses habitants dans les pratiques liées à leur vie quotidienne et sociale.

Par contre, notre recherche comporte ses limites. Tout d'abord, peu d'études ont été réalisées sur les terres cuites communes de la période étudiée. Nous avons déjà fait état du caractère élémentaire des recherches sur le sujet. De plus, lorsque Harper et Barka ont réalisé leurs fouilles en 1955, 1956 et 1963, ils l'ont fait à partir des techniques disponibles à cette époque. De ce fait, les notes de fouilles ne sont pas très claires et souvent incomplètes, ce qui cause des problèmes au niveau des provenances archéologiques et de ce fait même, une difficulté évidente à aborder une problématique de recherche comme la vie quotidienne à l'intérieur du fort. Nous ne pouvons nous appuyer que très peu sur les rapports de Harper ou sur la thèse de doctorat de Barka, car les données nous font défaut et les informations présentes ne sont pas toujours exactes. De plus, nous sommes limitée à une période spécifique, du fait que l'occupation française du fort est de très courte durée, soit de 1631 à 1645. Il nous est alors plus difficile de retrouver des sites contemporains qui nous permettraient de comparer les différents objets en terre cuite commune entre eux. À la suite de ces remarques, cette recherche se veut un nouveau souffle de vie pour cette partie de la collection.

Méthodologie

Jusqu'à présent, nous avons démontré l'intérêt que nous portons au site du fort La Tour et ce qui nous a incitée à effectuer une recherche sur l'utilisation des terres cuites communes dans la première demie du XVII^e siècle. Le contexte de la colonisation de la Nouvelle-France vu d'un point de vue archéologique est le sujet d'études de plus en plus nombreuses, car il permet de revoir dans une nouvelle perspective l'histoire construite à partir de la documentation écrite. Nous tenterons de répondre aux questions posées dans la problématique en élaborant notre étude des objets en terre cuite commune recouverts sur le site du fort La Tour.

Notre approche s'appuie sur deux sources principales : essentiellement, les sources archéologiques ou matérielles provenant des fouilles réalisées au fort La Tour, et en second lieu, les sources historiques comprenant les études sur l'histoire de la Nouvelle-France et de la région au XVII^e siècle ainsi que sur l'histoire du site du fort La Tour.

Les sources archéologiques

Dans son premier rapport, Russell J. Harper (1956) donne une vue générale de cinq différentes phases d'occupations du site qu'il a découvertes lors des fouilles archéologiques de la section sud, entreprises à Portland Point en 1955. Le chapitre IV est consacré à la description du contexte relié à la période d'occupation du fort La Tour (1631-1645). Un plan des vestiges des occupations est intégré à la fin du rapport (Figure 5). En relation avec notre problématique, Harper présente une conclusion qui va dans le même sens en mentionnant que «While the occasional European dish was actually used in fur trade, those found at Portland Point seem to have been articles used in the daily life of the fort » (Harper 1956 : 27). L'année suivante, Harper (1957a) a produit le rapport préliminaire des fouilles archéologiques de la section ouest de Portland Point menées à terme en 1956. Le rapport est essentiellement présenté de la même façon que le premier, mais il comprend un peu plus d'illustrations des artefacts mis au jour. Un plan des vestiges de cette section s'y retrouve aussi (Figure 6).

De la même façon, Norman F. Barka (1965) a rédigé ses recherches de doctorat entre 1963 et 1965 sur l'archéologie des sites historiques (1631-c.1850 A.D.) de Portland Point. Sa thèse est divisée en cinq grandes parties : 1) une introduction au domaine de l'archéologie des sites historiques; 2) une description et une analyse des recherches archéologiques; 3) une étude sur les artefacts de Portland Point; 4) une introduction aux céramiques de la période historique; et 5) les figures et les illustrations. Cet ouvrage décrit seulement trois phases d'occupations: celle du Fort La Tour (1631-1645), celle du poste de traite Simon, Hazen et White (1762-fin du XVIII^e siècle) et celle du XIX^e siècle. En appendice, on retrouve un guide et une description partielle des céramiques de Portland Point qui ne sont pas toujours très clairs, mais qui demeurent tout de même utiles. Par contre, aucun inventaire précis des céramiques ne fut réalisé et par conséquent, il est quasiment impossible de reconnaître les tessons ou les quelques objets mentionnés dans la thèse. Les dessins, souvent incomplets, de certains objets sont présents, et de plus, les dimensions des objets sont signalées par des fractions en bas de page. Un plan de la section nord des fouilles est présent (Figure 7) ainsi que le plan général des excavations (Figure 4). Avant la production de sa thèse, Barka (1964) a aussi dressé un rapport préliminaire sur les fouilles archéologiques de 1963. Tout ce que nous pouvons y lire, se retrouve à l'intérieur de sa thèse de doctorat.

Suite à ces fouilles archéologiques déterminantes du site au niveau de sa collection, Marc Lavoie (1994), alors archéologue au service du Gouvernement du Nouveau-Brunswick, a effectué la recherche pour une exposition de certains artefacts qui visait à mettre en valeur la vie quotidienne au fort La Tour au XVII^e siècle. Il y souligne l'importance du choix de l'emplacement géographique du site qui fut propice à de nombreuses occupations à travers les siècles. Son article énumère huit périodes d'occupations ou d'utilisations du territoire à Portland Point qui s'étendraient sur quatre millénaires (cimetière « Red Paint » il y a 4000 ans; campement Susquehanna environ 4000 à 3600 ans; campement Autochtone environ 500 A.D. ou plus tard; Française 1631 à 1664; fin La Tour deux sépultures malécites; Britannique 1760 à 1783; au XIX^e siècle usine de clous et construction navale; Deuxième Guerre Mondiale construction d'une batterie anti-aérienne). L'auteur y fait un petit historique de Charles de Saint-Étienne de La Tour et de son fort. Il explique aussi que les objets utilitaires découverts lors des fouilles au fort La Tour ont été comparés à des artefacts recouverts sur des sites archéologiques médiévaux en Europe, comparaison justifiée pour identifier les trouvailles effectuées sur des sites des années 1600. Par contre, les artefacts du Fort La Tour ne font pas tous partie de cette catégorie :

« While some artifacts resemble their eighteenth-century counterparts (plates, bowls and mugs) others, such as chafing dishes and costrels for example, differ markedly from those used in the 1700s. The seventeenth-century objects bespeak of lifeways which were either lost in the next century, or simply found their expression through other everyday items. It is also possible that some objects were modified to the point where they hardly resembled their seventeenth-century counterparts » (Lavoie 1994:6).

Ces données nous aideront lors de l'analyse fonctionnelle des terres cuites communes du Fort La Tour.

De plus, le travail d'Alaric et de Gretchen Faulkner (1987) sur le site de Pentagouet (1635-1674) nous permet d'approfondir nos connaissances historiques de la Nouvelle-France. En outre, les auteurs font référence au site du fort La Tour qui est plus ou moins contemporain et situé, lui aussi, en Acadie. Cette étude se veut un portrait archéologique de la frontière acadienne, ce qui explique davantage notre intérêt pour cette dernière. L'ouvrage débute par un historique du site de Pentagouet situé sur la côte est du Maine, anciennement considéré comme la partie occidentale de l'Acadie. Cet historique est suivi de neuf chapitres décrivant les différentes catégories d'artefacts mis au jour lors des fouilles archéologiques du site. Une section est fondée sur la documentation écrite et sur tous les objets mis au jour sur le site permettant ainsi de discuter de certaines techniques alimentaires à Pentagouet. Plus particulièrement, le chapitre 7 est consacré aux 3 178 tessons de l'assemblage céramique du fort. Un effort considérable a été fait pour déterminer le nombre exact d'objets dans la collection de Pentagouet : comparaisons des artefacts à l'intérieur de différents contextes, reconstruction de la forme des objets pour en arriver à des figures concrètes pour le nombre minimum d'objets dans chaque classification (Faulkner et Faulkner 1987 : 183). De cette façon, les Faulkner ont réussi à réduire le nombre de tessons à 2 477 pour 108 objets provenant du XVII^e siècle.

Cette recherche nous fait part de plusieurs comparaisons avec, entre autres, le site du fort La Tour et le poste de traite de Nicolas Denys à St-Pierre construits par les Français lors de la colonisation de la Nouvelle-France ainsi qu'avec les premières phases d'occupation de l'Habitation de Champlain. L'étude réalisée par les Faulkner nous a permis de mieux comprendre la production et le commerce des céramiques Européennes au XVII^e siècle. Nous avons pu suivre l'évolution d'un établissement français semblable au Fort La Tour, où la vie quotidienne de la petite population fut influencée par de nombreux facteurs (l'éloignement de la Mère Patrie et du sentiment de sécurité et d'appartenance qu'elle inspirait, le contact avec le nouvel environnement, le climat et ses habitants) qui vinrent jouer un rôle sur le maintien et l'adaptation des habitudes et des modes de vie. Malgré tout, les habitants du fort ont réussi à s'adapter, tant bien que mal, au nouvel environnement. Ce travail archéologique sur le fort Pentagouet nous permettra de faire des rapprochements avec le site du fort La Tour au moment du classement typologique et de l'analyse fonctionnelle des terres cuites communes. Sûrement pourra-t-il nous éclairer, en plus, sur quelques informations sur la vie quotidienne des habitants du fort La Tour.

Les sources archéologiques épaulées par la documentation écrite peuvent nous amener à une compréhension plus en profondeur d'un site. Mais à elles seules, les sources matérielles devraient nous permettre de remettre en contexte et de dater un site archéologique. Par là, l'étude des artefacts redonne vie aux objets ainsi qu'aux habitants et au site sur lequel ces objets furent utilisés.

Par contre, nos sources archéologiques présentent des lacunes évidentes. À l'époque des fouilles effectuées à Portland Point en 1955, 1956 et 1963, les recherches portant sur les artefacts du XVII^e siècle étaient pratiquement inexistantes. En outre, les chercheurs ayant réalisés ces recherches ne disposaient que de très peu de moyens et par conséquent, elles n'ont pu être poussées aussi en profondeur qu'on l'aurait souhaité. D'ailleurs, les archéologues se consacrent, encore aujourd'hui, davantage aux collections portant sur le XVIII^e siècle, surtout en ce qui a trait aux objets cérames. De plus, la prise des notes et des données sur le terrain sont quasiment incompréhensibles et les tessons de céramiques ont été identifiées selon trois codes différents. Harper a utilisé un code de numérotation plutôt personnel (exemples : Q18-4, T22-16). Pour sa part, Barka a utilisé une variante de la numérotation de Parcs Canada (exemples : 3E5b2, 3E12o3) et finalement, le Gouvernement du Nouveau-Brunswick a décidé, il y a quelques années, de numéroter ces mêmes tessons à l'aide d'un Code Borden (exemples : BhDm-7 :1, BhDm-7 :2274). De plus, l'état fragmentaire des céramiques du fort La Tour rend difficiles et compliquées la description, la typologie et l'analyse de ces dernières, mais cela est tout à fait normal.

Les sources historiques

Si les sources archéologiques sont souvent épaulées par les études historiques, à l'inverse les sources historiques peuvent à leur tour être enrichies par les sources archéologiques. Les deux se complètent très bien, ce qui permet de faire de la lumière sur l'histoire d'une région au XVII^e siècle et d'un site qui date de plusieurs années et même plusieurs siècles. De plus, les documents d'archives déjà cités dans les synthèses utilisées permettront de brosser l'historique du site et d'enrichir notre démarche. Comme le mentionne Myriam Leclerc (1998 :10) « Ne pas tenir compte des sources historiques équivaut à écarter volontairement une somme considérable d'informations, qui souvent ne peuvent pas nous être révélées par une fouille archéologique ».

L'Abbé Couillard-Després (1930a; 1930b) a écrit deux ouvrages sur la vie de Charles de Saint-Étienne de La Tour. Ces biographies font références au déroulement de sa vie, appuyées par quelques documents d'archives originaux. Elles contiennent plusieurs informations au sujet de l'histoire du fort La Tour. Entre autres, l'emplacement du fort, les habitants des lieux et par le fait même, certaines indications de la vie quotidienne au fort. Par contre, l'auteur fait souvent appel à des réflexions plutôt personnelles qu'historiques, mais il tend à défendre Charles de La Tour. Pour sa part, Émile Lauvrière (1922; 1932) se range du côté opposé en rabaisant La Tour face à son rival d'Aulnay. « Mais, tous les historiens qui ont écrit sur l'Acadie; ils étaient avec passion pour La Tour ou pour d'Aulnay » (Trudel 1981 : xiv). Pour approfondir certains points face au biais de certaines prises de position, nous nous sommes penchée sur les articles de Georges MacBeath (1966) et de Baudry (1966) qui nous ont permis d'éclaircir plusieurs données sur l'histoire de Charles de Saint-Étienne de La Tour, son entourage et ses contemporains.

Pour sa part, Marcel Trudel (1968) a écrit une brève introduction aux gens, à la société et à l'environnement de la Nouvelle-France jusqu'au changement de régime en 1763. Il y discute de Charles de Saint-Étienne de La Tour, mais sans accorder beaucoup d'importance au site du fort La Tour lui-même. Par la suite, il décrit généralement la Nouvelle-France et ses institutions. Entre autres, il parle de la population, de l'administration, des vies économique, intellectuelle et religieuse ainsi que des autres aspects sociaux. Ces données historiques et culturelles pourront nous aider à redonner vie aux objets en terre cuite commune lors de l'analyse fonctionnelle. De plus, il décrit l'évolution de la Nouvelle-France à l'aide de cartes, de plans et autres sources iconographiques. Finalement, il nous explique que les sites de la Nouvelle-France (fort La Tour, fort Saint-Louis (Cap-Sable), Port Royal, etc.) (Figure 1) possèdent un grand potentiel pour l'élaboration de plusieurs sujets de recherches. L'étude de Trudel nous a apporté un fondement historique qui nous permet d'établir un contexte ainsi qu'une chronologie utiles et ordonnés pour créer et appuyer nos propos. Cet auteur a aussi rédigé un ouvrage (Trudel 1966) sur la Nouvelle-France de 1524-1713 ainsi qu'un autre en plusieurs volumes sur l'histoire de la Nouvelle-France (Trudel 1979). Le volume qui nous sera le plus utile est le troisième qui s'intéresse à la seigneurie des Cents-Associés de 1627 à 1663. Ces ouvrages seront très appréciés surtout lors de notre historique au chapitre premier.

« En 1653, à l'intérieur de son fief du Cap-Sable, Charles de Saint-Étienne de La Tour concédait à Philippe Mius d'Entremont et à un associé un arrière-fief ayant dignité de baronnie » (Trudel 1981 : xiii). C'est un descendant du même Mius d'Entremont, Clarence-Joseph d'Entremont (1981), qui a publié l'histoire du Cap-Sable en cinq volumes. Cet ouvrage raconte toute l'histoire du Cap-Sable dans le détail, depuis les premiers établissements jusqu'à la fin du Régime français (de l'an mil à 1763). Comparativement à Émile Lauvrière (1922; 1932), l'abbé d'Entremont semble avoir davantage de sympathie pour La Tour. Cette grande recherche, comprenant plusieurs documents archivistiques, nous sera nécessaire en ce qui a trait à l'histoire de l'Acadie et du fort La Tour. De plus, ce manuscrit nous permettra d'accumuler des données sur la vie quotidienne au fort et de les appliquer à notre thèse lors des chapitres appropriés.

D'autres ouvrages pourront aussi nous être utiles pour notre recherche, surtout pour l'analyse fonctionnelle des terres cuites communes. En premier lieu, l'essai de Louise Dechêne (1988) sur les habitants et marchands de Montréal au XVII^e siècle cherchait à reconstituer la nature et l'évolution des secteurs commerciaux et économiques des communautés montréalaises. Il existe aussi la thèse de

doctorat de Jocelyne Mathieu (1983) intitulée *Les intérieurs domestiques comparés Perche-Québec, XVII^e, XVIII^e siècles*. Dans cette recherche, il est possible d'entrer à l'intérieur des habitations et de se rendre compte des choix de décors et d'objets utilitaires que les gens employaient. Ces deux recherches nous permettront de mieux comprendre le déroulement de la vie quotidienne à l'intérieur des communautés et des habitations à ces époques. Par le fait même, ces découvertes nous seront profitables à notre mémoire pour redonner vie aux céramiques du fort La Tour.

Louise Côté (1991) a écrit un mémoire de maîtrise qui nous permet de comprendre ce qui peut se produire lors d'une rencontre entre deux cultures. Il est possible de constater les changements qui surviennent au niveau des modes de vie et des habitudes alimentaires et ce, pour chacune des deux cultures. Aussi, *L'Amérique vue par l'Europe* de Hugh Honour (1976) est un travail sur la perception que les Européens ont d'eux-mêmes, mais aussi de l'image qu'ils se font de l'Amérique selon les différents siècles. Ces écrits pourront certainement nous donner quelques détails pour enrichir notre vision de la vie quotidienne au fort La Tour.

Les sources historiques viennent, dans presque tous les cas, compléter les recherches. Elles permettent de constater le potentiel archéologique d'un site avant que l'archéologue ne débute ses recherches et ses fouilles. De plus, les écrits situent le chercheur à l'intérieur d'un contexte historique et chronologique qui le guide tout le long de son travail. Ainsi, il nous sera possible de mieux comprendre et interpréter le site du fort La Tour.

Or, les études historiques ont aussi leurs limites. Dans ces études qui ne s'appuient habituellement que sur les documents historiques, il est possible de remarquer qu'il manque souvent de contenu factuel et concret, comme par exemple, les sources archéologiques. De plus, elles ont souvent été rédigées, il y a plusieurs années, à partir de données et d'informations qui n'ont jamais été réévaluées ou mises à jour. D'autres travaux sont tout simplement spécifiques à d'autres régions et à d'autres époques plutôt qu'à notre secteur d'étude. Ces dernières limites peuvent parfois créer des biais à l'intérieur des sources écrites. C'est ce qui explique l'importance de jumeler les sources archéologiques et historiques. Comme nous pouvons le constater, cette complémentarité est aussi une façon de situer les informations écrites sous une autre optique. De ce fait, l'archéologie apporte un soutien aux études historiques permettant ainsi de présenter des travaux plus exhaustifs offrant des connaissances plus approfondies sur le passé auquel nous voulons redonner vie. D'ailleurs, le cheminement de notre mémoire nécessite la conciliation de ces sources archéologiques et historiques, soit les objets en terre cuite commune exhumés sur le site historique du fort La Tour.

Analyse des terres cuites communes

Certaines analyses sur les terres cuites communes du fort La Tour ont déjà été réalisées par nos prédécesseurs; nous en ferons un court bilan critique. Quand à notre propre analyse des terres cuites communes, elle se fera en trois parties correspondant à trois étapes de notre recherche: la description des objets, leur classification et leur analyse.

Antécédents à notre étude

Lors des trois campagnes de fouilles effectuées à Portland Point, les chercheurs ont procédé à un relevé d'environ 7 000 artefacts et écofacts recouverts sur le site. Dans ce qui suit, nous décrivons les différentes formes prises par ces interventions.

En premier lieu, Russell J. Harper (1956) souligne que la fouille de 1955 a permis de mettre au jour 3 108 artefacts qui furent, pour la plupart, numérotés. L'archéologue a conçu une classification des artefacts qui ressemble davantage à une simple numérotation arbitraire des différents objets qu'à un inventaire détaillé. De plus, il ne fournit aucune explication sur la nomenclature qu'il a employée. Par contre, nous avons constaté que cette dernière était fondée sur un quadrillage composé de sondages d'environ 5 pieds carrés, ayant pour point de départ le carré central, non excavé, A1-Z1. Par la suite, Harper a effectué une extension nord-sud des carrés de fouilles, à partir du carré central, sans pour autant identifier les points cardinaux lors de la numérotation (Figures 5 ; 6). Les chiffres à la droite du tiret sont probablement reliés à l'ordre dans lequel les artefacts furent retrouvés à l'intérieur de chaque carré de fouille (exemples : Q18-5 ou N14-24). À son avis, seuls les objets presque complets méritaient d'être retenus. Harper (1956 : 27) soutenait que certains tessons de céramiques étaient si petits que les étudier serait inutile. Par contre, nous savons aujourd'hui que chaque tesson, aussi petit soit-il, s'avère très important et son étude est nécessaire aux recherches. Comme nous l'avons mentionné auparavant, les artefacts auxquels il accorde le plus d'importance sont décrits sommairement dans les chapitres appropriés, mais le doute demeure quant à l'authenticité de leurs identifications. Ainsi, les céramiques ne sont que brièvement présentées selon la couleur de la glaçure, les décors et parfois la forme de l'objet. De plus, cette description des artefacts nous sera peu utile, car sachant que l'origine des céramiques était peu connue à l'époque, il serait difficile d'y appuyer nos propos.

Les fouilles archéologiques entamées par Russell J. Harper (1956), se sont poursuivies en 1956 (1957a). La grande majorité des artefacts retrouvés appartenaient à la période du fort La Tour (1631-1645). Selon Harper, toutes les poteries de la période française sont soit des terres cuites communes glaçurées ou des faïences. Quelques-unes des céramiques les plus complètes ou avec un décor sont brièvement décrites à l'intérieur de ce rapport. Les techniques d'inventaire sont les mêmes que celles contenues dans le premier rapport (1956). Cette méthode rend très difficile l'identification des provenances archéologiques même si l'auteur mentionne que:

« The principal deposits of pottery were in an outline of a pit to the south of the bastion (XXVII), under the walls of the south-westerly portion of the southerly workroom and kitchen building (XX-XXII) where there was a stratum from 2" to 4" in thickness, from the well (XXVI), and from the refuse dump in the angle formed by the entrance gateway to the fort (XV) between the outer palisade and the wall of the house proper » (Harper 1956: p.10 "photographs") (Figure 6).

Pour ce qui est des fouilles archéologiques de Norman F. Barka (1965) en 1963, les descriptions et les analyses des objets se situent au même niveau que celles effectuées par Harper, mais ses données manquent de précision. Le chapitre IX de sa thèse est une description et une analyse d'environ 823 artefacts de Portland Point. Des comparaisons furent effectuées avec du matériel contemporain, mais elles n'étaient pas très élaborées, car les données n'étant pas toujours disponibles. Barka mentionne que « [...] we must at least have well illustrated descriptions of excavated materials until a large body of information on dated artifacts is built up » (1965 : 228). Cependant, cette section de la thèse aurait pu être de plus grande envergure, surtout en ce qui concerne les descriptions limitées et l'analyse parfois très succincte. L'auteur écrit que les artefacts exhumés furent en premier lieu lavés ou nettoyés et que, par la suite, ils furent numérotés par provenance en utilisant un autre système que celui employé par Harper, soit celui de Parcs Canada (exemples: 3E1a6 ou 3E12g7). Le 3E désigne l'emplacement du site sur une carte géographique du Canada, ici la lettre « E » fait référence au Nouveau-Brunswick et le chiffre « 3 » au site du fort La Tour. Le chiffre suivant détermine l'opération (section du terrain), la lettre minuscule la sous-opération (carré de fouille) et le dernier chiffre le lot (couche stratigraphique). Suite à ces interventions, les artefacts furent catalogués, analysés et comparés à d'autres spécimens. Par contre, ces procédures n'ont pas été détaillées. Ainsi donc, la majorité des artefacts du site de Portland Point ont été identifiés, datés et classés à l'intérieur de cinq catégories fonctionnelles : 1) outils; 2) matériaux de construction; 3) objets domestiques; 4) objets personnels et 5) équipement de chasse et de pêche, et les armes.

Concernant les céramiques du site, Barka a effectué un guide et une description qui est située en appendice I de sa thèse. Il y souligne la présence de 348 céramiques divisées en 70 catégories faisant partie des cinq grandes catégories ou classes de céramiques. Ces dernières comprennent des terres cuites communes, des terres cuites fines, des faïences, des grès et des porcelaines. Le guide des céramiques renvoie aux descriptions des 70 différents types où l'on peut voir le nombre de tessons et le nombre d'objets compris à l'intérieur de chacune des catégories. Nous pouvons y lire la description des caractéristiques très sommaires de la pâte, de l'épaisseur du corps, de la glaçure, de l'engobe et des décors sur les parois intérieures et extérieures, de la forme et de la datation. Une référence aux figures ou aux photographies est habituellement donnée à la fin de chaque section. Par contre, ces données sont très brèves, ce qui rend la classification difficile à vérifier. De plus, il est très difficile de savoir précisément quels sont les tessons et les objets qu'il a inclus à l'intérieur de ces différentes descriptions. Son appendice comprend environ 2 001 tessons céramiques regroupés en 282 objets faisant partie des cinq grandes catégories de céramiques.

Pour notre mémoire, nous considérons que les terres cuites communes, représentent 277 objets (1 602 tessons). De plus, bon nombre de tessons et d'objets sont manquants. C'est ce qui nous a permis de constater que les céramiques n'ont pas toutes été intégrées à l'appendice I lors des recherches de Barka, ce qui s'explique sans doute par un travail sommaire sur les céramiques. Pour l'occupation du fort La Tour (1631-1645) en particulier, les fouilles ont permis, selon Barka (1965), d'exhumer approximativement 59 objets céramiques. Ils ont fait l'objet d'une identification sommaire qui ne permet pas de représenter et de documenter le site comme une étude spécifique et minutieuse pourrait le faire. De ce fait, les informations sont à ce point insuffisantes pour que nous hésitions à les utiliser telles quelles à des fins d'analyse exhaustive pour notre recherche. Par contre, il va de soi que cet ouvrage, malgré ses lacunes, nous sera utile pour redonner vie aux terres cuites communes du fort La Tour.

Il y a quelques années, un troisième système de catalogage fut employé par le Gouvernement du Nouveau-Brunswick sur une partie de la collection de céramiques de Portland Point. Celui-ci consistait en un Code Borden (BhDm-7). Ce code permet de localiser un site sur une carte quadrillée du Canada. Les lettres majuscules (B et D) déterminent la latitude et la longitude de la région visée à l'intérieur du Canada, donc le Sud-Est du Nouveau-Brunswick. Les lettres minuscules (h et m) définissent la latitude et la longitude du secteur approprié à l'intérieur du premier carré déterminé (secteur de Saint-Jean) et le chiffre (7) désigne le septième site archéologique inventorié dans le secteur BhDm. Le problème est que le catalogage a été effectué par tessons et non par objets comme c'est la norme en archéologie historique. De plus, aucun répertoire de ces procédures de catalogage ni d'inventaire détaillé ne fut établis pour documenter cette démarche. Donc, tout ce travail semble avoir été effectué pratiquement sans but précis, car les auteurs de ce travail n'ont pas donné d'informations ni d'explications qui permettraient à d'autres chercheurs d'y recourir pour des fins de recherches.

Il est aussi important de souligner que Marc Lavoie (1994) a effectué une nouvelle chronologie des contextes et du même coup, des différentes occupations du site de Portland Point. Il lui était recommandé de présenter les artefacts les plus complets pour une exposition au Musée du Nouveau-Brunswick à Fredericton en 1993. Lavoie avait un objectif très limité de mise en valeur des artefacts d'une seule occupation de Portland Point, soit celle du fort La Tour. Pour cette raison, tous les artefacts ne pouvaient être étudiés, car Lavoie ne devait retenir que des objets significatifs et représentatifs de la vie quotidienne du fort La Tour au XVII^e siècle. Alors, il réalisa un inventaire circonstancié d'objets appartenant à l'occupation du fort La Tour qui furent présentés à cette exposition intitulée « 17th Century Life at Fort La Tour ». Cette intervention a permis de faire ressortir plusieurs informations concernant les lieux d'origines, les contextes, les formes et fonctions des artefacts énumérés par Harper (1956 et 1957a) et par Barka (1965). L'étude de l'ensemble des objets céramiques a été, encore une fois, assez brève dû au temps alloué. Par contre, ce travail nous sera utile du fait que les quelques objets étudiés proviennent de l'occupation du fort La Tour sur laquelle nous travaillons, mais très peu de données concernant ce travail m'ont été acheminées.

Analyse des données

Une partie de la collection archéologique de Portland Point a été conservée au musée Peabody de Harvard University pendant près de quatre décennies pour servir aux recherches de Barka (1965). Ces artefacts étaient majoritairement des céramiques et se composaient des fragments les plus significatifs, soit des rebords et des bases. Ils furent, pour la plupart, rapatriés au Nouveau-Brunswick à l'automne 1998, pour ce qui est du reste de la collection, nous ignorons toujours exactement où il se situe. Le nombre total d'artefacts mis au jour sur le site de Portland Point serait d'environ 7 000, mais ces données ne sont pas entièrement vérifiables dans les circonstances actuelles.

La première étape de notre analyse des céramiques consistera en un tri de toute la collection de Portland Point qui nous permettra d'y mettre de l'ordre et de dresser un inventaire précis des terres cuites communes de la phase d'occupation du fort La Tour (1631-1645). Suite à cette procédure, nous pourrons regrouper les céramiques qui possèdent les mêmes caractéristiques et par le fait même, recoller plusieurs tessons en objets. Cette étape complétée, nous pourrons passer du nombre de tessons au nombre d'objets. Ainsi, il nous sera possible de procéder à une classification systématique des terres cuites communes en

quatre grandes familles à partir des caractéristiques reposant sur la glaçure. À l'aide d'un microscope binoculaire (à grossissement 100X), il nous sera possible d'identifier visuellement les inclusions des corps qui nous permettront de créer des types et des variantes à l'intérieur de ces quatre grandes familles.

Comme nous avons pu le constater lors de notre discussion concernant les analyses des céramiques du fort La Tour, une nouvelle numérotation était nécessaire pour cataloguer les terres cuites communes par objets et non par tessons. Nous avons donc choisi d'employer le même système que le Gouvernement du Nouveau-Brunswick avait utilisé, soit le Code Borden (exemples: BhDm-7L-1 à 277). Un L ajouté au Code Borden est spécifique à notre recherche et désigne le mot La Tour, se rapportant au fort du même nom. Ce système permettra aux chercheurs de se retrouver plus rapidement et plus facilement à l'intérieur de cette partie de la collection du fort La Tour.

Par la suite, nous avons décrit les différents types et variantes retrouvés parmi la collection des terres cuites communes étudiées. Cette démarche fut conçue à partir des fiches d'identification présentées dans le guide des céramiques de Parcs Canada à Québec par Robert Gauvin (1995) ainsi que celles de Brassard et Leclerc (2001) à l'Université Laval. Par contre, nous les avons quelque peu adaptées à notre mémoire avec les aspects que nous recherchions. C'est à ce moment qu'il nous a été possible d'effectuer une véritable reconstitution des objets qui nous a permis de leur redonner vie.

Cette approche typologique et descriptive nous mènera à la création d'un répertoire comprenant une diversité d'activités fonctionnelles (alimentation, culte et rituel, soins du corps, etc.) en relation avec les objets cérames classés en types et variantes. Cette méthode permettra de reclasser les objets cérames à l'intérieur d'une autre perspective pour ainsi faciliter l'analyse et la comparaison des objets. Ce regroupement selon différentes activités fonctionnelles permet une meilleure compréhension du site et par le fait même, une analyse plus factuelle et donc, plus exhaustive. Toute cette démarche et les catégories de ce répertoire seront décrites lors de l'analyse afin de communiquer au lecteur toutes les informations nécessaires à une meilleure compréhension.

À partir de tous les objets cérames énumérés à l'intérieur de nos différents types et variantes, une analyse fonctionnelle sera réalisée et commentée dans le détail pour chacune des activités répertoriées. Cette analyse permettra de discuter des usages et des fonctions caractérisant les objets cérames de l'ensemble archéologique. Pour ce faire, ces concepts d'usage et de fonction seront définis dans le détail au moment opportun. Par contre, il nous faudra nuancer, car les objets peuvent avoir des multiples fonctions et, par conséquent, intégrer plusieurs usages ou activités fonctionnelles à la fois. Des tableaux synoptiques seront encore employés pour démontrer ce que nous avançons. De plus, sachant que les graphiques sont reconnus comme étant des figures, nous avons tout de même décidé de les insérer directement dans le texte, plutôt que de les introduire à la fin du mémoire avec les autres figures, ce qui facilite la lecture.

Les sources archéologiques épaulées par les sources historiques sont à la base de notre recherche. En maximisant l'emploi de nos connaissances et en réunissant les deux sources, il est possible de faire

Les sources archéologiques épaulées par les sources historiques sont à la base de notre recherche. En maximisant l'emploi de nos connaissances et en réunissant les deux sources, il est possible de faire ressortir des informations significatives concernant l'utilisation des terres cuites communes du fort La Tour. De plus, les méthodes d'analyses que nous allons employer nous permettront de mettre en relief quelques aspects de la vie quotidienne de ces colons français et ainsi de répondre aux questions posées, par notre problématique, soit quelles étaient les terres cuites communes les plus fréquemment utilisées au fort La Tour dans la première moitié du XVII^e siècle et pourquoi ? Quels étaient leurs formes, leurs usages et leurs fonctions à l'intérieur de ce site ? Quelles étaient leurs origines ?

Présentation

L'introduction de notre thèse a permis de préciser l'approche utilisée pour mener à terme notre travail. Ces quelques pages ont mis en place une problématique et une méthodologie, toutes deux nécessaires aux fondements de notre recherche. De la problématique, il est résulté une hypothèse de recherche qui vise à identifier les terres cuites communes les plus fréquemment utilisées au fort La Tour dans la première moitié du XVII^e siècle. Pour ce qui est de la méthodologie, elle révèle des techniques d'analyses des terres cuites communes employées pour nous permettre de répondre à nos interrogations.

Notre recherche comprend trois chapitres. Le premier chapitre portera brièvement sur l'histoire de la colonisation de la Nouvelle-France (Acadie). Notre intérêt s'est davantage arrêté sur l'histoire de la famille Saint-Étienne de La Tour, en particulier le père et le fils, Claude et Charles. Nous parlerons de la construction du fort La Tour et des faits qui entourent la vie de Charles de Saint-Étienne de La Tour en Acadie. Ces données sont très pertinentes et déterminantes au niveau de notre étude. Par la suite, nous ferons une description du site de Portland Point tout en détaillant les différentes phases d'occupation. Ces données serviront à établir une chronologie du site pour guider notre étude. En d'autres termes, cette chronologie servira d'introduction à une description approfondie de la phase d'occupation du fort La Tour qui débuta en 1631 et prit fin en 1645. Pour bien cerner notre sujet d'étude, une section portera sur les témoins archéologiques de cette histoire. Certains graphiques permettront de visualiser ce que nous avançons. La compréhension de l'histoire et de l'évolution d'un site sont nécessaires pour fournir un contexte à la typologie que nous voulons établir fondée sur une analyse rigoureuse.

Suite à cet historique, le deuxième chapitre comportera, entre autres, la présentation de la collection des terres cuites communes ainsi que la définition des concepts de famille, de type et de variante. Par cet exercice, il sera plus facile de présenter la typologie des objets de la collection. Cette dernière consistera en une classification systématique des céramiques qui seront regroupées en différents types et variantes selon un examen visuel des matériaux qui les composent. La description de chacune de ces catégories sera suivie d'une section comportant certaines références aux sites sur lesquels ces types, variantes et objets furent retrouvés.

Cette méthode permettra de distinguer les caractéristiques des différents groupes qui seront à la base de notre analyse fonctionnelle des céramiques. Afin d'appuyer nos propos, un tableau synoptique des types et variantes permettra de visualiser la typologie des terres cuites communes. De plus, on pourra

retrouver des tableaux des objets cérames à la fin de la description de chacune des quatre familles. Cette étape de classification est primordiale dans la présente étude, car elle permet de faire de l'ordre à l'intérieur de la collection de terres cuites communes et, ainsi, identifier les différents objets qui la composent. De plus, ce chapitre nous sera très utile pour l'interprétation des usages et des fonctions à partir des formes représentées par les dessins et les photographies.

Le troisième chapitre débutera avec l'élaboration d'un répertoire descriptif comprenant toutes les formes étudiées au fort La Tour. Les objets cérames faisant parties des différents types et variantes de notre classification seront regroupés à l'intérieur d'activités fonctionnelles qui sont reliées, pour leur part, aux usages et aux fonctions de ces céramiques, comme l'alimentation (préparation (cuisson), service, consommation, entreposage et conservation des aliments), le chauffage, l'éclairage, les soins du corps et le rituel et le culte. Par cette analyse, nous pourrons faire ressortir les informations reliées à l'utilisation quotidienne des différents objets étudiés et ainsi, plusieurs données pertinentes à leur sujet.

Finalement, la conclusion générale effectuera un retour sur les grands thèmes de l'ensemble du mémoire et fera état des résultats obtenus. Il nous sera donc possible de répondre aux questions élaborées dans notre problématique de recherche. Nous y traiterons aussi des limites et des apports positifs de notre recherche dans le domaine archéologique.

CHAPITRE 1

Contexte historique de l'Acadie et du fort La Tour

Différents pays Européens ont tenté de trouver un passage plus court et davantage économique vers l'Asie, mais en vain. Par contre, ces nombreux essais par Christophe Colomb en 1492 (Espagne), Jean Cabot en 1497 (Angleterre), Giovanni da Verrazano en 1523 (France), Estevão Gomes en 1524 (Espagne) et Jacques Cartier en 1534 (France) pour n'en nommer que quelques-uns, ont conduit à la naissance de ce qu'on a appelé le Nouveau Monde. C'est ainsi qu'une région faisant partie de la Nouvelle-France, située sur la Côte-Est canadienne, fut nommée Acadie, provenant probablement d'*Arcadie* que Verrazano lui donna en raison de la beauté de ses arbres (Dubois 1920 : 22) et de sa ressemblance avec ce pays du bonheur calme et serein inspiré par la poésie grecque et latine. Aujourd'hui, cette région est connue comme étant les Maritimes.

En 1541, la France entreprit de coloniser les nouveaux territoires de l'Amérique. Une fois sur le continent, les colonisateurs se rendirent compte des difficultés engendrées par le manque de nourriture et le climat hivernal qui approchait à grand pas. Ces conditions occasionnaient des carences physiologiques entraînant des maladies qui ont obligé les colons à retourner en France pour revoir la situation pendant quelques temps. La colonisation, proprement dite, de la Nouvelle-France aurait réellement débuté avec l'Habitation de Champlain à Québec en 1608 (Figure 1). Tandis qu'en Acadie, les historiens situent se moment à la fondation de Port-Royal en 1604 (Figure 1).

C'est au début du XVII^e siècle que Claude de Saint-Étienne de La Tour (dit Turgis) accepta l'offre de son ami Jean de Biencourt de Poutrincourt de se rendre en Acadie pour s'établir à Port-Royal (Nouvelle-Écosse) et y installer une colonie permanente (Figure 1). Les deux hommes accompagnés de leurs fils respectifs, Charles De Saint-Étienne de La Tour et Charles de Biencourt, quittèrent de Dieppe en février 1610 et arrivèrent à Port-Royal après une longue traversée. Les affaires de l'Acadie, lors des années qui suivirent, étaient plus souvent entre les mains du jeune Charles de Biencourt qui était un très proche ami de Charles De Saint-Étienne de La Tour (MacBeath 1966b : 607). Ils explorèrent la région de Pentagouet entre 1611 et 1613, sans pour autant s'y installer. En 1613, une flotte anglaise ayant Samuel Argall à sa tête, détruisit plusieurs habitations françaises et en octobre de la même année, il pilla et mis à feu Port-Royal. Suite à ce malheur, Biencourt et les colons durent recourir aux Micmacs pour construire des abris et rassembler des provisions. Les Autochtones furent indispensables à la survie des Français qui voyaient l'hiver approcher à grands pas. Claude de Saint-Étienne de La Tour (père) décida, pour sa part, de se consacrer à la traite des fourrures dans la région de Penobscot, où il aurait construit un poste ou une habitation³. À la même époque, la colonie de Port-Royal ne recevait que très peu de ravitaillement de la France à cause de la guerre civile qui la frappait. Poutrincourt, le père de Biencourt, décida donc de retourner en France, mais entraîné dans cette guerre, il y fut tué le 5 décembre 1615 (Entremont 1981 : 383). Biencourt et Charles de La Tour décidèrent, devant ces obstacles, de se consacrer à la traite des fourrures qui s'avérait un commerce très fructueux. Biencourt mourut dans la seconde moitié de 1623 et son camarade Charles De Saint-Étienne de La Tour, alors âgé de 30 ans, lui

³ Il est à noter que le fort Pentagouet aurait été construit en 1635 par les Français et que Claude de La Tour (père) n'aurait seulement construit qu'une habitation ou un poste de traite vers 1613 (Faulkner et Faulkner 1987 : 3).

succéda (MacBeath 1966b : 606). La famille de Biencourt, en particulier son frère Jacques de Biencourt, dit de Salazar, qui avait hérité des terres de la Nouvelle-France décida de les laisser à La Tour, et ils restèrent tout de même liés.

Peu de temps après, maintenant seul propriétaire du Cap-Sable, La Tour s'établit en cet endroit, au fort Lomeron (Figure 1) qui aurait été construit pour son représentant en France, David Lomeron, vers 1613 (MacBeath 1966b : 606). Cette habitation était destinée à l'agriculture et à la traite des fourrures avec les Amérindiens. Les liens qu'ils avaient formés avec les Autochtones conduisirent La Tour à épouser une jeune Micmac de laquelle il eut trois filles. Antoinette et la cadette entrèrent en religion et Jeanne épousa un certain Martin d'Aprendestiguy de Martignon. (Entremont 1981 : 403-412).

La guerre entre la France et l'Angleterre éclata vers 1627 et La Tour comprit qu'il lui fallait agir le plus tôt possible pour avoir des approvisionnements car le gouvernement français ne se souciait aucunement des colons en Acadie (MacBeath 1966b : 606). C'est alors qu'il choisit d'envoyer des lettres à Louis XIII et au Cardinal de Richelieu pour souligner qu'en son titre administratif il avait permis à la France de conserver l'Acadie et qu'il avait pu rallier les Français et les Amérindiens pour se défendre de la menace des Anglais de la Nouvelle-Angleterre. Il demanda alors de l'aide et des provisions ainsi qu'une autorisation qui lui permettrait de défendre le territoire. Charles de La Tour dit s'être tout de même « [...] préparé avec cent familles et mes alliés peuples du pays et ceux que j'ay d'ordinaire avec moy et ma petite troupe de français avec trois moyennes barques [...] » (Entremont 1981 : 210). La Tour, père, se rendit en France pour remettre les lettres de son fils au roi et à Richelieu. C'est peut-être sur ces lettres du 25 juillet 1627 que le sceau des armoiries de Charles de La Tour aurait été vu pour la première fois (Figure 8). Ses demandes furent alors acheminées à une nouvelle compagnie fondée par Richelieu, soit la Compagnie de la Nouvelle-France ou des Cent-Associés qui se devait de mettre en œuvre leur nouveau système qui visait à promouvoir le développement de la Nouvelle-France. Au printemps de 1628, les Cents-Associés envoyèrent quatre navires, sous la responsabilité de Claude Roquemont de Brison, pour approvisionner et repeupler la Nouvelle-France et l'Acadie (Entremont 1981 : 436). Malheureusement, une flotte Anglaise de trois vaisseaux, sous les ordres des frères Kirke et de William Alexander, se trouvait déjà dans la région de Tadoussac avec l'intention de prendre possession du Canada et de l'Acadie. Cette entreprise donna lieu à la prise de l'habitation de Nicolas Denys à Miscou dans la baie des Chaleurs (Figure 1), à la capture d'un navire basque et du premier vaisseau des Cents-Associés commandé par Norot qui se dirigeait vraisemblablement vers Québec. Norot et La Tour père, qui revenaient pour prêter main forte à Charles La Tour, furent capturés et fait prisonniers. Claude de La Tour se trouvait dès lors à la merci des Anglais (Trudel 1979 :32). Les trois autres navires furent aussi pris et certains des voyageurs obtinrent le privilège de repartir en France (femmes, enfants, récollets et certains colons), mais les autres furent fait prisonniers et emportés en Angleterre. De plus, le 19 juillet 1629, Champlain ne put résister aux affrontements des frères Kirke et Québec tomba en leur possession (Entremont 1981 : 439). Il fut transporté en Angleterre. Par la suite, les Kirke s'emparèrent des postes de Thiebée (Figure 1), de Port-Royal, de Pentagouet ainsi que du lieu de rendez-vous avec les Amérindiens pour la traite des fourrures au fleuve Saint-Jean (Entremont 1981 : 283-285). À ce moment, les Français ne possédaient plus que le fort Lomeron-La Tour situé à Port-La Tour au Cap-Sable (Figure 1) qui appartenait, bien sûr, à Charles de La Tour.

Une fois en Angleterre, Claude de Saint-Étienne de La Tour ne put s'embarquer pour la France avec les autres prisonniers car il dut se marier à une des dames de la compagnie de la reine Henriette-Marie de

France. Il avait obtenu de William Alexander le titre de baronnet de la Nouvelle-Écosse, en échange de quoi il obtiendrait une grande concession de terre dans cette région (Entremont 1981 : 440). Il promit que son fils accepterait, lui aussi, ce titre de noblesse et qu'il rendrait aux Anglais la dernière parcelle de terre française, celle du Cap-Sable. C'est en 1630 que William Alexander (fils), les frères Kirke et La Tour père reprirent la route vers Port-Royal qui faisait alors partie de la Nouvelle-Écosse. Dès leur arrivée, ils construisirent le Charlesfort à Port-Royal (Entremont 1981 : 440-441). Lors d'une escale au Cap-Sable, Claude de La Tour montra aux Anglais le chemin du fort Lomeron-La Tour et descendit lui-même expliquer la situation à son fils et le supplia de livrer aux Anglais la dernière parcelle de l'Acadie appartenant à la France en échange du titre de baronnet et des terres en Nouvelle-Écosse : « Selon le récit de Champlain, le jeune La Tour répondit avec énergie, « souhaitant plutôt la mort que de condescendre à une telle meschanceté que de trahir son roy » » (MacBeath 1966b : 607). William Alexander ordonna alors l'attaque du fort Lomeron-La Tour, mais la bataille qui dura au plus deux jours, se termina par le retour bredouilles des Anglais vers Charlesfort (Port-Royal) (Entremont 1981 : 442-443). Charles De Saint-Étienne de La Tour avait su résister, une autre fois, permettant ainsi de conserver le drapeau français sur ce lopin de terre.

C'est la signature du traité de paix de Suze le 24 avril 1629, mettant fin à la guerre de La Rochelle, qui aurait permis d'envoyer des secours à Charles de La Tour. Donc, peu de temps après la victoire de Charles, soit en 1630, le Cardinal de Richelieu équipa deux vaisseaux remplis de provisions, d'armes et d'hommes qui partirent de Bordeaux (MacBeath 1966b : 607). C'est à ce moment que Jean Tuffet, un des directeurs de la compagnie de la Nouvelle-France, remis une lettre qui permit à La Tour de construire une habitation là où il le croyait nécessaire. Charles choisit donc de renforcer l'habitation du Cap-Sable (fort Lomeron) qu'il renomma, à ce moment, fort La Tour situé au Port-La Tour. Par la suite, il crut bon de construire une autre fortification, le fort Saint-Louis à un endroit plus stratégique, c'est-à-dire, sur les Buttes-de-Sable dans la baie de Sable (Barrington Bay) (Figures 1; 10). Après sa construction, presque tous les habitants du fort La Tour déménagèrent au fort Saint-Louis. De plus, Charles fit construire une maison, située à l'extérieur du fort Saint-Louis pour permettre à son père et à sa conjointe de revenir vivre sur une terre acadienne française. Par contre, il ne lui permettait pas d'entrer à l'intérieur du fort, étant donné ce qui s'était produit avec les Anglais (Entremont 1981 : 447-448). Lors de sa visite en 1635, Nicolas Denys « [...] praised the prosperity of the area, abounding in game and sea-life [...] » (MacDonald 1983: 38). Près du fort, La Tour avait un champ de blé et de pois et un des récoltes avait un très beau jardin de l'autre côté de la baie avec des choux, des fines herbes, plusieurs légumes ainsi que de petits pommiers et poiriers importés de France (MacDonald 1983: 38).

Malgré la signature du traité de Suze, les Anglais en Amérique ne voulaient pas rendre la région de Port-Royal à la France. Lors de son arrivée au fort Saint-Louis, La Tour père avait fait part à son fils que les Anglais préparaient une autre attaque contre le Cap-Sable. Donc, pour mieux contrôler les terres acadiennes, Charles de Saint-Étienne de La Tour choisit de faire construire une habitation à l'embouchure du fleuve Saint-Jean dans la baie Française (Figure 1), « ...ainsi, il pourrait commander à droite et à gauche, toute la baie Française, avec facilité de se rendre vers les anciennes possessions françaises de la côte du Maine, tout en ayant une voie très navigable pour pénétrer à l'intérieur du territoire qui est aujourd'hui le Nouveau-Brunswick » (Entremont 1981 : 450). Selon Nicolas Denys (Barka 1965 : 79), l'eau était potable dans cette région, ce qui était essentiel à un bon fort. De plus, les fourrures y étaient en abondance et l'endroit était stratégique car il permettait de voir les bateaux ennemis approcher par la baie ou par le fleuve quand les chutes réversibles étaient submergées par la

marée haute et permettait la navigation. Ces grandes marées permettaient aussi au havre Saint-Jean de demeurer sans glace tout l'hiver (Barka 1965 : 47).

Avant l'arrivée des Français sur le site du fleuve Saint-Jean, plusieurs peuples Autochtones avaient déjà utilisé ou habité ces lieux. Selon les fouilles archéologiques effectuées, les préhistoriens ont découverts qu'il y a environ 4 000 ans, les gens de l'ocre rouge de la tradition archaïque maritime enterraient leurs morts le long des côtes. Sept sépultures ovales d'environ un mètre étaient recouvertes d'ocre rouge et comprenaient des herminettes de pierre, des pointes de lances en ardoise, des pierres polies, abrasives et à marteler, des plombs et des nodules d'hématite. « L'économie maritime représentait un aspect important de leur culture : ils choisissaient principalement des sites le long des côtes, leurs objets servaient à la pêche et ils faisaient surtout la traite de matières premières » (Service d'archéologie du Nouveau-Brunswick (SANB) 1992 : 17). Appartenant à une occupation plus récente, un campement préhistorique de la culture Susquehanna fut aussi dégagé (Lavoie 1994 : 5). Cette couche de charbon de bois et de matière organique renfermait des pointes de flèches distinctes, des couteaux, des grattoirs et des fragments d'un pot à cuire en stéatite. Selon des comparaisons avec les découvertes sur des sites semblables tout le long de la Côte-Est de l'Atlantique, cette occupation daterait d'entre 3 600 et 4 000 ans (SANB 1992 : 18). Et avant l'occupation française, les ancêtres directs des Malécites, soit les Indiens des régions boisées des Maritimes, semblent avoir occupé un camp saisonnier chaque année sur le monticule car peu d'objets ont été retrouvés. Cette occupation daterait de 500 ans après J.-C. ou plus tard car les artefacts, des pointes de flèches (à encoches latérales et à encoches angulaires), des grattoirs et quelques tessons de poterie, en témoignent (SANB 1992 : 19). De plus, Champlain et Lescarbot, lors de leurs voyages au fleuve Saint-Jean au début du XVII^e siècle, disent avoir vu des « Micmacs and other Indians camping there during the pleasant summer months when heat and flies made up-river a less desirable place » (Harper 1957b : 33). Il nous est alors permis de penser que, si des gens de cultures différentes ont utilisé ce site pendant quatre millénaires, qu'il devait certainement comporter des avantages considérables à plusieurs points de vue. D'ailleurs, un petit comptoir de traite y avait déjà été installé par les Français auparavant, car l'endroit était idéal pour la pêche et la chasse.

C'est au début de l'automne 1630, qu'un navire partit du Cap-Sable pour aller s'approvisionner en France en vue de cette nouvelle construction à l'embouchure du fleuve Saint-Jean. La demande fut acceptée par le roi et le vaisseau arriva au Cap-Sable le 16 juillet 1631. Accompagnant tout ce ravitaillement, une commission royale de Louis XIII, signée en date du 8 février 1631, donnait à Charles de La Tour les titres de gouverneur et de lieutenant-général du roi en Acadie (MacBeath 1966b : 607) (Figure 9). La Tour prêta serment avec grande reconnaissance et fit renforcer le fort Saint-Louis pour que le Cap-Sable soit le plus imprenable possible. Ensuite, la construction du fort du fleuve Saint-Jean débuta. Lorsqu'elle fut terminée en cette fin d'année 1631, on la nomma fort Sainte-Marie et Jean-Daniel Chaline en devint le commandant (MacBeath 1966b : 607). Ce fort était entouré d'une palissade qui mesurait environ 21,3 sur 24,9 mètres soit une surface de 530 mètres carrés et qui était fabriquée de poteaux fixés dans des tranchées, ce qui est très semblable au fort Pentagouet (Faulkner et Faulkner 1987 : 113). Selon MacDonald (1983 : 39) il y avait « Two, perhaps three wooden buildings, comprising living quarters and store-houses with cellars, all enclosed within a stockade from which V-shaped bastions projected at the waterfront corners ».

Suite à un deuxième traité de paix, celui de Saint-Germain-en-Laye signé le 29 mars 1632, l'Angleterre avait l'obligation de restituer toute l'Acadie, comprenant la côte du Maine jusqu'à la baie de Penobscot, à la France (Faulkner et Faulkner 1987 : 16). À ce moment, Isaac de Razilly devint, lui aussi, gouverneur de l'Acadie. Il délogea les Anglais du fort de Port-Royal pour reprendre définitivement possession de l'Acadie et de la Nouvelle-France. Pendant ce temps, La Tour partit pour la France au milieu du mois d'août 1632 pour savoir quelles étaient, pour lui et pour Razilly, les limites du territoire de l'Acadie, occupant tous deux le poste de lieutenant-général de Sa Majesté (MacBeath 1966b : 607). Il y apprit que Razilly devait exercer sa domination sur La Hève, Port-Royal et la région de la rivière Ste-Croix tandis que La Tour avait l'autorité dans les régions du Cap-Sable et du fleuve Saint-Jean (Figure 11). Lors de l'absence de La Tour, les Écossais délogés du Charlesfort, c'est-à-dire Port-Royal, qui n'avaient pas encore quitté les lieux, attaquèrent le fort Sainte-Marie du fleuve Saint-Jean, le 18 septembre 1632. Ils s'emparèrent des différentes réserves et abîmèrent une croix ainsi qu'une chapelle (MacBeath 1966b : 607).

Charles de La Tour s'embarqua à La Rochelle vers la fin avril 1633 pour retourner en Acadie (Entremont 1981 : 471). Il amenait avec lui quelques colons pour peupler la nouvelle Acadie qui prenait naissance. Lorsque La Tour arriva au Cap-Sable et ayant appris ce qui c'était produit au fort Sainte-Marie, il décida, au mois de novembre, de piller et de s'approprier le fort anglais de Machias au Maine (Figure 1) pour montrer qu'on ne pouvait pas s'en prendre aux postes Français sans faire face à certaines représailles (MacBeath 1966b : 607). Il y récupéra plusieurs de ses marchandises, deux gardes Anglais furent tués et trois capturés et envoyés en France, pour être finalement relâchés. Au mois de janvier 1634, les Anglais vinrent au Cap-Sable pour récupérer leurs biens et leurs hommes, mais La Tour leur dit qu'il était commandant du roi en ces terres et de ce fait, qu'il était préférable qu'ils quittent la région, du Cap-Sable au Cap-Cod (Entremont 1981 : 477-478).

À l'hiver 1635, Charles de La Tour aurait laissé le Cap-Sable pour se rendre définitivement au fleuve Saint-Jean avec la plupart des colons qu'il avait amenés de France (Entremont 1981 : 488). Le fort Sainte-Marie serait alors devenu son poste principal et il fut renommé le fort La Tour. Selon Nicolas Denys (Barka 1965 : 78), La Tour aurait construit un barrage sur le fleuve Saint-Jean avec lequel il attrapait un bon nombre de poissons qu'il salait sur place pour l'hiver. Il faut mentionner que le fort Saint-Louis n'a sûrement pas été déserté complètement. La Tour père, sa conjointe et certains colons ont dû demeurer à cet endroit pour le maintenir en bon état.

Pour ce qui est des deux gouverneurs de l'Acadie, « Tout indique que La Tour s'entendait bien avec Isaac de Razilly et que, sous leur direction, le commerce florissait et les colons étaient attirés vers la terre » (MacBeath 1966b : 607). Chacun recevait la moitié des profits de la traite et avait un droit de contrôle chez l'autre. En août 1635, Razilly envoya Charles de Menou d'Aulnay (Figure 12) reprendre possession de Pentagouet qui était entre les mains des Anglais depuis 1628 (Entremont 1981 : 478-479). Il réussit et les Anglais durent abandonner la lutte. D'Aulnay construisit le fort Pentagouet qui était « ... military in design, and was devoted primarily to the control of the Penobscot fur trade and secondarily to the protection of Acadian settlements » (Faulkner et Faulkner 1987 : 3). Au moment où l'Acadie connaissait un nouvel essor en 1635, Isaac de Razilly mourut subitement au mois de novembre à l'âge

de 48 ans (MacBeath 1966b : 607). Ce malheur fut à l'origine de plusieurs désagréments lors des années qui suivirent.

Le sieur de Poincy succéda à Razilly comme commandant (Entremont 1981 : 525). Pour sa part, le frère du défunt Claude de Launay-Razilly devint responsable de la colonie de l'Acadie (MacBeath 1966f : 582). Son travail ne lui permettant pas de demeurer en Acadie, il permit à son cousin d'Aulnay d'agir en son nom. Par contre, il semblerait que Charles de Menou d'Aulnay en profita pour s'attribuer les biens matériels de la famille Razilly en Acadie. Ces agissements n'étaient que le début d'une suite de méfaits et de querelles car, pour d'Aulnay, il n'y avait que la soif du pouvoir et ses ambitions du monopole du gouvernement qui comptaient. C'est pourquoi, sachant que Charles de La Tour était lieutenant-gouverneur du roi en Acadie, d'Aulnay développa une grande antipathie envers les La Tour et la Compagnie des cent-associés. Vers 1638, d'Aulnay reçut une lettre portant le titre de lieutenant général en Acadie, n'étant pas une commission explicite, cette lettre reconnaissait tout de même ses pouvoirs (Baudry 1966 : 514). Cette nomination ne fit qu'accentuer son désir du pouvoir absolu sur l'Acadie, donc sur Charles de La Tour. Comme ce fut le cas avec Razilly, les ministres de Louis XIII divisèrent le territoire pour essayer de départager ces deux hommes ambitieux. Par contre, sans même s'informer de la situation, ils décernèrent à d'Aulnay le territoire au nord de la baie Française⁴, mais sans le fort La Tour, et à La Tour ils octroyèrent la partie péninsulaire de l'Acadie, mais sans Port-Royal. Cette confusion ne fit qu'amplifier les conflits. Une guerre civile, appelée ainsi par les gens de l'époque, éclata alors entre les deux hommes et dura plusieurs années (SANB 1992 : 12).

Anciennement, La Tour et Razilly avaient l'habitude de se rencontrer pour diviser les coûts et les profits de la traite des fourrures. Par contre, quand La Tour se rendit à Port-Royal en 1640, d'Aulnay n'étant pas là, on lui refusa l'accès aux marchandises (MacBeath 1966b : 608). Les deux hommes auraient échangé des coups de feu quand La Tour aurait vu les deux petits navires de d'Aulnay revenir de Pentagouet. Des dommages auraient découlé de cet événement et d'Aulnay ne perdit pas de temps; il en avisa le roi par lettre, qui obligea La Tour, par deux fois, à se rendre en France pour expliquer ses gestes. La Tour dénia ces allégations et ne s'embarqua pas pour la France prétextant qu'il était indisposé. Par contre, d'Aulnay s'y rendit en 1641 et il eut toute la liberté d'expression sur le sujet. Alors, le roi décida de croire les dires de d'Aulnay et il écrivit à d'Aulnay que les biens et les forts de Charles de La Tour devaient être entre des mains fidèles, qu'il devait les lui enlever s'il n'acceptait pas de passer en France et que, s'il le fallait, il devait faire La Tour prisonnier (Entremont 1981 : 529).

En l'année 1639, Charles de La Tour avait demandé à son représentant à La Rochelle, Desjardins du Val, « de lui trouver en France une compagne sortable à sa condition » (Entremont 1981 : 539). Desjardins choisit une jeune femme nommée Françoise-Marie Jacquelin, fille d'un docteur en médecine demeurant à Nogent-le-Rotrou (Entremont 1981 : 540). Une fois renseignée sur les raisons de cet entretien, elle accepta la proposition en mariage de Charles et compléta la procuration de mariage. Par la suite, elle s'embarqua pour l'Acadie et se rendit au fort Saint-Louis en 1640, où Charles désirait que la cérémonie eut lieu. Par ailleurs, ils s'établirent au fort La Tour du fleuve Saint-Jean. Pour l'occasion, le

⁴ La baie Française correspond aujourd'hui à la baie de Fundy, qui fut nommée ainsi à l'arrivée des Anglais dans la région de l'Acadie.

fort aurait été agrandi (Rick 1972 : 22) et il devint leur résidence principale (Figure 4)⁵. Le nouveau couple donna naissance à un fils qui aurait été transporté en France en 1645 et y serait décédé en bas âge (Entremont 1981 : 411).

Entre 1640 et 1643 seulement, La Tour a fait venir en son fort, un armurier, un menuisier, un cloutier, un forgeron, un scieur de bois, un boulanger, un maçon, 45 ouvriers et soldats et 22 hommes (Entremont 1981 : 663-664). Et bien sûr, le roi s'assurait qu'il y eut au moins trois récollets par habitation ou par fort. Sans aucun doute, l'activité quotidienne principale du fort La Tour était la traite. « Down this river⁶ highway came fleets of canoes, bringing the richest fur harvest in all Acadia to Charles La Tour's storehouses : three thousand moose skins a year, uncounted beaver and otter. On this tongue of land his habitation stood, yellow-roofed, log-palisaded, its cannon commanding the river and bay » (MacDonald 1983 : 183).

Plus tard, n'ayant pas encore paru à la Cour de France, La Tour remarqua que les navires provenant de France n'avaient pas apporté de provisions. Devant cette déception, La Tour n'eut d'autre choix que d'envoyer son lieutenant Gargot à Boston pour faire des affaires avec les Anglais. C'est à l'automne 1642 que d'Aulnay, revenant de France, s'arrêta au fort Saint-Louis pour mettre en pratique les demandes du roi (Entremont 1981 : 532). À ce moment, La Tour se trouvait au fort La Tour du fleuve Saint-Jean, mais d'Aulnay décida de s'emparer des biens et des approvisionnements du fort Saint-Louis au Cap-Sable et il mit le feu, sans en avoir le droit, au fort ainsi qu'aux habitations environnantes. Par la suite, il alla se poster, de mars à août 1643, devant le fort La Tour du fleuve Saint-Jean pour le réquisitionner et obliger La Tour à se rendre. Après environ un mois et demi, un navire Anglais qui arrivait de Boston avec les provisions pour le fort La Tour fut arrêté par le blocus de d'Aulnay (Entremont 1981 : 571).

Entre temps, Desjardins du Val fit équiper le *Saint-Clément* à La Rochelle pour venir en aide à La Tour malgré l'arrêt de la Cour. Il partit le 15 avril 1643 avec des lettres du roi et de la Compagnie de la Nouvelle-France ainsi que des approvisionnements et des hommes. Le *Saint-Clément* arriva à l'embouchure du fleuve Saint-Jean vers le 20 mai et fut arrêté par le blocus de trois navires appartenant à d'Aulnay (MacBeath 1966b : 608). Devant cette embuscade, La Tour réussit malgré tout à se rendre au *Saint-Clément* pendant la nuit et décida d'aller à Boston. Il expliqua aux Bostonnais que d'Aulnay et ses hommes empêchaient illégalement les provisions envoyées par le roi, d'arriver à bon port. En mettant ses biens en gage, il revint alors au fleuve Saint-Jean avec quatre navires et une trentaine de soldats Anglais. Voyant cela, d'Aulnay aurait pris la fuite vers Port-Royal. Les vaisseaux Anglais et le *Saint-Clément* le suivirent pour réclamer des dédommagements pour les méfaits commis au Cap-Sable et au fleuve Saint-Jean (MacBeath 1966b : 608). Par contre, tous les Anglais ne voulaient pas attaquer Port-Royal, c'est pourquoi La Tour ne put que détruire un moulin, tuer trois hommes et voler une barque remplie de fourrures (Baudry 1966 : 516). Il fut quand même satisfait et retourna au fort La Tour après environ cinq jours.

Suite à cet affrontement, Charles de La Tour et sa femme décidèrent qu'elle irait en France à sa place pour plaider la cause de son mari. Pour sa part, il pourrait continuer de protéger son fort. Elle repartit

⁵ Il est à noter que cet agrandissement du fort a été nommé le fort La Tour 2 par les archéologues.

⁶ Il est à noter que certains auteurs emploient le terme « river » ou « rivière » pour désigner le fleuve Saint-Jean. Pour les Anglais c'est le bon terme, mais pour les Français, il s'agit d'un anglicisme.

donc à bord du *Saint-Clément* pour arriver à La Rochelle vers le mois d'octobre (Entremont 1981 : 577). Une fois en France, Madame de La Tour expliqua à la Cour qu'elle parlait au nom de son mari en ce qui avait trait à la convocation du roi et qu'ils avaient un grand besoin de ravitaillements au fort La Tour du fleuve Saint-Jean. Le 6 mars 1644, un arrêt ordonna à Madame de La Tour, à Desjardins du Val et au Capitaine Mourron de ne pas quitter la France jusqu'à ce que Charles de La Tour, lui-même, se soit présenté devant la Cour (Entremont 1981 : 577). Cet arrêt de la Cour aurait probablement été causé par la présence de d'Aulnay en France qui accusait La Tour de rébellion et de trahison envers la France, puisqu'il s'était allié aux Anglais pour détruire des établissements Français et qu'il avait été irrespectueux envers la Couronne, ne s'étant pas présenté devant le roi quelques mois auparavant. Malgré tout, « Madame de La Tour emprunta de l'argent à des amis et elle s'enfuit en Angleterre [...] et frêta un navire pour se rendre à la rivière Saint-Jean » (MacBeath 1966d : 394). Elle s'embarqua avec le capitaine John Bailey vers le mois de septembre 1644. Pour ce qui est de d'Aulnay, il fit équiper le *Grand Cardinal* et repartit pour Port-Royal au mois de juillet 1644, avant Madame de La Tour (Entremont 1981 : 577-578).

D'Aulnay s'arrêta au large du Cap-Sable pour attendre l'arrivée de Madame de La Tour, se doutant qu'elle devait passer par là très bientôt. Mais, quand le navire Anglais arriva, d'Aulnay ne reconnut pas le capitaine Bailey et Madame de La Tour avait été cachée; donc, le navire put continuer sa route. Par contre, John Bailey crut bon de se rendre à Boston pour ne pas éveiller les soupçons de la part de d'Aulnay. Le voyage de Madame de La Tour fut très différent de ce qui avait été convenu au départ car elle arriva à Boston vers la mi-septembre 1644 et non au fleuve Saint-Jean. Elle demanda alors un dédommagement et elle reçut 2 000 livres qui lui permirent d'acheter des provisions (Entremont 1981 : 578-579). Pendant ce temps, d'Aulnay avait envoyé son agent à Boston pour que les Anglais l'aident à contrer La Tour, mais l'agent eut vite fait de remarquer que Madame de La Tour avait été plus rapide qu'eux. Elle n'arriva à destination qu'au début de l'année 1645, avec l'aide de trois navires Anglais qu'elle avait nolisés à Boston contre 700 livres payables en pelleteries (Entremont 1981 : 579).

En février 1645, d'Aulnay tenta une attaque contre le fort La Tour, mais elle échoua car le navire de d'Aulnay fut très abîmé et il perdit une vingtaine d'hommes (MacBeath 1966b : 609). En avril, d'Aulnay apprit que La Tour était parti à Boston avec sept de ses hommes pour rassembler des approvisionnements pour le fort et pour la traite. À ce moment, il ne restait que Madame de La Tour qui commandait environ 45 hommes au fort. D'Aulnay décida d'attaquer de nouveau et il fit bombarder le fort pendant trois jours et trois nuits. Selon W.F. Ganong, ce fut l'événement le plus dramatique de l'histoire du Nouveau-Brunswick (MacBeath 1966d : 394). Madame de La Tour avait résisté aux attaques, mais on avait encouru plusieurs pertes et dégâts. Suite à cette attaque, d'Aulnay donna à ses hommes, le lundi de Pâques, la permission de descendre à terre et de piller le fort La Tour : « On raconte qu'un mercenaire suisse de service au fort (Hans Vaner) laissa cette troupe ramper jusqu'aux murs des fortifications pendant que les défenseurs se reposaient ou assistaient aux cérémonies pascales » (MacBeath 1966d : 394). L'attaque violente contre l'enceinte fortifiée alerta Madame de La Tour et ses hommes qui se livrèrent à des batailles corps à corps avec les assaillants. Lorsque d'Aulnay retira ses hommes disant qu'il donnerait quartier à tous, Madame La Tour n'eut d'autre choix que de se rendre avec ses hommes. C'est alors que d'Aulnay victorieux, malgré sa promesse, fit pendre sur place presque tous les soldats devant le regard suppliant de Madame de La Tour (Figure 13). Un des hommes de La Tour qui servit de bourreau, André Bernard, eut la vie sauve ainsi que le mercenaire suisse, Hans Vaner (Entremont 1981 : 580-581). Bien sûr, l'héroïne la plus remarquable des débuts de l'histoire acadienne

fut faite prisonnière, mais les conditions malsaines firent qu'elle mourut quelques jours plus tard. D'Aulnay fit restaurer le fort La Tour et y établit un comptoir de traite très rentable (Baudry 1966 : 516).

Étant encore à Boston, La Tour apprit, quelque temps après, le tragique événement de la prise de son fort du fleuve Saint-Jean et la mort de sa femme. D'Aulnay avait finalement réussi à démolir complètement son rival (réputation, famille, habitations). Il ne lui restait plus rien. Charles de La Tour étant désespéré, demeura quelque temps chez des « amis » à Boston pour réfléchir et trouver ce qu'il allait faire. En avril 1646, La Tour décida de se retirer à Québec où il fut accueilli au château Saint-Louis par le gouverneur Huault de Montmagny (MacBeath 1966b : 609). Pendant les quatre ans qui suivirent, il s'occupa de la traite et aida les Jésuites dans leurs missions.

En 1650, La Tour apprit la mort de d'Aulnay dont le canot aurait chaviré dans le bassin de Port-Royal et qui mourut d'épuisement après être demeuré une heure et demie dans l'eau glacée (Baudry 1966 : 517). C'est alors que La Tour décida d'aller en France pour se disculper des accusations dirigées contre lui. En arrivant, il fut arrêté et mis en prison à La Rochelle pour peu de temps. Après enquête et discussions, Charles de La Tour fut pardonné par le roi Louis XIV. De plus, les fautes et les luttes sanglantes retombèrent sur Charles de Menou d'Aulnay pour avoir trompé la Cour. Charles de La Tour récupéra ses biens, son brevet de gouverneur et de lieutenant général de l'Acadie. En cette même année 1651, il repartit de France vers Port-Royal avec des familles de colons et son ami Philippe Mius d'Entremont (MacBeath 1966b : 609).

Une fois arrivé en Acadie il dut rencontrer Jeanne Motin, la veuve de d'Aulnay, pour lui présenter les papiers du roi et ainsi récupérer ce qui lui revenait de droit. Constatant qu'ils étaient tous deux très endettés, Madame Motin finit par accepter, à la mi-juillet 1653, un mariage de convenance avec le plus grand rival de son défunt mari, Charles De Saint-Étienne de La Tour, «...dans le dessein d'établir la paix et la tranquillité du pays et la concorde et union entre les deux familles» (Entremont 1981 : 713). Ils s'installèrent donc au fort La Tour du fleuve Saint-Jean. En 1654, Emmanuel Le Borgne voulut s'emparer de ce fort pour acquitter les 200 000 livres que lui devait Charles de Menou d'Aulnay, le défunt mari de Jeanne Motin (MacBeath 1966b : 609). Cette tentative échoua.

Le 14 juillet 1654, une flotte anglaise dirigée par Robert Sedgwick entra dans le port Saint-Jean et ordonna à La Tour de se rendre (Entremont 1981 : 719). N'ayant environ que 70 hommes devant 500 Anglais, La Tour se rendit le 17 juillet. Il fut fait prisonnier et amené en Angleterre à l'automne 1654 (MacBeath 1966b : 609). Sedgwick dira, lors de la prise du fort, que « C'est un fort bien fortifié, qui était garni de 70 hommes de combat et de 18 pièces d'artillerie et de diverses bases, sous le commandement de Monsieur La Tour » (Entremont 1981 : 737). Ce n'est qu'au début de novembre qu'il put faire examiner sa pétition dans laquelle il demandait qu'on lui redonne ses biens, étant donné que l'Angleterre et la France étaient en paix lors de la prise du fort La Tour. Malheureusement, sa requête fut refusée et, en plus, Cromwell voulut que La Tour reconnaisse son titre de baronnet de la Nouvelle-Écosse dont il avait hérité en 1627, lorsque son père avait été amené comme prisonnier en Angleterre. Pour ce faire, il devait prêter serment à l'Angleterre et acquitter les sommes qu'il devait aux bostonnais. Découragé et pensant aux créanciers français, La Tour ne vit aucun autre moyen que d'accepter l'offre de Cromwell en 1656. Devant remettre, entre autres, 15 000 livres aux marchands de Boston, La Tour « ...faisant appel à ses titres de baronnet et de concessionnaire de l'Acadie, cédait à Temple et à Crowne

tous ses droits, intérêts et titres en Nouvelle-Écosse » (Entremont 1981 : 725). En retour, il obtenait l'annulation de ses dettes et d'une minime partie des profits de la traite, de la culture et des produits miniers du territoire.

La Tour et sa famille partirent pour le fort La Tour du fleuve Saint-Jean et il se retira de la vie politique. Par contre, pour ses marchandises et ses revenus de la traite, il faisait affaire avec un homme du nom de Joshua Scottow qui devint son procureur et son agent confidentiel à Boston. Dans le livre de compte de Scottow (Entremont 1981 : 761-768), nous pouvons lire plusieurs documents sur les affaires de La Tour. Pour une partie de 1657, La Tour devait 62 livres pour une quarantaine d'items : souliers, tabac, bas, soie, peignes, beurre, pain, pois, porc, vin, huile, rhum, sucre blanc, farine d'avoine, vinaigre, et beaucoup plus, qui lui furent expédiés au fort La Tour par la frégate *Exchange* (Entremont 1981 : 763). Après 1657, La Tour et sa famille prirent le chemin de Port-Royal (Entremont 1981 : 726-727). À la fin de l'année 1658, Madame de La Tour reçut un poêlon et un étain et en 1659 on retrouve sur une liste : farine, maïs, beurre, chandelles, petit baril d'eau antiacide⁷ ainsi que beaucoup d'autres marchandises (Entremont 1981 : 765). En 1660, La Tour acheta 46 items dont « des bas de laine, un quart de livre de noix de muscade, des petits souliers, de l'eau antiacide, de la réglisse, un « canvas » pour garçon, des boutons en laiton, quatre hamacs, des aiguilles et beaucoup d'autres objets » (Entremont 1981 : 765-766).

Charles de La Tour et Jeanne Motin eurent cinq enfants : Jacques marié à Anne Melanson, Charles, Marie mariée à Alexandre Le Borgne, Marguerite mariée à Abraham Mius d'Entremont et Anne mariée à Jacques Mius d'Entremont (MacBeath 1966e :525). Charles De Saint-Étienne de La Tour mourut à Port-Royal en 1663 à l'âge de soixante-dix ans (Entremont 1981 : 726-729). On sait aussi que sa troisième femme, Jeanne Motin, est décédée vers 1666 car sa fille Dame Marie de Menou, chanoinesse de Poussay présenta une pétition, en 1667, pour la succession de ses père et mère (MacBeath 1966b : 525). Par la suite, Charles de Saint-Étienne de La Tour (fils) fit de même et intenta un nouveau procès (MacBeath 1966e :525). Suite à ces procédés, « Il n'est pas sans intérêt de noter qu'en 1700, le roi de France admit facilement qu'il comprenait les motifs de ces gestes, puisqu'il reconnut alors les droits des enfants de La Tour sur l'Acadie » (MacBeath 1966b : 609). De plus, les enfants firent construire un « château » en l'honneur de leur père à l'emplacement de l'ancien fort Saint-Louis au Cap-Sable (Entremont 1981 : 248-249).

Après le départ de Charles de La Tour de son fort du fleuve Saint-Jean, les Anglais ont continué de l'exploiter jusqu'à ce qu'ils le détruisent complètement en novembre 1664 ainsi que le fort de Port-Royal, au moment de leur départ pour Boston. L'Acadie demeurera sous la tutelle anglaise pendant environ 16 ans, c'est-à-dire jusqu'en 1670. Entre temps, la colline verte de Portland Point aurait, encore une fois, été utilisée comme cimetière pour des sépultures, cette fois, Malécites dans lesquelles des objets Européens et autochtones furent retrouvés (SANB 1992 : 21). Selon le Colonel Benjamin Church (Church [Thomas] 1716 : 150-153) lors de son expédition de 1696, au moment de la guerre du roi Philip, l'emplacement du fort La Tour aurait été occupé par des Français, commandés par un certain

⁷ Dans son texte Entremont a inscrit le terme anglais de ce qu'il appelle de l'eau antiacide, c'est « aniseed water » ce qui, selon nous, se traduirait plutôt comme étant de l'eau à saveur d'anis.

Caporal Canton, qui auraient fait feu sur les Anglais de l'autre côté de l'embouchure du fleuve, mais ils auraient été tués ou capturés et ensuite emportés au fort de Machias.

C'est à cette époque que se situe le renouveau de la Nouvelle-France qui toucha des domaines aussi divers que la religion, la société et le commerce. Ce changement se traduit autant pour l'Acadie que pour le Canada français par une expansion du territoire et de la population. Par contre, Port Royal tomba aux mains des Anglais lors de l'attaque de l'Acadie en 1710. Par la suite, la France fut vaincue en Europe par l'Angleterre et elle leur céda, par le traité d'Utrecht en 1713, la baie d'Hudson, Terre-Neuve et l'Acadie. Par la suite, les Acadiens durent s'accommoder à la domination britannique jusqu'au moment de la guerre de Sept Ans en 1756 qui vit renaître les conflits. Devant l'impossibilité d'assimiler les Acadiens, les Anglais entamèrent le processus de déportation. Finalement, la France dut céder la Nouvelle-France à la Grande-Bretagne lors du traité de Paris en 1763.

Vers 1760 et avant l'arrivée des loyalistes en 1783, des Planters de la Nouvelle-Angleterre s'installèrent à Portland Point. James Simonds, William Hazen et James White construisirent un poste de traite situé directement sur le site du fort La Tour. Lors de la révolution américaine en 1775, l'établissement dut faire face à plusieurs attaques et pillages. Les trois hommes furent faits prisonniers.

Au XIX^e siècle, une industrie de clous fut construite sur le monticule de Portland Point et il semblerait qu'il y avait une entreprise de construction navale à proximité. Lors de la Deuxième Guerre Mondiale, une batterie anti-aérienne a été établie à Portland Point pour protéger le port. MacDonald (1983 : 182) dira de cette construction que c'est « [...] a tribute to La Tour's original choice of the green mound as the most strategic land in the harbour ».

Le site de Portland Point a été utilisé pendant quatre millénaires d'abord par les chasseurs des périodes archaïque et sylvicole, puis par les Malécites, les Français et les Britanniques. Charles De Saint-Étienne de La Tour a fait partie des activités importantes de la première demie du XVII^e siècle qui se sont déroulées au havre Saint-Jean. Il est demeuré environ 56 ans en Acadie et c'est son nom qui domine durant la plus grande partie de cette période (MacBeath 1966b : 609).

« Charles de La Tour, qui semble devoir rester un personnage controversé, était ambitieux. Doué d'une grande intelligence et d'une forte volonté, il avait confiance dans son propre jugement. Chef né, il avait le don précieux de savoir se faire des amis et d'inspirer confiance par son intégrité. Ses relations avec la cour de France, avec Montmagny, les marchands de Boston et la veuve d'Aulnay, sinon d'Aulnay lui-même, témoignent d'une habileté diplomatique peu commune, et encore plus étonnante chez un homme élevé dès sa jeunesse dans un pays sauvage. Les pages de l'histoire d'Acadie tirent de sa présence une richesse supplémentaire » (MacBeath 1966b : 610).

La Tour fut un personnage prédominant en Nouvelle-France au XVII^e siècle et il est très important de le reconnaître ainsi que de lui en faire honneur.

Les nombreux documents écrits nous ont permis de relater plusieurs faits reliés à l'histoire de la Nouvelle-France. L'emplacement idéal du fort La Tour sur le fleuve Saint-Jean, où les richesses naturelles étaient en abondance, démontre bien l'importance de ce site au XVII^e siècle, autant pour le développement et la colonisation de la région que pour la France elle-même (Figures 2; 3). En employant un domaine davantage tangible, qui est l'archéologie, nous pourrions enrichir les éléments d'histoire écrite. Suite aux fouilles archéologiques qui ont été effectuées sur le site du fort La Tour, nous utiliserons les artefacts et les vestiges mis au jour pour compléter les écrits par un autre point de vue. Ainsi, il nous sera possible de découvrir de nouvelles données sur les structures et le matériel employé sur les lieux.

Témoins archéologiques de cet historique

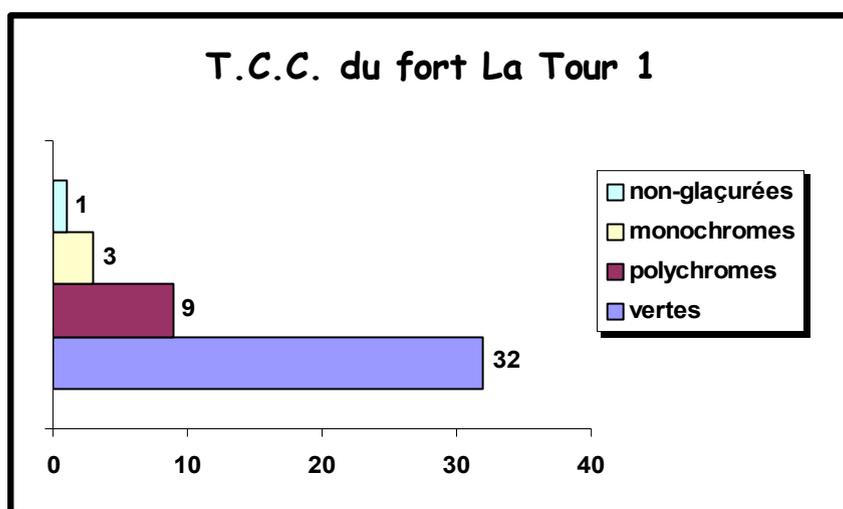
Le fort La Tour fut construit en deux phases distinctes (Figure 4), comme nous l'avons déjà mentionné plus haut. La période du fort La Tour 1 s'étendrait de 1631 à 1640 environ. Cet établissement servait principalement de poste de traite fortifié dont l'occupation n'était que saisonnière. Les fouilles archéologiques ont révélé la présence de deux structures et des fortifications associées à cette phase d'occupation.

Dans le secteur nord, au nord-est de la structure 3 (#5), une grande trace rectangulaire sur le sol fut découverte et mesure 11,8 pieds nord-sud sur 3,8 pieds est-ouest et les quatre coins sont arrondis. À chacun des coins, il y avait de gros trous de poteaux dont les diamètres variaient, entre 0,7 et 1,4 pieds. Sur le côté est, sept trous de poteaux plus petits et sur un même alignement furent dégagés. À la base de cette trace ont été retrouvés du bois désintégré et du charbon de bois, et dessous, il y avait une couche de sable gris déposée par l'homme, ce qui signifie la présence d'un plancher. À l'intérieur de cette couche, quelques artefacts qui diffèrent des autres sur le site furent mis au jour. Entre autres, plusieurs fragments d'un gros pot glaçuré vert sur la paroi intérieure et ayant des lignes parallèles verticales sur la paroi extérieure ainsi que des bandes d'argile verticales décorées à la molette de losanges. Cette poterie est la plus ancienne des céramiques françaises retrouvées sur le site (Barka 1965 : plate 114). Certains fragments ressemblent à notre objet BhDm-7L-43, mais les tessons ne semblent pas avoir été retrouvés dans ce secteur. Un fourneau de pipe et d'autres tessons de céramique du même genre ont aussi été recouverts (Barka 1965 : 150-157). Face à ces données évidentes, cette trace fut définie comme un cellier ou un abri en bois se rapportant à l'occupation française, construit avant le fort La Tour 2 et elle fut nommée structure 1 (Figures 4; 7 : #1).

Dans le secteur est, une autre trace de ce qui semble être un cellier rectangulaire de 20 pieds sur 8 à 10 pieds, fut retrouvée sous le corridor (structure #11) et fut nommé structure 2 (Figures 4; 7 : #2). Des clous, des fragments de métal et des boulets de canon à l'intérieur de cette couche laisse croire à une structure Européenne et la stratigraphie nous démontre que la construction daterait avant l'élaboration du corridor, donc du fort La Tour 1 (Barka 1965 : 157).

Ces structures étaient entourées d'une enceinte qui mesurait environ 21,3 mètres sur 24,9 mètres, soit une surface de 530 mètres carrés (Faulkner et Faulkner 1987 : 113). Les traces d'un bastion en forme de « V » furent retrouvées à l'ouest de la structure 3 (#5) (Figure 4, #3). Une tranchée de 19,5 pieds de long et 16 pieds de largeur maximale aurait été creusée pour accueillir des pieux en bois placés à la verticale. À partir de ce bastion en bois, une autre tranchée avec des traces de pieux descend vers le sud pour aller rejoindre un bastion en pierre dans le secteur ouest (Figures 4; 6 : #4). Sur le côté est du bastion en pierre, un canon fut retrouvé sur l'une des marches de l'escalier en pierre. Faut-il penser que la structure sous le bastion en pierre était un bastion original en bois sur lequel aurait été construit celui en pierre (Barka 1965 : 170-171)? Il est évident que cette trace est une palissade qui rejoint les deux coins formés par les bastions pour créer l'extrémité ouest du fort La Tour 1.

Les artefacts ne sont pas très nombreux à l'intérieur de cet établissement étant donné l'occupation saisonnière et le petit nombre de vestiges structuraux (Graphique 1). Par contre, les archéologues ont mis au jour, à l'intérieur des structures du fort La Tour 1, des terres cuites communes françaises à glaçure verte et à décor de style médiéval qui se révèlent être les plus anciennes du site et qui permettent de les associer à la première phase d'occupation du fort La Tour, possiblement entre 1631 et 1640.



Graphique 1 : Histogramme horizontal du nombre d'objets par famille à l'intérieur du fort La Tour 1.

Lorsque le mariage de Charles de La Tour et Françoise-Marie Jacquelin fut célébré en 1640, le fort La Tour du fleuve Saint-Jean devint leur résidence permanente. « With additional people, and an ever increasing garrison due to La Tour's troubles with d'Aulnay, the site naturally needed enlarging » (Barka 1965 : 156). Pour ces raisons, ils réalisèrent la deuxième phase de construction en vue d'un agrandissement des lieux qui est associé au fort La Tour 2, selon les archéologues (Figure 4). Ce deuxième établissement était beaucoup plus grand, et mesurait environ 120 pieds dans chaque direction (Barka 1965 : 148). Plusieurs nouvelles structures furent érigées et utilisées entre 1640 et 1645 environ.

Les secteurs nord et ouest du fort La Tour 2 étaient les deux endroits les plus habités du site (Barka 1965 : 89). Le premier secteur comprenait la structure 3 (#5) qui mesurait 53 pieds sur 21,5 pieds est-ouest avec des traces de solives d'un plancher de bois et les deux extrémités est et ouest, comprenaient chacune un foyer en pierre pour la cuisine ou le chauffage (Figure 7 : #5). Une brique jaune de type français fut retrouvée dans le mur arrière du foyer est. Les murs extérieurs nord et est étaient aménagés avec des drains en pavé de pierre qui recueillaient l'eau de pluie provenant du toit, ces deux drains se rejoignaient pour former le coin nord-est (Figures 4; 7 : #6). Dans le coin formé par les drains, une fosse de 2,5 pieds carrés fut excavée et elle comprenait des fragments d'un contenant ou creuset en étain, des fragments de brique jaune et un pot à conserve complet en terre cuite commune à glaçure verte (BhDm-7L-160) qui date du fort La Tour 1, donc de la première demie du XVII^e siècle. Les deux autres extrémités, sud et ouest, ne nécessitait probablement pas de système de drainage car le terrain était plus bas à ces endroits (Barka 1965 : 106). Un corridor de drainage avec deux murs et un pavé de pierre entre eux où l'eau s'écoulait, a aussi été retrouvé à l'est du drain nord-sud (Figures 4; 7 : #11). Les artefacts français (beaucoup de poterie, boulets de canon, clous et piquets, fragment d'un chenet, etc.) ont permis de dater la structure 3 et le système de drainage à la première demie du XVII^e siècle. Trois murs de pierre dont la fonction est imprécise ont aussi été retrouvés dans ce secteur, peut-être sont-ils associés au fort La Tour 1. De plus, les restes d'un bâtiment en bois plus ou moins carré au sud-est de la structure 3 (#5) fut mis au jour (Figure 4; 7 : #7). Des briques jaunes françaises, des tuiles jaunes pour le toit, des objets métalliques, des fragments de pipes fleurdelisés et de la céramique y furent exhumés et cette construction fut nommée la structure 4 (Barka 1965 : 129-132).

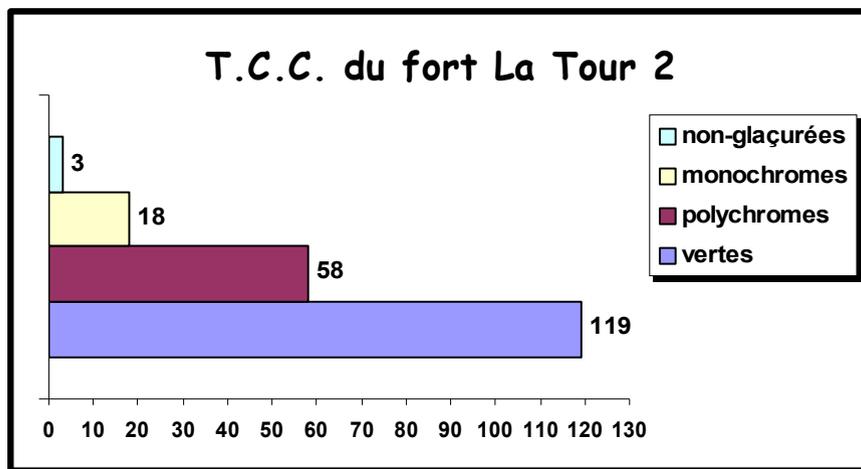
L'autre secteur important du site, soit celui de l'ouest, mesurait 35 pieds sur 70 pieds nord-sud. Cette construction comprenait deux bâtiments, celui du sud qui mesurait 25 pieds carrés et celui du nord dont les limites sont incertaines. Les bâtiments étaient séparés d'une cour en pavé de pierre de 15 pieds sur 27 pieds et communiquait avec l'entrée du fort à l'ouest (Figures 4; 6 : #16). La partie sud comprenait quatre divisions en bois ou en pierre, un bastion en pierre situé au sud-est, dont nous avons discuté précédemment ainsi qu'un puits situé au sud-ouest de ce bâtiment (Figures 4; 6). Le puits (Figures 4 : *⁹; 6) avait une profondeur de 12 pieds et comprenait beaucoup de céramique, un boulet de canon, un dé à coudre, une pièce de monnaie de 1616, la crosse en bois d'un fusil, un soulier et deux harpons en fer. Les divisions avaient des planchers en bois ou en pierre et une fosse à déchet, comprenant de la céramique française et un os de boucherie, a été retrouvée au coin nord-est du bâtiment ce qui laisse supposer à Harper qu'il serait en présence de la cuisine du fort et d'une variété d'ateliers, mais Barka a souligné qu'il n'y avait pas de foyer (Barka 1965 : 137-138). La partie nord-est très bouleversée, surtout dans la portion nord-ouest, mais au sud, deux divisions de 10 pieds carrés chacune avec un plancher de bois ont été retrouvées et entre les deux, il semble y avoir un couloir au plancher de pierre de 10 pieds sur 5 pieds qui communique avec la cour (Figures 4; 6 : #19). Au nord-ouest, on a découvert une autre chambre ayant un plancher de pierres et de briques jaune ainsi qu'un foyer sur le mur ouest (Figures 4; 6). Le reste est très imprécis, mais Harper fait quelques suppositions et extrapolations (Figure 6).

Le secteur sud n'était pas très occupé comparativement à ceux que nous venons de décrire. Seulement deux celliers rectangulaires de 18 pieds sur 12 pieds furent excavés et ils avaient été creusés jusqu'à la roche mère (Figures 4; 5 : #12a-b). Le plancher était en bois et les archéologues y ont trouvé des boulets de canon, une pipe en argile et un fragment d'une pipe au décor fleurdelisé ainsi qu'une pièce de

⁹ Le signe * a été ajouté sur la figures 4 pour localiser le puits.

monnaie datant de 1639 (Barka 1965 : 141). Il y a aussi la possibilité d’avoir trouvé un bastion en bois de 10 pieds sur 13 pieds adossé à la palissade (Figures 4; 5 : #14, #20). Les objets retrouvés représentent de la céramique, du verre et des boulets de canon et ils datent du XVII^e siècle.

Pour ce qui est des fortifications, les structures du secteur nord et du secteur ouest formaient peut-être les murs de la fortification et les autres secteurs étaient munis de palissades en bois. Selon Barka (1965 : 141), une tranchée était creusée, des poteaux de bois étaient plantés verticalement dans le sol et de grosses pierres venaient s’appuyer sur les deux côtés de cette palissade pour solidifier et supporter les palissades. Du côté ouest du fort, partant de l’entrée vers le nord et le sud, des fortifications extérieures, parallèles à la palissade du fort, furent construites (Figures 4; 6 : #16). On entrait au fort par un petit bâtiment en bois mesurant 5 pieds sur 8 pieds (Barka 1965 : 144). Dans ce secteur, une pièce de monnaie datant de 1620 et une barre de fer de 52 pouces de long et 2 pouces d’épaisseur auraient été retrouvées, cette dernière servait peut-être à barrer la porte d’entrée (Barka 1965 : 144). Du côté est du fort, la palissade aurait été utilisée durant les deux phases du fort La Tour (Figure 4 : #15). Du côté sud, une palissade a été retrouvée avec ce qui semble être un bastion en bois. Par contre, les liens avec les coins est et ouest sont introuvables. La palissade au nord est très incertaine, surtout au nord-ouest, mais les archéologues supposent que les deux traces pourraient dater du fort La Tour car un pot en terre cuite commune verte et une bouteille en métal du XVII^e siècle y furent retrouvées (Figure 4 : #17, #18). « La palissade donnait à ses habitants un sentiment de sécurité et d’intimité, elle empêchait les intrus d’entrer et au niveau du sol, elle empêchait de voir le Nouveau Monde » (Marc Lavoie, 2000 : communication personnelle)¹⁰ (Graphique 2).



Graphique 2 : Histogramme horizontal du nombre d’objets par famille à l’intérieur du fort La Tour 2.

Comme il est possible de le constater, la majorité des artefacts Français datant du XVII^e siècle proviennent des structures du fort La Tour 2 (Barka 1965 : 88). Par contre, si nous calculons les données

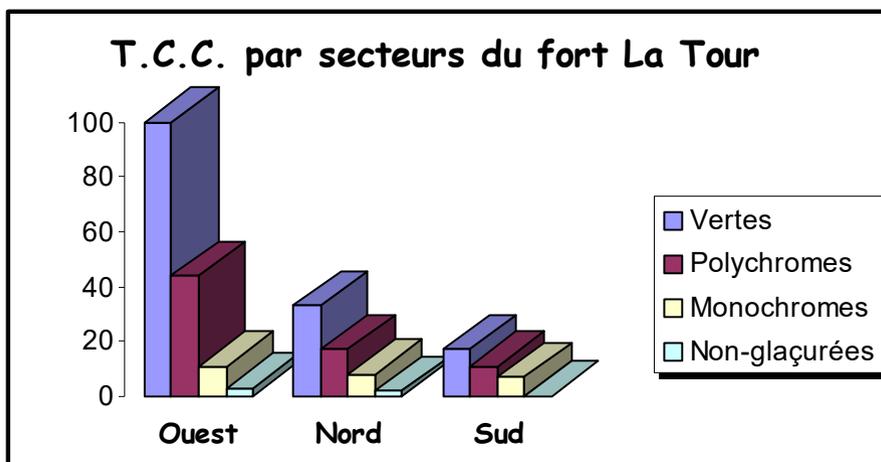
¹⁰ Une reconstruction très intéressante du fort La Tour, appuyée par les écrits et surtout par l’archéologie, a été faite par MacDonald (1983 : 79-83).

numériques des forts La Tour 1 et 2 en pourcentages, il est possible de constater que la distribution des grandes familles est très semblable. Ces données justifient donc de traiter les deux phases d'occupation en une seule pour l'étude des terres cuites communes (Tableau 3).

Familles	Fort La Tour 1	Fort La Tour 2
T.C.C. Non-glaçurées	2.22%	1.52%
T.C.C. Monochromes	6.67%	9.69%
T.C.C. Polychromes	20%	29.29%

Tableau 3 : Pourcentage des terres cuites communes selon les deux phases d'occupations au fort La Tour.

Principalement, les terres cuites communes furent retrouvées à l'intérieur des secteurs ouest et nord qui étaient donc les endroits les plus fréquentés par les habitants du fort. L'accroissement des hommes, des femmes et des enfants sur les lieux nécessitait un grand nombre d'objets pour l'alimentation, la conservation et l'entreposage, le chauffage et l'éclairage, les produits pharmaceutiques, les soins du corps, etc. Les terres cuites communes furent retrouvées en très grande quantité sur le site, ce qui démontre qu'elles étaient utilisées dans une grande proportion de ces activités quotidiennes. Pour un compte rendu des terres cuites communes à l'intérieur des différents secteurs appartenant aux deux phases d'occupations du fort La Tour décrites plus haut, se référer au graphique 4.



Graphique 4 : Histogramme en colonnes du nombre de terres cuites communes à l'intérieur de chacun des secteurs du fort La Tour 1 et 2.

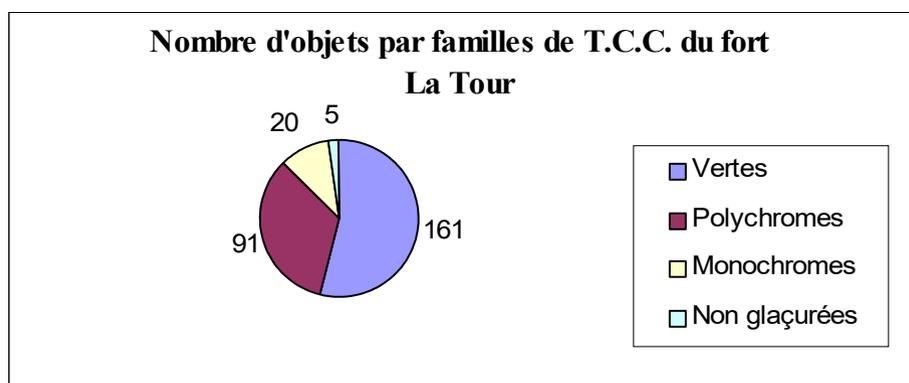
L'archéologie a permis de mettre au jour des structures et des artefacts qui ont confirmé la présence d'un fort Français datant de la première demie du XVII^e siècle à Portland Point. De plus, en faisant des comparaisons avec d'autres forts français, il a été possible à Barka (1965 : 83) et à Harper (1956, 1957a-b) de démontrer qu'il s'agissait bel et bien du fort La Tour. Lorsque nous avons constaté l'importance des terres cuites communes de la première demie du XVII^e siècle et réalisé qu'elles avaient un grand

potentiel d'analyse et d'interprétation, nous avons compris qu'elles pouvaient nous permettre de réaliser un mémoire à la fois novateur et utile aux autres chercheurs. Bien sûr, les terres cuites communes à glaçure verte sont les plus fréquentes à l'intérieur des deux phases du fort La Tour. De plus, elles dominent les découvertes dans les secteurs ouest, nord et sud. Les trois autres familles de terres cuites communes sont aussi représentées davantage dans le secteur ouest. De plus, il est important de souligner que l'assemblage du fort La Tour 2 comprenait une bonne quantité de terres cuites communes à glaçure polychrome. Nous tenons à vous communiquer que les totaux reliés aux provenances des artefacts de ce chapitre ne correspondent pas aux totaux de l'ensemble des objets faisant partie de la typologie du chapitre suivant. Il en est ainsi, car les provenances étaient déterminées selon chacun des tessons (parfois les données étaient absentes, parfois elles comprenaient les deux forts et parfois elles étaient incertaines), tandis que la typologie comprend tous les objets de la collection de terres cuites communes. Donc, cet ouvrage sur les terres cuites communes permettra de documenter ces céramiques peu connues et d'augmenter nos connaissances reliées aux gens qui habitaient le site du fort La Tour et même la Nouvelle-France durant la première demie du XVII^e siècle.

CHAPITRE 2

Typologie et classification des terres cuites communes

Le triage de la collection de céramiques provenant du site de Portland Point au Nouveau-Brunswick nous a permis d'identifier environ 1 602 tessons représentant 277 objets en terres cuites communes qui sont reliés aux phases d'occupations du fort La Tour 1 et 2. Pour ce faire, les tessons furent d'abord classés selon les caractéristiques reposant sur la couleur de la glaçure. À partir de ce premier critère, nous avons pu définir quatre grandes familles, soit les terres cuites communes (T.C.C.) à glaçure verte, les terres cuites communes à glaçure polychrome, les terres cuites communes à glaçure monochrome autre que verte et les terres cuites communes non glaçurées (Graphique 4). Il est à noter que les terres cuites communes à glaçures brune et noire ne sont pas comprises à l'intérieur de cette étude car elles ne sont pas reliées au contexte de la période d'occupation du fort.



Graphique 5: Diagramme par secteurs du nombre d'objets à l'intérieur de chacune des quatre familles.

À l'intérieur de ces différentes familles, nous avons identifié, à l'aide d'un microscope binoculaire (à grossissement 100X), les inclusions qui composent la pâte de chacun des tessons (sable, grains de quartz, sable de quartz, particules ocreuses et blanches, mica)¹¹.

Les données obtenues étaient ensuite reportées sur une charte pédologique représentant les fractions du sol et leur diamètre en millimètres : particules très grossières = de 1,0 à 2,0mm; particules grossières = de 0,5 à 1,0mm; particules moyennes = de 0,25 à 0,5mm; particules fines = de 0,10 à 0,25mm; particules très fines = de 0,05 à 0,10mm¹². Pour sa part, le mica était plutôt relié à une charte de pourcentage d'abondance visuelle étant donné que la finesse des inclusions ne permettait pas de déterminer le

¹¹ Les inclusions de sable sont un ensemble de petits grains de roches sédimentaires dont la granulométrie passe de très fin à très grossier. Les grains de quartz sont un ensemble de grains minéraux de forme cristalline qui sont transparents ou blanchâtres. Le sable de quartz comprend du sable et des grains de quartz en abondance. Les particules ocreuses sont des grains de colorant minéral naturel rougeâtres formés d'argile et d'oxydes de fer. Le mica renferme des morceaux de silicate feuilleté qui reflètent la lumière.

diamètre en millimètres. Donc, cette charte est représentée par des taux allant de 2% (rare), 5% (occasionnel), 10% (fréquent) à 20% (abondant) (FitzPatrick 1980 : 67-70). De cette façon, nous avons pu subdiviser la collection d'objets cérames en des ensembles, qu'on appelle « types », qui démontrent des caractéristiques ou des attributs semblables relatifs au corps des objets : la nature des inclusions, de même que leur dimension et leur quantité. Selon Gifford (dans Orton, Tyers et Vince 1993 : 12) un « type » est par définition « a specific kind of pottery embodying a unique combination of recognizably distinct attributes ». C'est ainsi que nous avons distingué, formé et décrit près d'une trentaine de types (28) de terres cuites communes à l'intérieur de notre collection.

En considérant les autres caractéristiques de chacun de ces types de céramiques soit, le corps, l'engobe ainsi que les pièces présentant des traits de fabrication particuliers, nous avons dû reconnaître que le système de classification par « type » ne suffisait pas. Nous avons donc eu recours à un troisième niveau de classification qui permet de créer des « variantes », et non des variétés, à l'intérieur des différents types. Notre définition d'une « variante » est la même que celle utilisée pour le monde vivant, soit « une chose qui diffère légèrement d'une autre de la même espèce » (Le petit Larousse 1998 : s.v. variante, p.1055). C'est-à-dire que les différentes variantes s'ajoutent à un type bien défini. Nous avons ainsi été en mesure d'établir une dizaine de variantes à l'intérieur des 28 types distincts que nous venons de mentionner (Tableau 6). Pour nous, le décor n'a pas été un élément déterminant de notre classification, tout simplement parce que les quelques décors que nous avons notés peuvent se retrouver à l'intérieur de plusieurs types et variantes à la fois. Donc, ce critère n'avait pas une véritable signification au plan typologique. Les critères que nous avons retenus sont les suivants : la présence d'engobe ou de deux argiles, la finesse de la pièce, la porosité et la massivité du corps ainsi que le style Palissy. Ce style fut créé par un potier du nom de Bernard Palissy (1510 – cf. 1590) qui travaillait dans la région de la Saintes, en France et par la suite, d'autres auraient suivi sa trace. Ces céramiques sont représentées par des pièces complexes et des formes exotiques (réchaud, bol ovale pour encens, gourde tonnelet, etc.) avec des décors moulés (« female heads with elaborate head-dresses », médaillons, animaux, etc.) et de nouvelles couleurs polychromes, comme le bleu et le jaune, qui venaient s'ajouter au vert et au brun, qui peut passer du mauve au noir (Hurst, Neal et Van Beuningen 1986 : 86-87). On retrouve ce style céramique sur plusieurs sites archéologiques comme : *La Chapelle des Pots* (Hurst, Neal et Van Beuningen 1986 : 86), *Port Bertaud* (David et Gabet 1971 : 8), *Le fort Pentagouet* (Faulkner et Faulkner 1987 : 196).

Dans ce qui suit, nous ferons une description détaillée de ces différents types et variantes de terres cuites communes. Pour ce faire, nous avons quelque peu adapté à notre mémoire les modèles des fiches d'identification de Gauvin (1995) pour Parcs Canada et de Brassard et Leclerc (2001) pour l'Université Laval, en nous appuyant sur les particularités suivantes : les propriétés du corps (les inclusions, la couleur de la pâte qui est déterminée à partir du code Munsell (1990), la dureté et la porosité), l'application d'engobe ou non, les caractéristiques de la glaçure¹³, la forme et le décor, la fabrication, le lieu d'origine et la datation, les objets de la collection faisant partie du type ou de la variante définis dans le cadre de cette recherche à l'intérieur de chacune des quatre familles ainsi que les références

¹² Cette charte est un document inédit qui provient des cours sur les sols donnés par Michel Blackburn, professeur à l'Université Laval, en préparation pour le stage de fouille au baccalauréat de 1997.

¹³ Il est à noter que la couleur de la glaçure n'a pas été déterminée par le code Munsell.

reliées aux sites et aux collections où la ressemblance entre les types, les variantes et les formes sont comparables. Nous avons choisi de laisser tomber la section des commentaires étant donné qu'ils feront partie de l'analyse fonctionnelle et de la conclusion. De plus, des tableaux synoptiques appuient également nos propos après la présentation de chacune des quatre grandes familles (Tableaux 7 à 10).

À la suite des deux plus grandes familles, soit les T.C.C. à glaçure verte et les T.C.C. à glaçure polychrome, nous avons ajouté une section qui se nomme « hors typologie ». Cette dernière représente la description de certains objets du fort La Tour qui, pour une raison ou une autre, n'ont pu être inclus dans notre collection. À notre demande, l'archéologue Alaric Faulkner (1987) du Maine nous a fait parvenir les photographies de certains objets du fort La Tour qu'il a prises pour en faire l'étude comparative dans son volume, *The French at Pentagoet 1635-1674*. En visionnant ces photos et celles dans la thèse de doctorat de Norman F. Barka (1965), nous avons pu constater que notre collection n'était pas complète. À partir de ces photographies, il nous a quand même été possible d'intégrer ces pièces à nos recherches. Pour se repérer plus facilement ainsi que pour permettre une meilleure visualisation de nos descriptions, plusieurs dessins et photographies (certaines de Faulkner) viendront compléter les fiches. Ils serviront à l'identification et à la reconstitution des formes qui permettront de déterminer les usages et les fonctions des objets cérames. Cette typologie descriptive rassemble les fiches de catalogage des 277 objets de notre collection, réalisées à l'aide du logiciel File Maker Pro. En annexe A, on trouvera un tableau identifiant les correspondances entre notre typologie et celles élaborées par les chercheurs suivants : Brassard et Leclerc (2001), Barton (1981), Faulkner et Faulkner (1987), Moussette (1982) et Niellon et Moussette (1985).

Comme nous l'avons constaté, les terres cuites communes provenant de contextes associés au XVII^e siècle ne sont pas très connues, ce qui nous a souvent créé des problèmes tant pour la typologie que pour l'analyse des objets du fort La Tour. Ce problème peut aussi engendrer des biais parce que les terres cuites communes « resemble their eighteenth-century counterparts (plates, bowls and mugs) others, such as chafing dishes and costrels for example, differ markedly from those used in the 1700s » (Lavoie 1994 : 6). De plus, en examinant des artefacts retrouvés sur des sites archéologiques de la période médiévale, il est maintenant possible d'identifier des pièces, issues des mêmes traditions, aux années 1600 (Ibid : 6). Tout comme au fort Pentagouet, le site du fort La Tour ne contient pratiquement aucune céramique recouverte d'un engobe blanc appliqué sur un corps rosé sous une glaçure vert vif, dite de la Saintonge¹⁴. Cette dernière est fréquemment retrouvée sur les sites Français du XVIII^e siècle en Amérique du Nord, ce qui explique peut-être le faible pourcentage dans notre collection datant du XVII^e siècle.

Pour notre part, nous avons davantage de terres cuites communes glaçurées directement sur le corps souvent chamois, sans aucun engobe qui représentent des pots à conserve, des pots avec anses ainsi que des décors de tradition médiévale, et ces formes seraient attribuées, pour la grande majorité, à la région de la Saintonge (Faulkner et Faulkner, 1987 : 189-192). « La production saintongaise du XVII^e siècle, comme au Moyen-Âge ou à la Renaissance, utilise une argile cuisant blanc sur laquelle la glaçure est directement déposée » (Niellon et Moussette 1989: 221). Donc, l'argile utilisée au XVII^e siècle, étant chamois, ne nécessitait pas le recouvrement d'un engobe blanc pour y appliquer une glaçure verte, tandis que vers le XVIII^e siècle, l'argile de cette région étant riche en oxyde de fer, ce qui la rendait rosâtre, requérait une technique de recouvrement différente, employant un engobe blanc avant d'apposer une glaçure vert vif. En annexe B, nous pouvons visualiser un tableau qui met en relation les objets de

¹⁴ Barton, 1981 = type L1; Moussette, 1981 = variété 4.2.7.1

certain types de céramiques communes du fort Pentagouet et du fort La Tour, et en annexe C, un diagramme de ces mêmes types céramiques. Ils furent réalisés par Faulkner et Faulkner (1987 : 215; 306). Puisque ces études ne permettent pas de rendre compte de la collection des terres cuites communes du fort La Tour, il nous a fallu aller de l'avant avec une typologie créée à partir des données que nous avons compilées. Ainsi nous espérons la rendre la plus exhaustive (Annexe A). De cette façon, l'analyse fonctionnelle des terres cuites communes qui suivra ce deuxième chapitre pourra être davantage claire et déterminante.

FAMILLES	1. GLAÇURE VERTE	2. GLAÇURE POLYCHROME	3. GLAÇURE MONOCHROME AUTRE QUE VERTE	4. NON GLAÇURÉ
TYPES	<p>1.1 Sable très fin ou fin.</p> <p>1.2 Sable très fin et mica.</p> <p>1.3 Sable très grossier, particules ocreuses et mica.</p> <p>1.4 Sable et particules ocreuses moyens à très grossiers.</p> <p>1.5 Sable de quartz et mica.</p> <p>1.6 Sable fin à moyen, particules ocreuses et grains de quartz.</p> <p>1.7 Sable, particules ocreuses et quartz blanc.</p> <p>1.8* Sable, particules ocreuses et mica.</p> <p>1.9 Sable, particules ocreuses et mica très abondant.</p> <p>1.10* Sable, particules ocreuses, grains de quartz et mica.</p> <p>1.11* Sable de quartz grossier, particules ocreuses et mica.</p> <p>1.12 Sable de quartz et inclusions très grossières.</p>	<p>2.1* Sable et mica.</p> <p>2.2 Sable fin, grains de quartz et mica.</p> <p>2.3* Sable, particules ocreuses et mica.</p> <p>2.4 Sable, particules ocreuses et blanches et mica.</p> <p>2.5* Sable, particules ocreuses, grains de quartz et mica.</p> <p>2.6 Sable de quartz, particules ocreuses et blanches et beaucoup de mica.</p>	<p>3.1 Sable, particules ocreuses et mica.</p> <p>3.2 Sable, petits grains de quartz et mica.</p> <p>3.3 Sable, grains de quartz et mica (sgraffito).</p> <p>3.4 Sable, particules blanches, grains de quartz et mica (Huveaune).</p> <p>3.5* Sable, particules ocreuses, grains de quartz et mica.</p> <p>3.6 Sable de quartz, particules ocreuses et mica (North Devon).</p>	<p>4.1 Sable, particules ocreuses et mica.</p> <p>4.2 Sable, particules ocreuses, grains de quartz et mica.</p> <p>4.3 Sable, particules ocreuses et blanches et peu de mica.</p> <p>4.4 Sable, particules ocreuses et blanches et mica.</p>
VARIANTES	<p>1.8.1 Avec taches d'engobe blanc.</p> <p>1.8.2 Avec deux argiles et engobe blanc.</p> <p>1.10.1 Avec taches engobe blanc.</p> <p>1.11.1 Avec taches d'engobe blanc.</p> <p>1.11.2 Avec inclusions grossières, mais pièce fine.</p>	<p>2.1.1 Style Palissy</p> <p>2.3.1 Style Palissy</p> <p>2.5.1 Style Palissy</p>	<p>3.5.1 Corps massif, doux et poreux.</p> <p>3.5.2 Corps plus Massifs.</p>	AUCUNE

Tableau 6 : Classification des types et variantes des terres cuites communes de l'occupation du fort La Tour (l'astérisque indique qu'il y a une ou deux variantes à l'intérieur du type).

1. FAMILLE DES TERRES CUITES COMMUNES GLAÇURÉES VERTES

À l'intérieur de cette famille, la première en quantité, nous avons créé 12 différents types ainsi que 5 variantes dont les descriptions en détails suivront. De plus, on peut retrouver une partie consacrée aux objets hors collection à la fin de cette section. Certaines pièces faisant partie de 8 types différents, ont pris une teinte grisâtre provenant soit de leur utilisation pour la cuisson des aliments, soit de l'incendie qui a détruit le fort.

1.1 T.C.C. AVEC SABLE TRÈS FIN OU FIN

Corps : Le corps est poreux et friable avec des inclusions de sable très fin (0,05 à 0,10 mm) ou de sable fin (0,10 à 0,25 mm). La pâte est de couleur chamois (5YR 8/1, blanc) ou rose (5YR 8/3). La paroi intérieure, non glaçurée, de l'objet a pris une teinte rougeâtre. Ce phénomène s'explique par la pénétration d'oxygène dans le four lorsque l'objet était encore chaud.

Engobe : Aucun engobe n'est appliqué sur le corps.

Glaçure : Glaçure transparente au plomb de couleur verte appliquée sur les deux faces des objets, sauf pour une pièce comportant de la glaçure seulement sur le rebord et à l'extérieur. Les teintes de vert varient d'une pièce à l'autre et sont causées par la durée de la cuisson. Des mouchetures vert foncé, de manganèse ou orangé sont visibles dans la glaçure. Un objet a des traces d'ébullition dans la glaçure exposée à une chaleur trop élevée.

Forme

et décor : Certaines pièces possèdent des cannelures ou des dépressions horizontales sur la paroi intérieure de la panse des objets. Ces dernières sont bien définies, mais étant donné que se sont des objets fermés et que ces marques ne sont pas faites pour être vues, elles ne constituent pas un décor. Pour ce qui est des autres pièces, elles ne sont pas assez complètes pour déterminer si elles signalent des cannelures ou un décor. Certains objets ont l'épaulement caréné. Un seul objet a un décor et il s'agit de deux incisions horizontales faisant le tour du col de la pièce.

Fabrication : Les objets sont tournés au tour de potier. Sur certaines pièces on remarque les lignes de tournage laissées par un profil en bois (estèque). Certains ont nécessité un outil à cannelures.

Lieu d'origine

et datation : Fabriqué en France dans la première moitié du XVII^e siècle (Faulkner et Faulkner 1987).

Objets

étudiés : Pots : BhDm-7L-3 (dessin/photo : 143), 4, 5, 6 (dessins/photos : 144), 9 (dessin/photo : 145).

Pots à conserve : BhDm-7L-1, 2 (dessins/photos : 143), 7 (dessin/photo : 145).

Saladier : BhDm-7L-8.

(+ 28 tessons non rattachés à un objet).

Références: *Artifacts of Colonial America*, Ivor Noël Hume (1980 : 203); *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : 190-194, Type GG2, GG2a); *L'Habitation de Champlain*, Moussette et Niellon (1985 : 114-115); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : M1.1.2.4).

1.2 T.C.C. AVEC SABLE TRÈS FIN ET MICA

Corps : Le corps comporte de petites vésicules qui le rendent poreux. Il renferme du sable très fin (0,05 à 0,10 mm) et 2% de mica. La pâte est de couleur chamois (7.5YR 8/1, blanc). Une pièce (BhDm-7L-13), cuite en réduction par le potier, démontre un cœur de couleur brunâtre et l'extérieur du cœur est devenu gris-noir.

Engobe : Aucun engobe n'est appliqué sur le corps.

Glaçure : La glaçure au plomb est verte, mais diffère en teinte d'une pièce à l'autre. Certains objets sont glaçurés sur les deux parois tandis que les autres ne sont glaçurés qu'à l'intérieur. Parfois, des bavures de glaçure, non uniforme existent à l'extérieur des objets. La glaçure extérieure d'une pièce s'effrite. De plus, des mouchetures vert foncé apparaissent dans la glaçure de certains objets.

Forme et décor :

Un objet montre des cannelures sur la paroi intérieure, ce qui n'est pas considéré comme un décor, mais plutôt comme une trace de finition (BhDm-7L-12). Cette même pièce aurait une anse. Un autre objet possède un colombin d'argile appliqué en bande verticale sur la paroi extérieure de l'objet (BhDm-7L-13). Ce dernier est imprimé à l'aide d'une molette à motifs rectangulaires presque égaux. Au bas de cette bande, on compte sept petits rectangles imprimés à même le corps.

Fabrication : Les objets sont fabriqués au tour de potier. Certains ont nécessité un outil à cannelures et d'autres ont des lignes horizontales dues à un profil en bois. Certaines pièces ont été lissées à l'extérieur.

Lieu d'origine

et datation : Fabriqué en France dans la première demie du XVII^e siècle (Faulkner et Faulkner 1987).

Objets

étudiés : Pots : BhDm-7L-11 (dessin/photo : 146), 12.

Assiette creuse : BhDm-7L-10.

Pot globulaire avec bande appliquée : BhDm-7L-13 (dessin/photo : 146).

(+ 17 tessons non rattachés à un objet)

Références: *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 :191-193, type GG2, GG2a); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1985 : 220-225, Groupes 1 et 2); *Terres cuites grossières provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Barton (1981 : 11-22, Types L1 et L2); *Les terres cuites grossières des latrines de la maison Perthuis*, Lueger et Olivier (1984 : 17-26, Type 1 et 2); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : M1.1.2.4).

1.3 T.C.C. AVEC SABLE TRÈS GROSSIER, PARTICULES OCREUSES ET MICA

Corps : La pâte est grise (5YR 7/1, gris pâle) probablement à la cuisson de la pièce. Les endroits non glaçurés de la pièce sont chamois, aussi à cause de l'atmosphère oxydante du four. Le corps renferme du sable très grossier (1,0 à 2,0mm), des particules ocreuses moyennes (0,25 à 0,5mm) et 2% de mica. Les inclusions donnent une texture grossière au corps et le rendent poreux. Par contre, la paroi extérieure a été lissée.

Engobe : Aucun engobe n'est appliqué sur le corps.

Glaçure : La glaçure est vert moutarde et elle est appliquée sur la paroi intérieure et sur le rebord de l'objet. La glaçure n'est pas uniforme. On voit quelques bavures de glaçure sous la base et sur l'extérieur d'un tesson. Les inclusions de sable sont visibles au travers de la glaçure.

Forme

et décor : Forme légèrement évasée dont la panse semble rétrécir vers le haut. De petits trous dans le corps de la paroi intérieure de l'objet semblent alignés pour former des lignes à peu près horizontales.

Fabrication : L'objet a été tourné au tour de potier. Les lignes de tournage sont visibles sur les deux parois, malgré un grossier lissage de la paroi extérieure.

Lieu d'origine

et datation : Probablement fabriqué en France dans la première demie du XVII^e siècle (Faulkner et Faulkner 1987).

Objet étudié : *Pot avec anse* : BhDm-7L-14 (dessin/photo : 147).

Références: *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 :191-193, type GG2, GG2a); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1985 : 220-225, Groupes 1 et 2); *Terres cuites grossières provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Barton (1981 : 11-22, Types L1 et L2); *Les terres cuites grossières des latrines de la maison Perthuis*, Lueger et Olivier (1984 : 17-26, Type 1 et 2); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : M1.1.2.4).

1.4 T.C.C. AVEC SABLE ET PARTICULES OCREUSES MOYENS À TRÈS GROSSIERS

Corps : La pâte est de couleur chamois (5YR 8/1, blanc), blanc rosé (5YR 8/2) ou rose (5YR 7/4). Certaines parois ont pris une teinte rosâtre due à l'oxydation lors de la cuisson. Les inclusions de sable et de particules ocreuses passent de moyens à très grossiers (0,25 à 2,0 mm). Le corps est poreux et montre de nombreuses vésicules.

Engobe : Aucun engobe n'est appliqué sur le corps.

Glaçure : La glaçure au plomb est verte, variant en teinte d'une pièce à l'autre. Des inclusions et des mouchetures vert foncé sont visibles sous la glaçure. La majorité des pièces sont glaçurées sur les deux parois. Certaines ne sont glaçurées qu'à l'intérieur ou glaçurées à l'intérieur avec des bavures ou des coulures de glaçure à l'extérieur. Une pièce est glaçurée non uniformément à l'intérieur et seulement sur une partie de la paroi extérieure (BhDm-7L-29). La glaçure extérieure d'un objet, probablement appliquée en couche mince, est devenue grise à cause de la chaleur (BhDm-7L-19).

Forme

et décor : Certaines pièces ont des formes à épaule carénée et, pour plusieurs autres, cette caractéristique n'est pas visible. Un objet (BhDm-7L-22) possède des cannelures horizontales à l'intérieur de sa forme fermée qui ne peuvent donc pas être considérées comme un décor. Par contre, une autre pièce (BhDm-7L-20) montre le détail assez réduit d'un décor sous le rebord extérieur de l'objet qui consiste en des pressions dans l'argile effectuées avec les doigts.

Fabrication : Les objets sont tournés au tour de potier. Les lignes de tournage sont visibles sur plusieurs pièces et sur les deux faces. Certains objets ont été grossièrement lissés à l'intérieur ou à l'extérieur.

Lieu d'origine

et datation : Fabriquée en France dans la première demie du XVII^e siècle (Niellon et Moussette 1985).

Objets

étudiés :

Pots à conserve : BhDm-7L-15, 16 (dessins/photos : 148), 19 (dessin/photo : 149).

Pots : BhDm-7L-17 (dessin/photo: 148), 18 (dessin/photo: 149), 22 (dessin/ photo :150).

Pot avec pressions : BhDm-7L-20 (dessin/photo : 149).

Contenant avec anse : BhDm-7L-27 (dessin/photo : 150).

Contenants : BhDm-7L-21 (dessin/photo : 150), 23, 24, 25, 26, 28, 29.

(+ 26 tessons non rattachés à un objet)

Références : *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1985 : 115, 220 Groupe 1); *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 :191-195); *Artifacts of Colonial America*, Ivor Noël Hume (1980 : 232); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : M1.1.2.4).

1.5 T.C.C. AVEC SABLE DE QUARTZ ET MICA

Corps: Le corps est poreux et contient des inclusions de sable de quartz grossier (0,5 à 1,0mm) et 2% de mica. La pâte est chamois (5YR 8/1, blanc), mais les endroits non glaçurés ont pris une teinte rosâtre due à l'oxydation.

Engobe: Aucun engobe ne recouvre le corps.

Glaçure: Glaçure transparente au plomb de couleur verte appliquée sur la paroi intérieure et un peu sur le rebord de l'objet. Par contre, la chaleur trop élevée lors de la cuisson a causé la quasi disparition de la glaçure à certains endroits. La glaçure est aussi non uniforme et moins épaisse à certains endroits. Des mouchetures vert foncé sont présentes dans la glaçure.

**Forme et
décor:**

Une seule pièce qui comprend deux rebords épais légèrement évasés (BhDm-7L-30), l'un d'eux semble s'élargir pour laisser place à un bec verseur. Un col sépare le rebord et la panse. Une ligne est incisée sur l'un des rebords. La forme du rebord ressemble beaucoup à celui d'une terrine mise au jour à L'Habitation de Champlain (Niellon et Moussette 1985 : 223), mais nous croyons que ce serait davantage un pot ou une jarre d'entreposage.

Fabrication: L'objet a été tourné à l'aide d'un profil, car il est possible de voir les lignes de tournage sur la paroi extérieure. L'intérieur fut grossièrement lissé.

Lieu d'origine

et datation: Probablement fabriqué en France durant la première demie du XVII^e siècle (Brassard et Leclerc 2001).

Objet étudié: *Pot au rebord épais* : BhDm-7L-30 (dessin/photo : 151).

Références: *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1985, p.216, groupe 2, p.223, terrine de type 3, fig.26 no 7, fig.29 no 525); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : M1.1.2.4).

1.6 T.C.C. AVEC SABLE FIN À MOYEN, PARTICULES OCREUSES ET QUARTZ

Corps: Le corps est poreux avec des inclusions de sable allant de fines à moyennes (0,05 à 0,25mm), de particules ocreuses et de grains de quartz moyens à très grossiers (0,25 à 2,0mm). La pâte passe du chamois (5YR 8/1, blanc), au blanc rosé (5YR 8/2), au rose (5YR 8/3).

Engobe: Aucun engobe ne recouvre le corps.

Glaçure: Glaçure au plomb verte recouvrant les deux parois des objets sauf le bas de la panse extérieure de l'un (BhDm-7L-32) et le dessous de la base de l'autre (BhDm-7L-36). La glaçure intérieure de l'un d'eux est très mince et la texture est rugueuse au toucher. Les teintes de vert varient selon la couleur du corps que l'on peut voir sous la glaçure et selon la cuisson. Des mouchetures vertes et des inclusions de sable très fin sont visibles dans la glaçure. La glaçure est plus épaisse dans certaines dépressions de l'objet.

**Forme et
décor :**

Certains objets ont une épaule carénée tandis que pour d'autres, il est impossible de voir s'ils ont la même forme. Certaines pièces montrent de petites dépressions horizontales sur l'intérieur du rebord et sous la carène intérieure qui ne pourraient être considérées comme un décor puisque la forme semble fermée.

Fabrication : Les objets sont tournés au tour de potier. Sur certaines pièces il est possible de voir les lignes de tournage à l'intérieur de l'objet. La paroi extérieure a probablement été lissée.

Lieu d'origine

et datation : Probablement fabriqué en France dans la première demie du XVII^e siècle (Faulkner et Faulkner 1987).

Objets

étudiés : *Pots à conserve* : BhDm-7L-31, 32 (dessins/photos : 152), 33, 34, 35 (dessins/ photos : 153).

Pots: BhDm-7L-36 (dessin/photo : 154).

Contenant ouvert : BhDm-7L-37.

(+ 1 tesson non rattaché à un objet)

Références : *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : 190-194, Type GG2, GG2a) ; *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1988 : 114-115, Groupe 1 et 2) ; *Artifacts of Colonial America*, Ivor Noël Hume (1980 : 203) ; *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : M1.1.2.4).

1.7 T.C.C. AVEC SABLE ET PARTICULES OCREUSES FINS ET QUARTZ BLANC

Corps: Le corps est très poreux. Il est de couleur chamois (10YR 8/3, brun très pâle) avec des inclusions de sable et de particules ocreuses fines (0,10 à 0,25mm) ainsi que du quartz blanc très grossier (1,0 à 2,0mm). L'extérieur non glaçuré est demeuré chamois et est très poreux. La texture est rugueuse.

Engobe: Aucun engobe ne recouvre le corps.

Glaçure: La glaçure vert kaki est appliquée sur la paroi intérieure de l'objet et sur le rebord de celui-ci. Par contre, la glaçure n'est pas uniforme. Le quartz blanc est visible sous la glaçure.

Forme et

décor: Ce semble être la forme d'un bec verseur. Aucun décor n'est visible sur cette pièce.

Fabrication: Fabriqué au tour de potier, les lignes de tournage sont visibles surtout sur la paroi intérieure de l'objet, mais aussi sur l'extérieur qui est poreux.

Lieu d'origine

et datation: Probablement fabriqué en France dans la première demie du XVII^e siècle (Lueger et Olivier 1984).

Objet étudié: *Pichet* : BhDm-7L-38 (dessin/photo : 155).

Références : *Les terres cuites grossières des latrines de la maison Perthuis*, Lueger et Olivier (1984 : 21-26, Type 2); *Terres cuites grossières provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Barton (1981 : 18, Type L2); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1985 : 223, Groupe 2); *Fiches d'identification des terres cuites communes et des grès*, Gusset (1978, Type PC.HQ.CEW.11.1); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : M1.1.2.4).

1.8 T.C.C. AVEC SABLE, PARTICULES OCREUSES ET MICA

Corps: La couleur du corps est très variée, passant du chamois (5YR 8/1, blanc), au jaune pâle (2.5Y 8/2), au blanc rosé (5YR 8/2, 7.5YR 8/2), au rose (5YR 7/3, 5YR 7/4, 7.5YR 8/3) et au rougeâtre (5YR 7/6, jaune rougeâtre, 2.5YR 6/6, rouge pâle). L'oxydation et la réduction ont causé certains corps à prendre deux teintes. Le corps renferme des inclusions de sable et de particules ocreuses moyennes à très grossières (0,25 à 2,0mm) ainsi que 2% à 5% de mica. Le corps est poreux et parfois friable.

Engobe: Aucun engobe ne recouvre le corps. L'engobe brun foncé est tavelé sur certains objets.

Glaçure: La glaçure, elle aussi, varie par son épaisseur et sa couleur. Elle passe du vert jaunâtre, au vert olive, au kaki et même au jaune verdâtre sur certains objets, tout dépendant de son épaisseur de son application. De plus, on observe des mouchetures vert foncé, de manganèse et orangées dans la glaçure. D'autres ont des points d'engobe brun foncé et la porosité du corps peut aussi créer de petits points dans la glaçure. La glaçure est appliquée soit sur la paroi intérieure avec des coulures sur le rebord ou sur l'extérieur, soit sur une partie de la paroi extérieure ou sur l'extérieur seulement, soit encore avec des coulures de glaçures extérieures ou intérieures ou les deux. Le corps est souvent visible sous la glaçure. Cette dernière est souvent non uniforme ou elle tend à s'effriter.

**Forme et
décor:**

Les formes sont très variées, mais plusieurs objets comportent une anse. Ces dernières ont plusieurs formes avec des arêtes sur le dessus. De plus, les petites formes et les épaules carénées sont à l'honneur dans ce type. Aussi, plusieurs pièces ont des cannelures sur leur paroi intérieure, ce qui ne constitue pas un décor puisqu'il s'agit de formes fermées. Pour ce qui est des décors, il existe parfois de petites incisions sur la paroi extérieure ou intérieure de certaines pièces et sur leur rebord. On voit aussi de petits points incisés formant de petites lignes horizontales ou des points d'engobe brun sur la paroi intérieure d'objets de formes ouvertes. De plus, des bandes d'argiles décorées à la molette ont parfois été appliquées sur la panse de la paroi extérieure des objets ou on a imprimés les corps, les rebords et les goulots de formes de diamants ou de losanges. Des décors ont aussi été réalisés à partir de pression dans l'argile avec les doigts, souvent au niveau du col des objets. Le réchaud (BhDm-7L-42) est surmonté de festons qui sont quelque peu incisés.

Fabrication: Les objets sont fabriqués au tour de potier, car il est possible de voir les lignes horizontales de tournage sur les deux parois. L'extérieur fut souvent lissé. Les anses et les festons sont modelés et ensuite, appliqués sur le corps de l'objet encore un peu humide.

**Lieu d'origine
et datation:**

Probablement fabriqué en France dans la première demie du XVII^e siècle (Faulkner et Faulkner 1987).

**Objets
étudiés:**

Pots : BhDm-7L-57 (dessin/photo : 164), 67 (dessin/photo : 166), 68 (dessin/photo : 167), 71 (dessin/photo : 168), 91 (dessin/photo : 173), 100, 101 (dessins/photos : 176), 104 (dessin/photo : 178), 108 (dessin/photo : 179).

Pots avec anse : BhDm-7L-39, 40 (dessins/photos : 156), 41 (dessin/photo : 157), 56 (dessin/photo : 163), 61 (dessin/photo : 165), 69 (dessin/photo : 167), 75 (dessin/photo : 169), 81 (dessin/photo : 170), 89 (dessin/photo : 173), 105 (dessin/photo : 178).

Pot avec deux anses : BhDm-7L-102 (dessin/photo : 177).

Pots à conserve : BhDm-7L-62 (dessin/photo : 166), 70 (dessin/photo : 167), 85 (dessin/photo : 171), 87 (dessin/photo : 172), 93 (dessin/photo : 174), 96, 98 (dessins/photos : 175).

Pot pharmaceutique : BhDm-7L-79 (dessin/photo : 170).

Pot globulaire : BhDm-7L-78 (dessin/photo : 169).

Pot avec bande appliquée : BhDm-7L-111 (dessin/photo : 179).

Saladier : BhDm-7L-49 (dessin/photo : 161), 50 (dessin/photo : 162), 53 (dessin/photo : 163), 58 (dessin/photo : 164), 60 (dessin/photo : 165), 74 (dessin/photo : 168), 77 (dessin/photo : 169), 86 (dessin/photo : 171), 113 (dessin/photo : 180).

Plat creux à marli large : BhDm-7L-48 (dessin/photo : 161).

Terrine : BhDm-7L-103 (dessin/photo: 177).

Pichet : BhDm-7L-88 (dessin/photo: 172).

Pichet à lait : BhDm-7L-80 (dessin/photo : 170).

Pichet à liquide avec bande appliquée et pressions : BhDm-7L-43 (dessin/ photo : 159).

Jarre d'entreposage : BhDm-7L-47 (dessin/photo : 160).

Réchaud à festons : BhDm-7L-42 (dessin/photo : 158).

Goulot d'une bouteille : BhDm-7L-95 (dessin/photo : 175).

Contenant avec anse avec bande appliquée : BhDm-7L-45 (dessin/photo : 160).

Contenants avec anse : BhDm-7L-46 (dessin/photo : 160), 51 (dessin/photo : 162), 90 (dessin/photo : 173), 107 (dessin/photo : 178), 65, 109, 110.

Contenants avec bande appliquée : BhDm-7L-59, 84 (dessin/photo : 171), 106.

Contenants: BhDm-7L-52 (dessin/photo : 162), 92, 94 (dessins/photos : 174), 99 (dessin/photo : 176), 44, 54, 55, 63, 66, 72, 76, 82, 83, 97.

Indéterminés : BhDm-7L-64 (dessin/photo : 166), 73 (dessin/photo : 168), 112 (dessin/photo : 179).

(+ 76 tessons non rattachés à un objet)

Références : *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : 191-195, 208 n° a); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1988 : 115); *Artifacts of Colonial America*, Ivor Noël Hume (1980 : 203); *Sixteenth and Seventeenth Century Imported Pottery from the Saintonge*, Hurst (1974 : 232, 247); *Terres cuites grossières provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Barton (1981 : 19, 30-31 n° 6); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : M1.1.2.4); *Portland Point Excavation : Preliminary Report of the 1956 Expedition*, Harper (1957a : 12, artefacts recovered).

À l'intérieur du type 1.8, nous avons distingué deux variantes qui possèdent les mêmes caractéristiques, mais aussi quelques différences :

1.8.1 Variante avec traces d'engobe blanc

Cette variante est composée de quatre objets ayant des bavures d'engobe blanc à certains endroits sur les parois extérieure ou intérieure, sous la glaçure verte. Ce procédé donne un aspect plus vif à la glaçure. Le corps rosâtre (5YR 7/4, 2.5YR 8/4) est parfois visible sous la glaçure, lorsqu'il n'y a pas d'engobe, sur certaine partie de l'objet. Dans ce cas, la couleur verte prend une teinte plus foncée. Les inclusions

de sable sont fines à moyennes (0,10 à 0,25mm), les particules ocreuses sont de moyennes à très grossières (0,25 à 2,0mm) et le corps renferme aussi 5% de mica.

Objets

étudiés : *Pot à conserve* : BhDm-7L-114 (dessin/photo : 180).

Saladier : BhDm-7L-116 (dessin/photo : 181).

Bouton d'un réchaud?: BhDm-7L-117 (dessin/photo : 181).

Contenant avec anse : BhDm-7L-115 (dessin/photo : 180).

1.8.2 Variante avec deux argiles et engobe blanc

Cette variante est composée d'un seul objet ayant été fabriqué à l'aide de deux argiles différentes. L'objet fut tourné avec une argile rose (5YR 7/4) et par la suite, un décor moulé fut réalisé à partir d'une argile blanche (10YR 8/1) et appliqué sur l'argile rose. À certains endroits sur le corps rose de la paroi extérieure, se trouve de l'engobe blanc qui donne une teinte vert pâle à la glaçure. Sur la paroi intérieure, il n'y a pas d'engobe et la glaçure prend une teinte plutôt kaki. Les inclusions de sable sont très fines (0,05 à 0,10mm), les particules ocreuses sont grossières (0,5 à 1,0mm) et nous ne voyons que 2% de mica.

Objet étudié : *Indéterminé* : BhDm-7L-118 (dessin/photo : 182).

1.9 T.C.C. AVEC SABLE MOYEN, PARTICULES OCREUSES GROSSIÈRES ET MICA TRÈS ABONDANT

Corps : Le corps est très poreux et prend l'aspect de la craie sous le doigt avec des inclusions de sable moyen (0,25 à 0,5mm) et des particules ocreuses grossières (0,5 à 1,0mm) et 20% de mica de toutes dimensions. La pâte est de couleur orangée (5YR 7/6, jaune rougeâtre).

Engobe : Engobe blanc appliqué à certains endroits sur le corps sous la glaçure verte et ce, sur les deux parois de l'objet.

Glaçure : Glaçure au plomb verte seulement visible sur la paroi extérieure de l'objet. Le corps est très poreux, donc la glaçure n'adhère pas très bien au corps et s'effrite. Les parcelles de glaçure restantes sont vert pâle. Il semble y avoir des reflets polychromes dans la glaçure; peut-être est-ce dû à la forte quantité de mica.

Forme et

décor : La forme de cet objet semble être un pot. Il n'y a aucun décor visible sur cette pièce.

Fabrication : L'objet fut tourné au tour de potier, car les lignes de tournage sont visibles sur les deux parois malgré un lissage grossier de la paroi extérieure.

Lieu d'origine

et datation : Probablement fabriqué en France dans la première demie du XVII^e siècle (Faulkner et Faulkner 1987).

Objet étudié : Pot : BhDm-7L-119 (dessin/photo : 183).

Références : *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : 186-192, Type GG2, GG2a); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1985 : 220-225, Groupes 1 et 2); *Terres cuites grossières provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Barton (1981 : 11-22, Types L1 et L2); *Les terres cuites grossières des latrines de la maison Perthuis*, Lueger et Olivier (1984 : 17-26, Type 1 et 2); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : M1.1.2.4).

1.10 T.C.C. AVEC SABLE, PARTICULES OCREUSES, GRAINS DE QUARTZ ET MICA

Corps : La couleur du corps de ce type est très variée; elle passe du chamois (5YR 8/1, 7.5YR 8/1, blanc, 10YR 8/2, 10YR 8/3, jaune très pâle), au blanc rosé (5YR 8/2, 7.5YR 8/2) et au rose (2.5YR 6/6, 2.5YR 8/4, 5YR 7/4, 5YR 8/3, 5YR 8/4, 7.5YR 7/4, 7.5YR 8/4). Dû à l'oxydation ou à la réduction, certains corps ont pris deux teintes différentes. Le corps est poreux et parfois friable. Il renferme de sable fin à très grossier (0,10 à 2,0mm), des particules ocreuses moyennes à très grossières (0,25 à 2,0mm), des grains de quartz parsemés ou très présent et parfois grossiers ou très grossiers (0,5 à 2,0mm) et de 2% à 5% de mica. Aussi, des particules blanches grossières (0,5 à 1,0mm) peuvent être présentes.

Engobe : Aucun engobe ne recouvre le corps.

Glaçure : La glaçure verte est, elle aussi, très variable en terme d'application et de teinte. La plupart des objets ont une glaçure appliquée sur la paroi intérieure avec quelques taches ou bavures sur le rebord ou sur la paroi extérieure. Certaines pièces sont glaçurées sur une partie ou avec des traînées de glaçure sur la paroi extérieure seulement. D'autres ne sont glaçurées que sur une partie ou avec des coulures sur la paroi intérieure seulement. Bien sûr, quelques objets sont glaçurés sur les deux parois. En ce qui a trait aux teintes, la glaçure passe du jaune verdâtre, au vert jaunâtre, au kaki et à l'olive vif. On note la

présence de mouchetures vert foncé, orangées ou de manganèse dans certaines glaçures. Les pores du corps ont parfois créé des points foncés dans la glaçure. La glaçure est souvent non uniforme et parfois effritée. Le corps est souvent visible sous la glaçure. L'épaisseur de l'application de la glaçure ainsi que la cuisson jouent un grand rôle dans sa coloration.

Forme et décor :

Les formes sont en grande majorité des pots ou des contenants avec anse. Plusieurs objets ont, sur la paroi intérieure, des cannelures horizontales qui furent laissées par le tournage. Elles ne forment pas un décor. Par contre, certaines pièces sont décorées : des bandes d'argile imprimées de diamants et appliquées sur la paroi extérieure de quelques objets ; des cols extérieurs décorés par des pressions avec les doigts dans l'argile ; et aussi des incisions horizontales sur certaines parois intérieures de formes ouvertes.

Fabrication : Les objets sont tournés au tour de potier, car il est possible de voir les lignes de tournage sur les parois des objets. Parfois l'extérieur a été lissé. Les anses sont façonnées et ensuite appliquées sur les pièces.

Lieu d'origine

et datation : Probablement fabriqué en France dans la première demie du XVII^e siècle (Faulkner et Faulkner 1987).

Objets

étudiés : *Pots* : BhDm-7L-124 (dessin/photo : 185), 136 (dessin/photo : 189), 141 (dessin/photo : 190).

Pots avec anse : BhDm-7L-127, 128 (dessins/photos : 187), 129 (dessin/photo : 188), 149 (dessin/photo : 192), 121.

Pot avec anse, bande appliquée et pressions : BhDm-7L-120 (dessin/photo : 184).

Pot avec deux anses : BhDm-7L-126 (dessin/photo : 183).

Pot à conserve : BhDm-7L-150 (dessin/photo : 193).

Pichet : BhDm-7L-123 (dessin/photo : 185), 137 (dessin/photo : 190).

Pichet avec bande appliquée : BhDm7L-122 (dessin/photo : 184).

Saladiers: BhDm-7L-134 (dessin/photo : 189), 143 (dessin/photo : 191).

Terrine: BhDm-7L-144 (dessin/photo: 191).

Jarre?: BhDm-7L-148 (dessin/photo : 192).

Contenants avec anse : BhDm-7L-142 (dessin/photo : 191), 130, 139, 140, 147.

Contenants : BhDm-7L-125 (dessin/photo : 183), 132, 135, 145, 146.

Indéterminés : BhDm-7L-131 (dessin/photo : 188), 133 (dessin/photo : 189), 138 (dessin/photo : 190).

(+ 3 tessons non rattachés à un objet)

Références : *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : 191-195, Type GG2, GG2a) ; *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1988 : 114-115, Groupes 1 et 2) ; *Artifacts of Colonial America*, Ivor Noël Hume (1980 : 203) ; *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : M1.1.2.4).

À l'intérieur du type 1.10 existe une variante qui possède les mêmes caractéristiques générales, mais aussi quelques différences :

1.10.1 Variante avec traces d'engobe blanc

Cette variante est composée de deux objets ayant des taches d'engobe blanc à certains endroits sous la glaçure verte des pièces. La première pièce (BhDm-7L-151) montre de l'engobe sur le fond et sur le rebord, mais la glaçure est demeurée mate et foncée. Le corps est rose (5YR 7/4) et c'est probablement ce qui donne son aspect foncé à la glaçure. Les inclusions de sable sont moyennes (0,25 à 0,5mm), les particules ocreuses et les grains de quartz sont grossiers (0,5 à 1,0mm) et on peut voir 5% de mica. Le deuxième objet (BhDm-7L-152) est recouvert d'un engobe blanc sur la paroi extérieure, sur le rebord ainsi que sur le haut de la paroi intérieure. La couleur verte de ce dernier est beaucoup plus vive. Il nous est possible de voir le corps rougeâtre (2.5YR 6/6, rouge pâle) sous la glaçure verte intérieure ce qui lui donne un aspect plus mat et plus foncé qu'aux endroits où il y a de l'engobe. Les inclusions de sable sont moyennes (0,25 à 0,5mm), les particules ocreuses et les grains de quartz sont grossiers (0,5 à 1,0mm) et le mica est présent à 2%.

Objets

étudiés : *Terrine* : BhDm-7L-151 (dessin/photo : 193).

Pot avec anse : BhDm-7L-152 (dessin/photo : 193).

1.11 T.C.C. AVEC SABLE DE QUARTZ TRÈS GROSSIER, PARTICULES OCREUSES ET MICA

Corps : Le corps de ce type est chamois (10YR 8/1, blanc, 10YR 8/2, brun très pâle). La matrice argileuse renferme du sable de quartz très grossier (1,0 à 2,0mm), des particules ocreuses grossières (0,5 à 1,0mm) et 5% de mica. Le corps est poreux et friable. La porosité a créé de petits points dans le corps.

Engobe : Aucun engobe ne recouvre le corps.

Glaçure : La glaçure verdâtre est appliquée non uniformément sur la paroi intérieure de l'objet et parfois sur le rebord. Quelques coulures et taches de glaçure sont visibles sur la paroi extérieure. Des mouchetures vert foncé et de manganèse sont présentes dans la glaçure. Les points dans le corps céramique, causés par la porosité, se sont remplis de glaçure, ce qui leur a donné une teinte plus foncée. Les teintes de vert passent de pâle à foncé tout dépendant de l'épaisseur de l'application de la glaçure ainsi que de la cuisson et du feu.

Forme et décor :

Les objets sont associés à des formes ouvertes et fermées. Pour ce qui est du décor, il est fait d'une bande d'argile imprimée (à la molette) de losanges et appliquée sur la paroi extérieure de l'objet. De plus, il existe un ressaut sur la paroi intérieure sous le rebord. Peut-être pour accueillir un couvercle.

Fabrication : Les objets sont tournés au tour de potier, car les lignes de tournage sont visibles sur les deux parois.

Lieu d'origine

et datation : Probablement fabriqué en France dans la première demie du XVII^e siècle (Faulkner et Faulkner 1987).

Objets

étudiés : *Jatte* : BhDm-7L-153 (dessin/photo : 194).

Contenant avec bande appliquée : BhDm-7L-155 (dessin/photo : 195).

Contenant : BhDm-7L-154 (dessin/photo : 194).

Références : *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : 191-195, Type GG2, GG2a); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1985 : 220-225, Groupes 1 et 2); *Terres cuites grossières provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Barton (1981 : 11-22, Types L1 et L2); *Les terres cuites grossières des latrines de la maison Perthuis*, Lueger et Olivier (1984 : 17-26, Type 1 et 2); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : M1.1.2.4).

À l'intérieur de ce type, on distingue deux variantes qui possèdent les mêmes attributs, mais avec quelques différences :

1.11.1 Variante avec traces d'engobe blanc

Cette variante est composée d'un seul objet ayant une couche d'engobe blanc qui semble être appliquée seulement sur la paroi intérieure, ce qui rend la glaçure verte plus pâle. La teinte de la glaçure de la paroi extérieure est beaucoup plus foncée. Il y a des mouchetures vertes foncées dans la glaçure. Le corps est

rose (5YR 7/4) et les inclusions sont grossières (0,5 à 1,0mm) avec 2% de mica. Parfois le corps est visible sous la glaçure à certains endroits.

Objet étudié : *Pot à conserve* : BhDm-7L-156 (dessin/photo : 195).

1.11.2 Variante tournée plus finement avec inclusions grossières

Cette variante est composée d'une seule pièce qui fut tournée plus finement. Par contre, les inclusions sont très grossières (1,0 à 2,0mm) avec 5% de mica et visibles au travers du corps. Le corps est rose orangé (7.5YR 8/4, rose), cette couleur diffère des autres pièces du type 1.11. On ne voit des coulures ou des taches de glaçure verte qu'à certains endroits, sur les deux parois de l'objet. La glaçure est non uniforme et son application souvent mince, ce qui lui donne parfois une teinte jaunâtre, parfois accompagnée de mouchetures vert foncé. La base est plate.

Objet étudié : *Pot* : BhDm-7L-157 (dessin/photo : 195).

1.12 T.C.C. AVEC SABLE DE QUARTZ ET INCLUSIONS TRÈS GROSSIÈRES DU TYPE NORTH DEVON (GRAVEL TEMPERED)

Corps : Le corps contient des inclusions très grossières (1,0 à 2,0mm) de sable de quartz, de gravier et même de cailloux. De plus, il y a des particules ocreuses très grossières (1,0 à 2,0mm) et 5% de mica. Le corps est poreux et friable avec de grosses vésicules. Il est très rude au toucher, sous la glaçure de la paroi intérieure et même sur la paroi extérieure non glaçurée. Le corps est rouge rosâtre ou orangé (2.5YR 7/6, rouge pâle, 5YR 7/6, jaune rougeâtre) et à cause d'une grande oxydation lors de la cuisson, le cœur de la pâte varie souvent du chamois au gris.

Engobe : Aucun engobe ne recouvre le corps.

Glaçure : La glaçure transparente au plomb est non uniforme et les teintes varient du jaune verdâtre à l'olive foncé, dû à son épaisseur et à la cuisson. Il est possible de voir les inclusions très grossières de la pâte à travers la glaçure. La glaçure est appliquée sur la paroi intérieure des objets, débordant parfois sur le rebord. De plus, la glaçure est présente sous le rebord de la paroi extérieure montrant quelques coulures ou taches. Les pièces trop cuites peuvent avoir une glaçure d'apparence olive foncé, brunâtre ou même noire.

Forme et décor :

Les objets sont représentés par de la vaisselle utilitaire et des formes ouvertes, mais les formes les plus communes, publiées et connues, sont les jarres d'entreposage. Par

contre, nous n'en avons aucune dans notre collection. Le seul trait formel d'une de nos jattes (BhDm-7L-159) est un ressaut sur la paroi intérieure du rebord, possiblement pour y apposer un couvercle.

Fabrication : Objet tourné au tour de potier sans trop de soin.

Lieu d'origine

et datation : North Devon dans le Devonshire en Angleterre au XVII^e siècle et XVIII^e siècle (Brassard et Leclerc 2001).

Objets

étudiés : *Jattes?*: BhDm-7L-158, 159 dessins/photos : 196).

Références : *Fiches d'identification des terres cuites grossières et des grès*, Gusset (1978 : PC. HQ. CEW. 16.1); *Les terres cuites communes des latrines des maisons Estèbe et Boisseau*, Moussette (1981 : variété 4.3); *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : type RW3); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : M1.1.2.2).

Hors collection

À l'intérieur de la famille des terres cuites communes vernissées vertes, deux photographies ont été identifiées comme étant des objets ne faisant pas partie de notre collection, mais que nous avons tout de même intégrés à notre recherche. Le premier est un pot à conserve complet (BhDm-7L-160) glaçuré jaune-verdâtre sur le rebord et sur la paroi intérieure. Il montre quelques coulures de glaçure sur la paroi extérieure. Les lignes de tournage sont visibles sur la paroi extérieure. Il mesure environ 6 cm de diamètre et 5 cm de hauteur (Barka 1965 : 563). Il fut trouvé dans une fosse à l'angle nord-est des deux drains (Figure 4, #6) de la structure 3 (Figure 4, #5). L'autre pièce est un pot avec deux anses (BhDm-7L-161) qui a été recollé. Sa base est plate. Ce dernier est glaçuré jaune verdâtre sur le rebord et sur la paroi intérieure. Quelques coulures de glaçure sont présentes sur la paroi extérieure. Son diamètre est d'environ 12 cm et son hauteur est de c.6cm (Barka 1965 : 563). (photos : 197).

2. FAMILLE DES TERRES CUITES COMMUNES GLAÇURÉES POLYCHROMES

Dans cette deuxième famille en importance, nous avons regroupé 6 différents types ainsi que 3 variantes qui seront décrits en détails dans cette section. À la fin de ces descriptions, on retrouve encore une partie consacrée aux objets hors collection. Certaines pièces à l'intérieur de 5 types différents, ont pris une teinte grisâtre provenant soit de leur utilisation pour la cuisson des aliments, soit de l'incendie qui a détruit le fort.

2.1 T.C.C. AVEC SABLE ET MICA

Corps : Le corps est poreux et friable. Il contient des inclusions de sable fin à grossier (0,10 à 1,0mm) ainsi que 2% de mica assez parsemé. La pâte est chamois (5YR 8/1, blanc) ou blanc rosé (5YR 8/2 ou 7.5YR 8/2).

Engobe : Certaines pièces ont des taches d'engobes brun et vert et même parfois jaunâtre. Les teintes varient selon l'épaisseur de l'application. Un fond d'engobe blanc est appliqué sur le haut de la paroi extérieure et sur le rebord d'un objet (BhDm-7L-163).

Glaçure : L'engobe est recouvert d'une glaçure au plomb transparente qui donne un aspect crème aux endroits engobés blanc. La paroi intérieure de certains objets montre une glaçure au plomb verte qui est souvent rugueuse au toucher à cause des inclusions de sable sous celle-ci. La glaçure de certains objets est passée au point d'ébullition lors de la cuisson.

Forme et décor : Certains objets sont à épaule carénée. Deux objets ont une incision horizontale au niveau du col extérieur (BhDm-7L-165, 166). Un objet (BhDm-7L-167) est composé de deux tessons qui représentent une poignée horizontale dans laquelle de petits trous ont été percés avant la cuisson à ses deux extrémités aplaties. Les taches d'engobes vert, brun et jaunâtre peuvent être considérées comme des formes de décor.

Fabrication : Les objets sont tournés au tour de potier. Les lignes de tournage sont visibles sur la paroi intérieure ou extérieure de presque toutes les pièces. La poignée horizontale a, pour sa part, été façonnée et appliquée sur le contenant en aplatissant ses deux extrémités. Ensuite, de petits trous ont été percés dans la poignée et le corps pour empêcher que l'objet ne se brise ou fissure pendant de la cuisson.

Lieu d'origine et datation : Production de la France, en Saintonge dans la première demie du XVII^e siècle (Faulkner et Faulkner 1987).

Objets

étudiés :

Pots à conserve : BhDm-7L-162, 163 (dessins/photos : 198).

Pots: BhDm-7L-164 (dessin/photo : 198), 165, 166 (dessins/photos : 199).

Contenant à poignée : BhDm-7L-167 (dessin/photo : 199).

(+ 5 tessons non rattachés à un objet)

Références :

The French at Pentagoet 1635-1674, Faulkner et Faulkner (1987 : type PC1); *Terres cuites communes provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Barton (1981 : type L1); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1981 : groupes 1 et 3); *Les terres cuites communes des latrines des maisons Estèbe et Boisseau*, Moussette (1981 : variété 4.2.7.1); *Les terres cuites grossières des latrines de la maison Perthuis*, Lueger et Olivier (1984 : types 1 et 2); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : type M1.1.3.4).

À l'intérieur de ce type, on distingue une variante qui possède les mêmes attributs, mais avec quelques différences :

2.1.1 Variante de style Palissy

Cette variante renferme un seul objet (BhDm-7L-168) qui a une glaçure brun foncé sur les deux parois et qui montre une petite trace d'engobe ou de glaçure verdâtre sur le décor de la paroi extérieure. Cette pièce, très spéciale, a un décor moulé de lignes incisées sur la panse de la paroi extérieure. On ne peut identifier le décor. Aussi, une plaque d'argile avec un décor moulé qui représente trois faces de femmes avec des coiffures spéciales (Hurst, Neal et Van Beuningen 1986 : 88) est cassée sur le côté droit et sur le côté gauche on dénote une certaine courbure de la plaque vers l'intérieur. Le haut et le bas de cette petite plaque sont finis comme le serait un rebord. Apposé perpendiculairement à l'arrière de cette plaque, on peut apercevoir une autre bande d'argile qui est aussi décorée de lignes incisées. Ces tessons font possiblement partie de la forme d'un bol ovale pour brûler l'encens dans le style du grand potier Bernard Palissy représenté, entre autres, par des formes spécifiques, des décors moulés et quelques fois, des engobes bleus et jaunes. Le corps est blanc (5YR 8/1) avec des inclusions de sable fin (0,10 à 0,25mm) ainsi que 2% de mica aussi très fin. Il est peu poreux et dur.

Objet

étudié :

Bol ovale pour encens (brûleur) : BhDm-7L-168 (dessin/photo : 200).

2.2 T.C.C. AVEC SABLE FIN, GRAINS DE QUARTZ MOYENS ET MICA

- Corps :** Le corps est peu poreux et friable. La pâte est chamois (5YR 8/1, blanc) avec des inclusions de sable fin (0,10 à 0,25mm), des grains de quartz moyens (0,25 à 0,5mm) et 2% de mica.
- Engobe :** Un fond d'engobe blanc recouvre les deux parois de l'objet. Sur la paroi extérieure, on trouve des engobes brun-mauve et bleu appliqués sur cet engobe blanc.
- Glaçure :** Une glaçure transparente au plomb recouvre les deux parois, donnant à l'engobe blanc un aspect crème.
- Forme et décor :** L'objet est très fragmentaire et nous n'avons que des parties de la panse, mais il s'agit probablement d'un bol ovale pour brûler l'encens. Il est décoré d'une fleur ou feuille moulée en bas-relief sur la paroi extérieure. Le décor est rehaussé par les engobes blanc, brun-mauve et bleu.
- Fabrication :** L'objet a été moulé car le décor est intégré à l'objet et non appliqué. De plus, le moulage a laissé sa trace sur la paroi intérieure de la pièce.
- Lieu d'origine et datation :** Fabriqué en France, en Saintonge, dans la première demie du XVII^e siècle (Faulkner et Faulkner 1987).
- Objet étudié :** *Bol ovale pour encens (brûleur) : BhDm-7L-169 (dessin/photo : 201).*
- Références :** *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : type PC2 = polychrome Palissy); *Terres cuites grossières provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Barton (1981 : type L1); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1981 : groupes 1 et 3); *Les terres cuites communes des latrines des maisons Estèbe et Boisseau*, Moussette (1981 : variété 4.2.7.1); *Les terres cuites grossières des latrines de la maison Perthuis*, Lueger et Olivier (1984 : types 1 et 2); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : type M1.1.3.4).

2.3 T.C.C. AVEC SABLE, PARTICULES OCREUSES ET MICA

Corps : Le corps est poreux et friable. La couleur de la pâte varie de chamois (5YR 8/1, blanc, 7.5YR 8/1, blanc), à blanc rosé (5YR 8/2, 7.5YR 8/2), à rose (5YR 8/3, 5YR 8/4, 7.5YR 8/3) et à rougeâtre (5YR 7/8, jaune rougeâtre). Certains endroits du corps sont devenus rosâtres lors de la cuisson. Les inclusions de sable sont de très fines à grossières (0,05 à 1,0mm), les particules ocreuses sont de fines à très grossières (0,10 à 2,0mm) et on peut voir 2% de mica.

Engobe : Applique d'un mince fond d'engobe blanc qui peut recouvrir le rebord, la paroi intérieure ou la paroi extérieure de presque toutes les pièces. Utilisation aussi d'engobes brun, vert, bleu et jaune, seuls ou combinés sur tous les objets.

Glaçure : Utilisation d'une glaçure au plomb verte qui peut être appliquée sur la paroi intérieure ou recouvrir l'engobe blanc du rebord de certains objets. La texture peut être rugueuse car elle est appliquée directement sur le corps de la paroi intérieure. Les décors engobés sont recouverts d'une glaçure transparente qui donne un aspect crème aux endroits engobés de blanc.

Forme et décor : Ce type comprend plusieurs formes comme des pots à épaule carénée, des pots à anse, des pots pharmaceutiques, des écuelles, des plats et des saladiers. Parmi les décors nous retrouvons des lignes horizontales incisées sur le rebord intérieur ou extérieur, sur le col extérieur ou sur la panse de la paroi extérieure. La présence d'engobes blanc, brun, vert, bleu et jaune appliqués soit en bandes verticales ou horizontales, en taches ou en picots à différents endroits sur les objets constituent les autres décors visibles.

Fabrication : Les objets sont tournés au tour de potier. Les poignées, les anses et les goulots ont été roulés, façonnés et appliqués sur les différents objets.

Lieu d'origine et datation : Fabriqué en France, en Saintonge, dans la première demie du XVII^e siècle (Faulkner et Faulkner 1987).

Objets étudiés : Pots : BhDm-7L-173, 174, 175 (dessins/photos : 203), 176, 178 (dessins/photos : 204), 181 (dessin/photo : 205), 182 (dessin/photo : 206), 186, 189 (dessin/photo : 207), 191, 192 (dessins/photos : 208), 193, 196 (dessins/photos : 209), 197 (dessin/photo : 210), 201, 203 (dessins/photos : 211), 205 (dessin/photo : 212).

Pot à conserve : BhDm-7L-190 (dessin/photo : 208), 195 (dessin/photo : 209), 198 (dessin/photo : 210), 206 (dessin/photo : 212).

Pots pharmaceutique : BhDm-7L-172 (dessin/photo : 202), 179 (dessin/photo : 205).

Pot tripode : BhDm-7L-180 (dessin/photo : 205).

Écuellenes : BhDm-7L-171 (dessin/photo : 202), 183 (dessin/photo : 206).

Plat : BhDm-7L-185 (dessin/photo : 207).

Plat creux : BhDm-7L-177 (dessin/photo : 204).

Saladiers : BhDm-7L-184 (dessin/photo : 206), 200 (dessin/photo : 210), 204 (dessin/photo : 211).

Contenants avec anse : BhDm-7L-170 (dessin/photo : 202), 187.

Contenants : BhDm-7L-188, 202.

Indéterminés : BhDm-7L-194, 199.

(+ 28 tessons non rattachés à un objet)

Références : *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : type PC1); *Terres cuites grossières provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Barton (1981 :14, 16 no 47 « rebord », 32 no 6 « bol » type L1); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1981 : groupes 1 et 3); *Les terres cuites communes des latrines des maisons Estèbe et Boisseau*, Moussette (1981 : variété 4.2.7.1); *Les terres cuites grossières des latrines de la maison Perthuis*, Lueger et Olivier (1984 : types 1 et 2); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : type M1.1.3.4); *La céramique Saintongaise du XII^e au XVII^e siècle*, David et Gabet (1971 :PL.II, no 9 « patte pot tripode »); *Medieval and Post-Medieval Finds from Exeter, 1971-1980*, Allan (1984 : 176 no 2047, :189 no 2230, :170 no 151, « pot pharmaceutique et patte »).

À l'intérieur de ce type, on distingue une variante qui possède les mêmes attributs, mais avec quelques différences :

2.3.1 Variante de style Palissy

Cette variante renferme quatre objets appartenant au style Palissy. Ce style se caractérise par des formes spécifiques et plus raffinées, des décors moulés et l'utilisation d'engobes bleu et jaune. Le premier objet (BhDm-7L-207) est un bol ovale pour brûler l'encens, qui a été moulé, dont le corps est chamois (5YR 8/1, blanc) et les inclusions de sable et de particules ocreuses sont fines (0,10 à 0,25mm) avec 2% de mica. Le col extérieur de l'objet a de petites formes ovales placées à la verticale et côte à côte. Chacun des ovales est redoublé en son centre par un autre plus petit. Un fond d'engobe blanc est appliqué sur la

paroi extérieure de l'objet et des taches d'engobes brun-mauve, vert et bleu ont ensuite été appliquées. Une glaçure transparente recouvre le tout laissant un aspect crème aux endroits engobés de blanc. La paroi intérieure est recouverte d'une glaçure au plomb verte. Le deuxième objet (BhDm-7L-208) est un morceau de la poignée horizontale d'un contenant dont le corps est chamois (5YR 8/1, blanc) et les inclusions de sable très fines et des particules ocreuses fines (0,05 à 0,10mm) avec 2% de mica. Sur celle-ci on peut voir de petites incisions horizontales à une extrémité et l'autre est cassée. On retrouve un mince fond d'engobe blanc et des taches d'engobes brun et vert. Le tout est recouvert d'une glaçure transparente qui donne un aspect crème à l'engobe blanc. Les deux autres pièces ont un corps rose (5YR 8/4) et des inclusions de sable fines (0,10 à 0,25mm) et des particules ocreuses grossières (0,5 à 1,0mm) ainsi que 2% de mica. Ils proviennent sûrement d'un objet semblable; une gourde tonnelet. Le premier (BhDm-7L-209) est représenté par un goulot principal et deux anses panier qui ont de petites incisions. Un fond d'engobe blanc est appliqué partout et des taches d'engobes brun, vert et jaune ont été ajoutées. Le tout est recouvert d'une glaçure transparente qui donne un aspect crème à l'engobe blanc. L'autre objet (BhDm-7L-210) serait associé au goulot secondaire d'une gourde tonnelet sur lequel a été appliqué un fond d'engobe blanc et des taches d'engobes brun, vert et bleu. Le tout est recouvert d'une glaçure transparente donnant un aspect crème à l'engobe blanc.

Objets

- étudiés :**
- Bol ovale pour encens (brûleur) :* BhDm-7L-207 (dessin/photo : 212).
 - Gourdes tonnelets :* BhDm-7L-209, 210 (dessins/photos : 213).
 - Contenant avec poignée verticale :* BhDm-7L-208 (dessin/photo : 213).

2.4 T.C.C. AVEC SABLE, PARTICULES OCREUSES ET BLANCHES ET UN PEU DE MICA

- Corps :** Le corps est poreux et friable. La couleur de la pâte passe de blanc rosé (5YR 8/2) à rose (5YR 7/2 gris rosé, 5YR 7/4). Les inclusions de sable vont de très fines à moyennes (0,05 à 0,5mm), les particules ocreuses de moyennes à très grossières (0,25 à 2,0mm), les particules blanches de très fines à moyennes (0,05 à 0,5mm) et on retrouve 2% de mica. Les particules blanches ne sont peut-être pas déterminantes.
- Engobe :** Une mince couche d'engobe blanc recouvre différentes parties de tous les objets. Trois pièces (BhDm-7L-212, 213, 214) montrent des taches d'engobe brun et une autre (BhDm-7L-211) un engobe plutôt jaunâtre.
- Glaçure :** Une glaçure au plomb verdâtre est parfois appliquée sur la paroi intérieure, sur le rebord ou sur les deux parois. Les endroits engobés sont recouverts d'une glaçure transparente qui donne un aspect crème à l'engobe blanc.

**Forme et
décor :**

On a identifié un pot, un pot à conserve à épaule carénée et un contenant avec anse. Les décors sont représentés par différentes taches et bandes horizontales d'engobe brun et jaunâtre sur la panse extérieure ou au col. Une pièce (BhDm-7L-211) a un décor à effet de camouflage.

Fabrication : Les objets ont été tournés au tour de potier. Les lignes de tournage sont surtout visibles sur la paroi intérieure. Pour ce qui est de l'anse (BhDm-7L-212), un colombin d'argile a été roulé, façonné et appliqué sur le contenant.

Lieu d'origine

et datation : Fabriqué en France dans la région de la Saintonge dans la première demie du XVII^e siècle (Faulkner et Faulkner 1987).

Objets

étudiés :

Pot : BhDm-7L-213 (dessin/photo : 214).

Pot à conserve : BhDm-7L-211 (dessin/photo : 214).

Contenant avec anse : BhDm-7L-212.

Indéterminé : BhDm-7L-214.

Références : *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : type PC1); *Terres cuites grossières provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Barton (1981 : type L1); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1981 : groupes 1 et 3); *Les terres cuites communes des latrines des maisons Estèbe et Boisseau*, Moussette (1981 : variété 4.2.7.1); *Les terres cuites grossières des latrines de la maison Perthuis*, Lueger et Olivier (1984 : types 1 et 2); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : type M1.1.3.4).

2.5 T.C.C. AVEC SABLE, PARTICULES OCREUSES, GRAINS DE QUARTZ ET MICA

Corps :

Le corps est poreux et friable. La couleur de la pâte passe du chamois (5YR 8/1, blanc), au blanc rosé (5YR 8/2, 7.5YR 8/2) et au rose (5YR 8/3, 5YR 8/4, 5YR 7/8 et 5YR 8/6, jaune rougeâtre). Dû à l'oxydation, certaines pièces ont pris une teinte rosâtre lors de la cuisson. Les inclusions de sable sont de très fines à grossières (0,05 à 1,0mm). Les particules ocreuses et les grains de quartz passent de fins à très grossiers (0,10 à 2,0mm) et on peut voir 2% à 5% de mica.

Engobe : Un fond d'engobe blanc est utilisé sur différentes parties de la paroi extérieure, intérieure ou du rebord de presque toutes les pièces. Plusieurs pièces montrent des engobes brun, brun-mauve, vert, bleu et jaune qui sont appliqués en bandes verticales ou horizontales, en taches, en picots ou même bariolés.

Glaçure : La paroi intérieure ainsi que le rebord de plusieurs objets sont recouverts d'une glaçure au plomb verte, souvent non uniforme. Les endroits engobés sont toujours recouverts d'une glaçure transparente qui donne un aspect crème à l'engobe blanc. Certaines pièces ont la partie du bas de la panse extérieure qui est ni engobée ni glaçurée.

Forme et décor : On retrouve des pots à conserve à épaule carénée, des pots avec anse, des pots pharmaceutiques et des saladiers. Les décors formés d'engobes brun, brun-mauve, vert, bleu et jaune sont constitués de bandes verticales ou horizontales, de taches et de coulures non symétriques, et même des pointillages et des bariolages.

Fabrication : Les objets ont été tournés au tour de potier. Les lignes de tournage sont visibles sur les parois. Les anses ont été fabriquées à partir d'un colombin d'argile qui a été façonné et appliqué sur la pièce. De petits trous ont été percés dans le corps de l'anse d'un contenant (BhDm-7L-227) pour empêcher les cassures lors de la cuisson.

Lieu d'origine et datation : Fabriqué en France dans la région de la Saintonge, dans la première demie du XVII^e siècle (Faulkner et Faulkner 1987).

Objets étudiés :

Pots : BhDm-7L-215, 219 (dessins/photos : 215), 220 (dessin/photo : 216), 229 (dessin/photo : 217), 235, 236 (dessins/photo : 219), 237 (dessin/photo : 220).

Pots à conserve : BhDm-7L-223 (dessin/photo : 216), 225 (dessin/photo : 217), 234 (dessin/photo : 219), 216.

Pot pharmaceutique : BhDm-7L-232 (dessin/photo : 218)

Pots avec anse : BhDm-7L-221 (dessin/photo : 216), 240, 241 (dessins/photos : 220), 238.

Saladiers : BhDm-7L-218 (dessin/photo : 215), 231 (dessin/photo : 218).

Contenants avec anse : BhDm-7L-227 (dessin/photo : 217), 230 (dessin/photo : 218), 224, 226, 242.

Contenants : BhDm-7L-217, 222, 228, 233, 239.

(+ 4 tessons non rattachés à un objet)

Références : *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : type PC1); *Terres cuites grossières provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Barton (1981 : type L1); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1981 : groupes 1 et 3); *Les terres cuites communes des latrines des maisons Estèbe et Boisseau*, Moussette (1981 : variété 4.2.7.1); *Les terres cuites grossières des latrines de la maison Perthuis*, Lueger et Olivier (1984 : types 1 et 2); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : type M1.1.3.4).

À l'intérieur de ce type, on distingue une variante qui possède les mêmes attributs, mais avec quelques différences :

2.5.1 Variante de style Palissy

Cette variante comprend trois objets de style Palissy qui sont caractérisés par des formes spécifiques, des décors moulés et quelques fois, des engobes bleu et jaune. Le premier objet (BhDm-7L-243) représente un bol ovale pour brûler l'encens qui a deux décors moulés, visibles sur le devant et le côté de la paroi extérieure. Le corps est blanc rosé (7.5YR 8/2) avec des inclusions de sable et de particules ocreuses moyennes (0,25 à 0,5mm), des grains de quartz grossiers (0,5 à 1,0mm) et 2% de mica. Un fond d'engobe blanc ne recouvre que le haut de la paroi extérieure et la paroi intérieure. Des engobes brun, bleu et jaune sont utilisés sur les deux parois. Sur la paroi intérieure, le décor est spécial et forme un lignage diagonal d'engobes. Le tout est recouvert d'une glaçure transparente qui donne un aspect crème à la couche d'engobe blanc. Le deuxième objet (BhDm-7L-244) est de forme semblable au précédent, mais l'on ne peut y voir qu'un décor à l'engobe brun sur la paroi intérieure et un décor aux engobes brun et jaune sur le rebord de la paroi extérieure. Une glaçure transparente recouvre cet engobe et le corps est chamois (5YR 8/1, blanc) avec des inclusions de sable très fines (0,05 à 0,10mm), des particules ocreuses et des grains de quartz moyens (0,25 à 0,5mm) et 2% de mica. Le dernier objet (BhDm-7L-245) est associé à une partie de la poignée d'une écuelle recouverte d'un fond d'engobe blanc sur lequel est appliqué des taches d'engobes brun et jaune. Le tout est recouvert d'une glaçure transparente au plomb qui donne un aspect crème à l'engobe blanc. Le corps est blanc rosé (7.5YR 8/2) avec des inclusions de sable fin (0,10 à 0,25mm), des particules ocreuses grossières (0,5 à 1,0mm), des grains de quartz très grossiers (1,0 à 2,0mm) et 2% de mica.

Objets

étudiés : *Bol ovale pour encens (brûleur)* : BhDm-7L-243 (dessin/photo : 221), 244.

Écuelle : BhDm-7L-245 (dessin/photo : 221).

2.6 T.C.C. AVEC SABLE DE QUARTZ, PARTICULES OCREUSES ET BLANCHES ET BEAUCOUP DE MICA (COX)

Corps : Le corps est poreux et friable. Sa couleur est rose (5YR 8/3, 5YR 8/4) et on y trouve des inclusions de sable de quartz et de particules ocreuses et blanches grossières (0,5 à 1,0mm) accompagnées de 10% de mica.

Engobe : Un fond d'engobe blanc est appliqué sur la paroi intérieure et sur le rebord de toutes les pièces. Il est recouvert de décors engobés en vert et pourpre.

Glaçure : Une glaçure transparente au plomb, parfois de couleur un peu verdâtre, est appliquée sur l'engobe donnant un aspect crème aux endroits où se montre l'engobe blanc. La paroi extérieure est ni engobée ni glaçurée, sauf la présence de quelques coulures. L'aspect de la glaçure peut être mat ou lustré.

Forme et décor :

Les formes sont associées à des assiettes creuses ou un plat creux. Les décors sont représentés par des motifs peints à l'engobe en vert (hachures) et en pourpre (lignes courbes) sur un fond d'engobe blanc. Les motifs sont de style végétal pour deux pièces (BhDm-7L-246, 247). Quant à l'autre objet (BhDm-7L-248), on ne peut dire, car l'engobe et la glaçure sont effrités.

Fabrication : Les objets sont tournés au tour de potier, car les lignes de tournage sont visibles sur la paroi extérieure qui a probablement été grossièrement lissée.

Lieu d'origine

et datation : Selon la nouvelle étude de J. Picart (1997), elle proviendrait de la région de Cox, au nord-ouest de Toulouse. Elle daterait du XVII^e siècle jusque vers 1760. Anciennement, les archéologues la nommait Agenais (Niellon et Moussette : 1981).

Objets

étudiés : *Assiettes creuses* : BhDm-7L-246, 247 (dessins/photos : 222).

Plat creux : BhDm-7L-248 (dessin/photo : 222).

Références : *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1985 : 231, 465, Groupe 4); *Potiers et terres vernissées de Cox aux XVI^e et XVII^e siècles*, Picart (1997); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 :47, M1.1.3.3); *Terres cuites grossières provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Barton (1981 :36-37, Type L9); *Les terres cuites communes des latrines des maisons Estèbe et Boisseau*, Moussette (1981 :52, Variété 4.2.7.4).

Hors collection

À l'intérieur de la famille des terres cuites communes polychromes nous avons identifié quatre photographies prises par Alaric Faulkner qui ne font pas partie des objets de notre collection, mais que nous avons tout de même intégré pour les fins de notre analyse. Le premier objet (BhDm-7L-249) est un pot avec anse recouvert d'une glaçure verte au plomb sur la paroi intérieure. Sur un peu plus de la moitié de la paroi extérieure, un fond d'engobe blanc avec des bandes verticales d'engobes brun, vert et jaunâtre a été appliqué. Le tout est recouvert d'une glaçure transparente qui donne un aspect crème aux endroits engobés de blanc. L'anse se poursuit presque jusque sous le pot. Les trois autres objets sont associés au style Palissy à cause de leur forme et de la technique du moulage. La première pièce (BhDm-7L-250) est un bouton de couvercle qui a été moulé en formant de belles courbes. Un fond d'engobe blanc est appliqué sur la paroi extérieure avec des taches d'engobe brun. Il est recouvert d'une glaçure transparente qui donne un aspect crème à l'engobe blanc. La partie du dessous du bouton est cassée. Le deuxième objet (BhDm-7L-251) est une partie d'une écuelle avec une poignée polylobée en forme de trèfle. La paroi intérieure et sa poignée sont recouvertes d'un fond d'engobe blanc avec des taches d'engobes brun, vert et jaune. Le tout est recouvert d'une glaçure transparente qui donne un aspect crème à l'engobe blanc. Une petite incision horizontale a été faite sur le rebord intérieur de l'écuelle. Le dernier objet (BhDm-7L-252) semble être une petite partie du rebord d'une assiette. Un décor moulé est fait de petites incisions horizontales parallèles qui suivent le rebord de la paroi intérieure et sous ces incisions, on voit d'autres petites incisions, mais cette fois diagonales et parallèles (hachures). Vers le centre de ce rebord, il est possible de distinguer des formes ovoïdes. Pour recouvrir les décors, des engobes brun, vert et jaune ont été appliqués en bariolage sur la paroi intérieure. (photos : 223).

Objets	Types/variantes										Hors collection	Total des objets
	2.1	2.1.1	2.2	2.3	2.3.1	2.4	2.5	2.5.1	2.6			
Pot	3			17		1	7					28
Pot à conserve	2			4		1	4					11
Pot pharmaceutique				2			1					3
Pot avec anse							4			1		5
Pot tripode				1								1
Saladier				3			2					5
Bol ovale pour encens (brûleur)		1	1		1			2				5
Écuelle				2				1		1		4
Plat				1								1
Plat creux				1					1			2
Assiette										1		1
Assiette creuse									2			2
Gourde tonnelet					2							2
Bouton de couvercle										1		1
Contenant avec poignée	1											1
Contenant avec poignée horizontale					1							1
Contenant avec anse				2		1	5					8
Contenant				2			5					7
Indéterminé				2		1						3
Total par type/variante	6	1	1	37	4	4	28	3	3	4		91

Tableau 8 : Nombre d'objets en terre cuite commune à glaçure polychrome (Famille 2) à l'intérieur de chaque types et variantes.

3. FAMILLE DES TERRES CUITES COMMUNES GLAÇURÉES MONOCHROMES AUTRES QUE VERTES

Dans cette troisième famille, nous avons décelé 6 différents types ainsi que 2 variantes qui seront décrits en détails dans ce qui suit. Certaines pièces à l'intérieur de 4 types différents, ont pris une teinte grisâtre provenant soit de son utilisation pour la cuisson des aliments, soit de l'incendie qui a détruit le fort.

3.1 T.C.C. AVEC SABLE, PARTICULES OCREUSES ET MICA

Corps : Le corps est poreux et friable. La pâte est chamois (10YR 8/1, blanc) ou blanc rosé (7.5YR 8/2). On retrouve des inclusions de sable moyennes (0,25 à 0,5mm), des particules ocreuses moyennes à grossières (0,25 à 1,0mm) et 2% de mica.

Engobe : Un fond d'engobe blanc est appliqué sur la paroi intérieure des objets. Parfois, quelques coulures sont présentes sur la paroi extérieure.

Glaçure : Une glaçure transparente au plomb recouvre l'engobe blanc de la paroi intérieure et lui donne un aspect crème.

Forme et décor :

Les formes sont associées à un pot, un pot avec anse, un plat et un contenant. Aucun décor n'est visible sur ces pièces.

Fabrication : Les objets sont tournés au tour de potier. Les lignes de tournage sont surtout visibles sur la paroi extérieure qui a été grossièrement lissée.

Lieu d'origine et datation :

Ces contenants proviendraient possiblement de la région de la Saintonge en France car ils seraient associés à de la T.C.C. avec engobe et vernissée de la Saintonge qui peut avoir une glaçure incolore sur un engobe blanc qui lui donne un aspect jaune pâle ou crème et sans décor. Cette T.C.C. daterait du XVII^e siècle jusqu'en 1760 (Brassard et Leclerc, 2001).

Objets étudiés :

Pot : BhDm-7L-256.

Pot avec anse : BhDm-7L-254 (dessin/photo : 224).

Plat : BhDm-7L-255 (dessin/photo : 224).

Contenant : BhDm-7L-253.

(+ 12 tessons non rattachés à un objet)

Références : *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 :49, M1.1.3.4); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1985 : Groupes 1 et 3); *Les terres cuites communes des latrines des maisons Estèbe et Boisseau*, Moussette (1981 : variété 4.2.7.1); *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : Types PC1 et PC2).

3.2 T.C.C. AVEC SABLE, PETITS GRAINS DE QUARTZ ET MICA

Corps : Le corps est poreux et friable. La pâte est blanc rosé (7.5YR 8/2) avec des inclusions de sable très fin (0,05 à 0,10mm), des grains de quartz fins (0,10 à 0,25mm) et 2% de mica.

Engobe : Un fond d'engobe blanc est appliqué sur le rebord et sur la paroi intérieure de l'objet.

Glaçure : Une glaçure transparente au plomb est appliquée sur l'engobe blanc ce qui lui donne un aspect crème.

Forme et

décor : La forme du rebord laisse supposer un plat sur lequel aucun décor n'est visible.

Fabrication : L'objet a été tourné au tour de potier. Les lignes de tournage sont visibles sur la paroi extérieure.

Lieu d'origine

et datation : Probablement fabriqué en France dans la région de la Saintonge pendant la première demie du XVII^e siècle, car les objets seraient associés à de la T.C.C. avec engobe et vernissée de la Saintonge qui peut avoir une glaçure incolore sur un engobe blanc qui lui donne un aspect jaune pâle ou crème et sans décor. Cette T.C.C. daterait du XVII^e siècle jusqu'en 1760 (Brassard et Leclerc, 2001).

Objet

étudié : *Plat* : BhDm-7L-257 (dessin/photo : 225).

Références : *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 :49, M1.1.3.4); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1985 : Groupes 1 et 3); *Les terres cuites communes des latrines des maisons Estèbe et Boisseau*, Moussette (1981 : variété 4.2.7.1); *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : Types PC1 et PC2).

3.3 T.C.C. AVEC SABLE, GRAINS DE QUARTZ ET MICA (SGRAFFITO DU NORTH DEVON)

Corps : Le corps est dur, poreux et friable. La pâte est rougeâtre (5YR 6/8, jaune rougeâtre) avec des inclusions de sable fin (0,10 à 0,25mm), des grains de quartz très grossiers (1,0 à 2,0mm) et 2% de mica.

Engobe : Un fond très épais d'engobe blanc est appliqué sur le rebord et sur la paroi intérieure de l'objet.

Glaçure : Une glaçure transparente au plomb d'aspect jaune ambré est appliquée sur l'engobe blanc et sur les décors sgraffito. La paroi extérieure est ni engobée ni glaçurée sauf pour quelques coulures.

**Forme et
décor :**

L'objet à la forme d'un plat creux de service avec un décor de lignes et de courbes incisées dans l'engobe blanc pour montrer le corps rougeâtre sous la glaçure jaune ambré. La glaçure prend alors un aspect brunâtre. D'après Barka (1965) cet objet était représenté par un plus grand nombre de tessons qui n'ont malheureusement pas été inclus dans la collection qui nous a été fournie pour fin d'étude.

Fabrication : L'objet a été tourné au tour de potier. Les lignes de tournage sont visibles sur la paroi extérieure.

Lieu d'origine

et datation : Fabriqué dans l'ouest de l'Angleterre, dans la région du North Devon au XVII^e siècle, avant 1700 et peut-être même 1680 (Brassard et Leclerc 2001). Aucune pièce de ce genre n'a été retrouvée à Pentagouet; mais elle provenait probablement des échanges avec les Bostonnais car c'est une pièce anglaise (Faulkner et Faulkner 1987).

Objet

étudié : *Plat creux* : BhDm-7L-258 (dessin/photo : 226).

Références : *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 : 51-52, M1.1.3.5); *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 :203); *Historic sites archaeology at Portland Point, New Brunswick, Canada :1631-c. 1850 A.D.*, Barka (1965 : 493, 517).

3.4 T.C.C. AVEC SABLE, PARTICULES BLANCHES, GRAINS DE QUARTZ ET MICA (HUVEAUNE)

Corps : Le corps est poreux et friable. La pâte est rougeâtre (5YR 6/6, jaune rougeâtre) avec des inclusions de sable très fin (0,05 à 0,10mm), des particules blanches et des grains de quartz fins (0,10 à 0,25mm) et 2% de mica.

Engobe : Un fond d'engobe blanc est appliqué sur la paroi intérieure, sur la poignée polylobée en forme de trèfle et sur le rebord des écuellés. Sur la paroi extérieure, l'engobe est plus mince et non uniforme, parfois même inexistant. Il semble même y avoir de l'engobe sous la base d'un des objets (BhDm-7L-260).

Glaçure : Une glaçure au plomb transparente est appliquée sur l'engobe blanc de la paroi intérieure, de la poignée polylobée en forme de trèfle et du rebord, ce qui lui donne un aspect crème. Sur le rebord et la paroi extérieure d'un objet (BhDm-7L-259), l'engobe est non uniforme et même inexistant ce qui laisse entrevoir le corps rougeâtre, donnant un aspect brunâtre à la glaçure.

Forme et

décor : Les formes sont deux écuelles, une avec une poignée polylobée en forme de trèfle (BhDm-7L-260). Aucun décor n'est visible sur ces pièces.

Fabrication : Les objets ont été tournés au tour de potier. Les lignes de tournage sont visibles sur la paroi extérieure. La poignée polylobée en forme de trèfle a été moulée et appliquée sur la pièce.

Lieu d'origine

et datation : Probablement fabriqué dans la vallée de l'Huveaune en France du XVII^e au XVIII^e siècles (Brassard et Leclerc 2001).

Objets

étudiés : *Écuelles* : BhDm-7L-259, 260 (dessins/photos : 227).

Références : *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 :53, M1.1.3.6); *Terres cuites grossières provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Barton (1981 : Type L4); *Les terres cuites grossières des latrines de la maison Perthuis*, Lueger et Olivier (1984 : Type 6); *Guide des céramiques selon la nomenclature en vigueur à Parcs Canada – Région de Québec*, Gauvin (1995 : Type 1.1.1.103).

3.5 T.C.C. AVEC SABLE, PARTICULES OCREUSE, GRAINS DE QUARTZ ET MICA

Corps : Le corps est poreux et friable. La couleur de la pâte passe du chamois (5Y 8/1 ou 19YR 8/1, blanc), au blanc rosé (7.5YR 8/2) et au rose (7.5YR 8/4, 5YR 7/4). Il y a des inclusions de sable fin à grossier (0,10 à 1,0mm), des particules ocreuses et des grains de quartz moyens à très grossiers (0,25 à 2,0mm) et 5% de mica.

Engobe : Un fond d'engobe blanc a été appliqué sur la paroi intérieure, extérieure ou les deux. Le recouvrement peut être complet ou partiel.

Glaçure : Une glaçure transparente au plomb recouvre les endroits engobés de blanc ce qui lui donne un aspect crème, jaune pâle et même jaune moutarde.

Forme et

décor : Les formes sont associées à des pots, des saladiers ou des contenants. La forme d'une des pièces (BhDm-7L-262) est très incertaine. Un seul objet possède un décor (BhDm-7L-264) et il s'agit de paires de lignes horizontales et parallèles incisées sur la panse de la paroi extérieure.

Fabrication : Les objets ont tous été tournés au tour de potier. Les lignes de tournage sont visibles sur les parois extérieure ou intérieure. Certaines pièces ont été grossièrement lissées.

Lieu d'origine

et datation : Possiblement fabriqué dans la région de la Saintonge en France dans la première demie du XVII^e siècle, car elle est associée à de la T.C.C. avec engobe et vernissée de la Saintonge qui peut avoir une glaçure incolore sur un engobe blanc qui lui donne un aspect jaune pâle ou crème et sans décor (Brassard et Leclerc 2001).

Objets

étudiés : *Pot* : BhDm-7L-266 (dessin/photo : 229).

Saladier : BhDm-7L-261 (dessin/photo : 228).

Pichet : BhDm-7L-264 (dessin/photo : 228).

Contenant avec couvercle : BhDm-7L-262 (dessin/photo : 228).

Contenants : BhDm-7L-263, 265, 267.

(+ 1 tesson non rattaché à un objet)

Références : *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 :49, M1.1.3.4); *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1985 : Groupes 1 et 3); *Les terres cuites communes des latrines des maisons Estève et Boisseau*, Moussette (1981 : variété 4.2.7.1); *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 : Types PC1 et PC2).

À l'intérieur de ce type, on distingue deux variantes qui possèdent les mêmes attributs, mais avec quelques différences :

3.5.1 Variante au corps massif, doux et poreux

Cette variante comprend un seul objet dont le corps diffère par son effet crayeux au toucher et son corps massif avec une épaisseur de 0,9 cm. Un engobe blanc recouvre la paroi intérieure de l'objet qui a aussi des cannelures probablement laissées par le tournage. Cet engobe est recouvert d'une glaçure transparente au plomb donnant un aspect jaune. La paroi extérieure semble être ni engobée ni glaçurée. Le corps est brun très pâle (10YR 7/4) avec des inclusions de sable moyennes (0,25 à 0,5mm), des particules ocreuses grossières et des grains de quartz fins (0,10 à 0,25mm) et 10% de mica. La forme est certainement un contenant d'entreposage étant donné sa massivité et la glaçure intérieure. Cette variante présente des caractéristiques de la céramique de Biot (Brassard et Leclerc 2001 : 43).

Objet

étudié : Contenant d'entreposage : BhDm-7L-268.

3.5.2 Variante au corps plus massif

Cette variante est composée de trois objets étant beaucoup plus massifs, avec des épaisseurs de 1,3 cm, 1,2 cm et 1,0 cm. Ils servaient probablement de contenants d'entreposage. Les corps passent du rose (5YR 8/4) au rougeâtre (5YR 6/6, jaune rougeâtre). Ils ont tous des cannelures sur la paroi intérieure laissées par le tournage. Il y a très peu d'engobe blanc et non uniforme sur la paroi intérieure. Une glaçure transparente au plomb qui peut être de couleur jaune verdâtre recouvre l'engobe. Une pièce (BhDm-7L-269) qui a subi une cuisson à une chaleur intense montre des bouillonnements dans sa glaçure. Les inclusions de sable, de particules ocreuses et de grains de quartz sont grossières (0,25 à 1,0mm) et 5% de mica. Un objet (BhDm-7L-271) est décoré de bandes verticales d'engobe blanc sur sa paroi extérieure.

Objets

étudiés : Contenants d'entreposage : BhDm-7L-269, 270, 271.

3.6 T.C.C. AVEC SABLE DE QUARTZ, PARTICULES OCREUSES ET MICA (NORTH DEVON)

Corps : Le corps est poreux et friable. Sa couleur est gris pâle (N 7/1), mais à certains endroits il est devenu rouge-orangé à cause de la cuisson de la pièce. Les inclusions sont très grossières (1,0 à 2,0mm) et se composent de sable de quartz, de particules ocreuses et de 2% de mica.

Engobe : Aucun engobe n'est visible sur cette pièce.

Glaçure : Les deux parois sont recouvertes d'une glaçure transparente au plomb non uniforme, mais assez épaisse. La glaçure passe du vert jaunâtre au brun verdâtre sur le même objet. On peut voir les inclusions grossières sous la glaçure, ce qui lui donne une texture rugueuse.

Forme et

décor : La forme de cet objet est une jarre d'entreposage sur laquelle aucun décor n'est visible.

Fabrication : Objet fabriqué au tour de potier sans trop de soin.

Lieu d'origine

et datation : Cette pièce provient du North Devon dans le Devonshire en Angleterre. Elle daterait du XVII^e siècle jusque vers 1760 (Brassard et Leclerc 2001). Cet objet pourrait faire partie de la famille des terres cuites communes glaçurées vertes avec les autres objets de ce type.

Objets

étudié : Jarre d'entreposage : BhDm-7L-272 (dessin/photo : 230).

Références : *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 :24, M1.1.2.2); *The French at Pentagoet 1635-1674*, Faulkner et Faulkner (1987 :Type RW3); *Les terres cuites communes des latrines des maisons Estèbe et Boisseau*, Moussette (1981 :variété 4.3); *Guide des céramiques selon la nomenclature en vigueur à Parcs Canada-Région de Québec*, Gauvin (1995 :Type 1.1.1.16); *Fiches d'identification des terres cuites grossières et des grès*, Gusset (1978 :PC.HQ.CEW.16.1)

Types/variantes	3.1	3.2	3.3	3.3.4	3.5	3.5.1	3.5.13	3.5.2	3.6	Total des objets
Pot	1				1					2
Pot avec anse	1									1
Pichet					1					1
Saladier					1					1
Écuelle				2						2
Plat	1									1
Plat creux		1	1							2
Jarre d'entreposage									1	1
Contenant d'entreposage						1	3			4
Contenant avec couvercle					1					1
Contenant	1				3					4
Total par type/variante	4	1	1	2	7	1	3	1		20

Tableau 9 : Nombre d'objets en terre cuite commune à glaçure monochrome (Famille 3) à l'intérieur de chaque types et variantes.

4. FAMILLE DES TERRES CUITES COMMUNES NON GLAÇURÉES

Dans cette dernière famille, nous avons discerné 4 différents types et aucune variante. Ils seront décrits en détails dans ce qui suit. Certaines pièces de cette famille ont pris une teinte grisâtre provenant soit de son utilisation pour la cuisson des aliments, soit de l'incendie qui a détruit le fort.

4.1 T.C.C. AVEC SABLE, PARTICULES OCREUSES ET MICA

Corps : Le corps est poreux et friable. La pâte est chamois (5YR 8/1, blanc), mais le corps non glaçuré d'une pièce (BhDm-7L-273) est devenu rosâtre lors de la cuisson. Les inclusions de sable sont fines (0,10 à 0,25mm), les particules ocreuses sont grossières à très grossières (0,5 à 2,0mm) et 5% de mica est perceptible. Une pièce (BhDm-7L-274) a un gros quartz.

Engobe : Aucun engobe n'est visible sur ces objets.

Glaçure : Aucune glaçure n'est visible sur ces pièces.

Forme et décor :

Les formes représentent un pot et un contenant avec anse. Aucun décor n'est visible sur les pièces sauf les arêtes verticales et linéaires sur les anses.

Fabrication : Les objets sont tournés au tour de potier et les anses ont été façonnées et appliquées sur l'objet.

Lieu d'origine

et datation : Probablement fabriqué en France dans la première demie XVII^e siècle, à cause des provenances associées au fort La Tour 2, mais incertain. Peut-être de la T.C.C. vernissée, mais nous l'avons associée à de la T.C.C. non vernissée (Brassard et Leclerc, 2001).

Objets

étudiés : *Pot avec anse* : BhDm-7L-273 (dessin/photo : 231).

Contenant avec anse : BhDm-7L-274.

(+ 35 tessons non rattachés à un objet)

Référence : *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 :15, M1.1.1).

4.2 T.C.C. AVEC SABLE, PARTICULES OCREUSES, GRAINS DE QUARTZ ET MICA

Corps : Le corps est doux, poreux et friable. La pâte est chamois (5YR 8/1, blanc), mais certains endroits sont devenus rosâtres à cause de la cuisson. Les inclusions de sable, de particules ocreuses et de grains de quartz sont moyennes (0,25 à 0,5mm) et on retrouve 10% de mica.

Engobe : Aucun engobe n'est visible sur cette pièce.

Glaçure : Aucune glaçure n'est visible sur cet objet.

**Forme et
décor :**

La forme de l'objet est un petit pot avec un bec verseur. Semble être un pot pharmaceutique à cause de sa petite forme, mais ce genre d'objet est habituellement glaçuré sur la paroi intérieure. Par contre, il est possible d'en trouver avec une glaçure extérieure seulement (Allan 1984). Aucun décor n'est visible.

Fabrication : L'objet est tourné au tour de potier.

Lieu d'origine

et datation : Probablement fabriqué en France dans la première demie du XVII^e siècle, à cause des provenances associées au fort La Tour 2, mais incertain. Céramique associée à de la terre cuite commune non vernissée (Brassard et Leclerc, 2001)

Objet

étudié : *Pot pharmaceutique* : BhDm-7L-275 (dessin/photo : 232).

Références : *Medieval and Post Medieval Finds from Exeter*, Allan (1984 : 176-177 no 2047); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc (2001 :15, M1.1.1).

4.3 T.C.C. AVEC SABLE, PARTICULES OCREUSES ET BLANCHES ET UN PEU DE MICA

Corps : Le corps est peu poreux, dur ; presque grésifié. La pâte est brun pâle (7.5YR 6/4) avec des inclusions de sable fin (0,10 à 0,25mm), des particules ocreuses et blanches grossières (0,5 à 1,0mm) et 2% de mica.

Engobe : Aucun engobe n'est visible sur cette pièce.

Glaçure : Aucune glaçure n'est visible sur cet objet.

**Forme et
décor :**

La forme de cette pièce semble représenter un pot. Aucun décor n'est perceptible.

Fabrication : Fabriqué au tour de potier assez grossièrement. La paroi extérieure semble avoir été lissée. Pour les types 4.3 et 4.4, des tests de porosité ont été effectués pour savoir si les pièces étaient en terre cuite commune ou en grès. Selon les données, nous avons déterminé que c'était de la T.C.C.

**Lieu d'origine
et datation :**

Possiblement fabriqué en France dans la première demie du XVII^e siècle, à cause des provenances associées au fort La Tour 1, mais incertain. Peut-être que cet objet appartient aux T.C.C. de type Noron (Niellon et Moussette 1985). Nous l'avons associée à de la T.C.C. non vernissée (Brassard et Leclerc 2001).

**Objet
étudié :**

Pot : BhDm-7L-276 (dessin/photo : 233).

Référence : *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1985 : 240, Groupe 8); *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec*, Brassard et Leclerc, (2001 :15, M1.1.1).

4.4 T.C.C. AVEC SABLE, PARTICULES OCREUSES ET BLANCHES ET MICA (NORON)

Corps : Le corps est peu poreux et la pâte est très bien cuite ce qui l'a rendu très dure ; presque grésifiée. Le corps est rouge orangé (5YR 6/6, jaune rougeâtre) avec des inclusions de sable, de particules ocreuses et blanches moyennes (0,25 à 0,5mm) et 2% de mica.

Engobe : Aucun engobe sur cet objet.

Glaçure : Aucune glaçure sur cette pièce.

Forme et décor :

La forme de notre objet est une gourde sphérique. La panse extérieure est composée d'un décor côtelé en bas relief.

Fabrication : L'objet a été tourné au tour de potier comme en témoignent les cannelures en relief sur la paroi intérieure. La paroi extérieure a été lissée. Pour les types 4.3 et 4.4, des tests de porosité ont été effectués pour savoir si les pièces étaient en terre cuite commune ou en grès. Selon les données, nous avons déterminé que c'était de la T.C.C.

Lieu d'origine

et datation : Fabriqué en France dans la région de la Normandie. Possiblement du type Noron et daterait de la première demie du XVII^e siècle. Une gourde semblable a été retrouvée à L'Habitation de Champlain et daterait de la phase I (1608-1624) du site. Aussi, au Château de Douvres (Angleterre), elle daterait du deuxième quart du XVII^e siècle (1625-1650). Pourrait aussi être associée à la fabrique des gourdes Noron en grès (Niellon et Moussette 1985 : 240).

Objet

étudié : *Gourde sphérique* : BhDm-7L-277 (dessin/photo : 234).

Référence : *L'Habitation de Champlain*, Niellon et Moussette (1985 : 240, Groupe 8).

Objets \ Types	Types				Total des objets
	4.1	4.2	4.3	4.4	
Pot			1		1
Pot avec anse	1				1
Pot pharmaceutique		1			1
Gourde sphérique				1	1
Contenant avec anse	1				1
Total par type	2	1	1	1	5

Tableau 10 : Nombre d'objets en terre cuite commune non glaçurée (Famille 4) à l'intérieur de chaque types.

Cette organisation typologique nous a permis de créer un certain ordre à l'intérieur de la collection des terres cuites communes. Par cette méthode, nous avons pu déterminer la diversité, et donc l'importance relative des quatre différentes familles. Ces familles ont été traitées selon leur importance au point de vue quantitatif : la première étant les glaçurées vertes, ensuite les glaçurées polychromes, troisièmement les glaçurées monochromes et finalement, les non glaçurées. Cette typologie nous a permis de définir 28 types et 10 variantes distincts dans lesquels nous avons inséré des descriptions approfondies de chacun des 277 objets de notre collection. Pour ce faire, des fiches de catalogages détaillées ont été conçues pour chacune des pièces étudiées (voir Annexe E). Les formes des objets ont été identifiées dans la mesure du possible, ce qui permettait de déterminer leur fonction. Dans le prochain chapitre, ces terres cuites communes pourront donc faire l'objet d'une analyse fonctionnelle qui permettra d'identifier et d'élucider le rôle que chacun des objets pouvait jouer au sein des activités quotidiennes du fort La Tour.

CHAPITRE 3

Description, comparaison et analyse fonctionnelle

Notre collection des terres cuites communes du fort La Tour décrite et classée, nous pouvons, à partir de l'identification de la forme des objets, tenter d'en faire l'analyse fonctionnelle. Nous ferons ressortir l'importance des fonctions et des groupes de fonctions à partir de la quantité d'objets en terre cuite commune reliés à chacun de ces ensembles. Cela nous permettra alors d'évaluer plus précisément l'usage ou le rôle que ces pièces ont joué dans la vie quotidienne du fort La Tour au XVII^e siècle.

Auparavant, il nous apparaît nécessaire de définir précisément les termes qui désignent les formes des différents objets étudiés dans cette collection. Nous avons tenté de nous rapprocher le plus de la réalité et de choisir les termes normalement acceptés dans la littérature archéologique. Les définitions proviennent d'un mélange de plusieurs études citées à l'intérieur de ce mémoire, de références du dictionnaire et de notre propre opinion sur les formes et les objets de notre collection. La liste descriptive est disposée selon un certain ordre relié à la caractéristique de leur forme fermée et ouverte. De plus, il sera possible au lecteur de visualiser les formes les plus déterminantes ou représentatives provenant de la collection ou de documents archéologiques variés en se référant aux dessins et photographies ou à l'annexe D.

Pot : récipient fermé de forme plutôt petite et quelques fois globulaire, au diamètre extrapolé du rebord entre 6 et 18cm et de la base entre 5 et 14cm (BhDm-7L-39, 240). Le pot peut avoir : aucune anse; une ou deux anses verticales à cannelures; un bec verseur; des bandes d'argiles appliquées verticalement ou oblique sur la panse extérieure et décorée de losanges ou de rectangles à la molette servant de prise anti-dérapante; ou un décor fait de pressions dans l'argile avec les doigts au niveau du col. Le rebord peut être ourlé ou légèrement évasé, ce dernier peut être destiné à accueillir un couvercle. En comparant nos spécimens, nous avons décidé de les appeler pots, de façon générale, car il n'y avait pas assez d'éléments qui nous permettaient de les associer plus spécifiquement à des pots à conserve, à des pots pharmaceutiques, etc. De plus, le pot BhDm-7L-240 ressemble beaucoup à un pot retrouvé dans les latrines de la maison Perthuis (Lueger et Olivier 1984 : 19, 104).

Pichet : récipient fermé, rétréci au niveau du col avec un bec verseur et une anse verticale. Il peut ressembler à un pot, mais n'est utilisé que pour des liquides. Parfois les pichets sont fabriqués avec plus de soins et tournés plus finement (BhDm-7L-38, 137, 264). Un petit pichet à lait fait aussi partie de notre collection (BhDm-7L-80). Le diamètre de sa base est de 4cm. Il montre une panse globulaire, un bec verseur et l'endroit pour une anse. Ces quatre objets sont utilisés pour le service des aliments. Un autre pichet à liquide (BhDm-7L-43) beaucoup plus gros, probablement pour l'eau, est composé d'une grosse anse verticale, d'un goulot latéral rond et de décors de style médiéval (pressions avec les doigts, bande appliquée et décors imprimés de losanges à la molette) (BhDm-7L-43). Certains autres objets ne sont peut-être que des pots avec un bec verseur, mais nous les

avons tout de même considérés comme étant des pichets (BhDm-7L-88, 122, 123). Ces derniers sont utilisés pour le service ou la conservation des aliments.

Gourde

tonnelet : récipient fermé servant à conserver le vin ou autres boissons alcoolisées. Elle est en forme de tonneau et munie de deux anses en panier sur le dessus ainsi qu'un goulot principal pour remplir la gourde (BhDm-7L-209). De plus, un goulot secondaire (BhDm-7L-210) pour verser les liquides alcoolisés est appliqué sur la panse de l'objet (Annexe D : 1).

Gourde

sphérique : récipient fermé, à base et panse sphériques qui est muni d'un long goulot. La panse est cannelée à faible relief sur la paroi extérieure et la gourde ne possède aucune anse (BhDm-7L-277). Cette gourde devait servir à la conservation, à l'entreposage et au transport des liquides (Annexe D : 2).

*Jarre d'entre-
posage* :

récipient massif, d'une assez grande capacité, habituellement muni de deux anses, servant à la conservation, à l'entreposage et au transport des aliments (BhDm-7L-47, 272). La panse ovoïde intérieure est souvent cannelée, le fond est plat et un couvercle, possiblement en bois ou en cire, pouvait être utilisé pour refermer la large ouverture, comme c'est le cas pour plusieurs récipients (Faulkner et Faulkner 1987 : 191). La collection renferme aussi des récipients dont les caractéristiques s'apparentent à ces jarres d'entreposage. Par contre, nous avons choisi de les nommer contenants d'entreposage, étant donné que ces objets ne sont représentés que par un faible pourcentage de tessons (BhDm-7L-268 à 270).

Pot tripode : petit récipient semblable à un pot qui peut avoir ou non une anse verticale et un bec verseur. Ces pots sont soutenus par trois pattes (BhDm-7L-180) et ils servent à la préparation ou au service des aliments (Annexe D : 3).

Pot à

conserve : récipient à épaule carénée, au rebord légèrement évasé et sans anse dont le diamètre de la base et celui de l'embouchure est pratiquement le même (BhDm-7L-114, 150, 206). Cette forme du rebord permet de recouvrir le pot d'un morceau de tissu et de l'attacher avec une ficelle au niveau du col pour la conservation. Peut-être aussi que la forme convexe du rebord permettait de recevoir un couvercle (Niellon et Moussette 1985 : 218).

Saladier : récipient d'usage, en principe, individuel de forme hémisphérique ou conique sans rebord ou avec un rebord rabattu (BhDm-7L-184) et sans anse. Le diamètre au rebord

est de 10 à 12cm (BhDm-7L-49, 50, 60) et la base peut être munie d'un pied (BhDm-7L-58, 86). Malgré les traits caractéristiques avec la forme et la terminologie des « bols » que nous connaissons aujourd'hui, nous avons choisi de les nommer saladiers car le terme « bol » ne semble pas avoir été employé dans le vocabulaire français au XVII^e siècle (L'Anglais 1993 : 119). Ces objets servaient principalement pour la consommation mais, possiblement pour la préparation ou le service des aliments.

Écuelle : forme et diamètre au rebord semblable à ceux d'un saladier et son usage est aussi individuel. Par contre, cette pièce est habituellement munie de deux poignées qui peuvent être de plusieurs formes (BhDm-7L-251, 260). Ces objets servent à la consommation ou à la préparation des aliments.

Assiette : forme habituellement ronde à fond plat avec un marli légèrement incliné vers le haut et qui est d'usage individuel (BhDm-7L-252). L'objet sert à la consommation ou à la préparation des aliments.

Assiette creuse : récipient qui a la forme d'une assiette, mais plus profonde. Elle a un marli plutôt étroit, un rebord assez plat et un diamètre au rebord d'environ 20cm (BhDm-7L-246, 247). Elle est utilisée pour la consommation ou la préparation des aliments. Elle ressemble à l'assiette creuse utilisée aujourd'hui pour consommer la soupe.

Plat : récipient ouvert qui ressemble beaucoup à une assiette creuse, mais qui est beaucoup plus grand en diamètre au rebord (28cm) et peut avoir ou non un marli (BhDm-7L-185). Il est utilisé pour la préparation ou le service des aliments.

Plat creux : cette forme ouverte ressemble beaucoup à un plat avec un diamètre au rebord semblable (24 à 30cm) et il peut aussi avoir ou non un marli. Par contre, le plat creux est plus profond (BhDm-7L-248, 257, 258). Un de nos plats creux a un diamètre au rebord de 40cm et un marli très large (BhDm-7L-48). Ils servent à la préparation ou au service des aliments.

Terrine : récipient ouvert de forme tronconique et creux semblable à un saladier, mais plus gros et qui est muni d'un bec verseur. De ce fait, il n'y a aucun marli, car le rebord doit être fabriqué de façon à permettre de bien verser. Dans les spécimens faisant partie de notre collection, le rebord semble continu sans lèvre avec un diamètre d'environ 26cm (BhDm-7L-103, 151). Parfois on retrouve deux poignées horizontales. Les terrines servent à la préparation ou au service des aliments.

Jatte : récipient ouvert très semblable à la terrine, mais sans bec verseur (BhDm-7L-153, 158). Il peut être muni d'un ressaut au niveau du rebord intérieur qui rend difficile le versement des liquides et qui permet possiblement d'accueillir un couvercle (BhDm-7L-159). La lèvre est arrondie ou le rebord est plat sur le dessus et le diamètre au rebord des spécimens étudiés est de 24, 28 et 33cm. Cet objet sert à la préparation ou au service des aliments.

Réchaud : ustensile de cuisine portatif, servant à garder les aliments au chaud lors du service ou à faire cuire les aliments. Parfois on le nomme réchauffoir. La base est de forme conique et creuse sur laquelle repose un gros plat (coupe) qui est surmonté de festons (BhDm-7L-42) ou de boutons (BhDm-7L-117) sur lesquels est apposé le récipient à réchauffer ou à cuire. Il est muni d'anses verticales qui descendent du plat vers le pied conique pour faciliter son transport. Souvent, les réchauds peuvent être décorés de masques, de faces ou tout autre dessin moulé. Dans le grand plat on mettait de l'eau bouillante, des braises ou de l'huile pour réchauffer les aliments (Annexe D : 4, 5).

De plus, nous avons retrouvé quelques formes incomplètes qu'il nous était difficile de relier clairement à un objet et à une fonction: le goulot d'une bouteille (BhDm-7L-95) servant possiblement à la conservation, à l'entreposage et au transport des liquides; et le bouton d'un couvercle très bien tourné (BhDm-7L-250) probablement utilisé en conjonction avec un récipient servant à la préparation ou au service des aliments. Plusieurs objets ont été associés à un contenant avec couvercle (BhDm-7L-262) ou à des contenants souvent munis d'une anse, d'une poignée, ou décorés de bandes appliquées, etc. Dans ces cas, nous n'avions pas assez de données pour les relier à une forme spécifique, mais nous avons décidé tout de même de les associer à des fonctions reliées à l'alimentation. De plus, 10 pièces demeurent des objets indéterminés et 39 objets sont reliés à de simples contenants.

Les objets en terre cuite commune sont majoritairement associés à l'alimentation comme nous venons de le constater, mais notre collection renferme deux formes qui font exceptions :

Bol ovale pour

encens : petit récipient moulé, de forme ovale, semblable à une saucière, mais sans bec verseur (BhDm-7L-168, 169, 207, 243). Ces objets servent à y déposer l'encens qui sera brûlée lors d'activités religieuses. Ils sont peu communs et la plupart montrent un décor végétal, floral, de masque ou autre décor moulé lors de leur fabrication (Annexe D : 6).

Pot pharmaceutique :

récipient de petite forme dont le diamètre de la base mesure entre 5 et 8cm (BhDm-7L-79, 179, 232). Parfois, un bec verseur est présent. Bien sûr, les pots pharmaceutiques sont plus souvent représentés par des pots en faïence, mais il est possible d'en trouver en terre cuite commune qui sont, pour la plupart, glaçurés sur la paroi intérieure.

Suite aux descriptions des objets de notre collection, nous nous attarderons aux fonctions auxquelles ils sont associés. Nous avons choisi de déterminer ces fonctions en nous basant sur trois modèles. Le premier est celui utilisé par Anita Campbell (1981) qui relate la vie domestique des habitants de Louisbourg au XVIII^e siècle. Par la suite, pour être plus près de notre période, nous avons consulté un deuxième ouvrage, soit celui de Niellon et Moussette (1985) dont une section est reliée aux céramiques de L'Habitation de Champlain au XVII^e siècle. Finalement, sachant que notre collection renferme seulement les terres cuites communes, nous avons décidé de nous référer aussi au modèle employé par Marcel Moussette (1981) pour son étude sur les terres cuites communes des maisons Estèbe et Boisseau. Chacun des modèles renferment, plus ou moins, les fonctions suivantes : l'alimentation (préparation, consommation, cuisson, service, entreposage, conservation et transport), l'hygiène, l'aménagement intérieur des habitations, le chauffage et l'éclairage.

Lorsque que nous avons étudié ces modèles, nous avons décidé de créer un modèle apte à représenter notre collection, pour éviter certaines lacunes. Entre autres, Campbell (1981 : 31) explique qu'elle a eu quelques difficultés avec les multifonctions, c'est-à-dire qu'elle a remarqué que les objets pouvaient avoir plusieurs fonctions à la fois et que par le fait même, elle devait les intégrer dans chacune d'elles, ce qui rend difficile l'analyse. Alors, pour éviter de répéter le même objet à l'intérieur de plusieurs fonctions, nous avons divisé l'activité fonctionnelle la plus importante en des groupes de fonctions conjointement liés. C'est-à-dire que l'aspect alimentaire est abordé selon certains regroupements telles que le service des aliments; la préparation ou le service des aliments; la consommation ou la préparation des aliments; la préparation, la consommation ou le service des aliments; le service ou la conservation des aliments; la conservation, l'entreposage et le transport des aliments, ainsi que la conservation des alcools. Les deux autres activités fonctionnelles non alimentaires sont le culte et le rituel ainsi que les soins du corps. Pour cette analyse fonctionnelle, nous avons décidé d'exclure la cinquantaine de pièces qui comprend les objets indéterminés et les simples contenants, dont l'apport à cette recherche est pratiquement nul. De ce fait, nous avons conservé 228 objets de la collection (ou 82,3%) des 277 objets en terres cuites communes du fort La Tour pour effectuer cette analyse fonctionnelle. Nous devons aussi souligner qu'il ne s'agit que des terres cuites communes, une partie importante, mais limitée de la culture matérielle de cette occupation, et par conséquent, notre interprétation comportera des limites considérables.

Dans ce qui suit, nous définirons les neuf fonctions ou groupes de fonctions en y décrivant et comparant les différents objets qui en font partie. De plus, un tableau représentatif et quantitatif des formes, des types et des variantes sera inséré à la suite de chacune des fonctions étudiées et un tableau global de l'ensemble des formes et des fonctions apparaîtra à la toute fin de ce chapitre pour appuyer notre discussion des résultats. Comme nous l'avons déjà mentionné dans l'introduction, nous espérons que la définition de la forme et de l'usage des terres cuites communes permettra de leur redonner vie en les associant aux habitants dans les pratiques liées à leur vie quotidienne au fort La Tour.

1. Le service des aliments

Le service des aliments est représenté par l'action ou la façon de servir la nourriture à la table. Cette fonction n'est représentée que par cinq objets, étant donné que nous avons effectué plusieurs

regroupements de fonctions. Tous les objets sont d'origine française, de la région de la Saintonge. Nous avons donc intégré dans cette fonction, trois pichets et des contenants avec poignée. Un des pichets est inclus dans cette catégorie, car il a un bec verseur et que son corps a été tourné finement. Sa glaçure est verdâtre et il appartient au type 1.7 (BhDm-7L-38). Le second est associé à un pichet (BhDm-7L-264; type 3.5) à cause de sa forme globulaire à la panse, du rétrécissement au niveau du col, et de la finesse de son tournage. De plus, un décor constitué de paires de lignes incisées est visible sur sa paroi extérieure. Sa glaçure est jaunâtre. Un pichet semblable est visible dans l'ouvrage de Moussette (1981 : 14). Le dernier est de forme très petite avec un bec verseur et une anse qui serait possiblement associée à un pichet à lait (BhDm-7L-80), à huile (Barton 1981 : 30) ou autre liquide, comme le vinaigre acheté par La Tour (Entremont 1981 : 763). Il est de glaçure verdâtre, bien tourné et fait partie du type 1.8.

À l'intérieur de cette catégorie, nous avons aussi inclus deux contenants avec poignée qui proviennent de la famille des terres cuites communes polychromes. Le premier est muni d'une poignée horizontale (BhDm-7L-208) très fine et bien décorée appartenant à la variante 2.3.1 qui ne peut qu'être associée au service des aliments. L'autre contenant (BhDm-7L-167) fait partie du type 2.1 et il est représenté par une poignée décorée d'engobes polychromes et percée de petits trous aux extrémités (David et Gabet 1971 : PL.XXII, no120) pour permettre une aération lors de la cuisson afin d'empêcher le bris de l'objet.

Service des aliments						
Objets \ Types/variantes	1.7	1.8	2.1	2.3.1	3.5	Total
Pichet	1				1	2
Pichet à lait		1				1
Contenant avec poignée horiz.				1		1
Contenant avec poignée			1			1
TOTAL	1	1	1	1	1	5

Tableau 11 : Répartition des formes de terres cuites communes, selon les types et les variantes, à l'intérieur de la fonction service des aliments.

2. La préparation ou le service des aliments

Nous avons regroupé ces deux fonctions car il est possible que les objets que nous y avons inclus servent à la fois, à la préparation des aliments, à laquelle nous avons intégré la cuisson, ou au service à la table de ceux-ci. Tous les objets sont d'origine française, de la région de la Saintonge ou de Cox (type 2.6), seulement trois objets sont d'origine anglaise. Ce groupe de fonctions est représenté majoritairement par

sept plats, trois jattes et trois terrines, c'est-à-dire 13 objets sur un total de 18. Ces trois formes sont relativement semblables et profondes. Les plats et les jattes sont des formes qui peuvent être munies d'un marli ou non et qui n'ont pas d'anse. L'exemplaire d'un plat creux à marli large (BhDm-7L-48) est aussi représenté dans notre collection (Lueger et Olivier 1984 : 19 et 95 fig.3a) et il appartient à la famille des glaçurées vertes, plus précisément au type saintongeais 1.8. Un autre plat creux est représenté par le type polychrome 2.6 qui provient de la région de Cox en France et un autre, d'origine anglaise, provient du type monochrome 3.3 qui est représenté par le style sgraffito du North Devon. La jatte d'origine française montre une base noircie par le feu (BhDm-7L-153). Aurait-elle servi pour la cuisson des aliments? Les deux autres jattes proviennent du type 1.12 dont l'origine est le North Devon en Angleterre (BhDm-7L-158, 159). L'une d'entre elles semble pouvoir accueillir un couvercle car elle est munie d'un ressaut au niveau du rebord intérieur (BhDm-7L-159), ce qui indiquerait peut-être une fonction de conservation. Pour leur part, les terrines sont habituellement munies d'un bec verseur, donc sans marli. Certaines peuvent être pourvues de deux anses (Lueger et Olivier 1984 : 96 fig.4). Les terrines peuvent être utilisées pour la séparation du lait et de la crème par sédimentation, comme bol à mélanger et pour plusieurs autres tâches domestiques reliées à la préparation des aliments, ainsi que pour leur service à table.

À l'intérieur de cette fonction nous avons aussi inclus les deux réchauds qui sont des objets très spéciaux qui servent principalement à garder les aliments au chaud lors du service sur la table, mais dont on pouvait aussi se servir pour cuire les aliments. Par contre, la cuisson des aliments nécessitait probablement des trous d'aération dans la paroi de la coupe (gros plat) ainsi qu'à la base (Faulkner et Faulkner 1987 : 197). Certains réchauds auraient aussi été utilisés comme chauffeurette pour donner de la chaleur à l'intérieur des établissements du fort, mais il semble qu'ils auraient dû être, eux aussi, munis de trous d'aération (Barton 1981 : 19). Nos deux réchauds appartiennent au type 1.8 et à la variante 1.8.1 de la famille des glaçurées vertes. Ce dernier n'est représenté que par un bouton du réchaud (BhDm-7L-117), ce qui demeure une identification douteuse. Par contre, un modèle de réchaud polychrome avec un décor de masques moulés a été retrouvé au fort Pentagouet ainsi que des fragments à L'Habitation de Champlain de Québec (Faulkner et Faulkner 1987 : 197). Il semblerait qu'un exemplaire semblable aurait été découvert lors des fouilles au fort La Tour, mais nous n'avons rien de cette nature dans notre collection, sauf peut-être ce bouton qui ferait partie de la famille des terres cuites communes polychromes (Annexe D : 5)¹⁵.

De plus, intégrés à cette fonction, on compte un pot tripode (BhDm-7L-180) et le bouton d'un couvercle (BhDm-7L-250) qui sont des pièces polychromes du type 2.3 et hors-collection 2.0. Ces deux objets servaient possiblement à la préparation des aliments ou pour le service étant donné qu'ils sont polychromes. Le bouton montre de très belles courbes et il a possiblement été moulé. Des pièces de ce style d'apparat devaient servir davantage au service des aliments. Finalement, nous avons aussi inclus un contenant qui peut accueillir un couvercle (BhDm-7L-262) pour la préparation (cuisson) des aliments ou pour garder la nourriture au chaud lors du service. Peut-être aurait-il pu servir à la conservation des aliments? Il est de la famille des terres cuites communes monochromes du type 3.5. Ces trois objets ont

¹⁵ Faulkner et Faulkner (1987 : 306) mentionnent un réchaud à glaçure polychrome. Lors d'une communication personnelle (2000), Marc Lavoie avait mentionné un réchaud polychrome avec des masques moulés.

été déterminés à partir de pièces incomplètes, ce qui rend discutable les interprétations que nous en avons faites.

Préparation ou service des aliments														
Types/variantes Objets	1.8	1.8.1	1.10	1.10.1	1.11	1.12	2.3	2.6	2.0 HC	3.1	3.2	3.3	3.5	TOTAL
Plat							1			1				2
Plat creux							1	1			1	1		4
Plat creux à marli large	1													1
Terrine	1		1	1										3
Jatte					1	2								3
Réchaud	1													1
Pot tripode							1							1
Bouton d'un réchaud		1												1
Bouton d'un couvercle									1					1
Contenant avec couvercle													1	1
TOTAL	3	1	1	1	1	2	3	1	1	1	1	1	1	18

Tableau 12 : Répartition des formes de terres cuites communes, selon les types et les variantes, à l'intérieur du groupe de fonctions préparation ou service des aliments.

3. La consommation ou la préparation des aliments

Ce groupe de fonctions est représenté par six écuelles, une assiette plate et trois assiettes creuses. Tous ces objets sont d'origine française, soit de la région de la Saintonge, de Cox (type 2.6) ou de l'Huveaune (type 3.4). Les écuelles de notre collection ressemblent à un saladier avec deux poignées, soit polylobées en forme de trèfle (BhDm-7L-245, 251, 260), petites et horizontales (BhDm-7L-170, 185). Quatre appartiennent à la famille des terres cuites communes polychromes (type 2.3, variante 2.5.1, hors-collection 2.0) et deux à la famille des terres cuites communes monochromes (type 3.4). Ces écuelles servaient à la consommation individuelle ou même à l'occasion à la préparation des aliments, car la base d'une d'entre elles est noircie par le feu (BhDm-7L-260).

L'assiette plate (BhDm-7L-252) a un décor moulé et polychrome (hors-collection 2.0) très spécial constitué de hachures et de lignes horizontales qui laisse supposer qu'elle devait être utilisée pour la consommation individuelle plutôt que pour la préparation des aliments. Peut-être même que cette assiette était reliée au service des aliments, étant donné sa finesse et sa beauté. Pour ce qui est des trois assiettes creuses (BhDm-7L-246, 247), elles devaient, elles aussi, être davantage utilisées pour la consommation individuelle des aliments, mais elles pouvaient aussi servir à leur préparation. Peut-être même que les deux assiettes creuses polychromes provenant de la région de Cox en France (type 2.6) et la verte de la région de la Saintonge (type 1.2) étaient utilisées, elles aussi, pour le service des aliments malgré une utilisation plutôt individuelle, étant donné leur petit diamètre.

Consommation ou préparation des aliments							
Types/variantes	1.2	2.3	2.5.1	2.6	2.0 HC	3.4	TOTAL
Objets							
Écuelle		2	1		1	2	6
Assiette					1		1
Assiette creuse	1			2			3
TOTAL	1	2	1	2	2	2	10

Tableau 13 : Répartition des formes de terres cuites communes, selon les types et variantes, à l'intérieur du groupe de fonctions consommation ou préparation des aliments.

4. La préparation, la consommation ou le service des aliments

Ce groupe de fonctions renferme trois grandes dérivées du complexe alimentaire dans lequel nous aurions pu inclure certains objets intégrés aux autres fonctions. Par contre, nous avons tenté d'être davantage critique pour permettre une répartition des objets à l'intérieur des différentes fonctions. Donc, à l'intérieur de ce groupe, nous comptons une majorité de 19 saladiers de tous genres et un contenant ouvert. Ces pièces sont toutes de facture française de la région de la Saintonge. Elles sont reliées aux types des familles des terres cuites communes glaçurées vertes (types 1.1; 1.8; 1.10; variante 1.8.1), polychromes (types 2.3; 2.5) et monochromes (type 3.5). Le diamètre au rebord de ces saladiers, allant de 10 à 12cm, est assez petit, ce qui nous laisse croire qu'ils étaient utilisés pour la consommation individuelle. Par contre, ils auraient pu servir autant pour la préparation à la cuisine que pour le service à la table des aliments. Pour ce qui est du contenant ouvert de type 1.6 de la famille des terres cuites communes glaçurées vertes, il aurait pu servir à l'une ou l'autre de ces trois fonctions. Nous n'avons aucune certitude au sujet de la fonction précise de cet objet et c'est la raison pour laquelle nous l'avons inclus dans ce groupe de fonctions. Plusieurs des objets étudiés auraient pu servir à ces trois fonctions,

mais nous avons essayé de restreindre au maximum leur insertion dans cet ensemble aux contours peu définis.

Préparation, consommation ou service des aliments									
Types/variantes	1.1	1.6	1.8	1.8.1	1.10	2.3	2.5	3.5	TOTAL
Objets									
Saladier	1		9	1	2	3	2	1	19
Contenant ouvert		1							1
TOTAL	1	1	9	1	2	3	2	1	20

Tableau 14 : Répartition des formes de terres cuites communes, selon les types et les variantes, à l'intérieur du groupe de fonctions préparation, consommation ou service des aliments.

5. Service ou conservation des aliments

Cet ensemble de fonctions comprend le service à la table des aliments et leur conservation. Ces deux tâches alimentaires peuvent se regrouper très facilement. Cette fonction englobe 120 objets de notre collection ce qui en fait quantitativement la plus volumineuse. Ils sont tous d'origine française et proviennent des quatre grandes familles de terres cuites communes. Nous avons identifié une majorité de 87 pots de tout genre sur ce total de 120 objets, qui peuvent être munis d'une ou deux anses, d'un bec verseur, d'une bande appliquée sur la paroi extérieure et décorée à la molette ou de pressions avec les doigts au col. L'usage de ces pots peut varier entre le service et la conservation des aliments selon leurs caractéristiques. D'ailleurs, certains auteurs les nomment « *jars and pots* » (Faulkner et Faulkner 1987 : 188), ce qui explique que les aliments pouvaient être conservés dans ces pots et par le fait même, utilisés pour le service de leur contenu. Par contre, ces pots pouvaient aussi être employés indépendamment de l'une ou l'autre des fonctions. La préparation (cuisson) des aliments est aussi probable pour cette forme, mais aucune certitude (base noircie par le feu) n'a été établie lors de l'examen visuel de ces pots. Les pots qui n'étaient pas glaçurés sur la paroi intérieure contenaient possiblement des aliments secs, à moins que les habitants aient utilisé une autre technique d'imperméabilisation des terres cuites communes. Selon les achats de La Tour, certains aliments auraient pu être reliés à cette fonction comme le pain, le porc et la réglisse (Entremont 1981 : 763). Toutefois, la possibilité d'un tel usage demeure très conjecturale.

Nous avons aussi relié à cet ensemble fonctionnel cinq pichets qui proviennent tous de la famille des terres cuites communes glaçurées vertes (types 1.8; 1.10) et dont quelques-uns pourraient s'avérer n'être que de simples pots avec un bec verseur et une anse. Les quatre premiers pichets de facture française ne sont pas tournés aussi finement que ceux intégrés dans la fonction du service des aliments, décrite un peu plus haut. De plus, leurs corps semblent plus massifs, c'est pourquoi ils se retrouvent dans cette section. Le pichet à liquide, possiblement pour l'eau, (BhDm-7L-43) est pour sa part très spécial, très massif et avec de beaux décors médiévaux. Ces pichets devaient

être utilisés pour le service des liquides et en même temps, à la conservation de ceux-ci, comme nous l'avons expliqué pour les pots précédemment.

De plus, 28 contenants avec anse ou bande appliquée provenant des familles des terres cuites communes glaçurées vertes ou polychromes, ont été intégrés à cette fonction. L'anse sert à déplacer l'objet ou à servir le liquide qu'il contient. La bande appliquée sert principalement de surface antidérapante lors de la prise de l'objet en plus d'être un simple décor. Donc, selon leurs caractéristiques, ils pouvaient être employés pour le service des liquides ou pour la conservation des aliments. Comme mentionné plus haut, il est possible que ces pièces aient servi aux deux usages et peut-être même qu'elles étaient employées à un autre usage qui demeure hypothétique, comme la préparation (cuisson) des aliments.

Service ou conservation des aliments																								
Objets	Types/variantes																							
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.8	1.8.1	1.9	1.10	1.10.1	1.11	1.11.2	2.1	2.3	2.4	2.5	2.0	3.1	3.5	4.1	4.3	TOTAL	
Pot	5	2		3		1	9		1	3		1	3	17	1	7			1	1			1	56
Pot avec anse			1			10				4	1					4	1	1				1		23
Pot avec deux anses						1				1														2
Pot avec bande appliquée						1																		1
Pot avec anse et bande appliquée										1														1
Pot avec pressions				1																				1
Pot à rebord épais					1																			1
Pot globulaire						1																		1
Pot globulaire avec bande appliquée	1																							1
Pichet						1				2														3
Pichet avec bande appliquée										1														1
Pichet à liquide avec bande/pressions						1																		1
Contentant avec bande appliquée						3						1												4
Contentant avec anse				1		8	1			5				2	1	5								24
TOTAL	6	2	1	5	1	1	35	1	1	17	1	1	1	3	19	2	16	1	2	1	2	1	1	120

Tableau 15 : Répartition des formes de terres cuites communes, selon les types et les variantes, à l'intérieur du groupe de fonctions service ou conservation des aliments.

6. Conservation, entreposage et transport des aliments

À l'intérieur de cet ensemble, il y a bien sûr les pots à conserve. Ils représentent une majorité de 33 objets sur un total de 43. Ils sont tous d'origine française, provenant des familles des terres cuites communes glaçurées vertes ou polychromes. Il est possible que ce style de pot à épaule carénée ait été utilisé pour d'autres usages comme la conservation et l'entreposage de produits médicaux ou pharmaceutiques, mais nous avons cru qu'il était davantage probable qu'ils aient servi pour la conservation d'aliments, comme les confitures, le beurre, le sucre blanc et d'autres produits que La Tour se procurait par l'intermédiaire de Scottow (Entremont 1981 : 763). Selon les Faulkner (1987 :194), la fonction principale de ces pots carénés serait en relation avec les produits médicaux ou pharmaceutiques, mais il y aurait une possibilité qu'ils soient utilisés dans le complexe alimentaire.

Nous avons aussi inclus les jarres d'entreposage qui ne représentent que trois spécimens. Deux sont d'origine saintongeaise (types 1.8; 1.10) et l'autre est de facture anglaise de type 3.6 provenant du North Devon (BhDm-7L-272). La massivité de leurs corps ne laisse aucun doute sur leur fonction. Les jarres pouvaient servir à la conservation, à l'entreposage et au transport d'aliments secs (farine, céréales, fruits et légumes secs) ou liquides (eau douce sur les navires du roi, huile d'olive) (Niellon et Moussette 1985 : 238). Dans notre cas, La Tour achetait de la farine d'avoine, de l'huile, des pois, du maïs, des noix de muscade (Entremont 1981 : 763) qu'il devait sûrement conserver, entreposer ou transporter dans ces jarres. À ces jarres, s'ajoutent les contenants d'entreposage qui sont au nombre de quatre et qui font partie de la famille des terres cuites communes monochromes (variantes 3.5.1 et 3.5.2). Nous les avons intégrés à cette fonction car nous croyons que leurs corps massifs sont un bon indice de leur usage pour la conservation, l'entreposage et le transport des aliments.

À ces usages, on peut aussi relier la gourde sphérique de type 4.4 (BhDm-7L-277) qui permettait de conserver ou de transporter certains liquides, malgré qu'elle est de la famille des terres cuites communes non glaçurées. Peut-être servait-elle à la conservation des alcools comme les gourdes tonnelets et peut-être l'utilisait-on pour le service, malgré sa base arrondie. Selon Niellon et Moussette (1989 : 240), l'origine de ce type de gourde serait Noron en Basse-Normandie. De plus, le goulot d'une bouteille (BhDm-7L-95) de la famille des terres cuites communes glaçurées vertes (type 1.8) se rattache aussi à cette fonction, puisque l'objet servait sûrement à la conservation ou au transport des liquides. Il aurait aussi pu être utilisé pour le service, malgré que son esthétique ne soit pas très bien soignée.

Conservation, entreposage et transport des aliments																	
Types/variantes	1.1	1.4	1.6	1.8	1.8.1	1.10	1.11.1	1.0	2.1	2.3	2.4	2.5	3.5.1	3.5.2	3.6	4.4	TOTAL
Pot à conserve	3	3	5	7	1	1	1	1	2	4	1	4					33
Jarre d'entreposage				1		1									1		3
Gourde sphérique																1	1
Pot avec deux anses								1									1
Goulot d'une bouteille				1													1
Contenant d'entreposage													1	3			4
TOTAL	3	3	5	9	1	2	1	2	2	4	1	4	1	3	1	1	43

Tableau 16 : Répartition des formes de terres cuites communes, selon les types et les variantes, à l'intérieur du groupe de fonctions conservation, entreposage et transport des aliments.

7. Conservation des alcools

Dans cette fonction nous avons inclus les deux gourdes tonnelets qui proviennent du type 2.3 dans la famille des polychromes. Elles servaient à conserver le vin ou tout autre spiritueux. D'après le livre de compte de Joshua Scottow, nous croyons qu'elles auraient pu être employées pour conserver le rhum (Entremont 1981 : 763). Semble-t-il qu'elles pouvaient aussi être utilisées pour le service de ces boissons alcoolisées comme le vin ou le brandy (Faulkner et Faulkner 1987 : 196). Des gourdes semblables, d'origine française, sont attribuées à la période de 1580 à 1650 (Faulkner et Faulkner 1987 : 196), ce qui s'accorde très bien à notre collection.

Conservation des alcools		
Types/variantes	2.3	TOTAL
Gourde tonnelet	2	2
TOTAL	2	2

Tableau 17 : Répartition des formes des terres cuites communes, selon les types et les variantes, à l'intérieur de la fonction conservation des alcools.

8. Culte et rituel

À l'intérieur de cette fonction, nous avons intégré les cinq bols ovales utilisés pour brûler l'encens lors de cérémonies religieuses, ils proviennent du type 2.2 et des variantes 2.1.1, 2.3.1 et 2.5.1 appartenant à la famille des terres cuites communes polychromes d'origine saintongeaise et du style Palissy. Cet objet peut aussi porter le nom de navette. Par ailleurs, le site de L'Habitation de Champlain (Niellon et Moussette 1985 : 224) a aussi révélé un tel objet en terre cuite commune saintongeaise qui daterait de la période de 1580 à 1650, comme les gourdes tonnelets, ce qui est encore très représentatif de la période du fort La Tour (1631-1645). Certains ont dit que cette forme pourrait être incluse dans la fonction de l'éclairage et être utilisée comme lampe à l'huile. Mais la pièce est très petite et il semble difficile de croire que la mèche pourrait demeurer en place dans le bol sans glisser.

Culte et rituel					
Types/variantes					
Objets	2.1.1	2.2	2.3.1	2.5.1	TOTAL
Bol ovale pour encens (brûleur)	1	1	1	2	5
TOTAL	1	1	1	2	5

Tableau 18 : Répartition des formes de terres cuites communes, selon les types et les variantes, à l'intérieur de la fonction culte et rituel.

9. Soins du corps

Cette dernière fonction comprend cinq pots pharmaceutiques qui ont été intégrés dans la fonction des soins du corps qui englobe les soins de beauté, l'hygiène et l'excrétion (L'Anglais 1994a). Cependant, aucun pot de chambre ne semble avoir été mis au jour. Nous aurions pu inclure ces objets dans la fonction médication, car nous croyons que ces pots pouvaient être utilisés pour des produits reliés à ces deux fonctions. Nous avons gardé cet aspect en considération, car la forme d'un des pots étudiés en terre cuite commune ressemble à un pot à médicament en faïence nommé albarello (Faulkner et Faulkner 1987 : 208). La faïence était un matériau très utilisé pour fabriquer les pots pharmaceutiques se rapportant à cette fonction. Par contre, quatre de nos pots des familles des terres cuites communes glaçurées vertes et polychromes (types 1.8; 2.3; 2.5) sont glaçurés sur la paroi intérieure, tandis qu'une de nos pièces (BhDm-7L-275) n'est pas glaçurée du tout (type 4.2). Selon Allan (1984 : 176-177 no 2047), cela s'avère possible. Selon les achats que La Tour pouvait effectuer (Entremont 1981 : 763), l'eau antiacide (à l'anis qui a des propriétés médicinales et aromatiques) aurait peut-être pu, entre autres, se retrouver dans ces pots.

Soins du corps					
Types/variantes					
Objets	1.8	2.3	2.5	4.2	TOTAL
Pot pharmaceutique	1	2	1	1	5
TOTAL	1	2	1	1	5

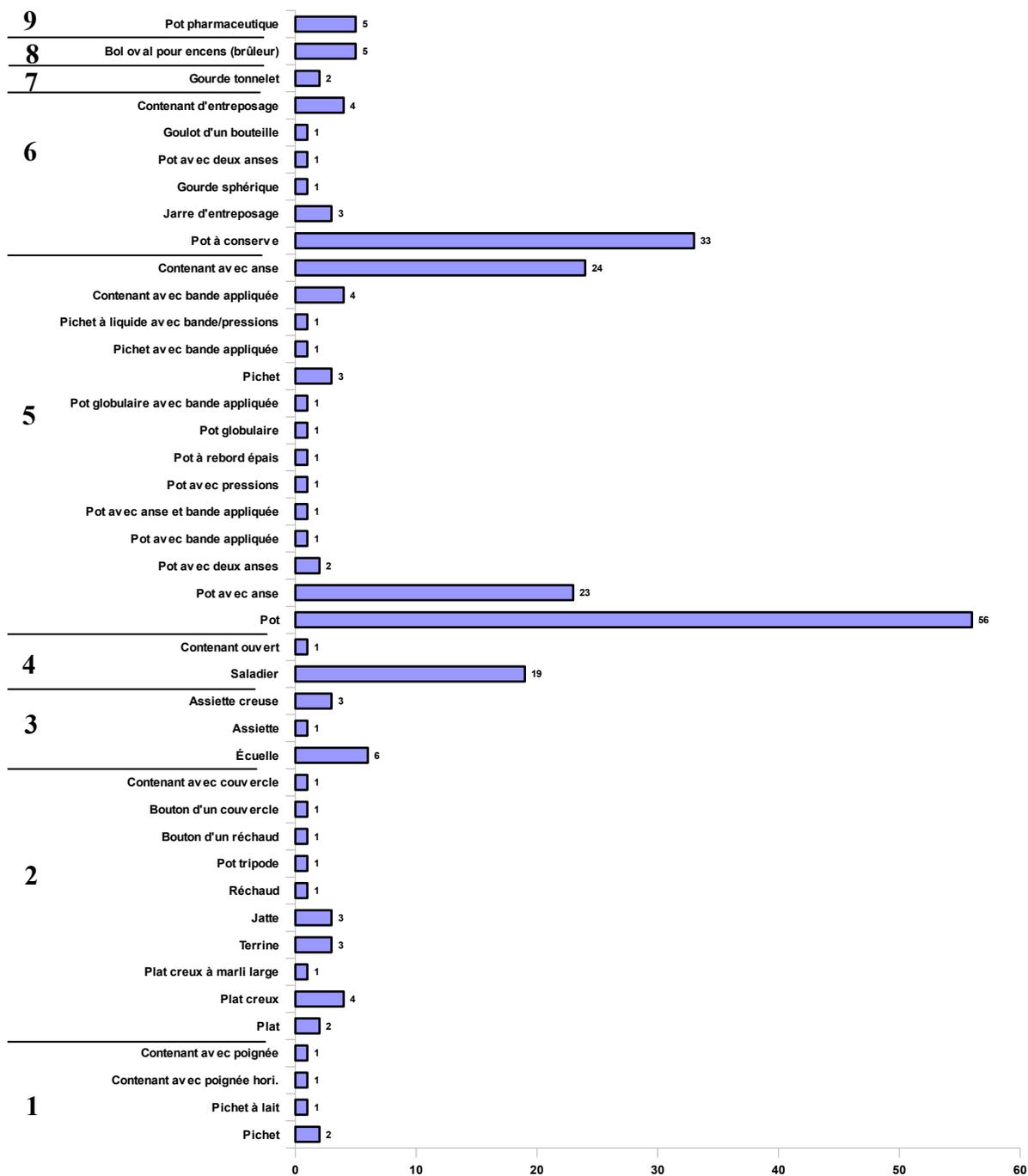
Tableau 19: Répartition des formes de terres cuites communes, selon les types et les variantes, à l'intérieur de la fonction soins du corps.

Cette analyse fonctionnelle a permis, avant tout, de constater que notre collection de terres cuites communes était reliée presque exclusivement à des fonctions associées à l'alimentation. De plus, nous avons distingué que ces céramiques étaient employées comme une vaisselle majoritairement utilitaire. Le groupe de fonctions principales est le service ou la conservation des aliments qui contient 120 objets (87 pots de tous genres) et il est suivi de la conservation, l'entreposage et le transport des aliments avec 43 objets (33 pots à conserve). Les autres fonctions et groupe de fonctions sont moins importants en terme de quantification, mais les objets qu'ils renferment ne sont pas moins représentatifs (19 saladiers; 13 plats, jattes et terrines; 6 écuelles; 5 bols ovales à encens; 5 pots pharmaceutiques). Cette analyse fonctionnelle de 228 objets comprend presque exclusivement des céramiques de facture française (région de la Saintonge, de Cox, de l'Huveaune), mais la collection inclut aussi quatre pièces de facture anglaise.

Comme dans les chapitres précédents, nous avons constaté la grande majorité d'objets de la famille des terres cuites communes glaçurées vertes, entre autres, à l'intérieur des fonctions ou des groupes de fonctions: 2, préparation ou service des aliments; 4, préparation, consommation ou service des aliments; 5, service ou conservation des aliments et 6, conservation, entreposage et transport des aliments. Par contre, la céramique de la famille des terres cuites communes polychromes arrive au deuxième rang en quantité, entre autres, dans les fonctions ou groupes de fonctions suivant: 3, consommation ou préparation des aliments; 7, conservation des alcools; 8, culte et rituel; 9, soins du corps.

De plus, cette analyse fonctionnelle nous a permis de souligner le fait que notre collection comporte un grand nombre d'objets à usage généralisé. Cet aspect s'accorde bien avec un site ancien de colonisation, comme le fort La Tour, où les nouveaux arrivants avaient à s'adapter à un environnement qui leur était peu familier. L'abondance relative des beaux objets associée à une fonction du paraître nous a aussi permis de constater l'aisance relative de La Tour. Nous pouvons aussi mentionner que la représentation minimale des terrines (3) pourrait signifier que l'industrie laitière n'était pas très développée au fort La Tour.

Nous avons aussi remarqué que certains items, autres qu'alimentaire, auraient pu être placés dans des pots ou des contenants mentionnés dans cette analyse fonctionnelle. Ce constat a été fait à partir de la liste des achats que La Tour se procurait auprès du marchand bostonnais Joshua Scottow (Entremont 1981 : 763), dont Entremont n'a retranscrit que certains items. Nous avons noté le tabac, les boutons en laiton et les aiguilles qui pourraient être placés dans certains pots ou récipients. Malheureusement, nous avons été dans l'impossibilité de nous procurer ce manuscrit conservé dans la section des livres rares à la bibliothèque publique de Boston. Il aurait pu nous permettre de connaître de tous les items achetés par La Tour dans les années 1657 à 1663. Par le fait même, nous aurions pu les associer à nos objets en terre cuite commune pour en arriver à une analyse fonctionnelle plus approfondie. Malgré les précautions prises, nous avons tout de même eu des problèmes lors du classement des objets à l'intérieur de leur fonction ou groupe de fonctions. Cet aspect est dû à la polysémie des objets, c'est-à-dire aux différents sens qu'ils peuvent prendre à l'intérieur d'un système culturel. En fait, l'attribution d'une fonction ou d'un usage à un objet archéologique comporte toujours une dimension conjecturale importante.



Graphique 20: Histogramme horizontal des objets en terre cuite commune reliés à leur fonction respective.

CONCLUSION

La découverte du fort La Tour comme l'un des premiers sites français en Nouvelle-France (1631 à 1645) a permis de mettre au jour une importante collection de terres cuites communes. Selon nous, cet assemblage pouvait nous permettre d'approfondir et d'élucider plusieurs questions sur le sujet de l'utilisation domestique des terres cuites communes dans la première demie du XVII^e siècle.

Pour en arriver à ce point culminant de notre mémoire, nous reprendrons les résultats obtenus dans chacun des différents chapitres afin de répondre aux questions posées lors de notre problématique de recherche. L'interrogation générale reposait sur la nature des terres cuites communes les plus fréquemment utilisées au fort La Tour dans la première demie du XVII^e siècle. Lors des différentes étapes que nous avons entamées dans le cadre de ce mémoire, nous avons constaté sans aucun doute, que les terres cuites communes à glaçure verte (Famille 1) étaient les plus fréquemment utilisées sur le site du fort La Tour et cela pour les deux phases d'occupation du site (fort La Tour 1 et fort La Tour 2). Cette première famille comprend 161 objets. Par contre, il est important de souligner la présence, tout de même imposante, des terres cuites communes à glaçure polychrome (Famille 2) à l'intérieur de la phase d'occupation du fort La Tour 2. Cette famille qui est au deuxième rang quantitativement comprend 91 objets. Comparativement aux résultats obtenus par Faulkner et Faulkner (1987 : 197), le fort La Tour compte un nombre beaucoup plus grand de terres cuites communes à glaçure polychromes, incluant les objets du style de Bernard Palissy, comparativement au fort Pentagouet. Peu importe la glaçure, le corps des objets en terre cuite commune de notre collection est presque exclusivement chamois.

De plus, parmi les trois secteurs divisant le fort La Tour, nous avons remarqué que le secteur ouest était probablement le plus fréquenté par les gens habitant les lieux car la majorité des terres cuites communes provenant des quatre grandes familles furent retrouvées à l'intérieur des structures de cette partie du fort. Par le fait même, il est évident que les terres cuites communes à glaçure verte (Famille 1) sont amplement majoritaires dans ce secteur et cette constatation vaut aussi pour les deux autres secteurs. En ce qui a trait aux terres cuites communes à glaçure polychrome (Famille 2), à glaçure monochrome (Famille 3) et non-glaçurées (Famille 4), elles sont aussi davantage représentées dans le secteur ouest. Le secteur nord est, pour sa part, moyennement représenté par les quatre grandes familles de terres cuites communes, car il ne comprend qu'une seule structure habitable (Structure 3). Le secteur le plus faiblement représenté par les terres cuites communes est sans aucun doute celui du sud car il ne présente que deux celliers ce qui explique que ce secteur ne devait pas être très achalandé par les habitants du fort La Tour.

Découlant de cette interrogation, d'autres questions ont été mises de l'avant. À savoir quelles étaient les formes, les usages et les fonctions de ces terres cuites communes, sans oublier quelle était l'origine de ces objets cérames. La typologie ainsi que l'analyse fonctionnelle que nous avons réalisées ont permis d'établir que la collection de terres cuites communes du fort La Tour était presque exclusivement composée de formes aux caractéristiques purement françaises, provenant de la région du sud, mais surtout de sud-ouest de la France. D'ailleurs, les objets de la période du fort La Tour (1631-1645) démontrent plusieurs similitudes avec les pièces de la Saintonge qui produisait, aux XVI^e et XVII^e

siècles, des terres cuites communes au corps chamois et de fabrication très soignée, comparativement aux siècles postérieurs (David et Gabet 1971 : 13). En ce qui concerne cette terre cuite commune au corps chamois provenant de la Saintonge, Lueger et Olivier (1984 : 19) nous disent qu'au Canada, « c'est le site du fort La Tour au Nouveau-Brunswick (1631-1645) qui nous fournit la date qui remonte le plus loin dans le temps ». Un peu plus tard, possiblement dans la deuxième moitié du XVII^e siècle, la région de la Saintonge commença une production à la chaîne exécutée plus grossièrement, au corps rougeâtre recouvert d'un engobe blanc et d'une glaçure vert vif. Cette céramique est reconnue aujourd'hui comme étant la « vraie » terre cuite commune de la Saintonge. Selon Faulkner et Faulkner (1987 : 187), au milieu du XVIII^e siècle, les céramiques de la Saintonge étaient déjà établies sur le marché avec une couleur de pâte rougeâtre. C'est sûrement la raison pour laquelle nous n'observons que quelques pièces de ce style céramique à l'intérieur de notre collection qui date de la première demie du XVII^e siècle.

Lorsque nous avons comparé notre collection avec les objets français de la première phase du fort Pentagouet (1635-1654), la ressemblance des assemblages a tout de suite sauté aux yeux. Parmi la grande famille des terres cuites communes à glaçure verte, nous retrouvons des formes plutôt utilitaires servant à la conservation, au service ou à la préparation des aliments comme des pots à conserve à épaule carénée; des pots de tous genres avec ou sans anse typiquement large et cannelé à la verticale ou un bec verseur ou encore les rebords légèrement évasés; des pichets ainsi que des jattes et des terrines. Par contre, les pots à deux anses d'origine saintongaise sont de plus petite taille au fort La Tour qu'au fort Pentagouet (Faulkner et Faulkner 1987 : 191). D'autre part, certains objets étaient plus raffinés et ils servaient davantage pour le service des aliments. D'ailleurs, une des formes la plus commune importée de la Saintonge aux XVI^e et XVII^e siècles, selon Hurst (1974 : 233-247), est sans aucun doute le réchaud à festons (BhDm-7L-42) ou à boutons (BhDm-7L-117). Plusieurs pots ou pichets à glaçure verdâtre sont décorés d'une technique de tradition médiévale par des bandes d'argiles appliquées verticalement ou légèrement en oblique sur la paroi extérieure et étaient par la suite imprimées d'un décor à la molette, principalement des losanges (diamants) ou parfois des rectangles. Parfois, les imprimés sont appliqués directement sur le corps de l'objet. De plus, un décor réalisé par des pressions effectuées avec les doigts autour du col de certaines terres cuites communes à glaçure verte provient aussi de cette même tradition médiévale (BhDm-7L-43). Ces formes et ces décors sont représentatifs des céramiques saintongaises de la première demie du XVII^e siècle comme il est possible de le constater au fort Pentagouet (Faulkner et Faulkner 1987), à L'Habitation de Champlain (Niellon et Moussette) ou à Port Berteau (David et Gabet 1971).

Il est essentiel de parler des terres cuites communes à glaçure polychrome qui proviennent presque toutes de la région de la Saintonge, lorsque nous considérons les formes qui pouvaient être employées pour le service, la conservation ou la consommation des aliments. Par contre, les pots avec anse du XVII^e siècle au fort La Tour sont plus massifs qu'à Pentagouet (Faulkner et Faulkner 1987 : 196). Les pièces les plus impressionnantes retrouvées au fort La Tour sont saintongaises, mais dérivées du style de Bernard Palissy. Ces objets polychromes sont accentués par des couleurs de bleu et de jaune et ils ont habituellement un décor moulé. Au fort Pentagouet, ce type (PC2) n'a été retrouvé qu'à l'intérieur de la première occupation du fort, soit 1635 à 1654 (Faulkner et Faulkner 1987 : 196). Ces pièces sont représentées par deux gourdes tonnelets dont le décor moulé n'est pas visible ainsi que par cinq bols ovales pour brûler l'encens sur lesquels il est possible de voir soit des faces humaines, des décors végétaux ou floraux ainsi que des formes géométriques. Cette dernière forme était utilisée à des fins de

culte et de rituel. Selon Hurst (1974), David et Gabet (1971) et plusieurs autres, ces objets sont, eux aussi, typiquement saintongeais.

Lors de cette recherche sur les terres cuites communes du fort La Tour, nous avons été en mesure de constater que notre collection renfermait des objets presque exclusivement associés à des fonctions reliées à l'alimentation ainsi qu'à des usages généralisés. Ces pièces servaient majoritairement de vaisselle utilitaire pour la conservation des aliments. Par contre, comme nous l'avons déjà mentionné, certaines pièces, parfois plus raffinées, étaient utilisées pour le service des aliments. Ces observations rendent compte des résultats obtenues lors de l'analyse fonctionnelle qui démontrent que le groupe de fonctions le plus représenté avec 120 objets de la collection est le service ou la conservation des aliments et que la conservation, l'entreposage et le transport des aliments prend la deuxième place avec 43 objets. La forme plutôt grande des terres cuites communes représentait probablement une alimentation davantage collective car à cette époque, l'aspect alimentaire individuel était peu développé. Notre collection d'objets cérames représente très bien ce concept, ne comptant que très peu de formes individuelles.

Si la majorité des objets proviennent de la région de la Saintonge, quelques pièces ont pour leur part été fabriquées dans la région de l'Huveaune (type 3.4) et dans la région de Cox (type 2.6) au sud de la France. De plus, cette collection ne comprenait que quatre pièces de facture anglaise provenant toutes de la région du North Devon (Types 1.12; 3.3; 3.6). Nous croyons que la présence de ces objets à l'intérieur de notre site Français proviennent des échanges commerciaux avec les bostonnais, surtout lors des problèmes survenus entre La Tour et la France. Tous ces objets, d'origine française ou anglaise, sont associés au contexte relié à l'occupation du fort La Tour datant de la première demie du XVII^e siècle.

La collection de terres cuites communes du fort La Tour démontre que les objets saintongeais, qu'ils soient à glaçure verdâtre, jaunâtre ou polychrome, même les objets fins à décors moulés, étaient exportés en Acadie dans la première demie du XVII^e siècle. Le ravitaillement du fort La Tour devait provenir principalement du port de La Rochelle car l'agent de Charles de La Tour y était installé et la région de la Saintonge est située tout près dans l'arrière pays. De plus, la ressemblance entre les objets du fort La Tour et du fort Pentagouet, est peut-être reliée à l'exportation des produits disponibles vers les colonies à cette époque, où l'on note une uniformité dans chacun des ports (Faulkner et Faulkner 1987 : 187-188). Les objets reliés à la conservation, à l'entreposage et au transport des aliments étaient très importants au XVII^e siècle, mais nous remarquons aussi l'importance du paraître, même dans ces contrées éloignées, avec les pièces fines, du style de Palissy, qui ornaient les tables des forts La Tour, Pentagouet et l'Habitation de Champlain à Québec. Comme le mentionne les Faulkner (1987 : 216), il serait peut-être important de réexaminer certaines conceptions des intérieurs domestiques du XVII^e siècle qui laissent croire que les repas étaient servis sur le dessus de tonneaux. Cela nous amène à penser que Charles de Saint-Étienne de La Tour était, en tant que lieutenant-gouverneur de l'Acadie, un homme à l'aise. Ce statut socio-économique est bien démontré par les pièces polychromes fines et de style Palissy ainsi que de quelques objets en faïence et en porcelaine faisant partie de la culture matérielle retrouvée sur le site. De plus, comme nous le montre la documentation écrite, les items achetés par La Tour au bostonnais Joshua Scottow renferment des marchandises plutôt dispendieuses comme de la soie, du sucre blanc, du rhum, de la réglisse, des boutons en laiton, etc. (Entremont 1981 : 763).

Au départ, nous voulions que notre mémoire prenne la forme d'une analyse structurale qui s'intéresse davantage à la vie domestique et sociale des habitants qui se serait révélée par l'étude des terres cuites communes. Par contre, les fouilles archéologiques effectuées il y a plusieurs années étaient très élémentaires au niveau des notes de fouilles et surtout de la provenance des céramiques. Pour ces raisons, nous avons été contraints de nous limiter à une typologie effectuée à partir d'un examen visuel et à une analyse fonctionnelle basée sur la comparaison avec des objets semblables et des sites contemporains. Nous avons tout de même décidé d'analyser à fond les notes de fouilles, et les études de Barka et Harper pour en soutirer le plus d'informations concernant les provenances de chacun des tessons, afin d'effectuer des corrélations entre les objets, leurs fonctions et les lieux (provenances) où ils avaient été déposés. Cette lourde tâche n'a pas donné de résultats satisfaisants quant à l'endroit où les activités domestiques (fonctions) avaient eu lieu à l'intérieur du site. Bien sûr, peut-être que les provenances que nous avons associées aux tessons étaient inexactes ou imprécises, mais il est clair que pour la majorité des pièces, il nous a été impossible de trouver une concordance. De plus, des données significatives ont sûrement été laissées de côté parce que nous n'avons étudié qu'une partie de la collection du fort La Tour, les terres cuites communes plutôt que l'assemblage au complet. Pour ces différentes raisons, on peut comprendre que l'analyse fonctionnelle effectuée n'ait pas permis de produire des résultats plus approfondis sur la vie domestique au fort La Tour. Nous sommes tout de même persuadé que l'apport de cette étude des terres cuites communes d'un site français de la première demie du XVII^e siècle est très important. De ce fait, nous croyons que ce mémoire permettra à plusieurs chercheurs et archéologues d'en bénéficier sur une base référentielle et nous espérons avoir été en mesure de redonner vie à cette partie de la collection du fort La Tour.

BIBLIOGRAPHIE

- ALLAN, J.P.
1984 *Medieval and Post Medieval finds from Exeter*, Exeter Archaeological Reports, vol. 3, Exeter City Council and the University of Exeter, Exeter, 377 pages.
- ARMINJON, Catherine et Nicole BLONDEL.
1984 *Objets civils domestiques: vocabulaire typologique ; inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France*, Imprimerie Nationale, Paris, 635 pages.
- ARSENAULT, Bona.
1994 *Histoire des Acadiens*, Fides, St-Laurent, Québec, 395 pages.
- BARKA, Norman F.
1964 *Historic sites archaeology at Portland Point, New Brunswick : Preliminary report of the 1963 excavations*, Unpublished manuscript, Canadian historic sites division, 99 pages.

1965 *Historic sites archaeology at Portland Point, New Brunswick, Canada :1631-c. 1850 A.D.*, Unpublished Ph. D. dissertation, Departement of anthropology, Harvard University, Cambridge, MA, 623 pages.
- BARTON, Kenneth James.
1981 *Terres cuites grossières provenant de la Forteresse de Louisbourg*, Histoire et Archéologie, vol. 55, Parcs Canada, Ottawa, 78 pages.
- BAUDRY, René.
1966 « Biographie de Charles De MENOUE D'AULNAY », *Dictionnaire Biographique du Canada*, vol. 1, p. 514-517, Les Presses de l'Université Laval et University of Toronto Press, Canada.
- BLANCHETTE, Jean-François.
1981 « L'importance des artefacts dans l'étude des modes d'alimentation en Nouvelle-France entre 1720 et 1760 », *Histoire et archéologie*, no 52, Environnement Canada, Parcs Canada, Ottawa, 193 pages.
- BOUDREAU, Marielle et Melvin GALLANT.
1975 *La cuisine traditionnelle en Acadie*, Éditions d'Acadie, Moncton, Nouveau-Brunswick, 181 pages.
- BRASSARD, Michel et Myriam LECLERC.
2001 *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec, Guide à l'usage des amateurs et des professionnels*, Cahier d'archéologie du CÉLAT no 12, Université Laval, Québec, 207 pages.

CAMPBELL, Anita.

1981 *Domestic equipment from eighteenth century Louisbourg : an evaluation of source use for material culture studies*, Thèse de Maîtrise, Université Laval, Québec, 272 pages.

CAZAUX, Yves.

1992 *L'Acadie. Histoire des Acadiens du XVIIe siècle à nos jours*, Les éditions Albin Michel, Paris, 451 pages.

CHAPELOT, Jean.

1978 « La céramique exportée au Canada français », *Dossier d'archéologie*, no 27, Dijon, pp. 104-113.

CHURCH, Thomas.

1716 *The entertaining history of King Philip's war, which began in the month of June, 1675. Expédition of 1696. Col. Benjamin Church*, Second Edition, Boston, microfiches, 205 pages.

CÔTÉ, Louise.

1991 *L'alimentation et la rencontre des cultures : discours alimentaires dans le Grand Voyage du pays des Hurons de Gabriel Sagard (1623-1632)*, Mémoire de maîtrise, Université Laval, Québec, 98 pages.

COUILLARD-DESPRÉS, Abbé Azarie.

1930a *Charles de Saint-Étienne de LaTour, Gouverneur, Lieutenant-Général en Acadie et son temps 1593-1666*, Imprimerie d'Arthabaska, Arthabaska, Québec, 497 pages.

1930b *Charles de Saint-Étienne de LaTour gouverneur en Acadie 1593-1666. Au tribunal de l'Histoire*, Société Royale du Canada, J-A. Desmarais, Le courrier de St-Hyacinthe, St-Hyacinthe, 93 pages.

DAIGLE, Jean.

1984a « L'Acadie, colonie perdue », *Horizon Canada, la nouvelle façon de voir du pays*, vol. 1, no 5, Saint-Laurent, Québec, pp.97-103.

1984b « L'Acadie, au jour le jour », *Horizon Canada, la nouvelle façon de voir du pays*, vol. 1, no 9, Saint-Laurent, Québec, pp.193-199.

1984c « La déportation des Acadiens », *Horizon Canada, la nouvelle façon de voir du pays*, vol. 1, no 11, Saint-Laurent, Québec, pp.265-271.

DAVID P. & C. GABET.

1971 *Céramique Saintongeaise du XII^e siècle au XVII^e siècle*, Société de Géographie de Rochefort, France, 65 pages.

DEAGAN, Kathleen.

- 1991 « Historical Archaeology's Contributions to Our Understanding of Early America », in *Historical Archaeology in Global Perspective*, Lisa Falk éd., Smithsonian Institution Press, Washington, pp. 97-112.

DECHÊNE, Louise.

- 1988 *Habitants et marchands de Montréal au XVIIe siècle*, Éditions du Boréal, Montréal, 532 pages.

DEETZ, James.

- 1973 « Ceramics from Plymouth, 1635-1835 : The Archaeological Evidence », in *Ceramics in America*, Ian M.G. Quimby éd., University Press of Virginia, Charlottesville, p. 15-40.
- 1991 Introduction : Archaeological Evidence of Sixteenth- and Seventeenth- Century Encounters, dans *Historical Archaeology in Global Perspective*, Lisa Falk éd., Smithsonian Institution Press, Washington, pp. 1-9.
- 1993 *Flowerdew Hundred. The archaeology of a Virginia Plantation, 1619-1864*, University Press of Virginia, Charlottesville, 204 pages.
- 1996 *In small things forgotten. An archaeology of Early American Life*, Anchor Book/ Doubleday, New York, 271 pages.

DUBOIS, abbé Émile.

- 1920 *Chez nos frères les Acadiens. Notes d'histoires et impressions de voyage*, Bibliothèque de L'Action française, Montréal, 176 pages.

DUGUAY, Geneviève.

- 1983 *La collection de terre cuite grossière trouvée à la Casemate Saint-Louis à Québec, ca 1750 à 1800-1820*, Manuscrit non publié, Parcs Canada, Québec, 225 pages.

ENTREMONT, Clarence-J. (d')

- 1981 *Histoire du Cap-Sable de l'an mil au traité de Paris (1763)*, vol. 1-2 et 5, Herbert Publications, Eunice, Louisiana, 2385 pages.

FARB, Peter et George ARMELAGOS.

- 1985 *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël, Paris, 267 pages.

FAULKNER, Alaric et Gretchen F. FAULKNER.

- 1987 *The French at Pentagoet 1635-1674*, Special Publications of the New Brunswick Museum and the Maine Historic Preservation Commission, Maine, 330 pages.

FITZPATRICK, Ewart Adsil.

- 1980 *The micromorphology of soils: a manual for the preparation and description of thin sections of soils*, Department of Soil Science, University of Aberdeen, Scotland, 186 pages.

- GAIMSTER, David et Mark REDKNAP.
 1992 *Everyday and exotic pottery from Europe c.650-1900, Studies in honour of John G. Hurst*, Oxbow Books, Exeter, 382 pages.
- GAUVIN, Robert.
 1995 *Guide des céramiques selon la nomenclature en vigueur à Parcs Canada-Région de Québec*, Manuscrit du Patrimoine canadien, Parcs Canada, Québec, 207 pages.
- GLASSIE, Henry.
 1973 « Structure and Function, Folklore and the Artifact », *Semiotica*, vol. VII, no 4, pp. 313-352.
- GRANGE, Robert T. (fils).
 1979 « Fossés des fortifications originales de l'île aux Noix, Québec », *Histoire et archéologie*, no 18b, Affaires indiennes et du Nord Canada, Parcs Canada, Ottawa, 310 pages.
- GUSSET, Gérard.
 1978 *Fiches d'identification des terres cuites grossières et des grès*, Manuscrit, Recherche en culture matérielle, Parcs Canada, Ottawa, 36 pages.
- HANSEN, Denise M.
 1981 *Assessment – Grand Pré Artifacts*, Manuscrit non publié, A.R.O., Archaeology, Halifax, Nouvelle-Écosse, 10 pages.
- HARPER, J. Russell.
 1956 *Portland Point, Crossroads of New Brunswick History : Preliminary Report of the 1955 Excavation*, Publications of the New Brunswick Museum, Historical Studies 9, Saint John, New Brunswick, 51 pages.
- HARPER, J. Russell.
 1957a *Portland Point Excavation : Preliminary Report of the 1956 Expedition*, Manuscrit on file, Archives, New Brunswick Museum, Saint John, 49 pages.
 1957b « Four thousand years of history, the story of archaeological excavation at Portland Point, Saint John, New Brunswick », in *The Atlantic Advocate*, Fredericton, New Brunswick, no 6, pp. 31-35.
- HARRAP
 1995 *Harrap's shorter, Dictionnaire anglais-français, français-anglais*, Nouvelle Édition, Harrap, Grande-Bretagne, 2244 pages.
- HONOUR, Hugh.
 1976 *L'Amérique vue par l'Europe*, Éditions des musées nationaux, Paris, 299 pages.

- HURST, John G.
 1974 «Sixteenth and Seventeenth Century Imported Pottery from the Saintonge», in *Medieval Pottery from excavation*, J.G. Hurst, I.V. Evison, H. Hodges éd., John Baker, Londres, pp. 221-255.
- HURST, John G., David S. NEAL et H.J.E. VAN BEUNINGEN.
 1986 *Pottery produced and traded in north-west Europe 1350-1650*, Rotterdam Papers 6, Museum Boymans-Van Beuningen, Rotterdam, 281 pages.
- LANCTÔT, Gustave.
 1964 *Histoire du Canada. Des origines aux Régime Royal*, vol. 1, Librairie Beauchemin, Montréal, 460 pages.
- L'ANGLAIS, Paul-Gaston.
 1994 *Les modes de vie à Québec et à Louisbourg au milieu du XVII^e siècle à partir de collections archéologiques*, Dossier 86, 2 tomes, Les Publications du Québec, Collection Patrimoine, Québec, 783 pages.
- 1994a *Guide pour l'inventaire et répertoire des mots-clés pour les matériaux et les fonctions des artefacts et pour les écofacts*, Célat, Université Laval, Québec, 33 pages.
- LARRABEE, Edward McM.
 1974 « Recherches archéologiques à la forteresse de Louisbourg de 1961 à 1965 », *Lieux Historiques Canadiens: cahiers d'archéologie et d'histoire* 2, pp.9-46.
- LAUVRIÈRE, Émile.
 1922 *La tragédie d'un peuple. Histoire du peuple acadien de ses origines à nos jours*, Tome 1, Éditions Brossard, Paris, 518 pages.
- LAUVRIÈRE, Émile.
 1932 *Deux traîtres d'Acadie et leur victime : les La Tour père et fils et Charles d'Aulnay*, Librairie Plon, Paris, 117 pages.
- LAVOIE, Marc.
 1981 *Ceramics from Fort Point, Fort Sainte-Marie-de-Grâce, 1632-1651, La Have, Nova Scotia*, Manuscrit non publié, McMaster University, Hamilton, Ontario, 27 pages.
- 1994 «The Fort LaTour exhibit comes to Fredericton », *Fieldnotes, Bulletin de la Société archéologique du Nouveau-Brunswick*, vol. 1, no 2, pages 1-8.
- 1999 « Vie quotidienne en Acadie », *Cap-aux-diamants*, no 57, Québec, pp. 22-27.
- LEACH, Bernard.
 1974 *Le livre du potier*, Dessain et Tolra, Paris, 297 pages.

LECLERC, Myriam.

- 1998 *Appropriation de l'espace et urbanisation d'un site de la basse ville de Québec, Rapport de la première campagne de fouilles à l'îlot Hunt*, Cahiers d'archéologie du CELAT, no 1, CELAT, Université Laval, 193 pages.

LUEGER, Richard et Marthe OLIVIER.

- 1984 *Les terres cuites grossières des latrines de la maison Perthuis*, Dossier 55, Publications gouvernementales du ministère des Communications, Gouvernement du Québec, Québec, 118 pages.

MACBEATH, George.

- 1966a « La région Atlantique », *Dictionnaire Biographique du Canada*, vol. 1, p. 22-28, Les Presses de l'Université Laval et University of Toronto Press, Canada.
- 1966b « Biographie de Charles De Saint-Étienne De LATOUR », *Dictionnaire Biographique du Canada*, vol. 1, p. 606-610, Les Presses de l'Université Laval et University of Toronto Press, Canada.
- 1966c « Biographie de Claude De Saint-Étienne De LATOUR », *Dictionnaire Biographique du Canada*, vol. 1, p. 610-612, Les Presses de l'Université Laval et University of Toronto Press, Canada.
- 1966d « Biographie de Françoise-Marie JACQUELIN », *Dictionnaire Biographique du Canada*, vol. 1, p. 394-395, Les Presses de l'Université Laval et University of Toronto Press, Canada.
- 1966e « Biographie de Jeanne MOTIN », *Dictionnaire Biographique du Canada*, vol. 1, p. 525, Les Presses de l'Université Laval et University of Toronto Press, Canada.
- 1966f « Biographie de Isaac De RAZILLY », *Dictionnaire Biographique du Canada*, vol. 1, p. 580-582, Les Presses de l'Université Laval et University of Toronto Press, Canada.

MACDONALD, M. A.

- 1983 *Fortune & La Tour: the civil war in Acadia*, Methuen Publications, Ontario, Canada, 228 pages.

MATHIEU, Jocelyne.

- 1983 *Les intérieurs domestiques comparés Perche-Québec, XVIIe, XVIIIe siècles*, Thèse de Doctorat en ethnologie, Université Laval, Québec, 400 pages.

MOUSSETTE, Marcel.

- 1978 *L'histoire écologique des Forges du Saint-Maurice*, Travail inédit no 333, Parcs Canada et le Ministère d'environnement Canada, 243 pages.
- 1979 « La culture matérielle », *Perspectives anthropologiques. Un collectif d'anthropologues québécois*, Éditions du Renouveau Pédagogique, Montréal, Canada, p.25-38.

MOUSSETTE, Marcel.

1982 *Les terres cuites communes des latrines des maisons Estèbe et Boisseau, quartier Place Royale, Québec*, Dossier no 51, Québec, ministère des Affaires culturelles, Direction générale du patrimoine, Projet Place Royale, 188 pages.

1984 « Sens et contresens : l'étude de la culture matérielle au Québec », *Canadian Folklore Canadien*, vol. 4, nos 1-2, pp. 7-26.

1995 « L'objet archéologique, réceptacle et générateur de sens », *Paléo-Québec*, vol. 23, pp.3-16.

MUNSELL.

1990 *Munsell® soil color charts*, MacBeth Division of Kollmorgen corporation, Edition Revised, Baltimore, Maryland.

NICOLLE, Jacques.

1966 *Bernard Palissy : l'homme à la recherche d'un secret*, Savants du monde entier, Éditions Seghers, Paris, 191 pages.

NIELLON, Françoise et Marcel MOUSSETTE.

1985 *Le site de l'Habitation de Champlain à Québec: étude de la collection archéologique (1976-1980)*, Dossier no 58, Les Publications du Québec, Québec, 531 pages.

NOËL HUME, Ivor.

1980 *A guide to Artifacts of Colonial America*, Alfred A. Knopf, New York, 331 pages.

ORTON, Clive, Paul TYERS et Alan VINCE.

1993 *Pottery in archaeology*, Cambridge University Press, Grande-Bretagne, 230 pages.

PETIT LAROUSSE (Le)

1998 *Le Petit Larousse illustré*, Larousse, Paris, 1787 pages.

PETIT ROBERT (Le)

1993 *Le nouveau Petit Robert, dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, Dictionnaires Le Robert, Paris, 2551 pages.

PICART, Joseph.

1997 *Potiers et terres vernissées de Cox aux XVI^e et XVII^e siècles*, Rapport de fouille préliminaire, Manuscrit non publié, France, 146 pages.

RICK, John H.

1972 « Travaux d'archéologie du Service des Lieux Historiques Nationaux, 1962-1966 », *Lieux Historiques Canadiens: cahiers d'archéologie et d'histoire* 1, pp.9-45.

ROBERT & COLLINS.

1987 *Robert & Collins, dictionnaire français-anglais, anglais-français*, Le Robert bilingue nouvelle édition, Dictionnaires Le Robert, Paris, 930 pages.

SERVICES D'ARCHÉOLOGIE DU NOUVEAU-BRUNSWICK (SANB)

- 1992 « Fort LaTour, Carrefour de l'histoire du Nouveau-Brunswick », *Projet de développement*, Manuscrit, Autorité du développement du fort La Tour et Services d'archéologie, Municipalités, Culture et Habitation, Nouveau- Brunswick, 33 pages.

STONE, Lyle M.

- 1974 *Fort Michilimackinac 1715-1781. An Archaeological Perspective on the Revolutionary Frontier*, Publication of the museum, Michigan State University, Mackinac Island State Park Commission, Michigan, 367 pages.

TRUDEL, Marcel.

- 1966 « La Nouvelle-France, 1524-1713 », *Dictionnaire Biographique du Canada*, vol. 1, p. 28-38, Les Presses de l'Université Laval et University of Toronto Press, Canada.
- 1968 *Initiation à la Nouvelle-France; histoire et institutions*, Holt, Rinehart et Winston, Limitée, Montréal et Toronto, 323 pages.
- 1979 *Histoire de la Nouvelle-France, vol. III : La seigneurie des Cent-Associés, 1627-1663, Tome 1, Les événements*, Montréal, Fides, 429 pages.
- 1981 « Préface », *Histoire du Cap-Sable de l'an mil au traité de Paris, 1763*, vol.1, p. xiii-xiv, Herbert Publications, Eunice, Louisiana.
- 1984 « Nouvelle-France de 1603 à 1663 », *Horizon Canada, la nouvelle façon de voir du pays*, vol. 1, no 2, Saint-Laurent, Québec, pp.49-55.

FIGURES

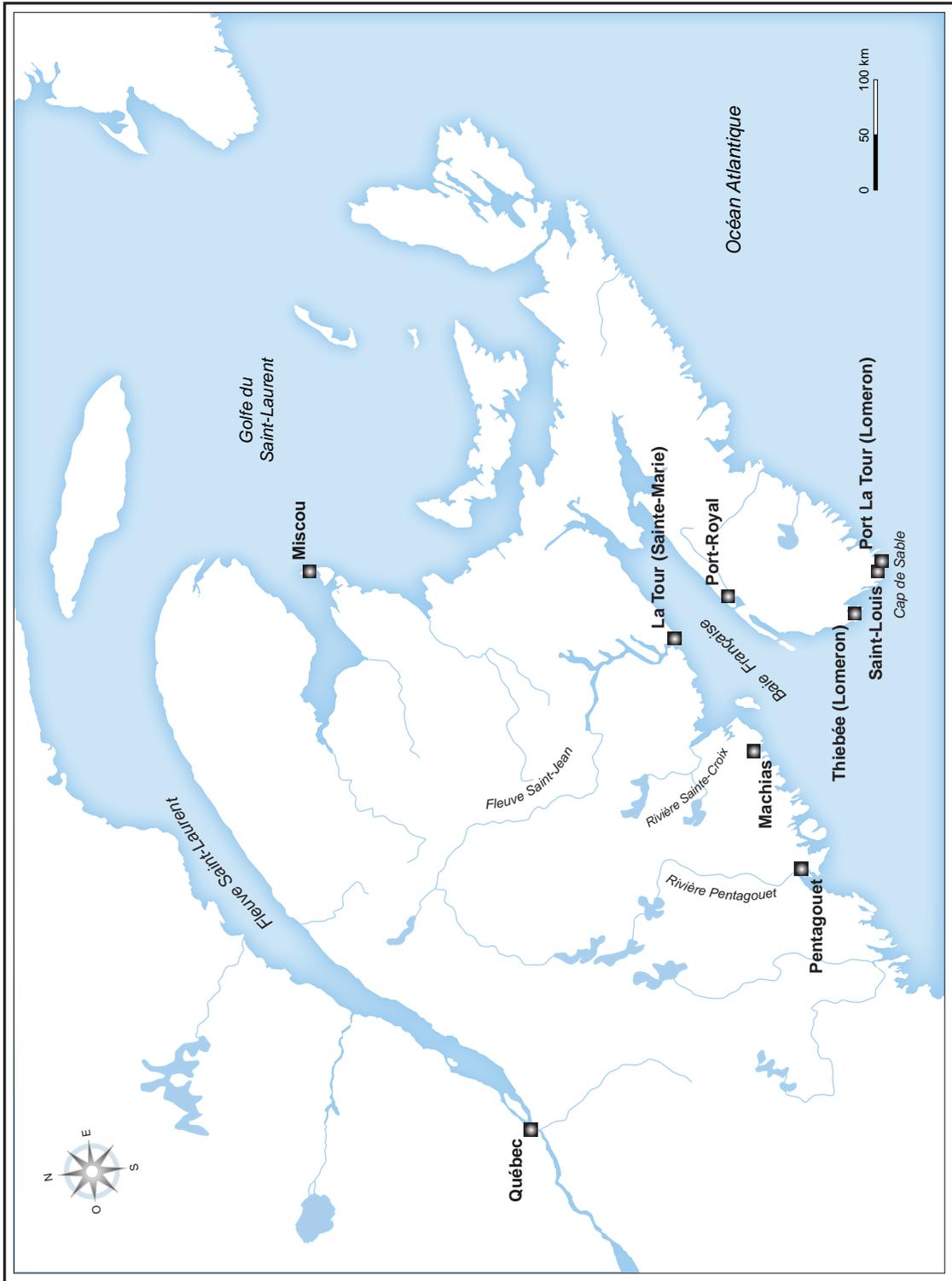


Figure 1 : Les établissements en Nouvelle-France vers 1627. (D'après Trudel 1979 : 26)

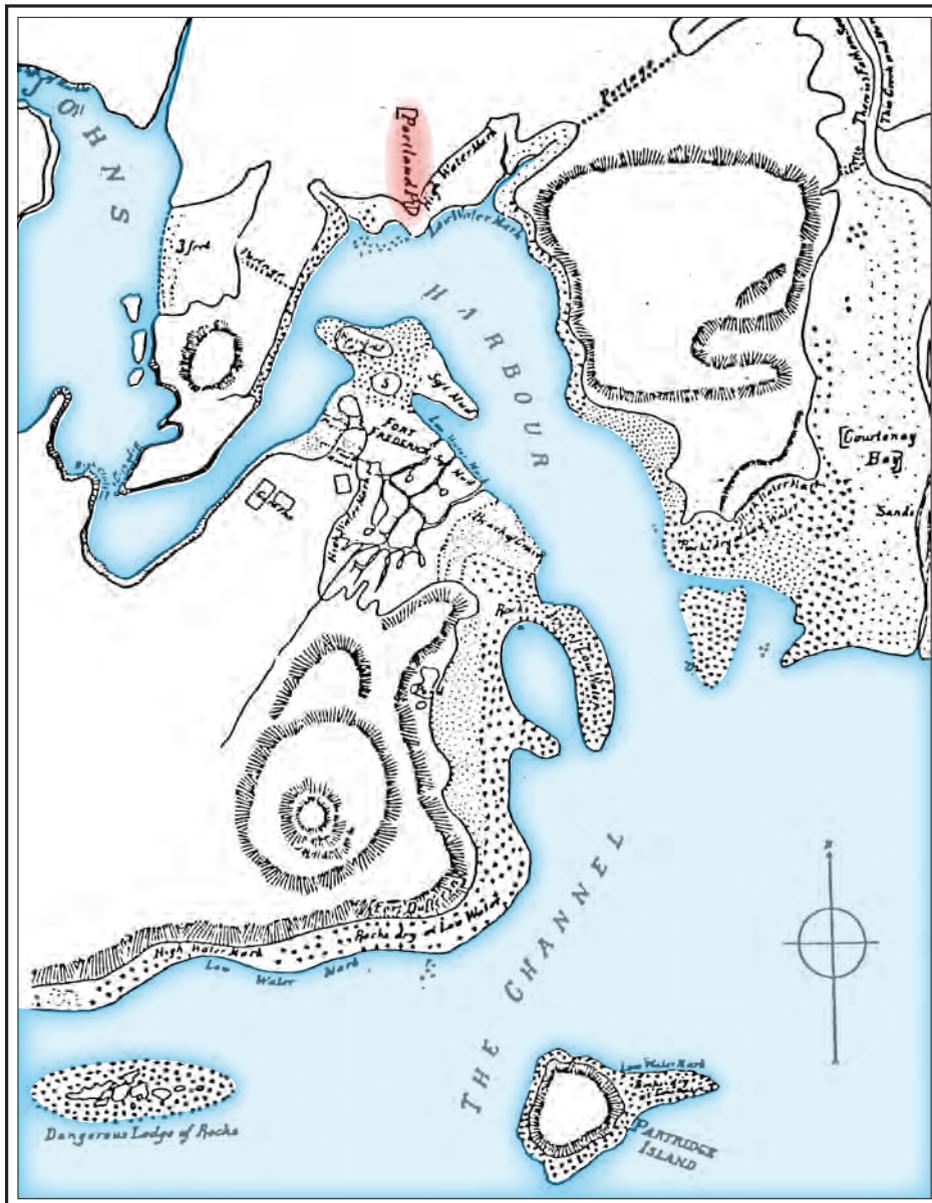


Figure 2 : Embouchure du fleuve Saint-Jean dans la baie de Fundy vers 1761. Nous pouvons y voir Portland Point encadré en orangé. (D'après Barka 1965 : 84)

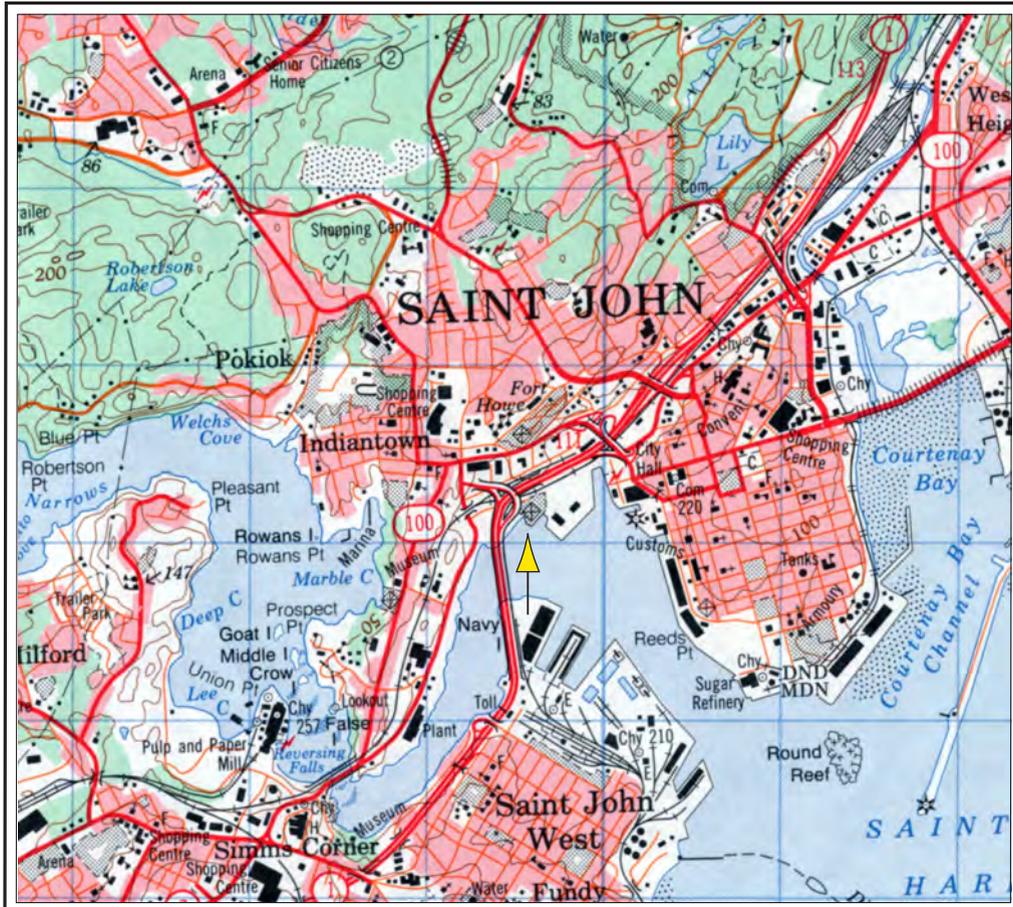


Figure 3 : Région de Saint-Jean au Nouveau-Brunswick. Nous voyons l'embouchure du fleuve Saint-Jean dans la baie de Fundy ainsi qu'une flèche jaune qui pointe l'emplacement des vestiges du fort La Tour. (Carte topographique au 1 : 50 000, Saint John 21 G/8, ministère de l'Énergie, des Mines et des Ressources, Ottawa, Canada.)

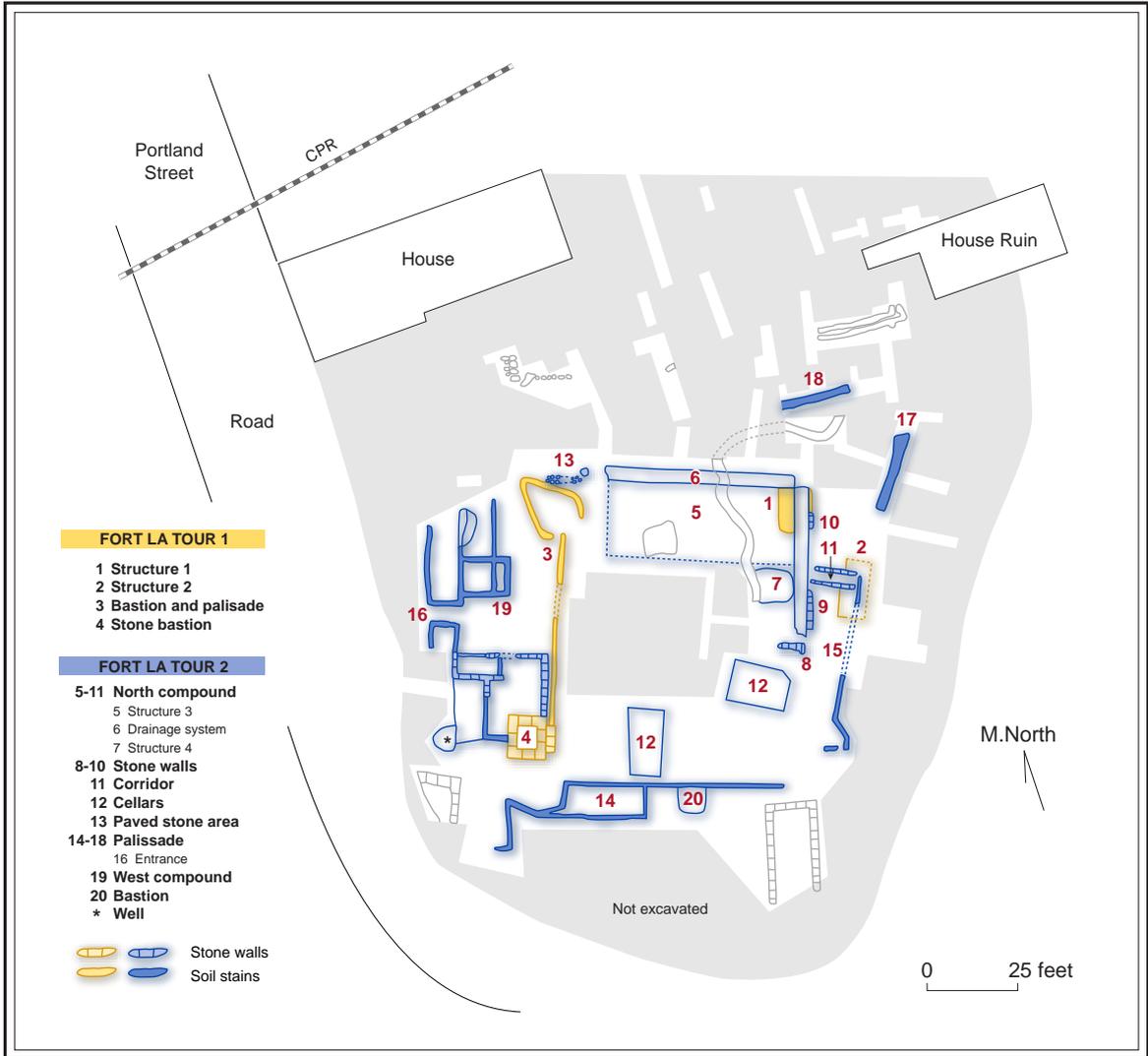


Figure 4 : Plan général des vestiges mis au jour lors des fouilles archéologiques de Harper et de Barka au fort La Tour à Portland Point. (D'après Barka 1965 : plan 1)

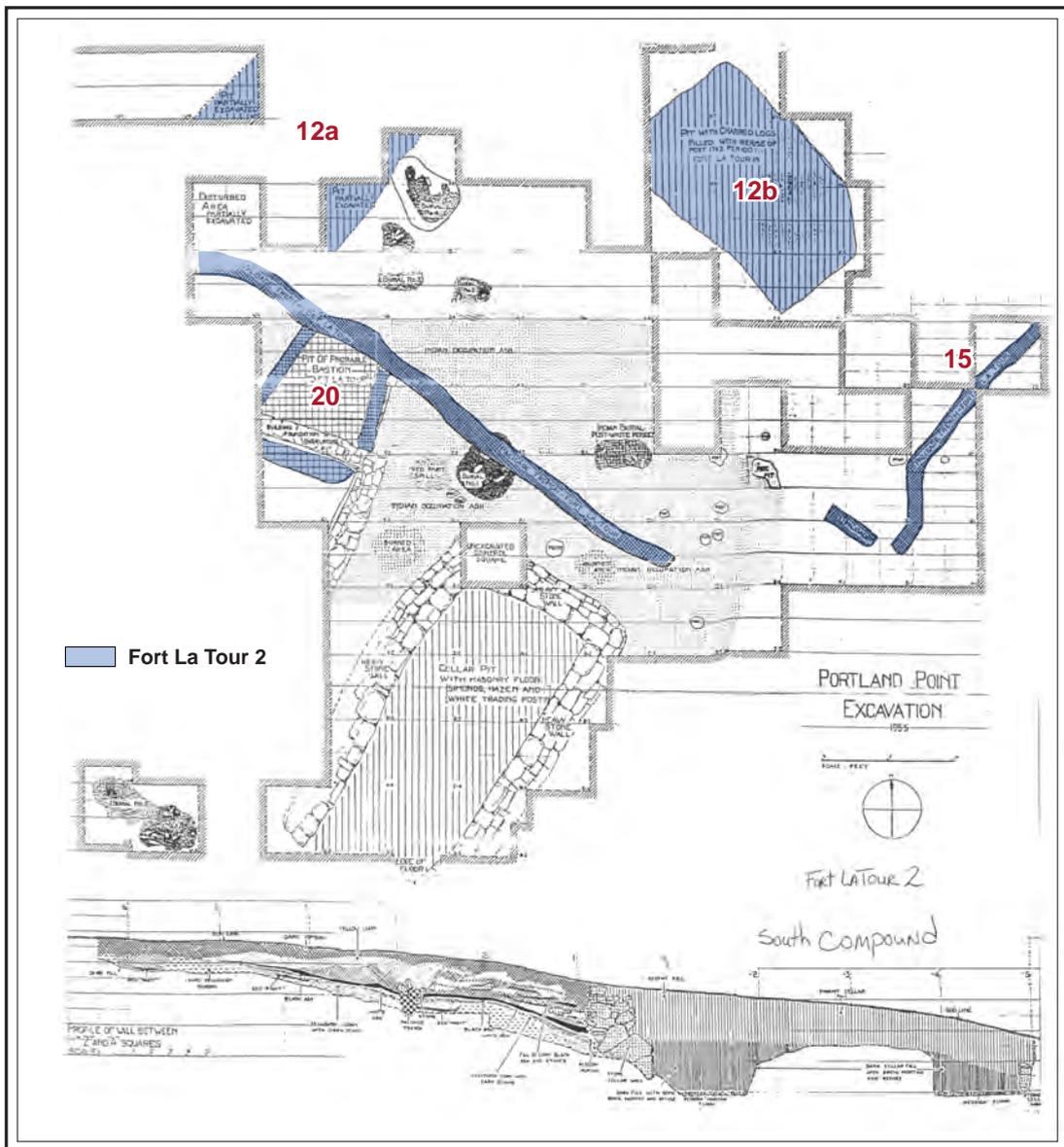


Figure 5 : Plan des vestiges de la section sud du fort La Tour mis au jour lors des fouilles archéologiques réalisées par Russell J. Harper en 1955. (Harper 1956 : plan 2)

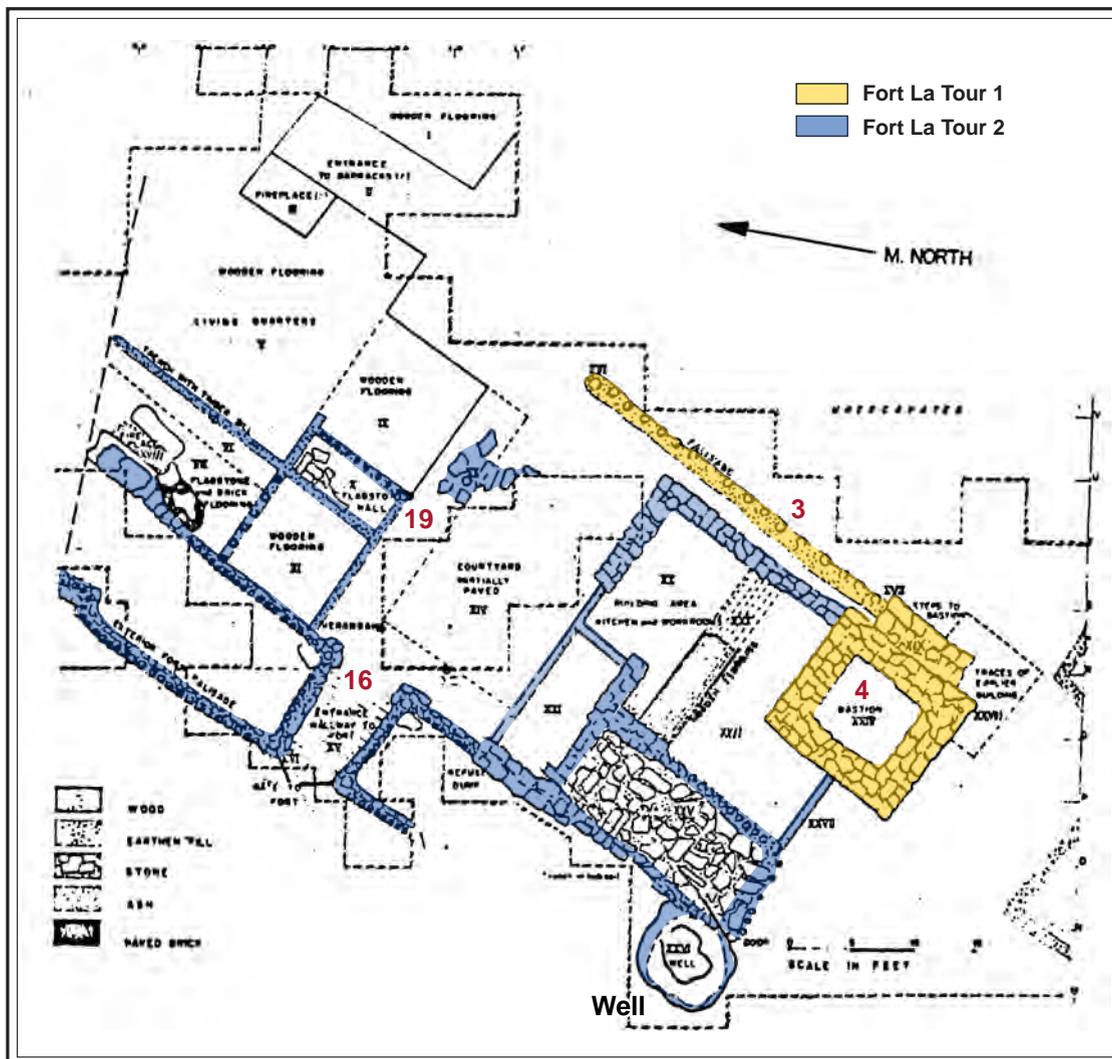


Figure 6 : Plan des vestiges de la section ouest du fort La Tour mis au jour lors des fouilles archéologiques réalisées par Russell J. Harper en 1956. (Harper 1957 : plan 3)

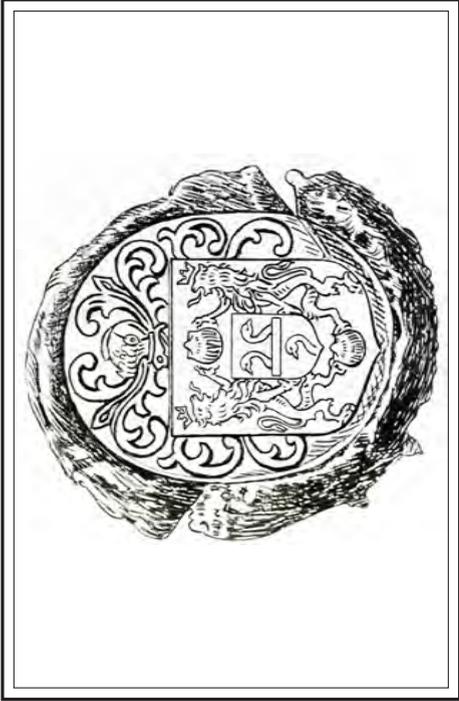


Figure 8 : Dessin d'un cachet de cire des armoiries de Charles de Saint-Étienne de La Tour avant 1939. « New Brunswick Museum - Musée du Nouveau-Brunswick, www.nbm-mnb.ca », W390.

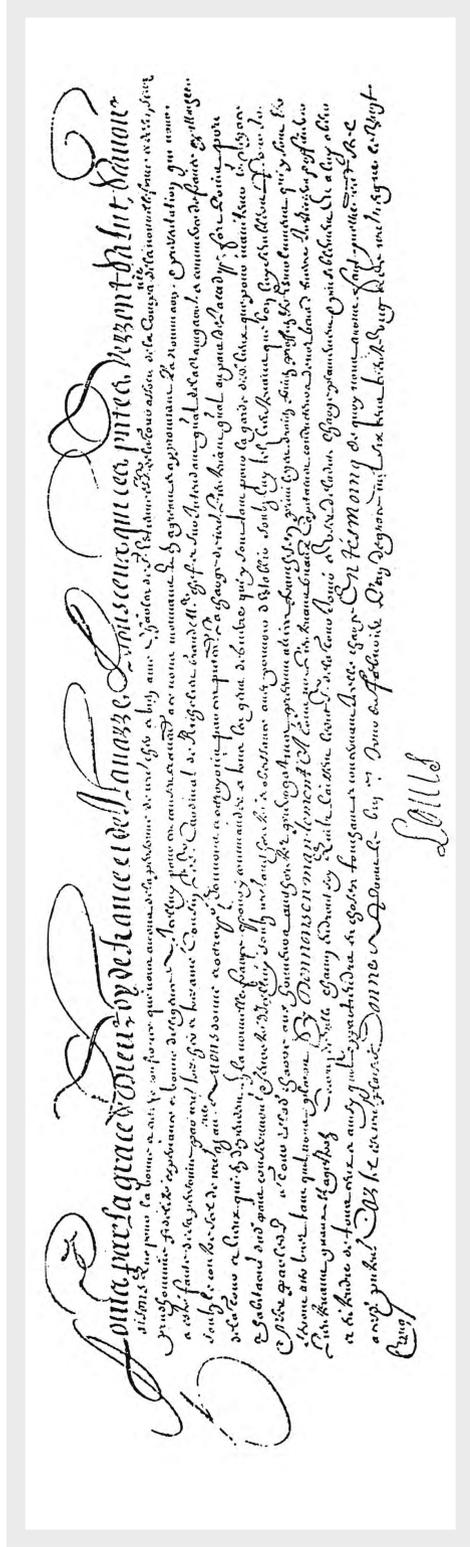


Figure 9 : Commission Royale du roi Louis XIII pour Charles La Tour, le nommant gouverneur et lieutenant général de Sa majesté en ce qui a trait à l'Acadie, surtout au fort Saint-Louis, au port La Tour et dans les lieux qui en dépendent en Nouvelle-France. (Entremont 1981 : 310 et voir en pochette arrière)



Figure 10 : Carte topographique du Cap-Sable sur laquelle nous pouvons voir l'emplacement du Fort Lomeron-La Tour ainsi que celle du Fort Saint-Louis. (Carte au 1 : 250 000, Shelburne, Nova Scotia, 20 0 et P, ministère de l'Énergie, des Mines et des Ressources, Ottawa, Canada.)

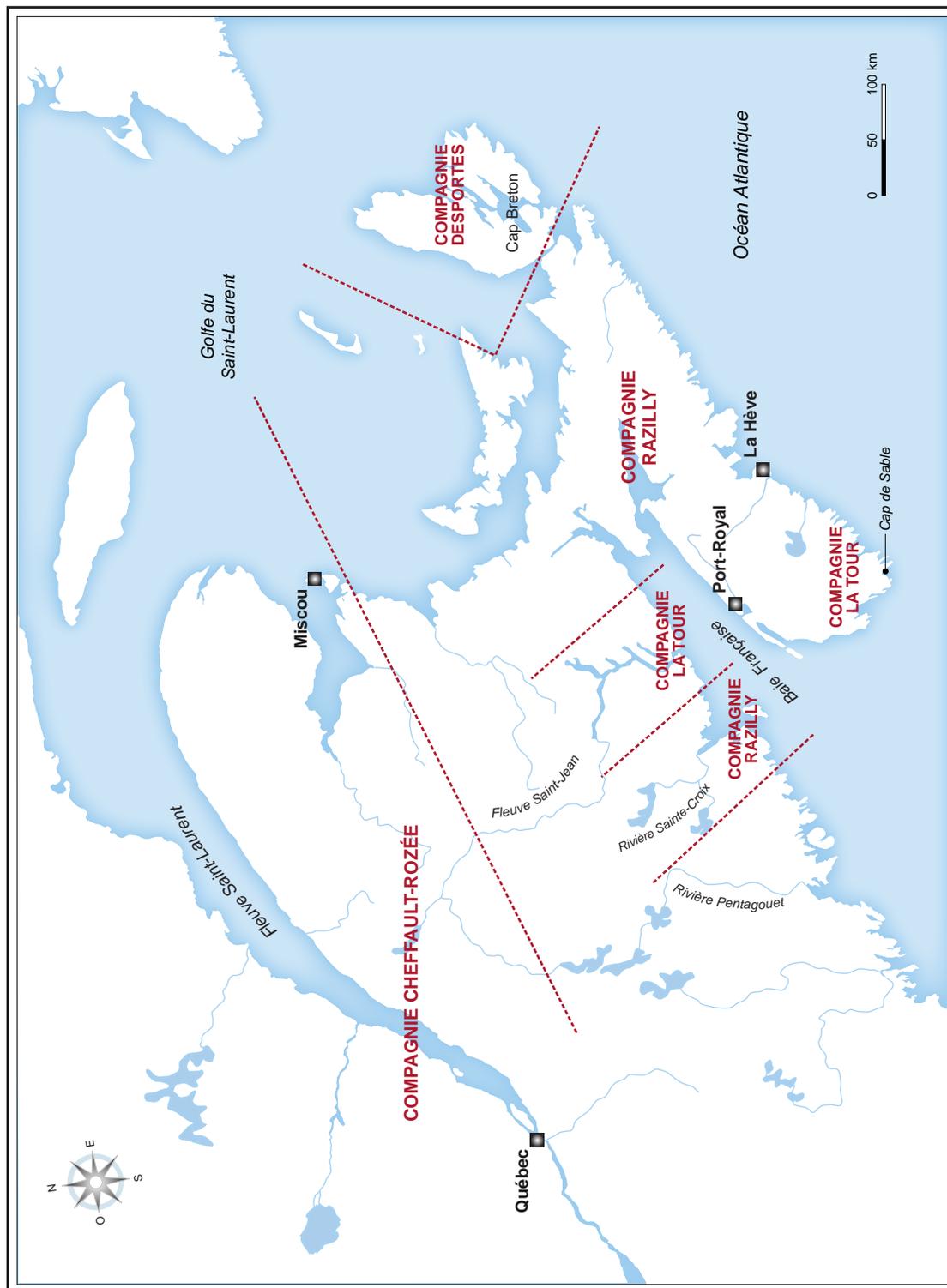


Figure 11 : Territoires dirigés par les différentes compagnies des Cent-Associés en Nouvelle-France entre 1630 et 1632. (D'après Trudel 1979 : 59)



Figure 12 : Portrait de Charles de Menou, Sieur d'Aulnay réalisée à Paris à l'hiver 1642. Il était le grand rival de Charles de La Tour. « New Brunswick Museum - Musée du Nouveau-Brunswick, www.nbm-mnb.ca », W987.

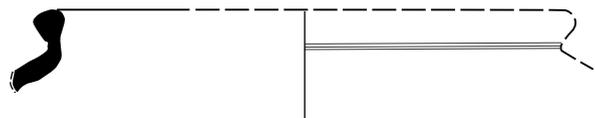


Figure 13 : Peinture de la prise du fort La Tour par d'Aulnay en 1645. Madame de La Tour supplie d'Aulnay à genoux de laisser la vie à ses hommes. Un des hommes est devenu bourreau pour avoir la vie sauve. (Daigle 1984a : 97)

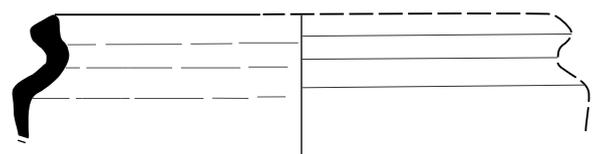
***DESSINS ET
PHOTOGRAPHIES***

1 Famille des terres cuites communes glaçurées vertes

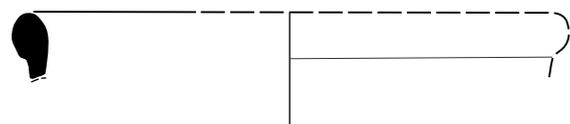
1.1 Avec sable très fin ou fin



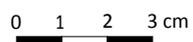
Pot à conserve
BhDm-7L-1



Pot à conserve
BhDm-7L-2

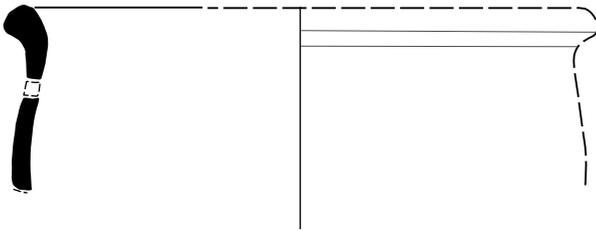


Pot
BhDm-7L-3

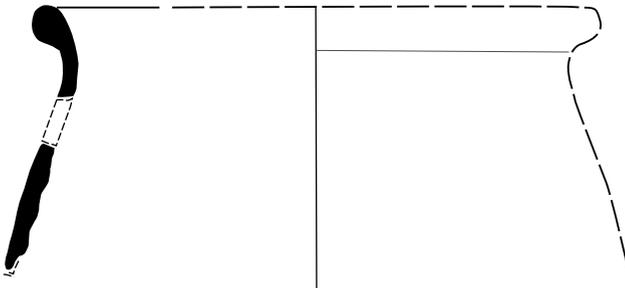




Pot
BhDm-7L-4

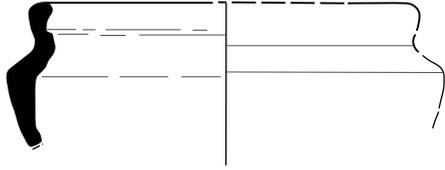


Pot
BhDm-7L-5



Pot
BhDm-7L-6

0 1 2 3 cm



Pot à conserve
BhDm-7L-7



Pot
BhDm-7L-9

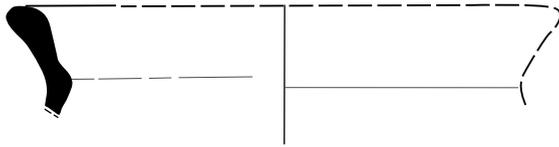


0 1 2 3 cm

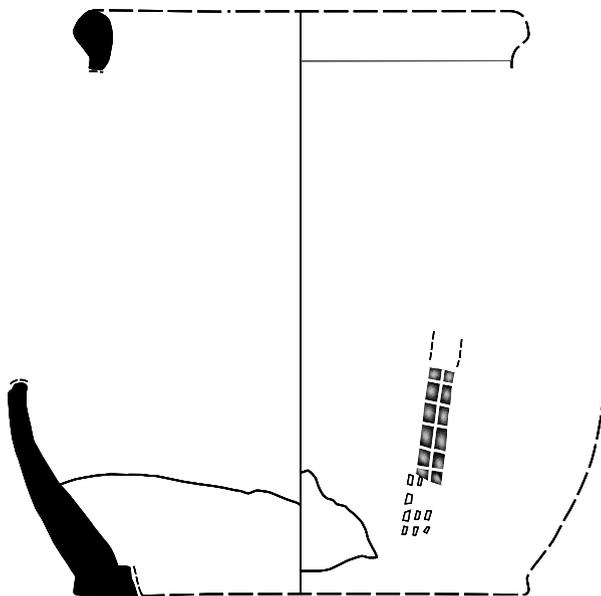


1 Famille des terres cuites communes glaçurées vertes

1.2 Avec sable fin et mica



Pot
BhDm-7L-11

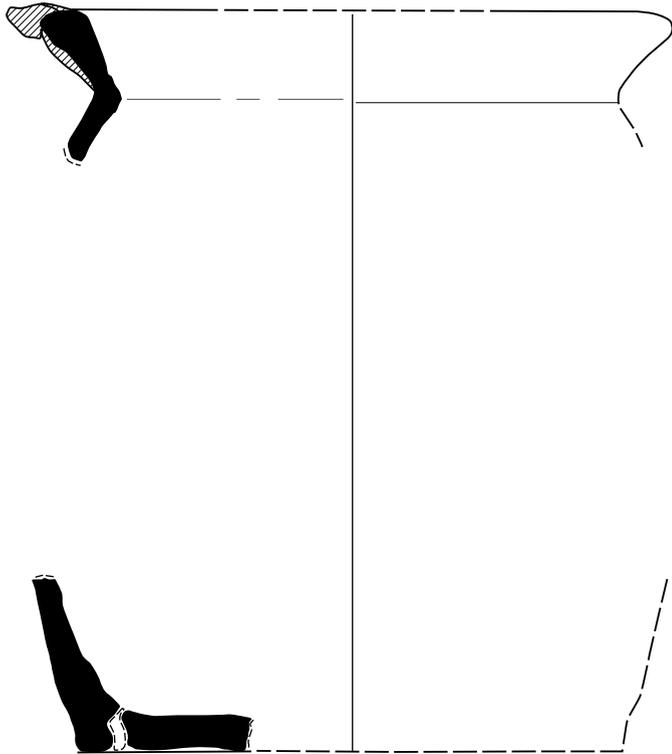


Pot globulaire
BhDm-7L-13



1 Famille des terres cuites communes glaçurées vertes

1.3 Avec sable très grossier et mica

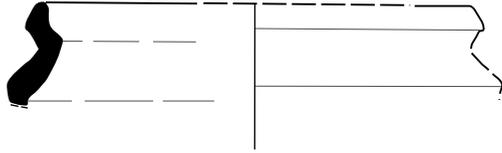


Pot avec anse
BhDm-7L-14

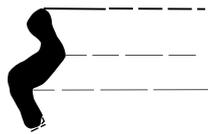


1 Famille des terres cuites communes glaçurées vertes

1.4 Avec du sable fin à grossier et des particules ocreuses fines à grossières



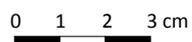
Pot à conserve
BhDm-7L-15



Pot à conserve
BhDm-7L-16



Pot
BhDm-7L-17

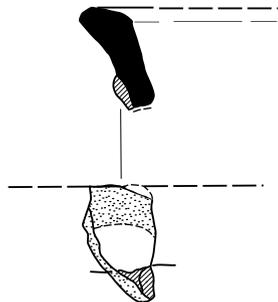




Pot
BhDm-7L-18

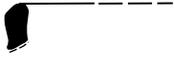


Pot à conserve
BhDm-7L-19

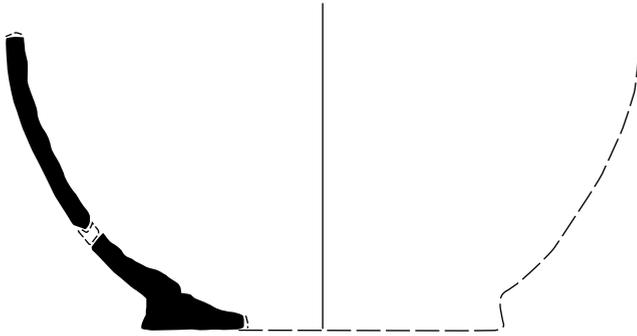


Pot
BhDm-7L-20

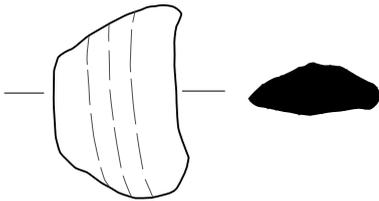




Contenant
BhDm-7L-21



Pot
BhDm-7L-22

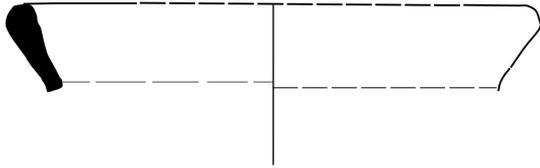


Contenant avec anse
BhDm-7L-27



1 Famille des terres cuites communes glaçurées vertes

1.5 Avec sable de quartz moyen et mica



Pot à rebord épais
BhDm-7L-30

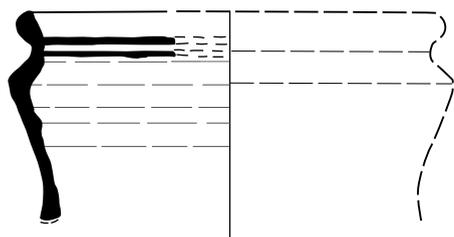


1 Famille des terres cuites communes glaçurées vertes

1.6 Avec sable très fin, particules ocreuses et quartz

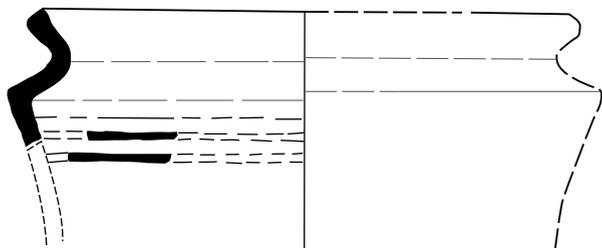


Pot à conserve
BhDm-7L-31

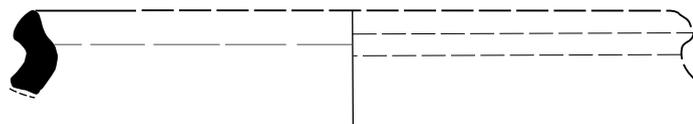


Pot à conserve
BhDm-7L-32

0 1 2 3 cm



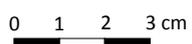
Pot à conserve
BhDm-7L-33

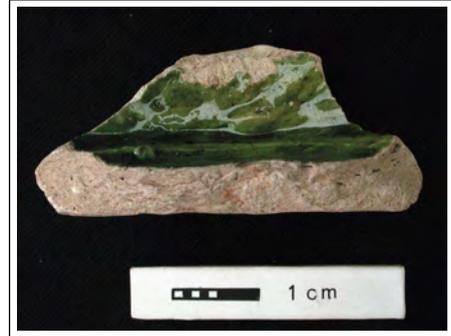


Pot à conserve
BhDm-7L-34



Pot à conserve
BhDm-7L-35



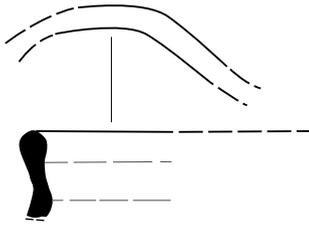


Pot
BhDm-7L-36



1 Famille des terres cuites communes glaçurées vertes

1.7 Avec sable et particules ocreuses très fines et quartz blanc

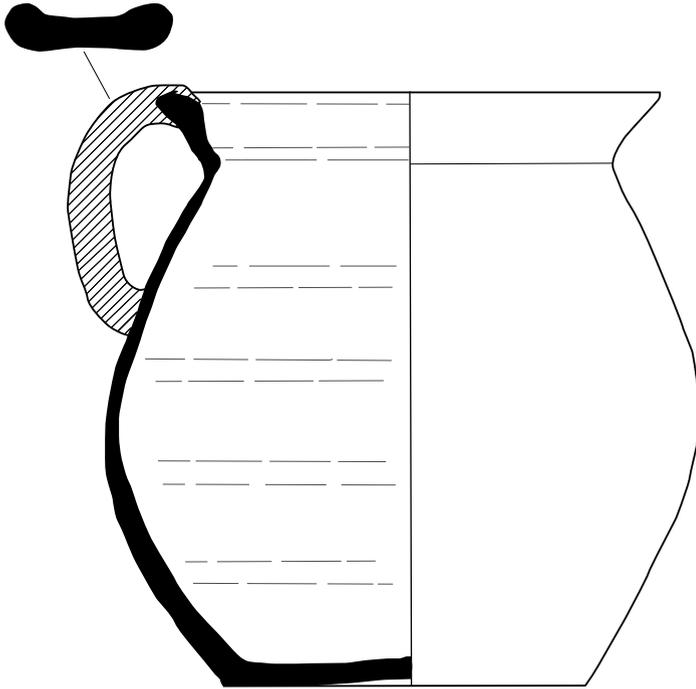


Pichet
BhDm-7L-38

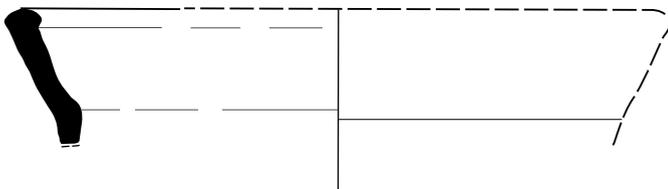


1 Famille des terres cuites communes glaçurées vertes

1.8 Avec sable, particules ocreuses et mica

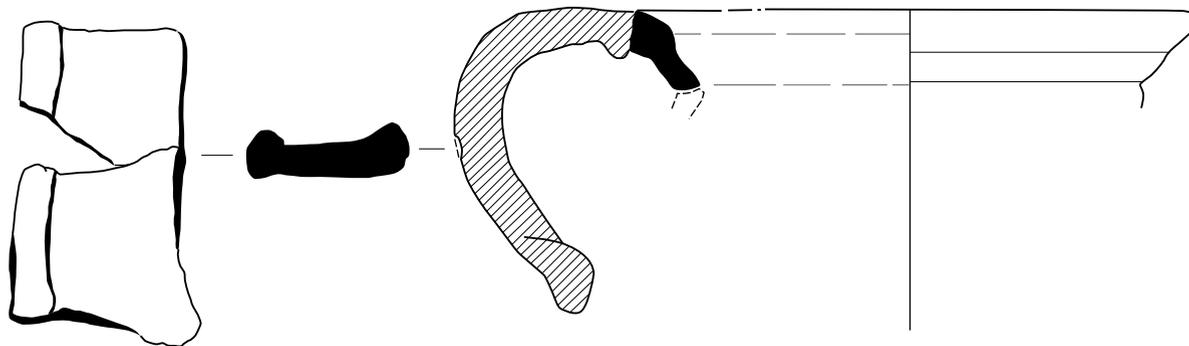


Pot avec anse
BhDm-7L-39



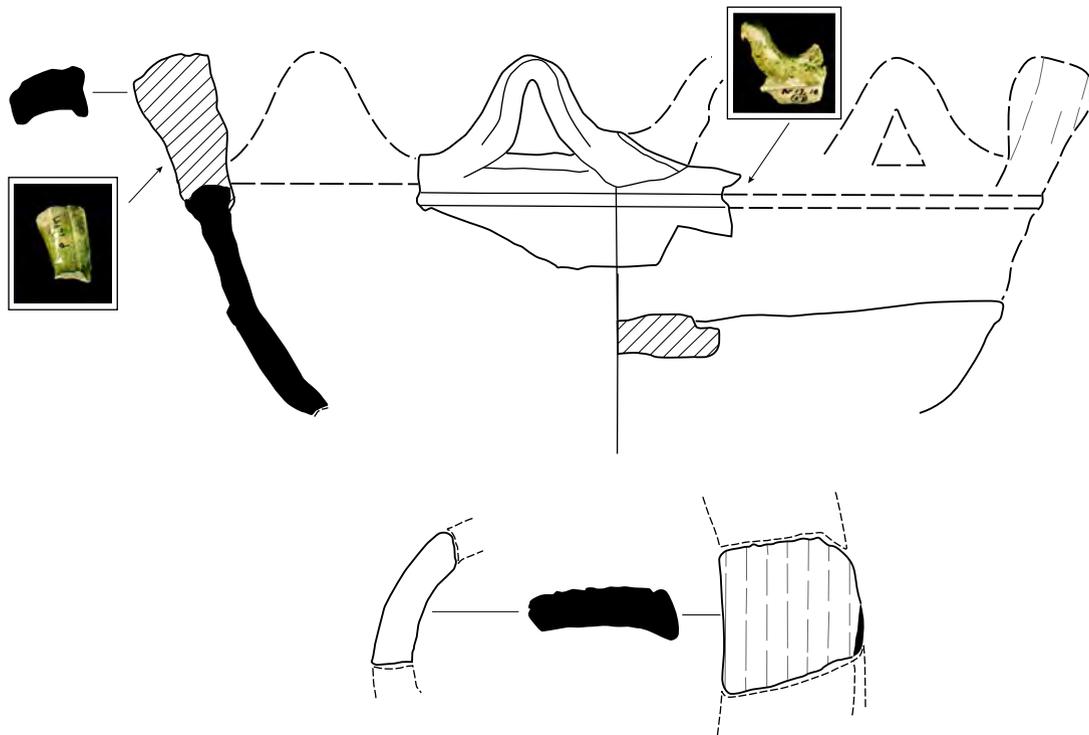
Pot avec anse
BhDm-7L-40

0 1 2 3 cm

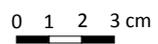


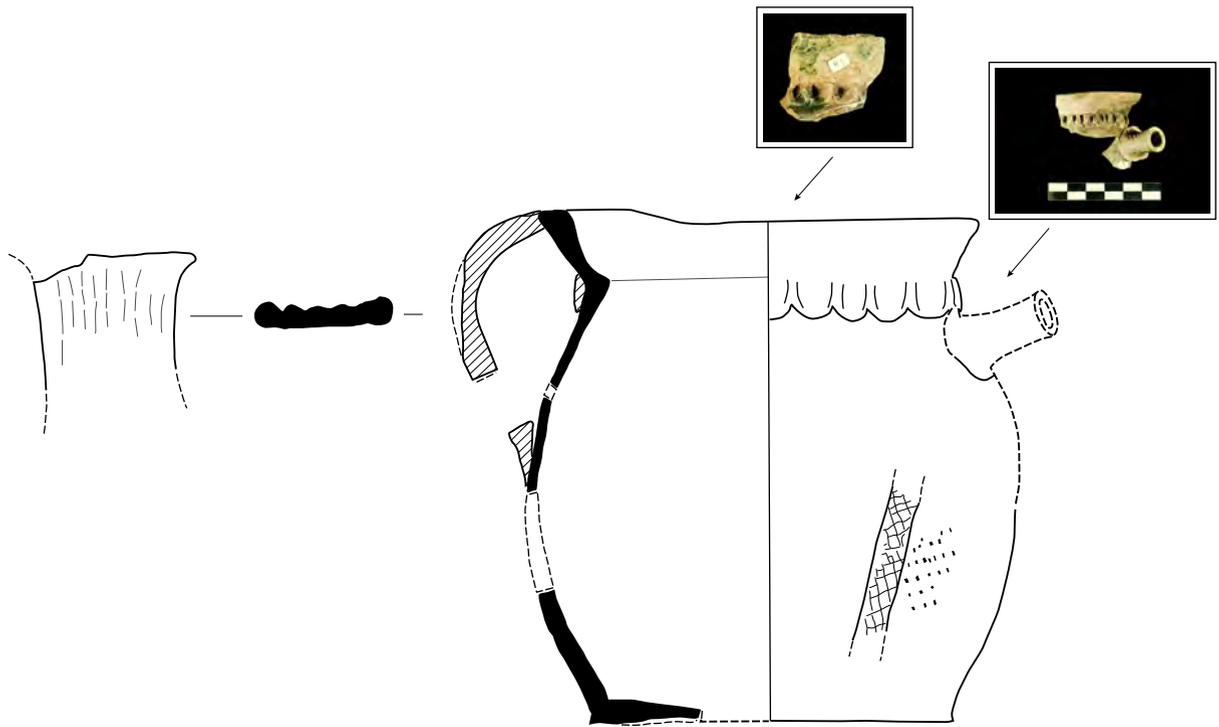
Pot avec anse
BhDm-7L-41





Réchaud
BhDm-7L-42





Pichet à liquide
BhDm-7L-43

0 1 2 3 cm



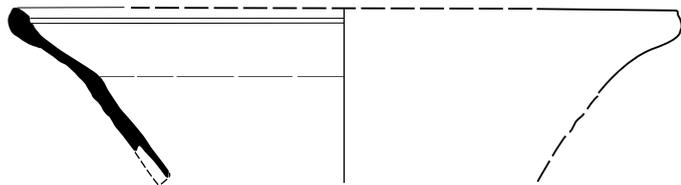
Contenant avec anse
BhDm-7L-45



Contenant avec anse
BhDm-7L-46

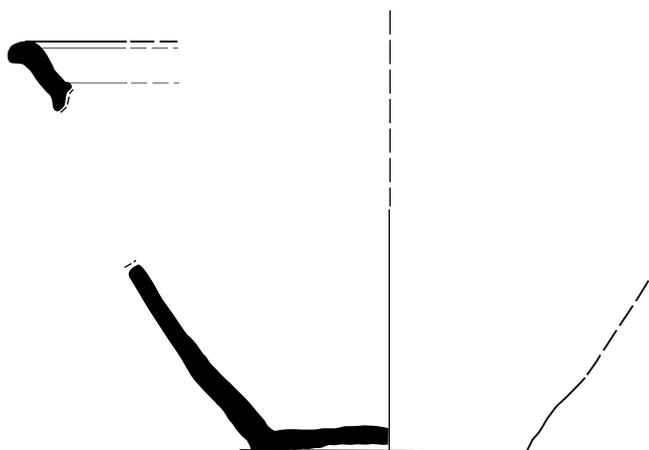


Jarre d'entreposage
BhDm-7L-47



Plat creux à marli large
BhDm-7L-48

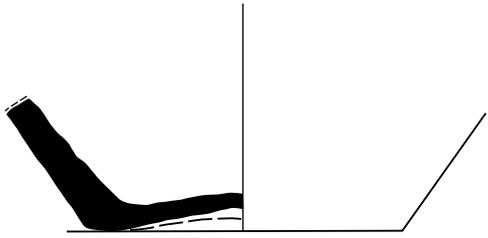
0 3 6 9 cm



Saladier
BhDm-7L-49

0 1 2 3 cm





Saladier
BhDm-7L-50

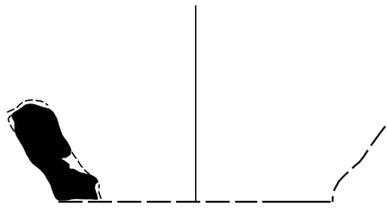


Contenant avec anse
BhDm-7L-51

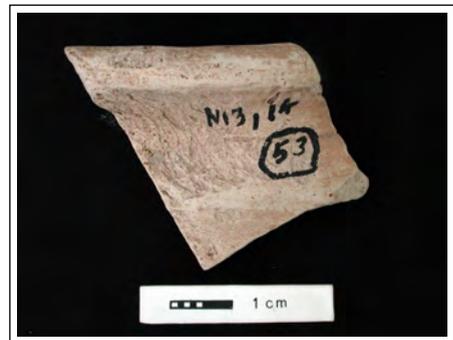
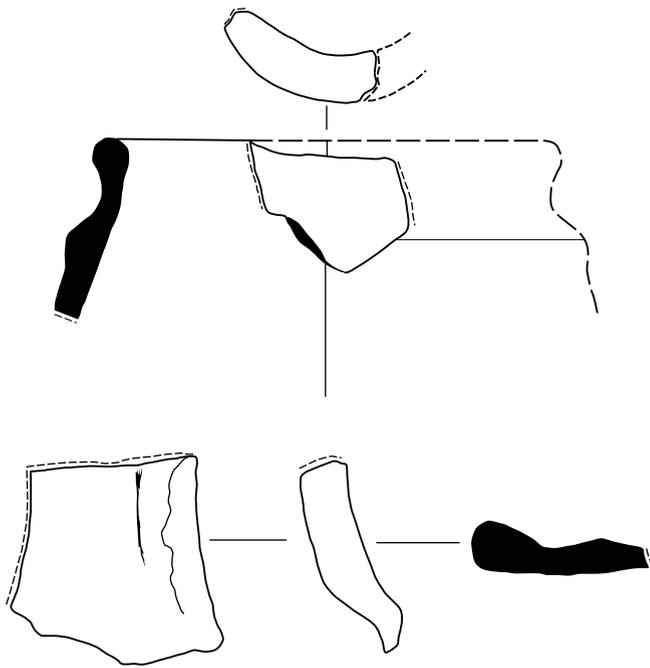
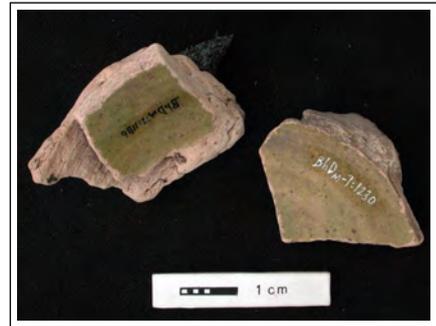


Contenant
BhDm-7L-52

0 1 2 3 cm

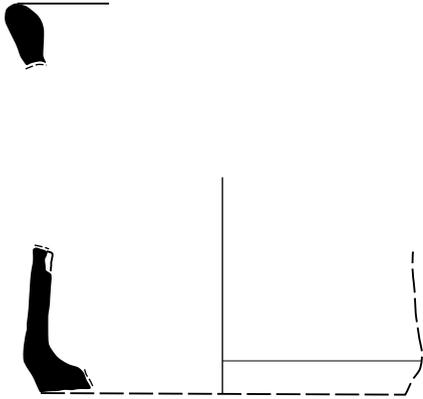


Saladier
BhDm-7L-53

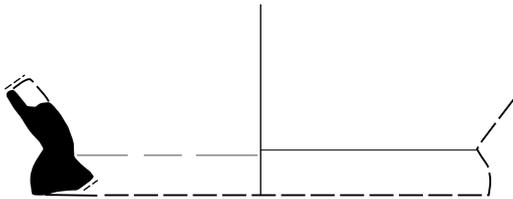


Pot avec anse
BhDm-7L-56



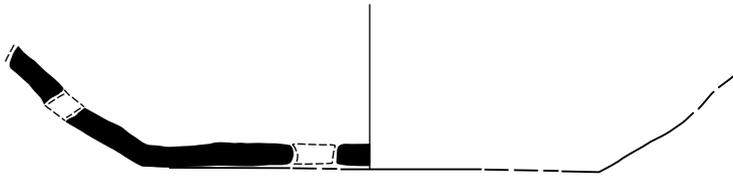


Pot
BhDm-7L-57

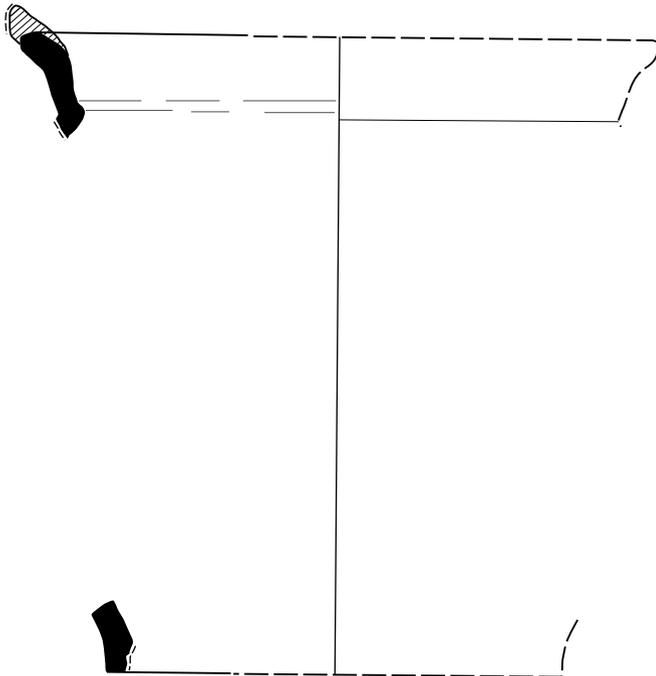


Saladier
BhDm-7L-58



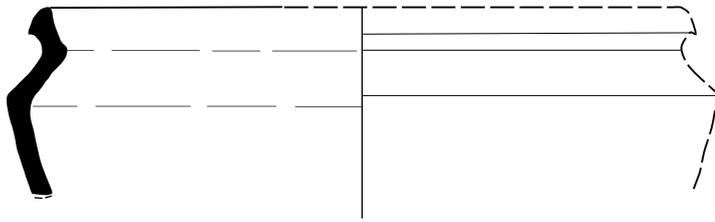


Saladier
BhDm-7L-60



Pot avec anse
BhDm-7L-61

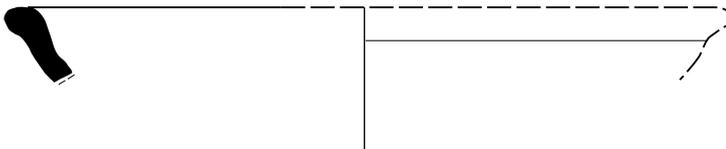




Pot à conserve
BhDm-7L-62

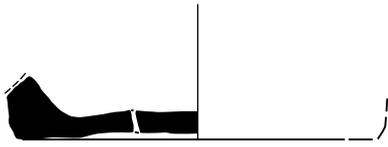


Indéterminé
BhDm-7L-64

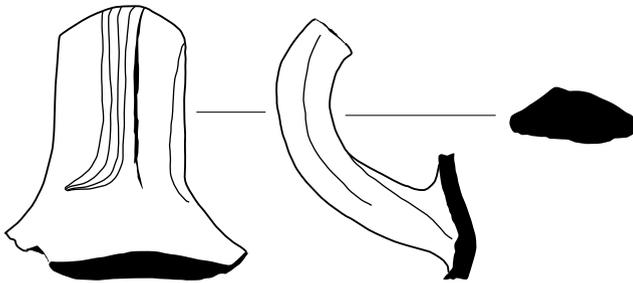


Pot
BhDm-7L-67

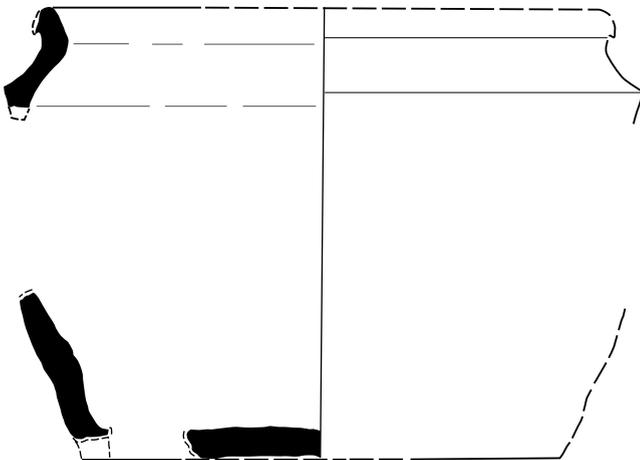




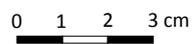
Pot
BhDm-7L-68

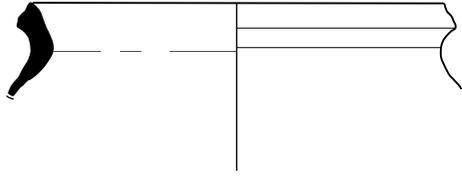


Pot avec anse
BhDm-7L-69

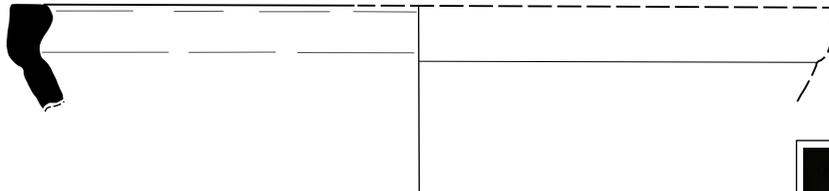


Pot à conserve
BhDm-7L-70

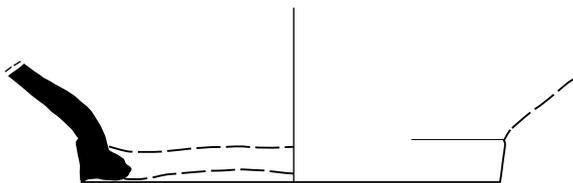




Pot
BhDm-7L-71

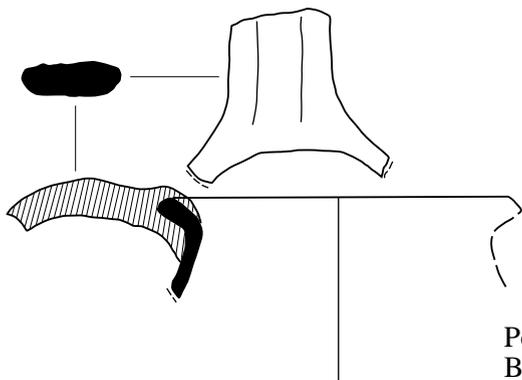


Indéterminé
BhDm-7L-73



Saladier
BhDm-7L-74

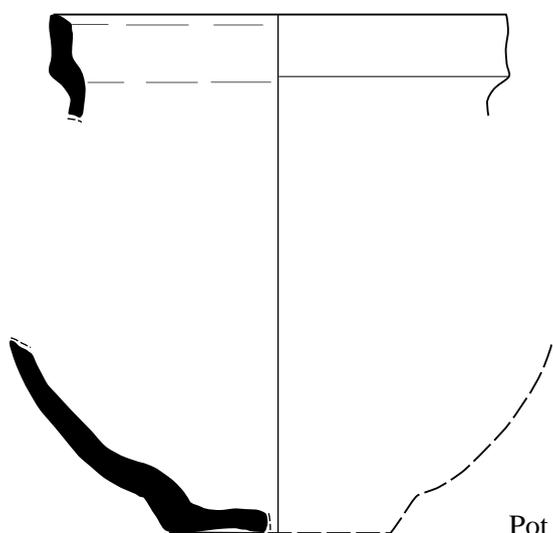




Pot avec anse
BhDm-7L-75



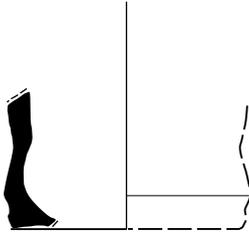
Saladier
BhDm-7L-77



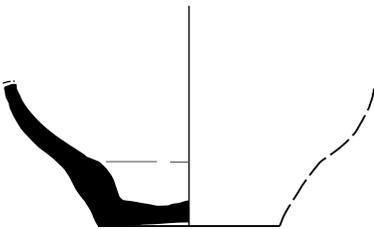
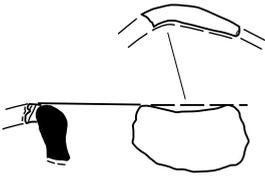
Pot globulaire
BhDm-7L-78



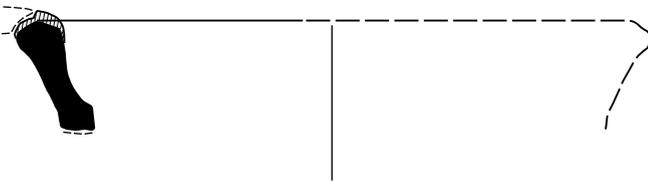
0 1 2 3 cm



Pot pharmaceutique
BhDm-7L-79



Pichet à lait
BhDm-7L-80

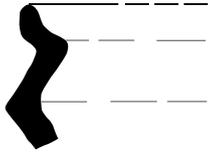


Pot avec anse
BhDm-7L-81

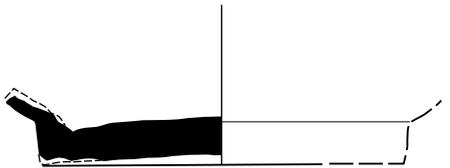
0 1 2 3 cm



Contenant
BhDm-7L-84

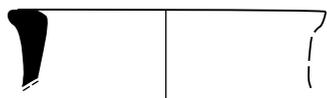


Pot à conserve
BhDm-7L-85

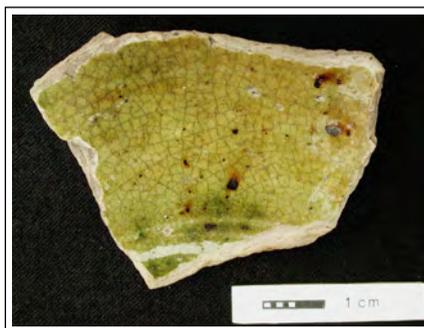
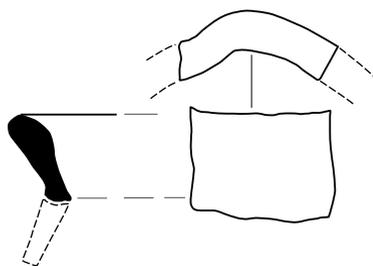


Saladier
BhDm-7L-86

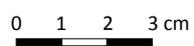
0 1 2 3 cm

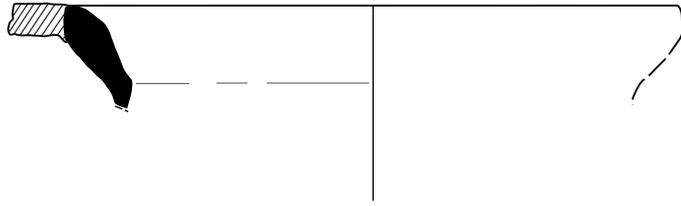


Pot à conserve
BhDm-7L-87

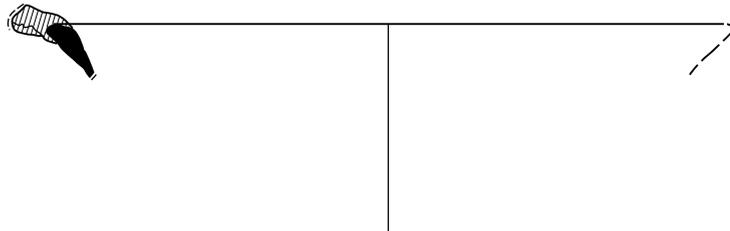


Pichet
BhDm-7L-88

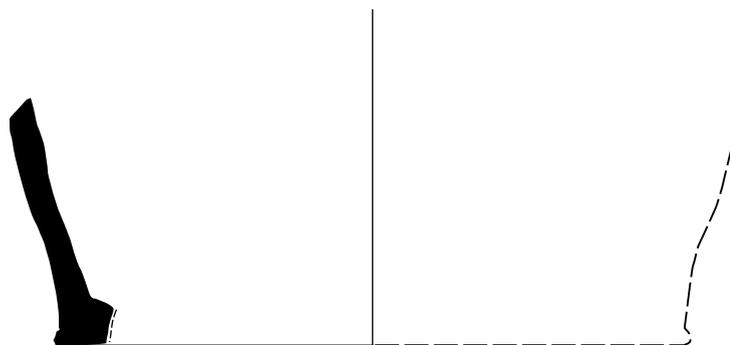




Pot avec anse
BhDm-7L-89

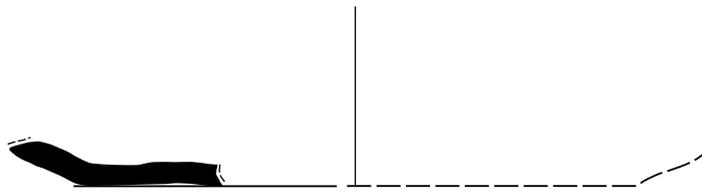


Contenant avec anse
BhDm-7L-90

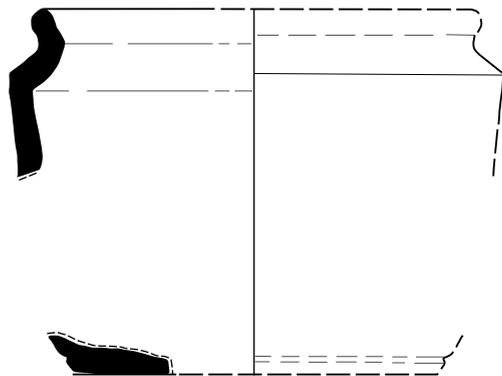


Pot
BhDm-7L-91

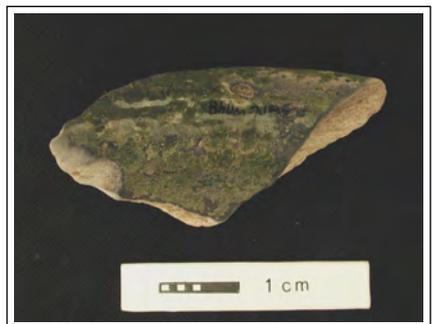




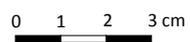
Contenant
BhDm-7L-92

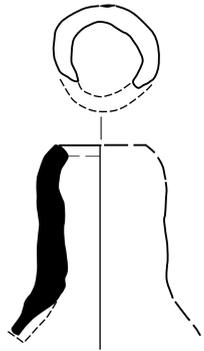


Pot à conserve
BhDm-7L-93

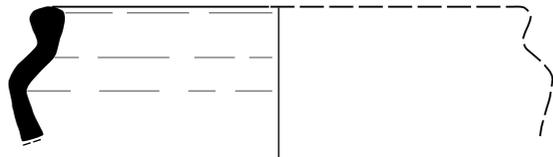


Contenant
BhDm-7L-94

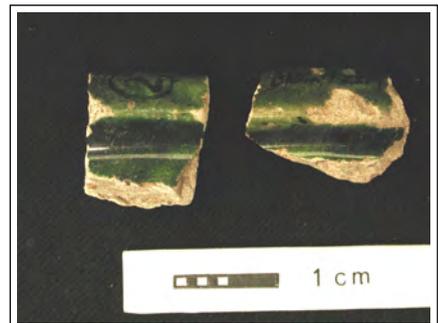




Goulot d'une bouteille
BhDm-7L-95

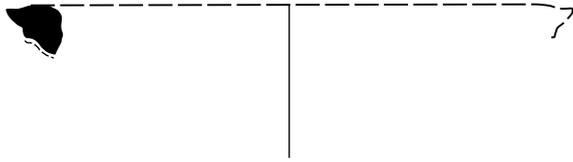


Pot à conserve
BhDm-7L-96

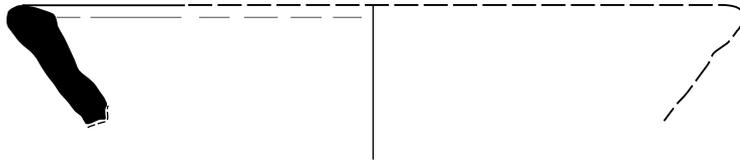


Pot à conserve
BhDm-7L-98

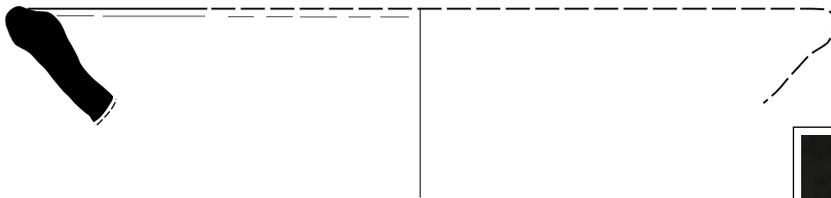
0 1 2 3 cm



Contenant
BhDm-7L-99

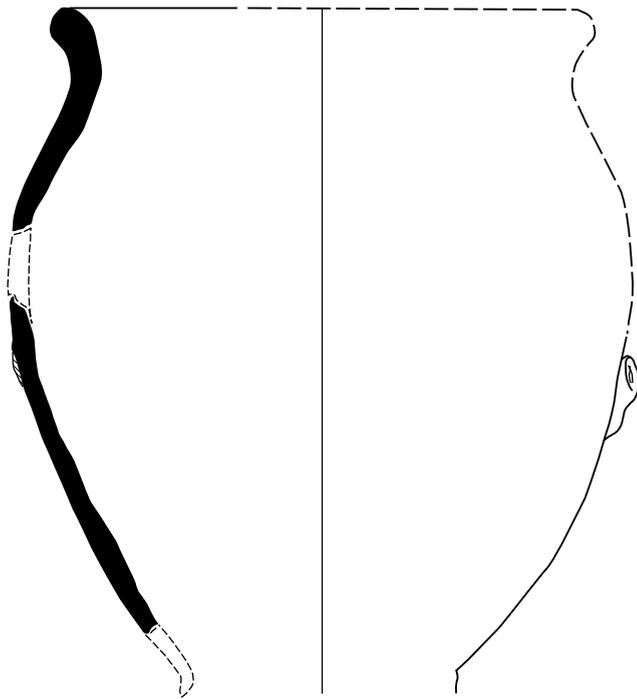


Pot
BhDm-7L-100



Pot
BhDm-7L-101





Pot avec deux anses
BhDm-7L-102

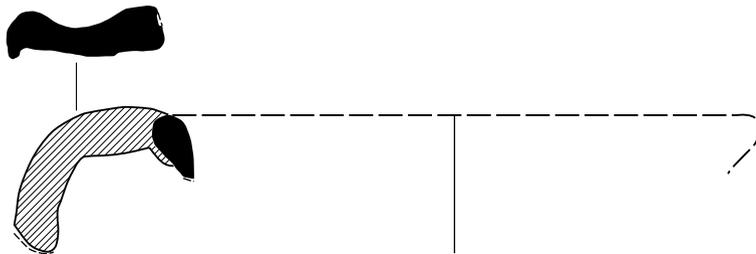


Terrine
BhDm-7L-103

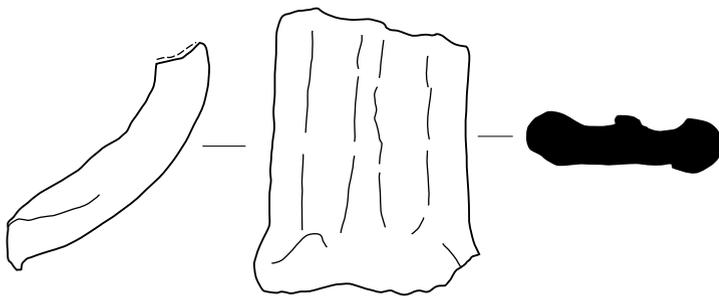




Pot
BhDm-7L-104

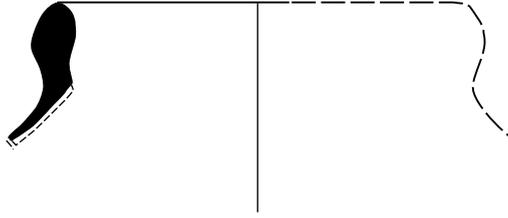


Pot avec anse
BhDm-7L-105



Contenant avec anse
BhDm-7L-107





Pot
BhDm-7L-108



Pot avec bande appliquée
BhDm-7L-111



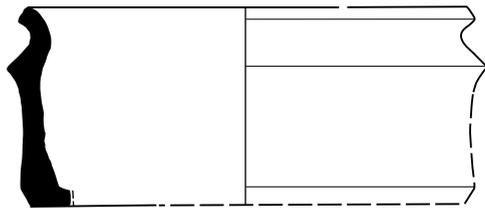
Indéterminé
BhDm-7L-112



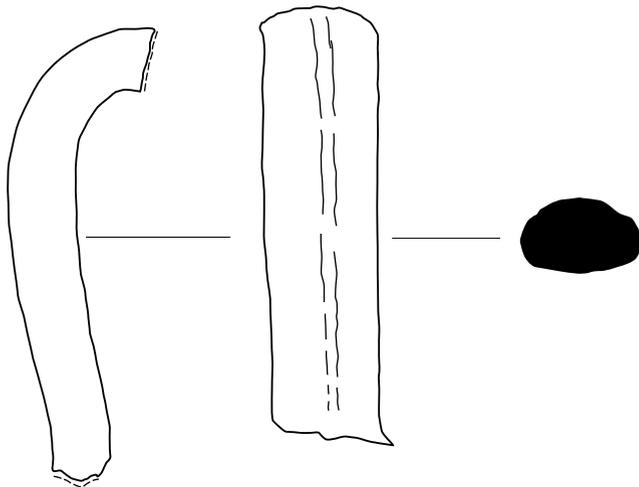


Saladier
BhDm-7L-113

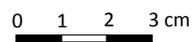
1.8.1 Variante avec traces d'engobe blanc



Pot à conserve
BhDm-7L-114

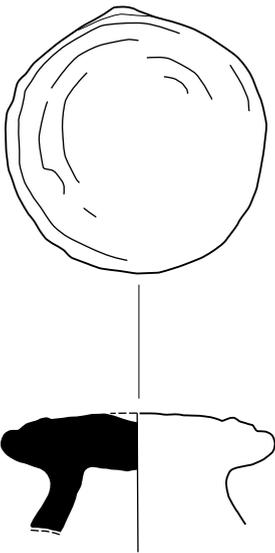


Contenant avec anse
BhDm-7L-115





Saladier
BhDm-7L-116



Bouton d'un réchaud
BhDm-7L-117



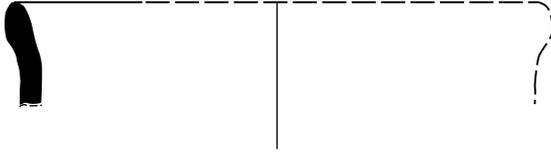
1.8.2 Variante avec deux argiles et engobe blanc



Indéterminé
BhDm-7L-118

1 Famille des terres cuites communes glaçurées vertes

1.9 Avec sable et particules ocreuses moyennes et beaucoup de mica

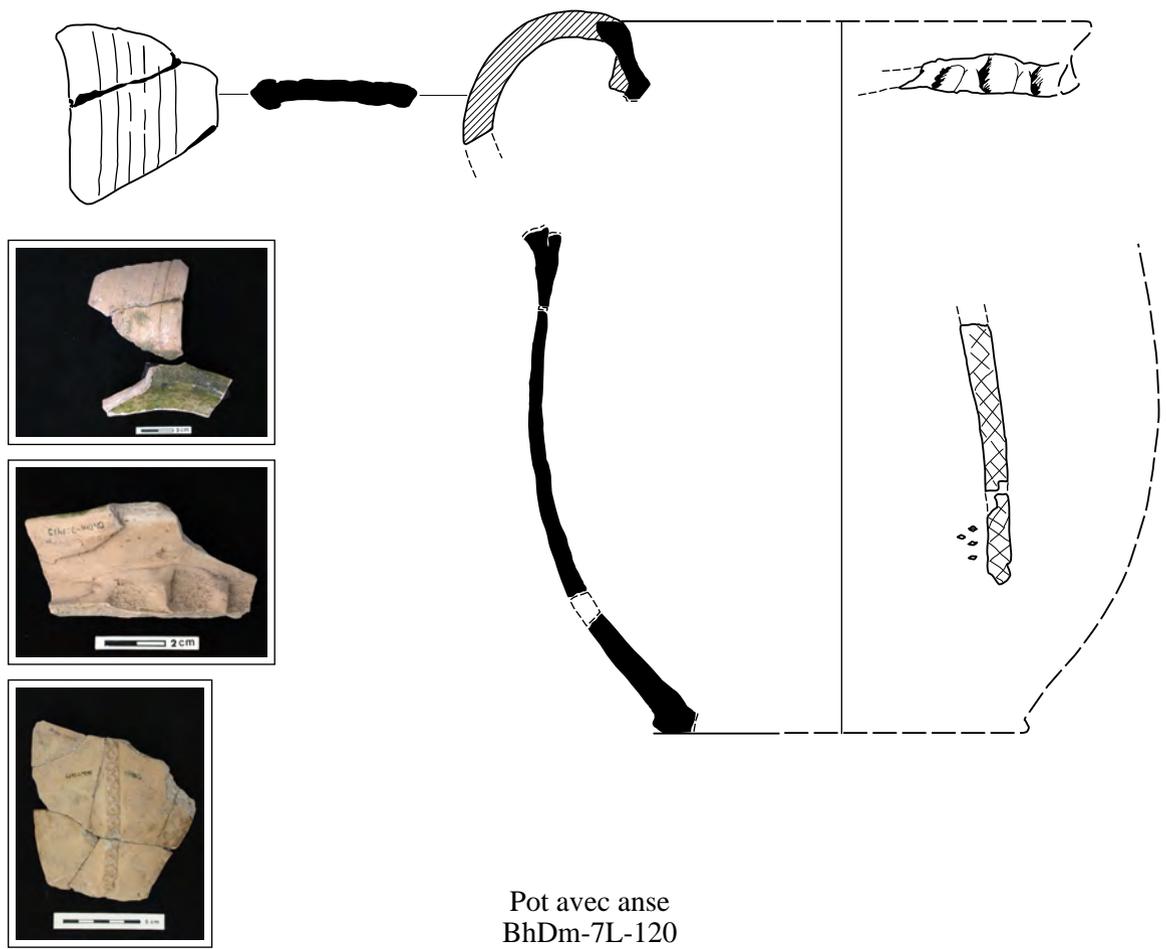


Pot
BhDm-7L-119

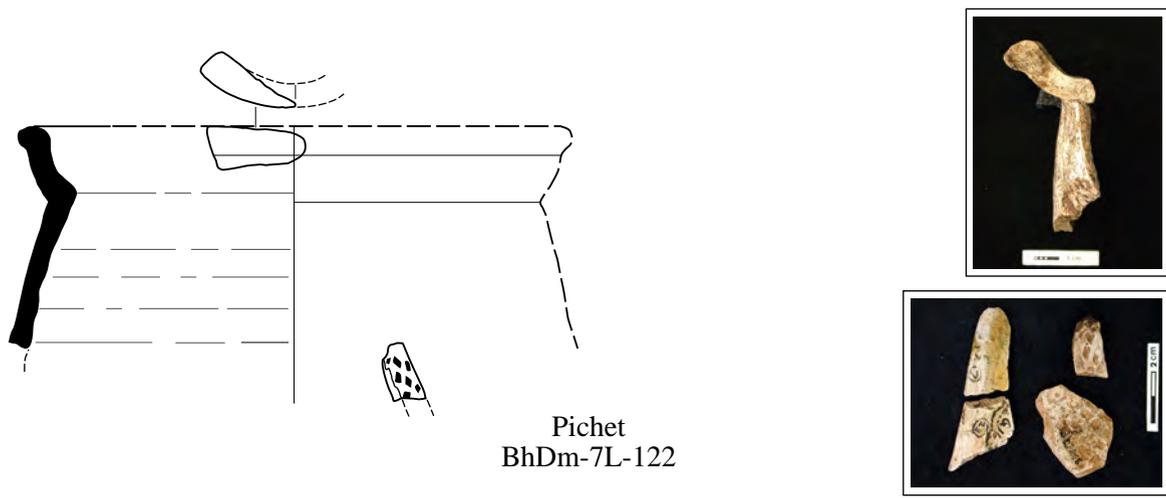


1 Famille des terres cuites communes glaçurées vertes

1.10 Avec sable, particules ocreuses, grains de quartz et mica

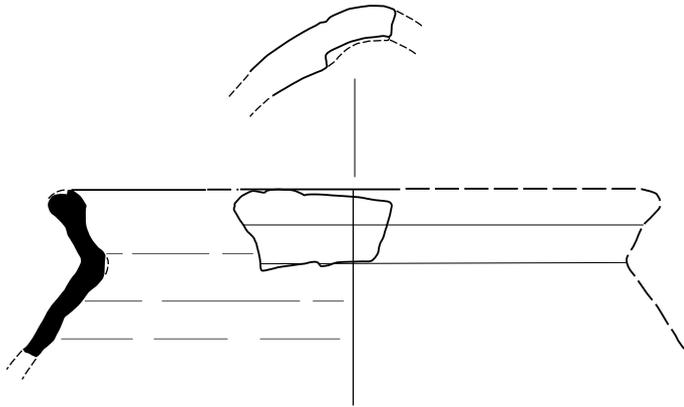


Pot avec anse
BhDm-7L-120



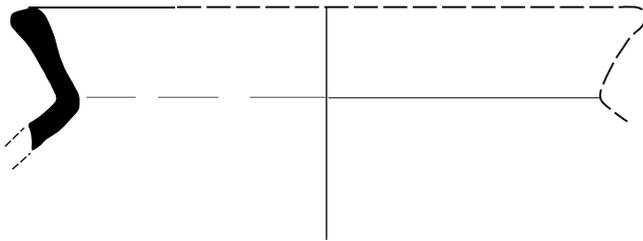
Pichet
BhDm-7L-122

0 3 6 9 cm



Pichet
BhDm-7L-123

0 1 2 3 cm

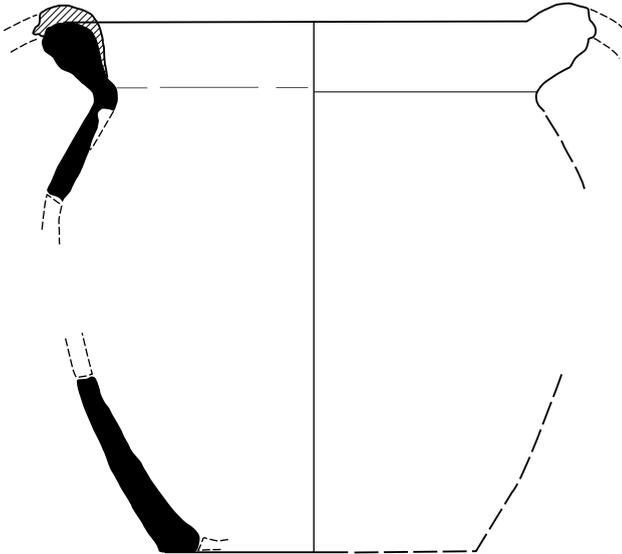


Pot
BhDm-7L-124

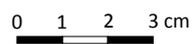
0 1 2 3 cm

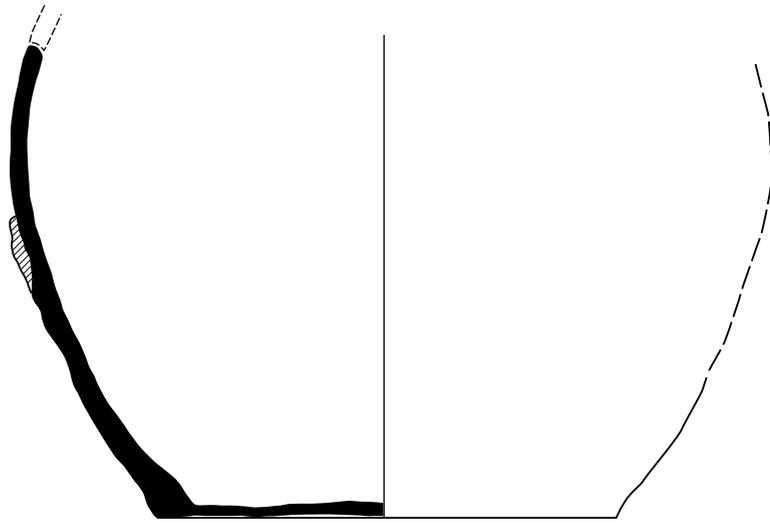


Contenant
BhDm-7L-125

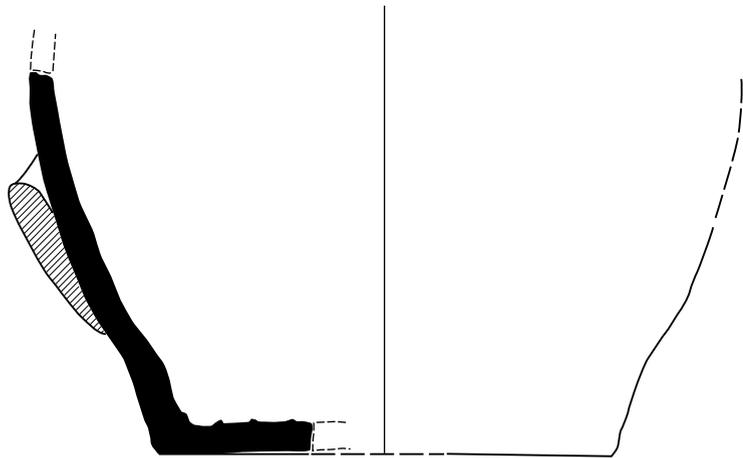


Pot à deux anses
BhDm-7L-126



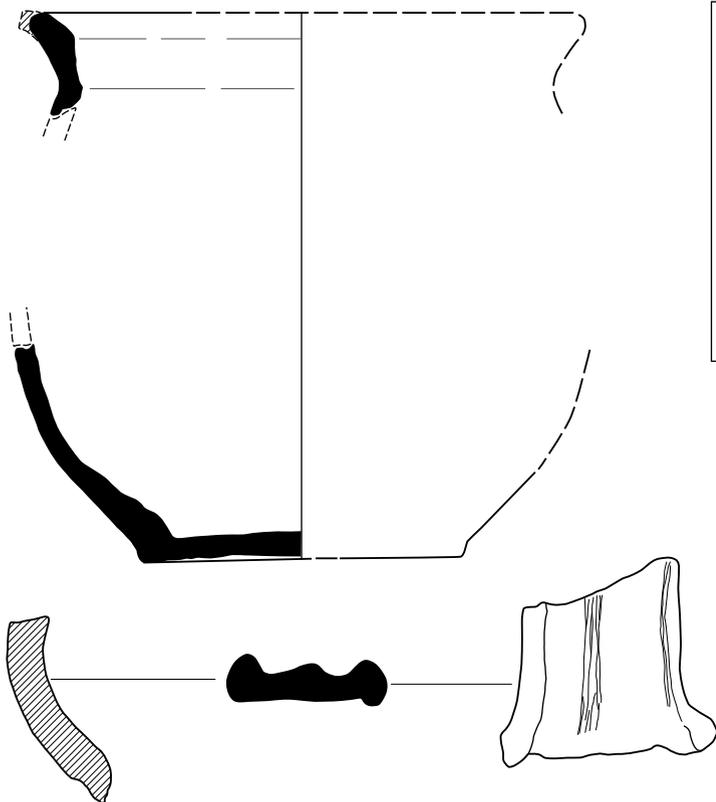


Pot avec anse
BhDm-7L-127



Pot avec anse
BhDm-7L-128

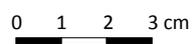
0 1 2 3 cm



Pot avec anse
BhDm-7L-129

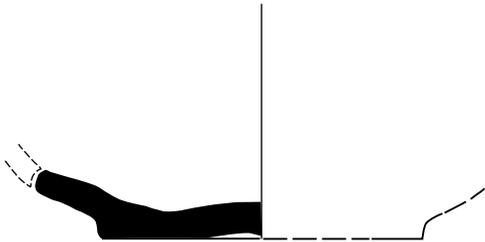


Indéterminé
BhDm-7L-131

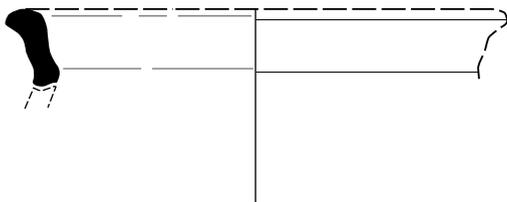




Indéterminé
BhDm-7L-133

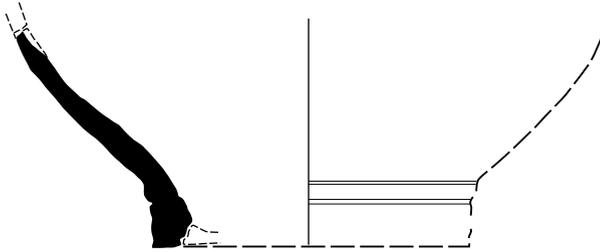


Saladier
BhDm-7L-134



Pot
BhDm-7L-136

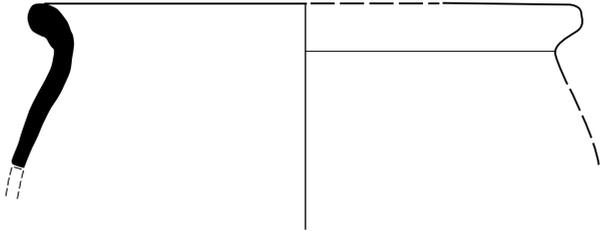




Pichet?
BhDm-7L-137

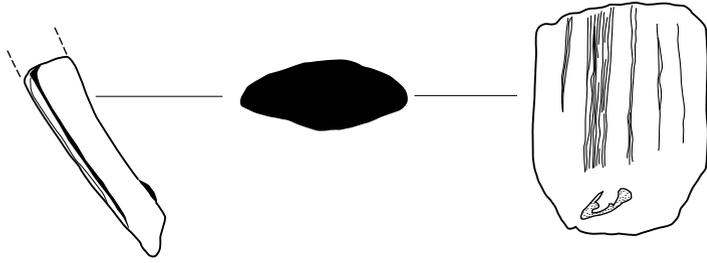


Indéterminé
BhDm-7L-138

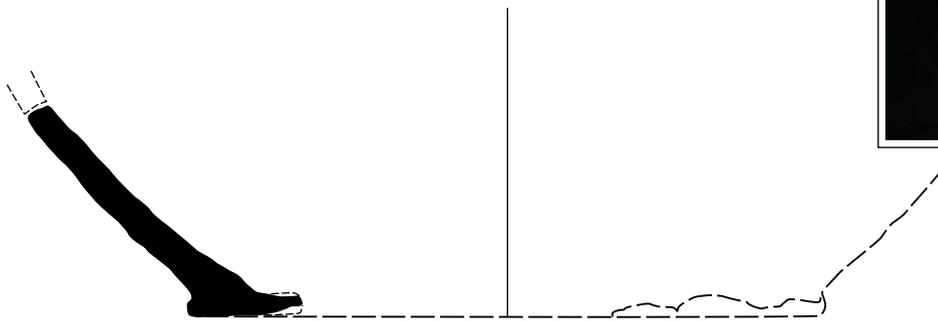


Pot
BhDm-7L-141

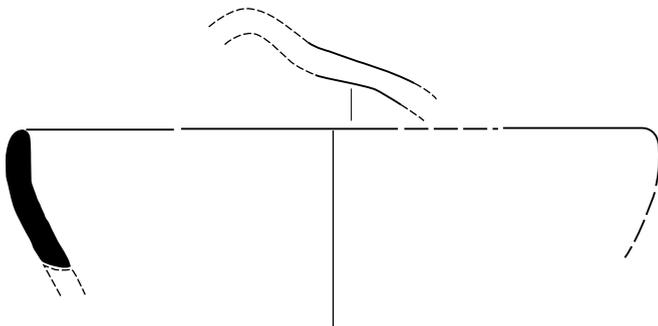




Contenant avec anse
BhDm-7L-142

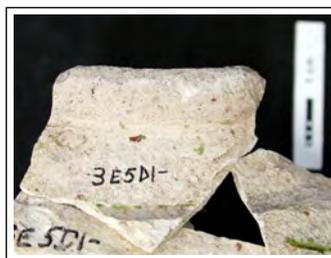
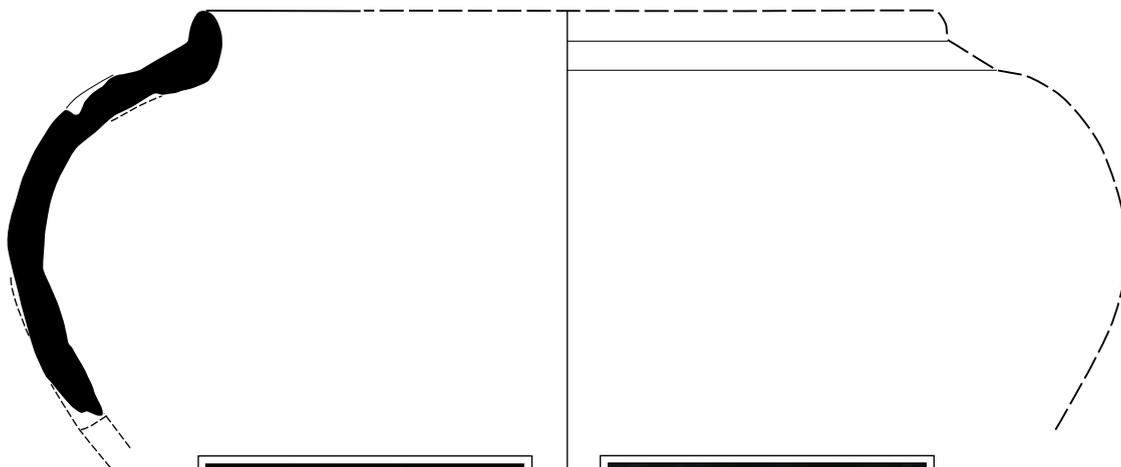


Saladier
BhDm-7L-143

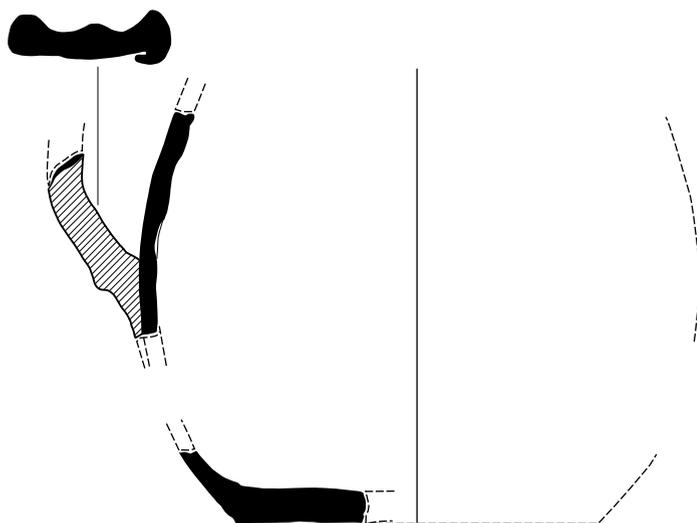


Terrine
BhDm-7L-144



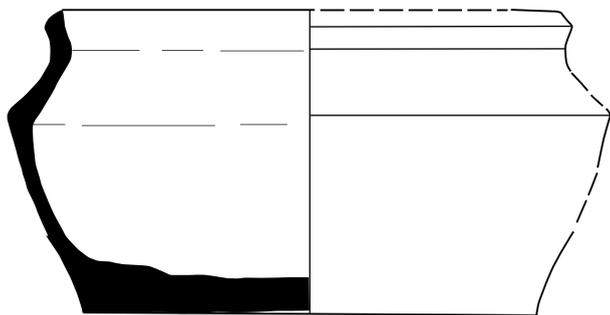


Jarre d'entreposage
BhDm-7L-148



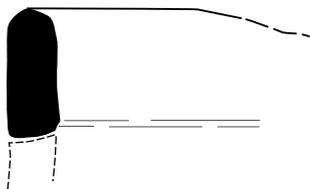
Pot avec anse
BhDm-7L-149

0 1 2 3 cm

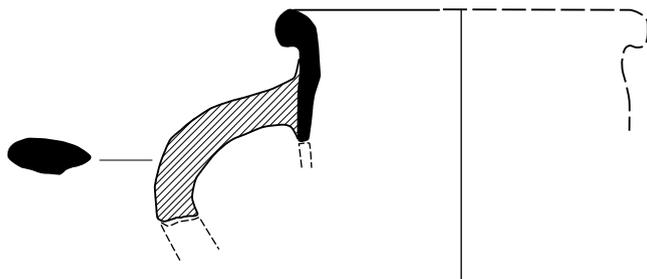


Pot à conserve
BhDm-7L-150

1.10.1 Variante avec traces d'engobe blanc



Terrine
BhDm-7L-151

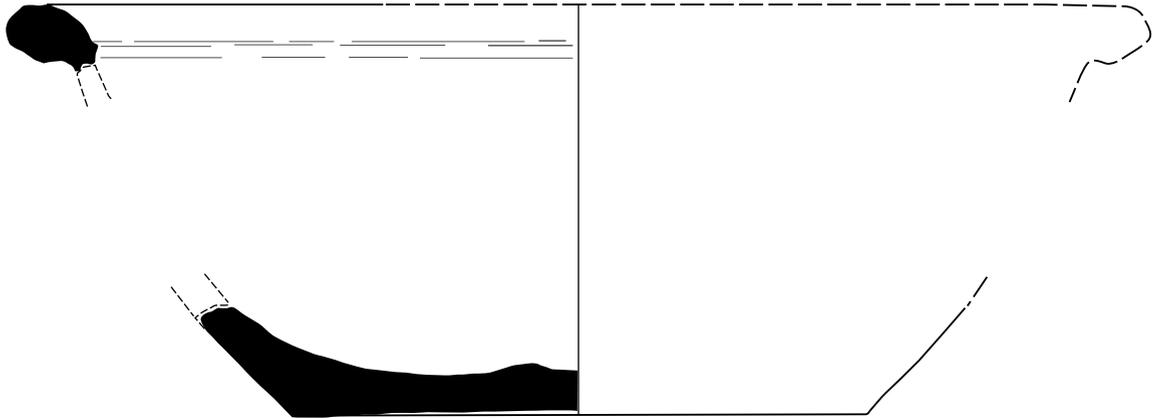


Pot avec anse
BhDm-7L-152

0 1 2 3 cm

1 Famille des terres cuites communes glaçurées vertes

1.11 Avec sable de quartz grossier, particules ocreuses et du mica



Jatte
BhDm-7L-153

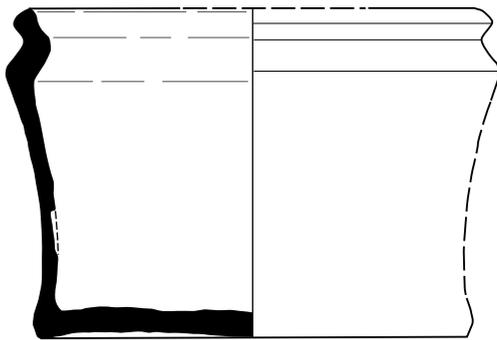


Contentant
BhDm-7L-154



Contenant
BhDm-7L-155

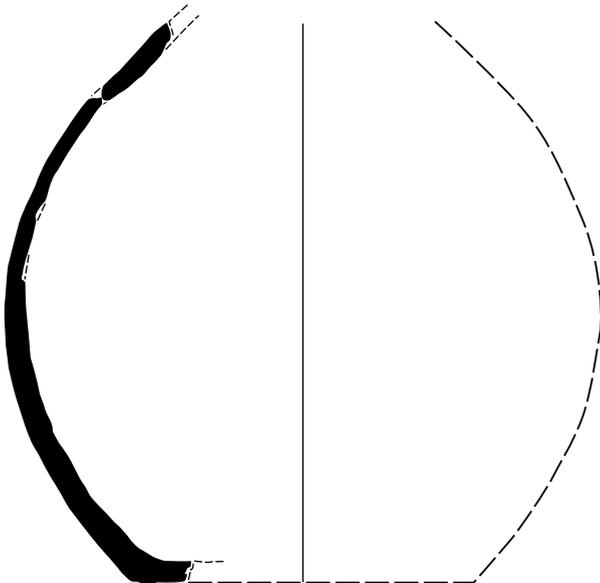
1.11.1 Variante avec traces d'engobe blanc



Pot à conserve
BhDm-7L-156



1.11.2 Variante tournée plus finement avec inclusions grossières



Gourde
BhDm-7L-157

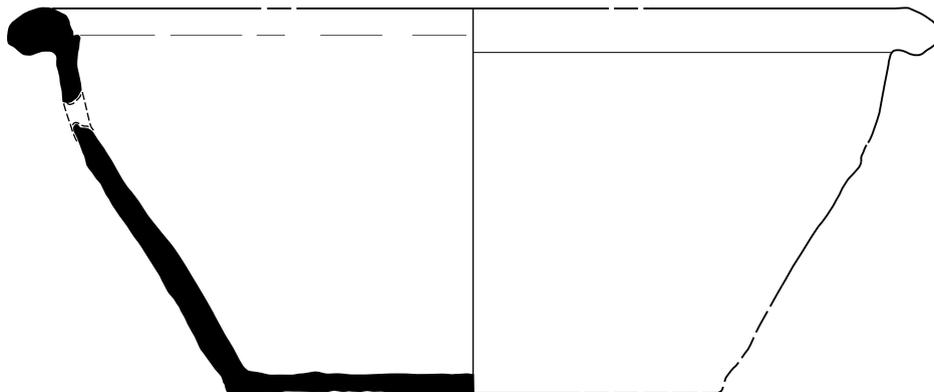


1 Famille des terres cuites communes glaçurées vertes

1.12 Avec sable de quartz et toutes inclusions très grossières du type N-D



Jatte?
BhDm-7L-158

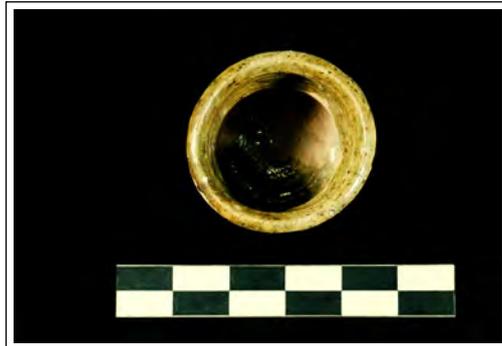


Jatte
BhDm-7L-159

0 1 2 3 cm

1 Famille des terres cuites communes glaçurées vertes

Hors collection



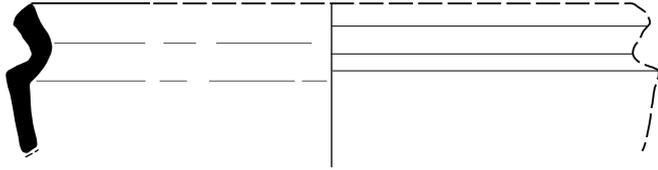
Pot à conserve
BhDm-7L-160



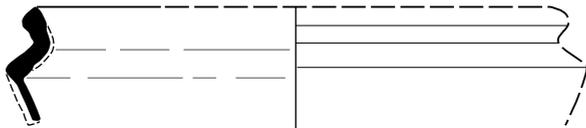
Pot avec deux anses
BhDm-7L-161

2 Famille des terres cuites communes glaçurées polychromes

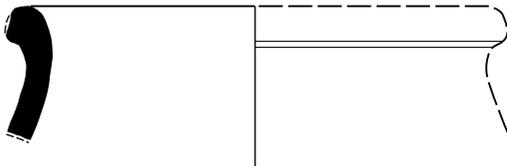
2.1 Avec sable et mica



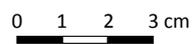
Pot à conserve
BhDm-7L-162



Pot à conserve
BhDm-7L-163

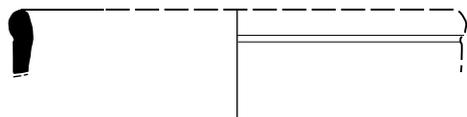


Pot
BhDm-7L-164

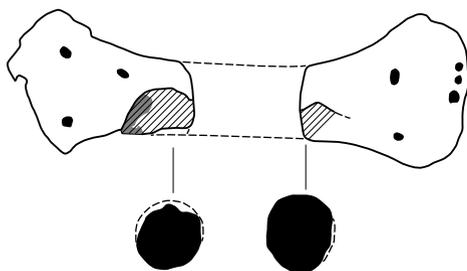




Pot
BhDm-7L-165



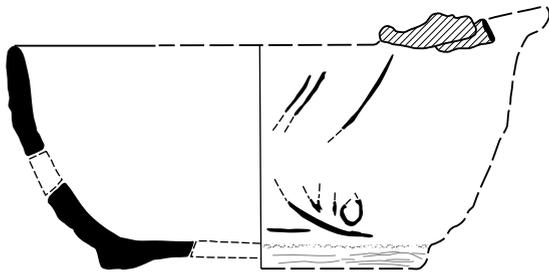
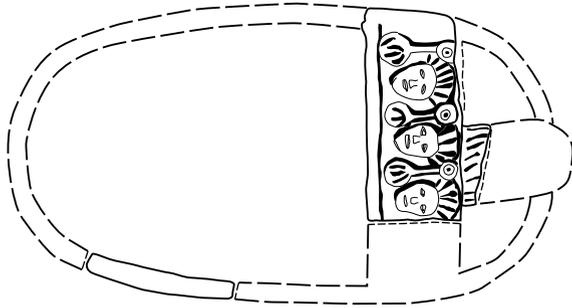
Pot
BhDm-7L-166



Contenant avec poignée
BhDm-7L-167



2.1.1 Variante de style Palissy

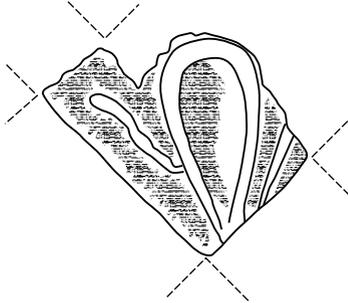


Bol oval pour encens (brûleur)
BhDm-7L-168



2 Famille des terres cuites communes glacurées polychromes

2.2 Avec sable très fin, mica et quartz

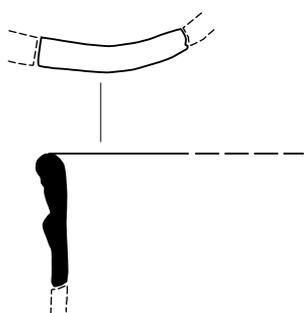
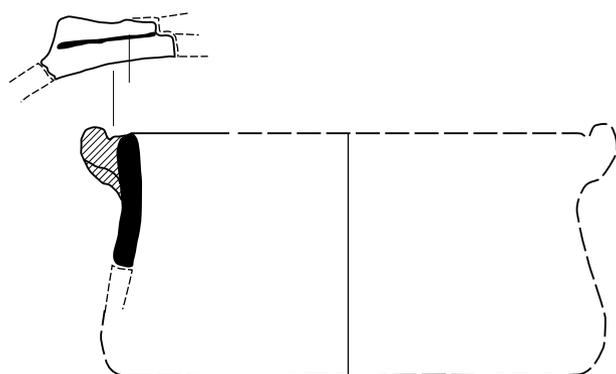
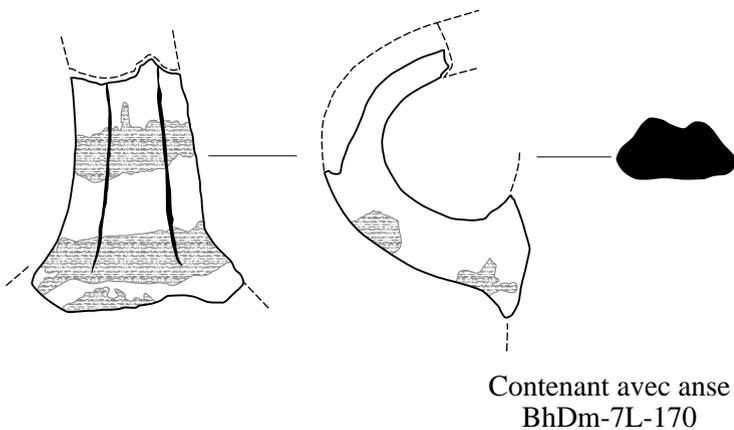


Bol oval pour encens (brûleur)
BhDm-7L-169

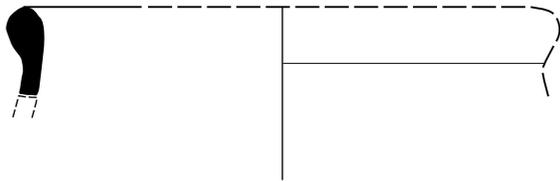


2 Famille des terres cuites communes glaçurées polychromes

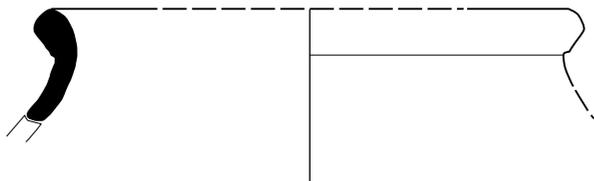
2.3 Avec sable, ocre et mica



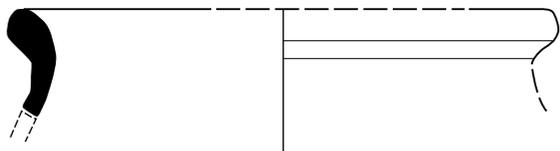
0 1 2 3 cm



Pot
BhDm-7L-173

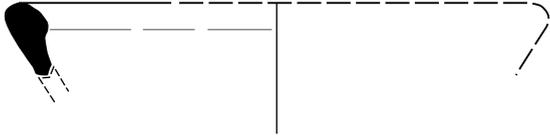


Pot
BhDm-7L-174

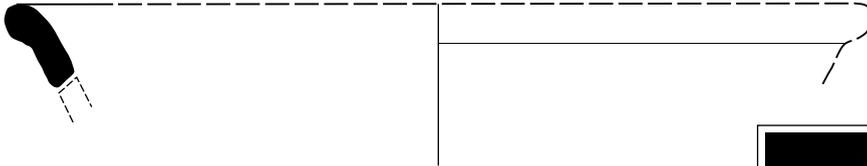


Pot
BhDm-7L-175

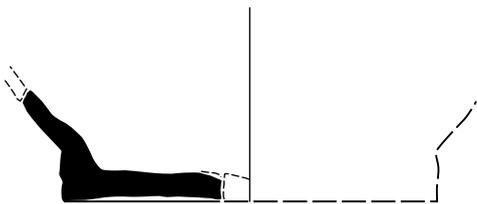
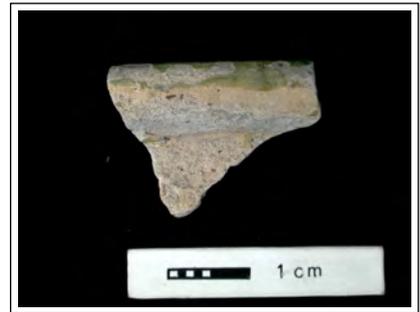




Pot
BhDm-7L-176

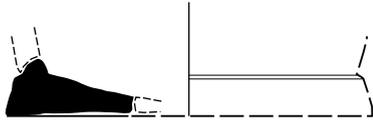


Plat creux
BhDm-7L-177

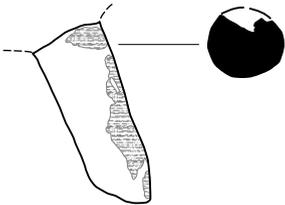


Pot
BhDm-7L-178

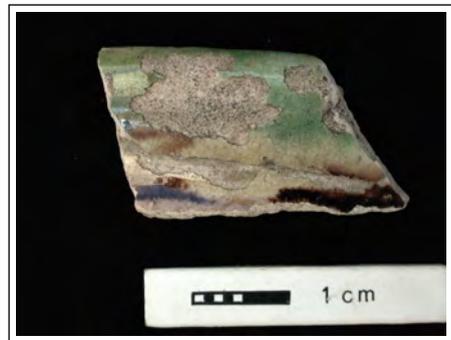
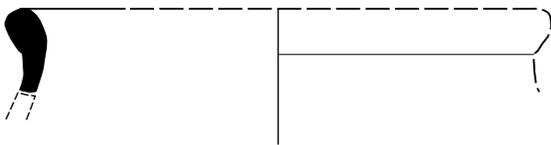




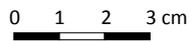
Pot pharmaceutique
BhDm-7L-179

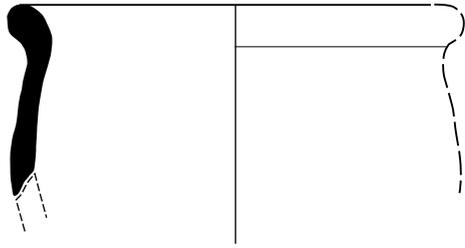


Pot tripode
BhD-7L-180

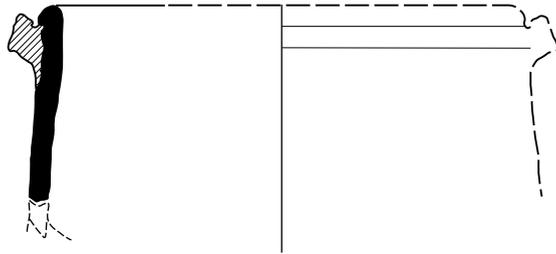


Pot
BhDm-7L-181

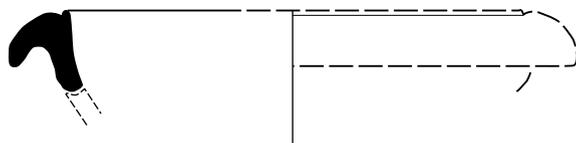




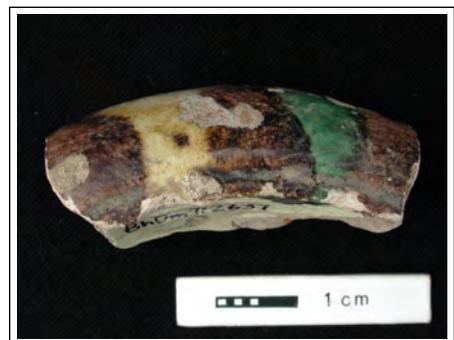
Pot
BhDm-7L-182

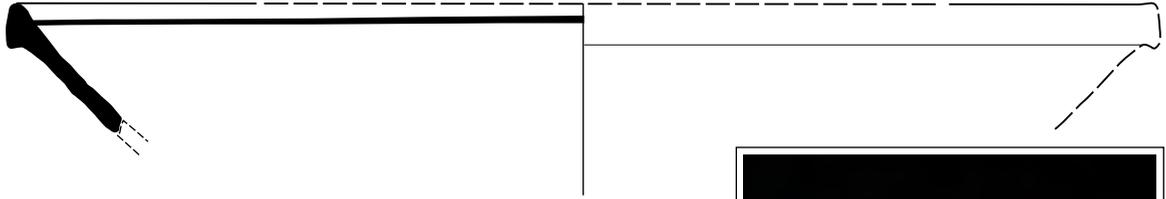


Écuelle
BhDm-7L-183

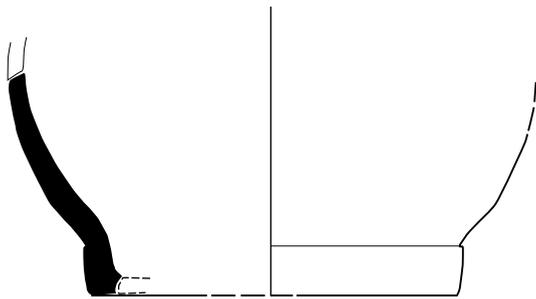


Saladier
BhDm-7L-184

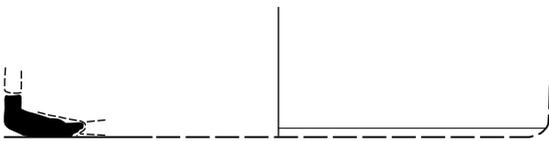




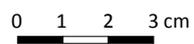
Plat
BhDm-7L-185

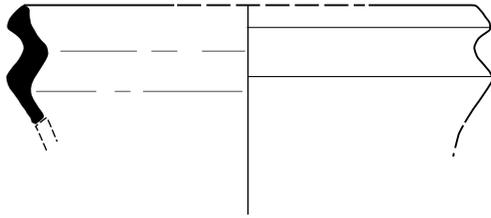


Pot
BhDm-7L-186

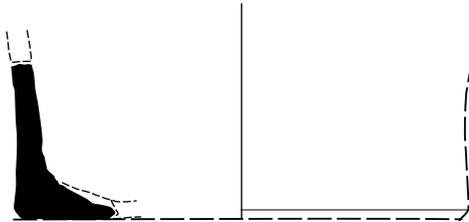


Pot
BhDm-7L-189

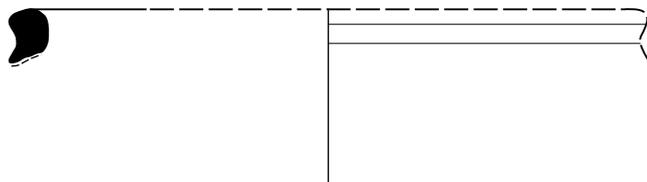




Pot à conserve
BhDm-7L-190

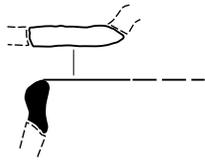


Pot
BhDm-7L-191

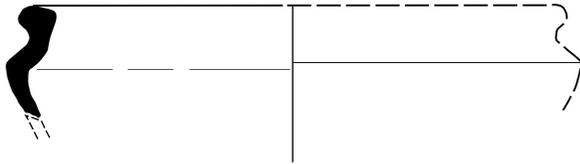


Pot
BhDm-7L-192

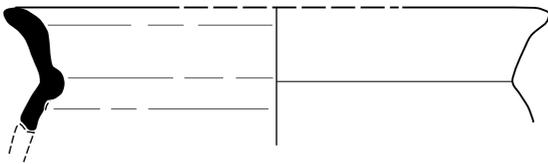




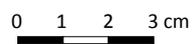
Pot
BhDm-7L-193

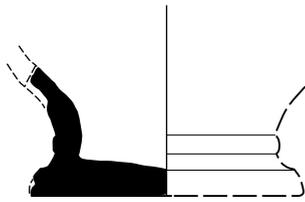


Pot à conserve
BhDm-7L-195

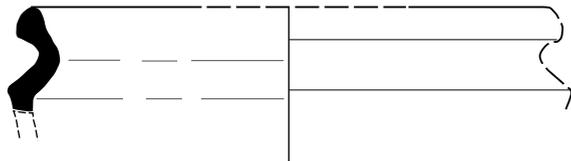


Pot
BhDm-7L-196

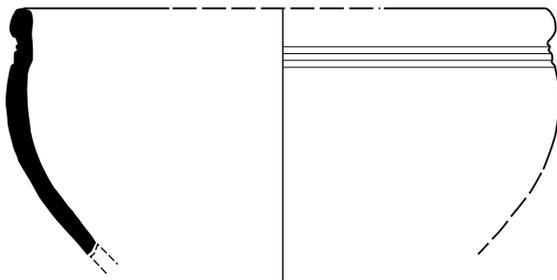




Pot
BhDm-7L-197

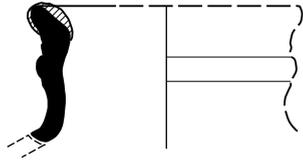


Pot à conserve
BhDm-7L-198

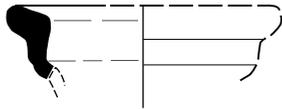


Saladier
BhDm-7L-200

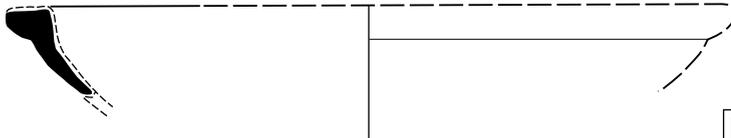




Pot
BhDm-7L-201

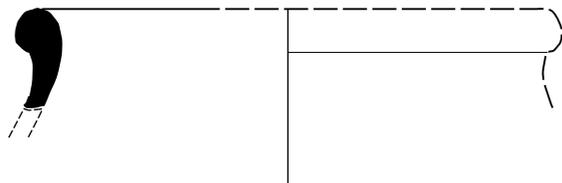


Pot
BhDm-7L-203

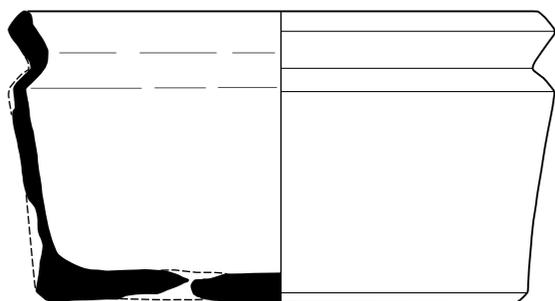


Saladier
BhDm-7L-204





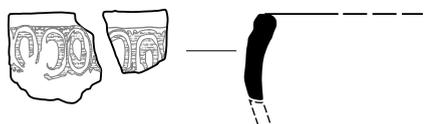
Pot
BhDm-7L-205



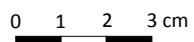
Pot à conserve
BhDm-7L-206



2.3.1 Variante de style Palissy

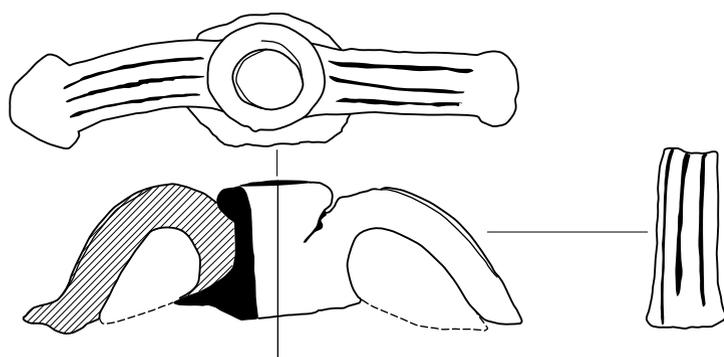


Bol oval pour encens (brûleur)
BhDm-7L-207

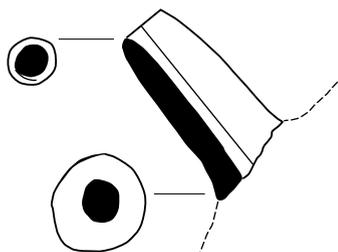




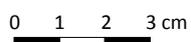
Contenant avec poignée horizontale
BhDm-7L-208



Gourde tonnelet
BhDm-7L-209

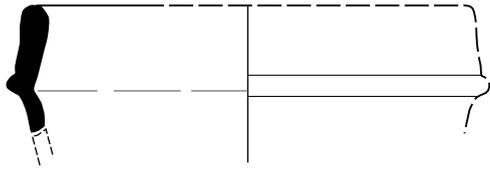


Gourde tonnelet (goulot secondaire)
BhDm-7L-210

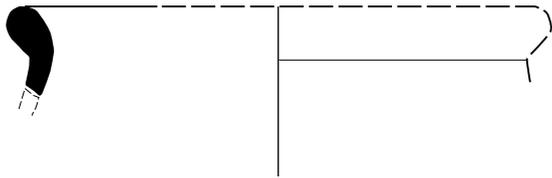


2 Famille des terres cuites communes glaçurées polychromes

2.4 Avec sable, particules ocreuses et blanches, peu de mica



Pot à conserve
BhDm-7L-211

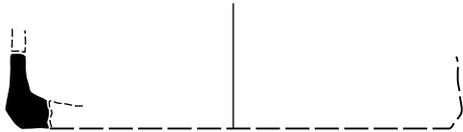


Pot
BhDm-7L-213

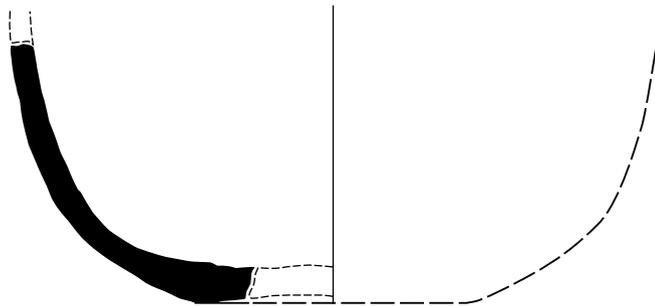


2 Famille des terres cuites communes glaçurées polychromes

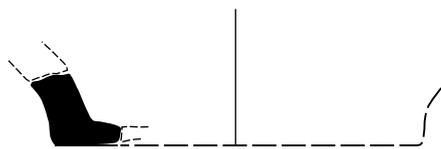
2.5 Avec sable, particules ocreuses, grains de quartz et mica



Pot
BDm-7L-215

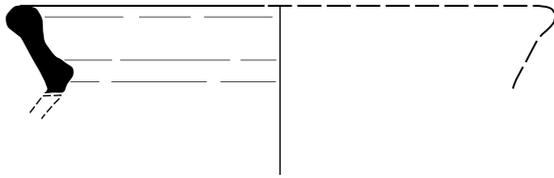


Saladier
BhDm-7L-218

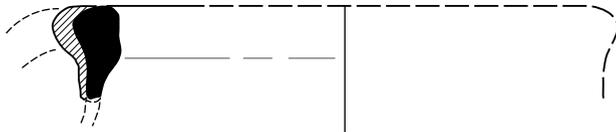


Pot
BhDm-7L-219

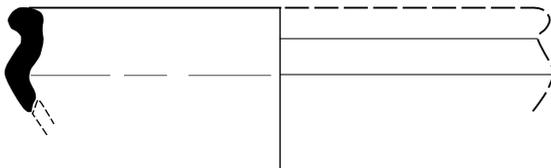




Pot
BhDm-7L-220

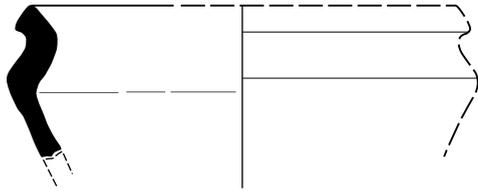


Pot avec anse
BhDm-7L-221

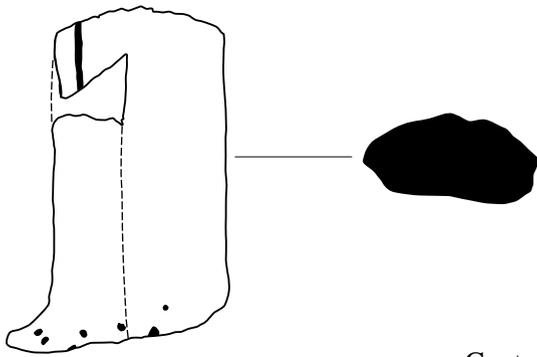


Pot à conserve
BhDm-7L-223

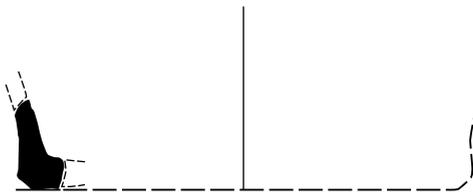




Pot à conserve
BhDm-7L-225

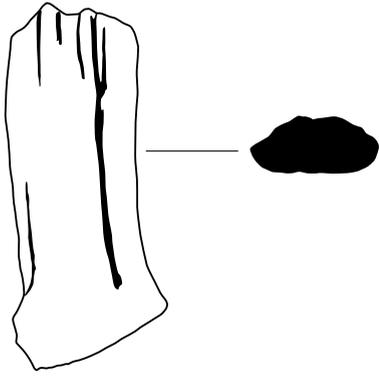


Contenant avec anse
BhDm-7L-227

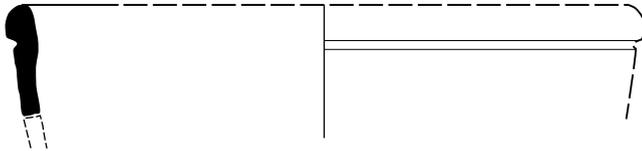


Pot
BhDm-7L-229

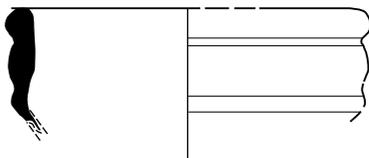




Contenant avec anse
BhDm-7L-230

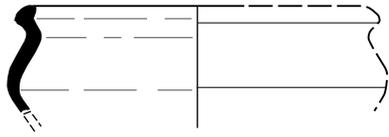


Saladier
BhDm-7L-231

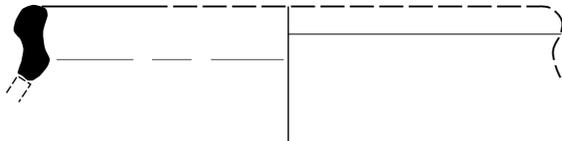


Pot pharmaceutique
BhDm-7L-232





Pot à conserve
BhDm-7L-234

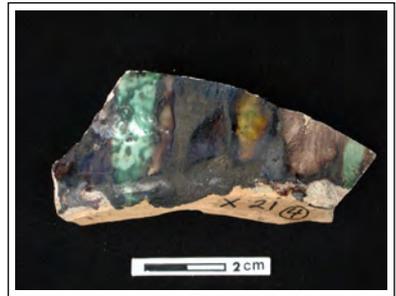
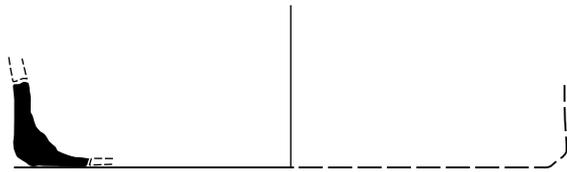


Pot
BhDm-7L-235

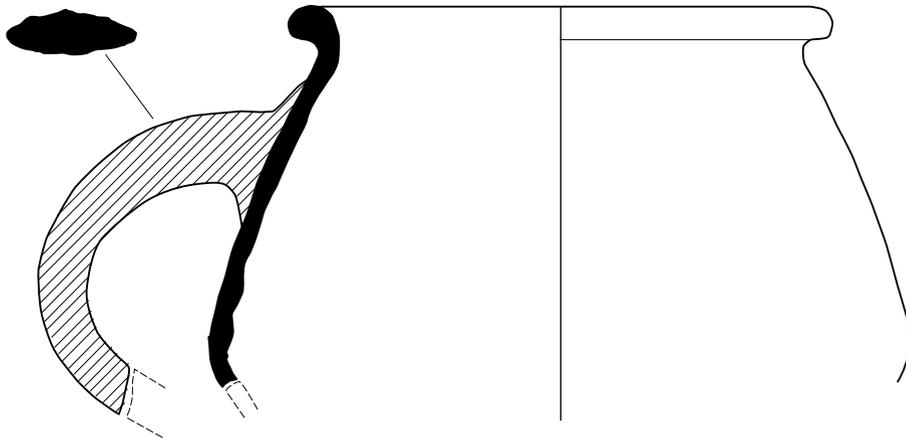


Pot
BhDm-7L-236

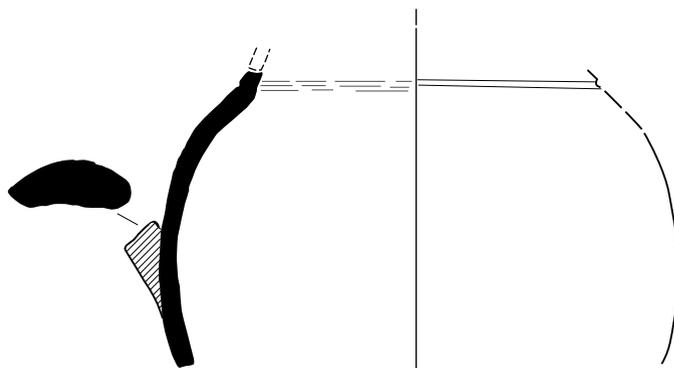




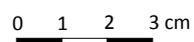
Pot
BhDm-7L-237



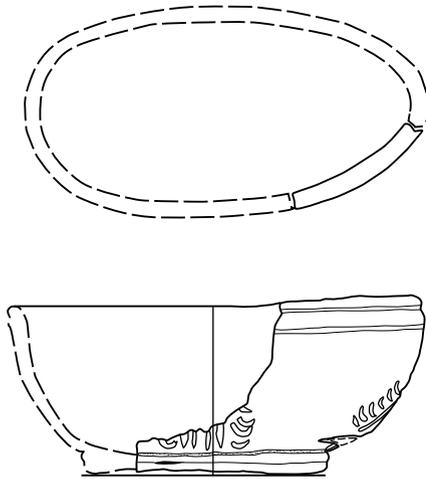
Pot avec anse
BhDm-7L-240



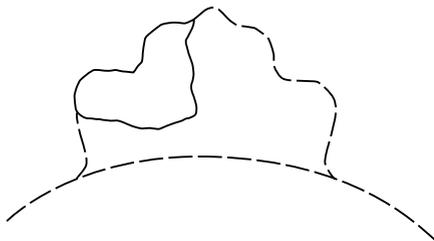
Pot avec anse
BhDm-7L-241



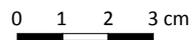
2.5.1 Variante de style Palissy



Bol oval pour encens (brûleur)
BhDm-7L-243

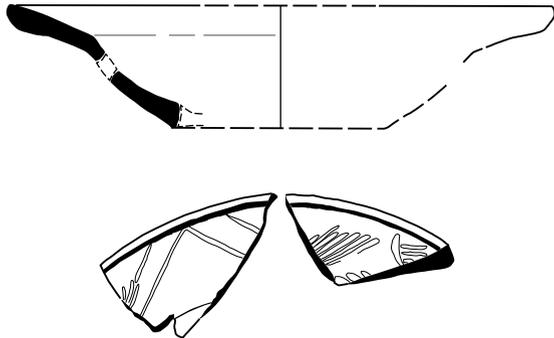


Écuelle (poignée)
BhDm-7L-245

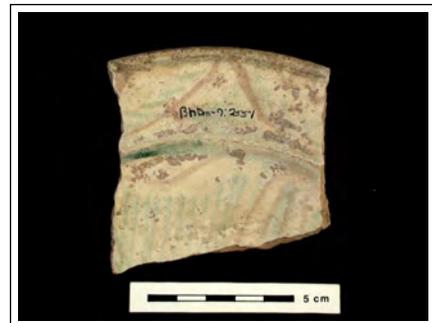
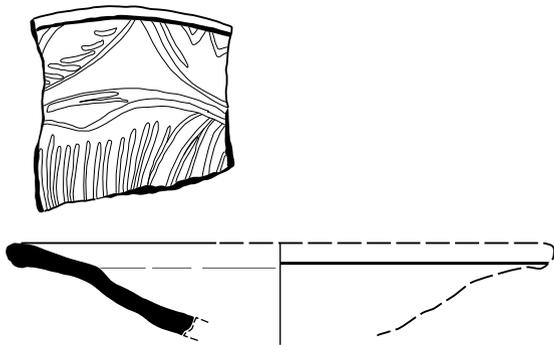


2 Famille des terres cuites communes glaçurées polychromes

2.6 Avec sable, particules ocreuses et blanches, grains de quartz et mica (Style de Cox)

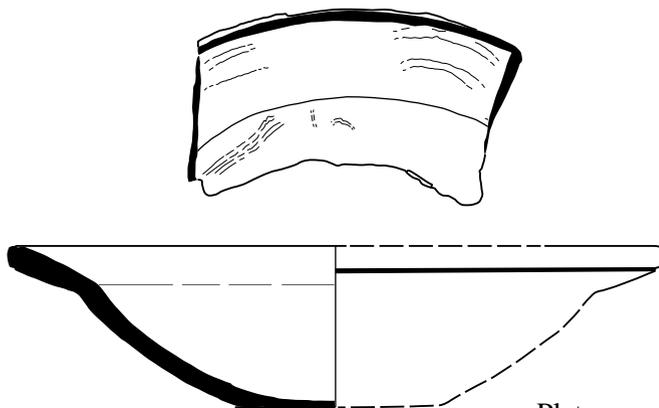


Assiette creuse
BhDm-7L-246



Assiette creuse
BhDm-7L-247

0 1 2 3 cm



Plat creux
BhDm-7L-248

0 1 2 3 cm

2 Famille des terres cuites communes glaçurées polychromes

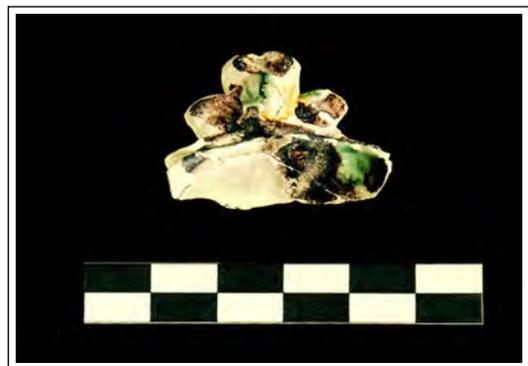
Hors collection



Pot avec anse
BhDm-7L-249



Bouton de couvercle
BhDm-7L-250



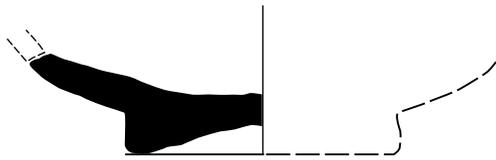
Écuelle
BhDm-7L-251



Assiette
BhDm-7L-252

3 Famille des terres cuites communes glaçurées monochromes autres que vertes

3.1 Avec sable, particules ocreuses et mica



Pot avec anses
BhDm-7L-254

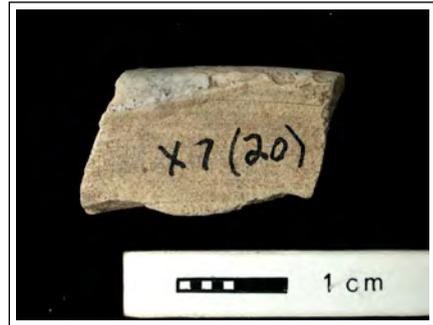


Plat
BhDm-7L-255



3 Famille des terres cuites communes glaçurées monochromes autres que vertes

3.2 Avec sable, petits quartz et mica

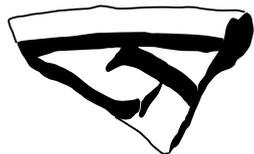
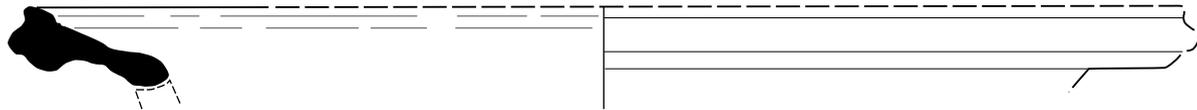


Plat creux
BhDm-7L-257

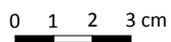


3 Famille des terres cuites communes glaçurées monochromes autres que vertes

3.3 Avec sable, grains de quartz et mica (Sgraffito du North Devon)

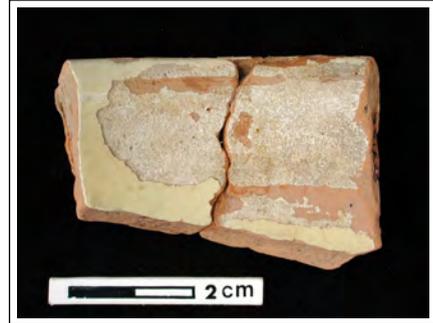
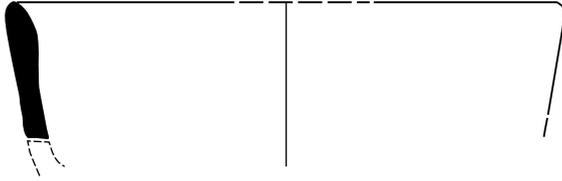


Plat creux
BhDm-7L-258

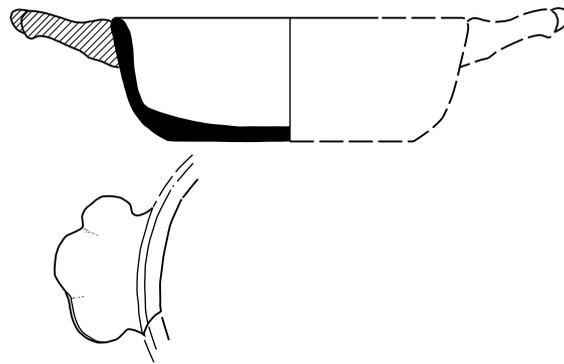


3 Famille des terres cuites communes glaçurées monochromes autres que vertes

3.4 Avec sable, des particules blanches, des grains de quartz et du mica



Écuelle
BhDm-7L-259

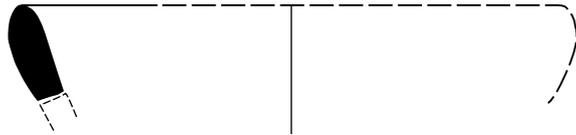


Écuelle
BhDm-7L-260

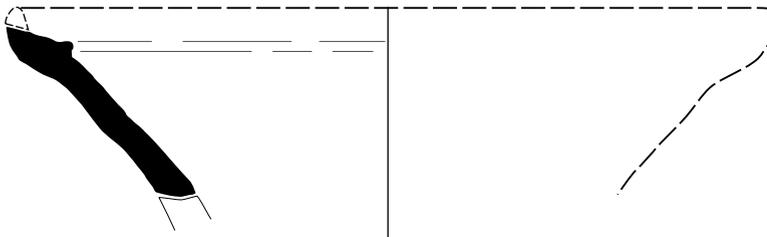
0 1 2 3 cm

3 Famille des terres cuites communes glaçurées monochromes autres que vertes

3.5 Avec sable, particules ocreuses, grains de quartz et mica



Saladier
BhDm-7L-261

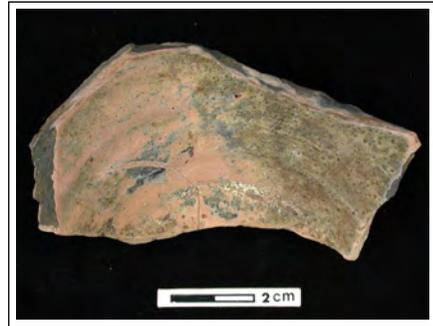
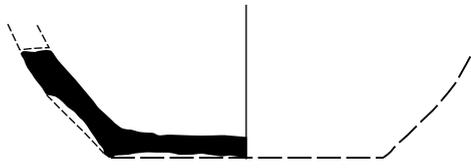


Contenant avec couvercle
BhDm-7L-262



Pichet
BhDm-7L-264



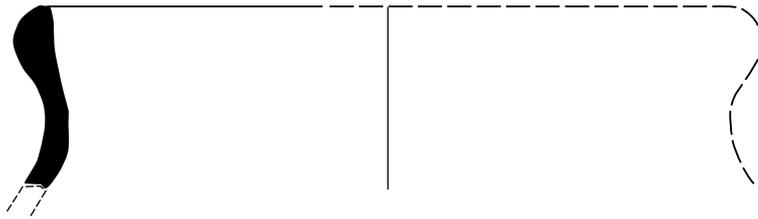


Pot
BhDm-7L-266



3 Famille des terres cuites communes glaçurées monochromes autres que vertes

3.6 Avec sable de quartz, particules ocreuses et mica (Style North Devon)

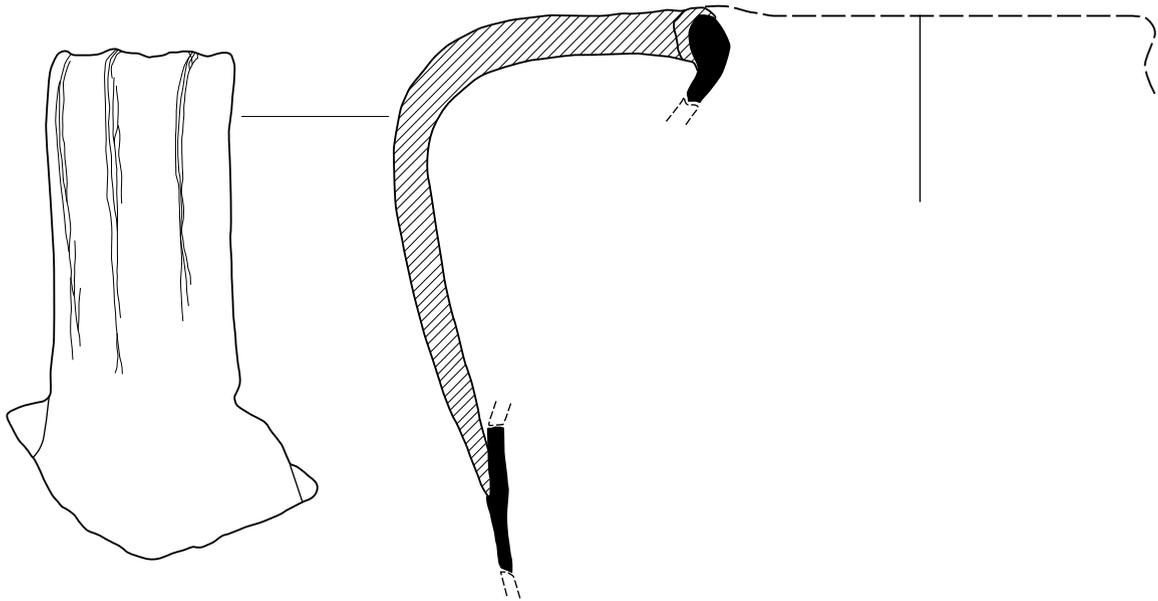


Jarre d'entreposage
BhDm-7L-272



4 Famille des terres cuites communes non-glaçurées

4.1 Avec sable, particules ocreuses et mica

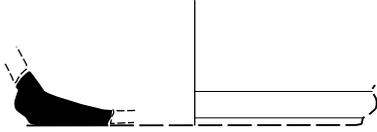


Pot avec anse
BhDm-7L-273

0 1 2 3 cm

4 Famille des terres cuites communes non-glaçurées

4.2 Avec sable, particules ocreuses, grains de quartz et mica

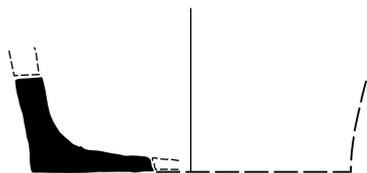


Pot pharmaceutique
BhDm-7L-275



4 Famille des terres cuites communes non-glaçurées

4.3 Avec sable, particules blanches et ocreuses et un peu de mica

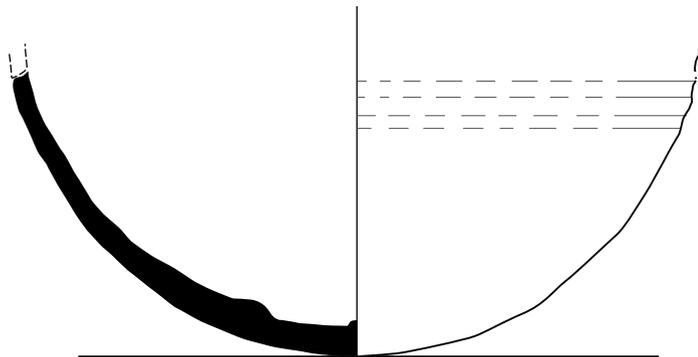


Pot
BhDm-7L-276



4 Famille des terres cuites communes non-glaçurées

4.4 Avec sable, particules blanches et mica (Type Noron)



Gourde sphérique
BhDm-7L-277

0 1 2 3 cm

ANNEXES

ANNEXE A

Tableau des correspondances entre notre typologie et celle de d'autres chercheurs

Fort La Tour (Toupin : 2003)	Fort Pentagouet (Faulkner et Faulkner : 1987)	Estèbe et Boisseau (Moussette : 1982)	Forteresse de Louisbourg (Barton : 1981)	Identifier la céramique... (Brassard et Leclerc : 2001)	Habitation de Champlain (Niellon et Moussette : 1985)
1.1	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.2	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.3	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.4	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.5	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.6	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.7	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L2	M1.1.2.4	Groupe 2
1.8	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.8.1	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.8.2	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.9	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.10	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.10.1	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.11	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.11.1	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.11.2	GG2/GG2a	1.1.1, 1.1.2, 1.1.3	L1 et L2	M1.1.2.4	Groupes 1, 2
1.12	RW3	4.3	-	M1.1.2.2	-
2.1	PC1	4.2.7.1	L1	M1.1.3.4	Groupes 1, 3
2.1.1	PC2	4.2.7.1	L1	M1.1.3.4	Groupes 1, 3
2.2	PC2	4.2.7.1	L1	M1.1.3.4	Groupes 1, 3
2.3	PC1	4.2.7.1	L1	M1.1.3.4	Groupes 1, 3
2.3.1	PC2	4.2.7.1	L1	M1.1.3.4	Groupes 1, 3
2.4	PC1	4.2.7.1	L1	M1.1.3.4	Groupes 1, 3
2.5	PC1	4.2.7.1	L1	M1.1.3.4	Groupes 1, 3
2.5.1	PC2	4.2.7.1	L1	M1.1.3.4	Groupes 1, 3
2.6	-	4.2.7.4	L9	M1.1.3.3	Groupe 4
3.1	PC1/PC2	4.2.7.1	L1	M1.1.3.4	Groupes 1, 3
3.2	PC1/PC2	4.2.7.1	L1	M1.1.3.4	Groupes 1, 3
3.3	-	-	L33	M1.1.3.5	Groupe 11d
3.4	-	-	L4	M1.1.3.6	-
3.5	PC1/PC2	4.2.7.1	L1	M1.1.3.4	Groupes 1, 3
3.5.1	PC1/PC2	-	-	M1.1.3	Groupes 1, 3
3.5.2	PC1/PC2	-	-	M1.1.3	Groupes 1, 3
3.6	RW3	4.3	-	M1.1.2.2	-
4.1	-	-	-	M1.1.1	-
4.2	-	-	-	M1.1.1	-
4.3	-	-	-	M1.1.1	-
4.4	-	-	-	M1.1.1	Groupe 8

Annexe B

**Tableau des objets et des types céramiques des forts Pentagouet et La Tour
(Pour le fort La Tour, ils n'y sont pas tous)¹⁶**

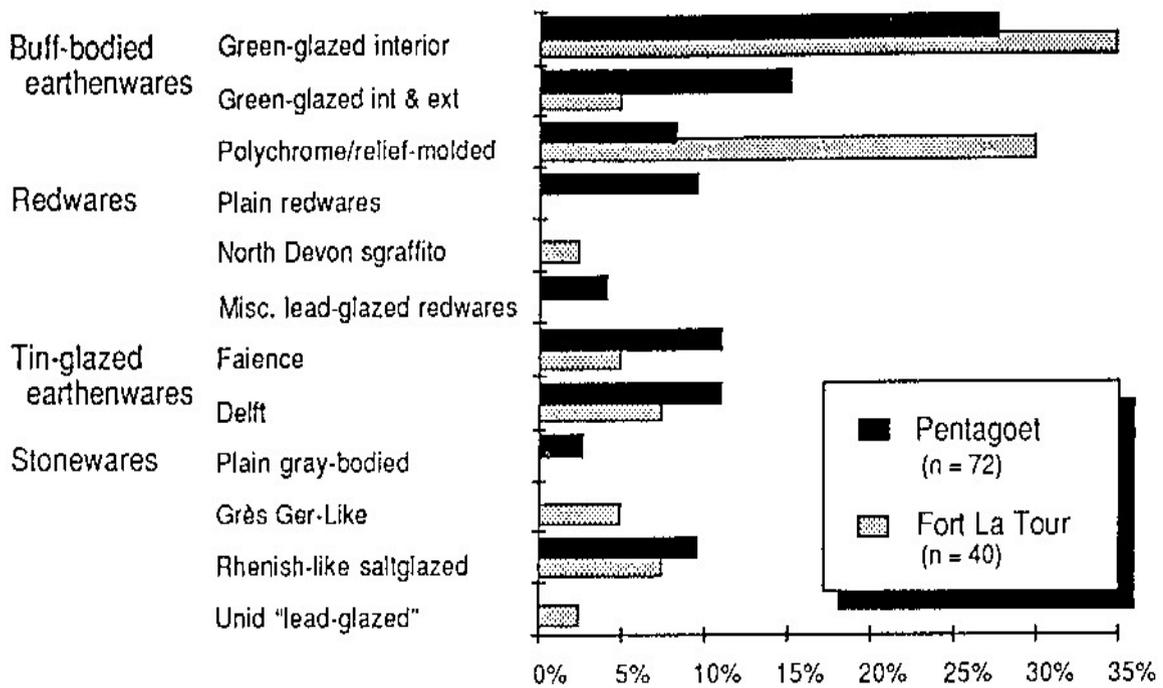
<u>Class/Type</u>	<u>Form</u>	<u>Description and basis for count</u>	<u>Fort Pentagoet</u>	<u>Fort La Tour</u>
			<u>Count * Sum</u>	<u>Count * Sum</u>
Common earthenwares				
Buff bodied green glazed				
Plain, interior glazed				
GG2	hollow	Strap handled pots/storage vessels	14	7
		Pots with incised or rouletted banding	(4)	4
		Pots (base forms)	(7)	
		Pipkin/skillet		1
		Cups/small straight sided jars		1
		Pots with thumb impressed rim	(2)	
GG2a	hollow	Small Pitchers/Jugs with pinched lip	2	
		Jug (spout)	1	
		Flat based jars or pots	3	
			20	13
Plain, glazed inside and out				
GG3 plain, fine	hollow	Small apothecary or preserve jars	7	1
		Shallow bowl, thumbed cordon below rim	1	
		Unidentified form (basal fragment)	(1)	
		Unidentified form (strap handle)		1
		Fine pitcher (3-ply twisted handle)	1	
		Bowl with decorative strap loops on rim		1
GG3a plain, pitted		Chafing dish (rim loop)	1	
GG3b yellow interior	hollow	Globose pot	1	
Buff bodied orange glazed				
OG1	hollow	Globose pot	1	1
Buff bodied yellow glazed				
YG1	hollow	Round double-handled cooking pots	14	
		Jars	3	
		Large pitcher/jug	1	
	flat	Plate rim	1	
			19	0
Polychrome				
PC1 brown, green & blue painted	hollow	Globose mugs or single-handled pots	2	2
PC2 polychrome relief molded	hollow	Chafing dish	2	1
		Unidentified (handles, spoits)		5
		Oval sauce boat	1	1
		Costrel	1	1
	flat	Unidentified chevron embossed rim (font?)		1
		Tureen or porringer		1
			6	12
Plain redwares	hollow	RW1 micaceous, storage forms	3	
		RW2 storage forms	4	
			7	0
Lead glazed redwares				
North Devon storage vessels	hollow	RW3 large storage jar	1	
		RW4 baluster jars and related forms	15	
			16	0
North Devon tableware	flat	Sgraffito plate or shallow bowl		1
			0	1
Otherleadglazed redwares	hollow	RW5, & RW6 storage forms	3	
			3	0

Tiré de *The French at Pentagouet*, Faulkner et Faulkner (1987 : 306).

¹⁶ Faulkner et Faulkner n'ont utilisé que les objets complets ou identifiables sur le fait, ce qui explique les pièces en moins.

Annexe C

Diagramme des types de céramiques des forts Pentagouet et La Tour
(Pour le fort La Tour, ils n'y sont pas tous)¹⁷



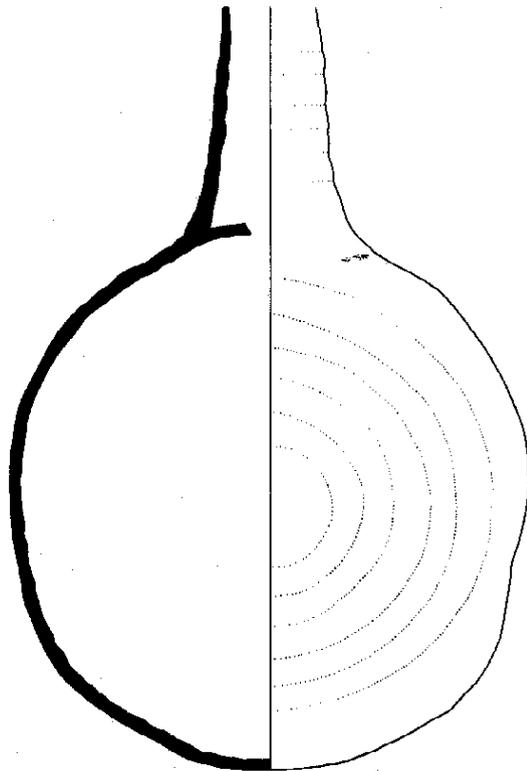
Tiré de *The French at Pentagouet*, Faulkner et Faulkner (1987 : 215).

¹⁷ Faulkner et Faulkner n'ont utilisé que les objets complets ou identifiables sur le fait, ce qui explique les pièces en moins.

Annexe D
Différentes formes¹⁸



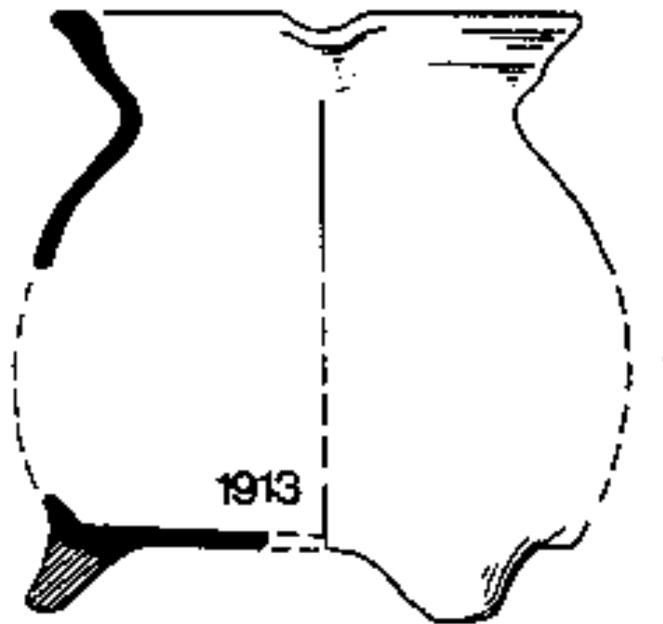
1. Gourde tonnelet tiré de *Medieval pottery from excavations*, Hurst (1974 : 249).



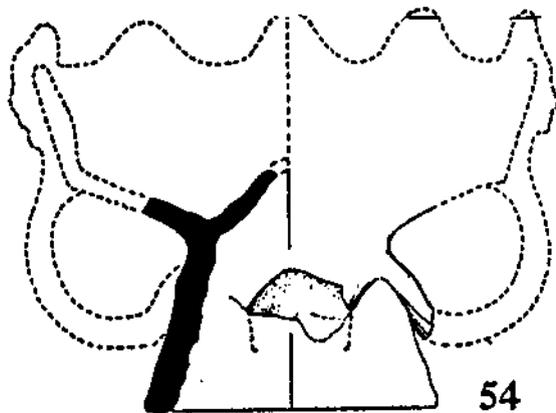
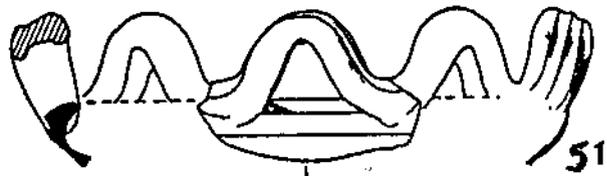
2. Gourde sphérique tiré de *L'Habitation de Champlain*, Niellon & Moussette (1985 : 497).

¹⁸ Les objets représentés sont des formes de référence complètes qui permettent d'identifier les objets de notre collection.

Annexe D (suite)

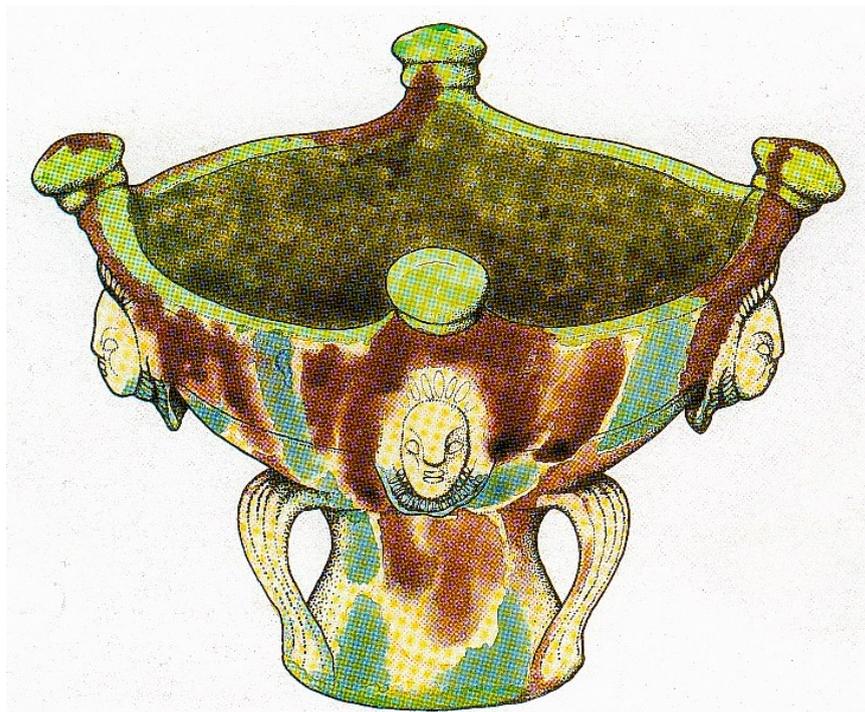


3. Pot tripode tiré de *Medieval and post-medieval finds from Exeter, 1971-1980*, Allan (1984 : 170).

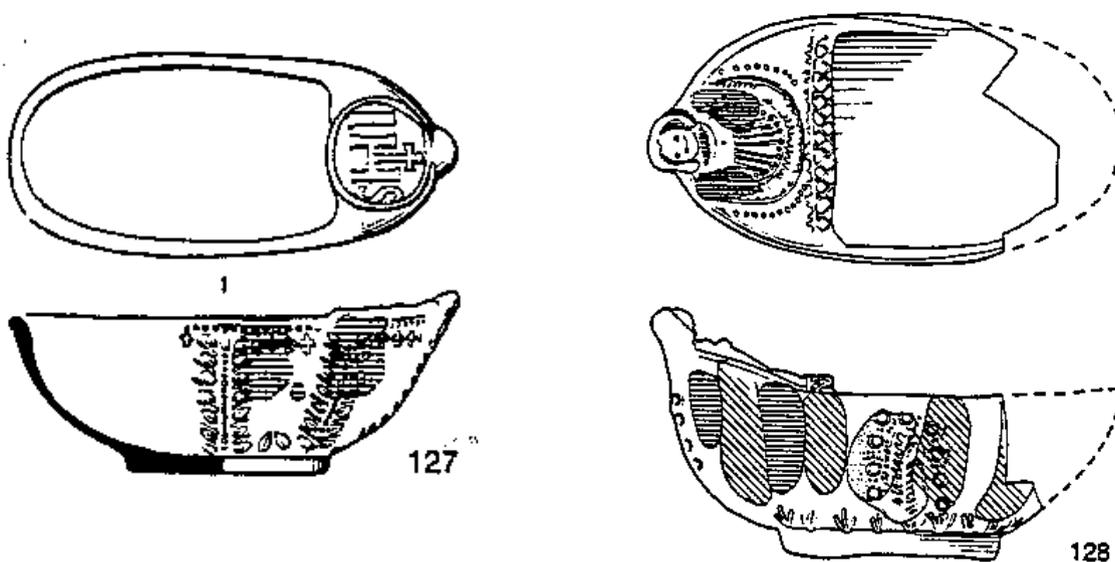


4. Réchaud à festons tiré de *Medieval pottery from excavations*, Hurst (1974 : 246).

Annexe D (suite)



5. Réchaud à boutons tiré de *The French at Pentagouet*, Faulkner et Faulkner (1987 :130)



6. Bols ovales pour encens tiré de *Pottery produced and traded in North-West Europe 1350-1650*, Hurst, Neal et Van Beuningen (1986 : 96).

Annexe E¹⁹

Liste numérique des objets en terre cuite commune de la collection du fort La Tour

No. Catalogage	Nom d'objet	Type	Variante
BhDm-7L-1	Pot à conserve	1.1	0
BhDm-7L-2	Pot à conserve	1.1	0
BhDm-7L-3	Pot	1.1	0
BhDm-7L-4	Pot	1.1	0
BhDm-7L-5	Pot	1.1	0
BhDm-7L-6	Pot	1.1	0
BhDm-7L-7	Pot à conserve	1.1	0
BhDm-7L-8	Saladier	1.1	0
BhDm-7L-9	Pot	1.1	0
BhDm-7L-10	Assiette creuse	1.2	0
BhDm-7L-11	Pot	1.2	0
BhDm-7L-12	Pot	1.2	0
BhDm-7L-13	Pot globulaire avec bande appliquée	1.2	0
BhDm-7L-14	Pot avec anse	1.3	0
BhDm-7L-15	Pot à conserve	1.4	0
BhDm-7L-16	Pot à conserve	1.4	0
BhDm-7L-17	Pot	1.4	0
BhDm-7L-18	Pot	1.4	0
BhDm-7L-19	Pot à conserve	1.4	0
BhDm-7L-20	Pot avec pressions	1.4	0
BhDm-7L-21	Contenant	1.4	0
BhDm-7L-22	Pot	1.4	0
BhDm-7L-23	Contenant	1.4	0
BhDm-7L-24	Contenant	1.4	0
BhDm-7L-25	Contenant	1.4	0
BhDm-7L-26	Contenant	1.4	0
BhDm-7L-27	Contenant avec anse	1.4	0
BhDm-7L-28	Contenant	1.4	0
BhDm-7L-29	Contenant	1.4	0
BhDm-7L-30	Pot à rebord épais	1.5	0
BhDm-7L-31	Pot à conserve	1.6	0
BhDm-7L-32	Pot à conserve	1.6	0
BhDm-7L-33	Pot à conserve	1.6	0
BhDm-7L-34	Pot à conserve	1.6	0
BhDm-7L-35	Pot à conserve	1.6	0
BhDm-7L-36	Pot	1.6	0
BhDm-7L-37	Contenant ouvert	1.6	0
BhDm-7L-38	Pichet	1.7	0
BhDm-7L-39	Pot avec anse	1.8	0
BhDm-7L-40	Pot avec anse	1.8	0
BhDm-7L-41	Pot avec anse	1.8	0

No. Catalogage	Nom d'objet	Type	Variante
BhDm-7L-42	Réchaud	1.8	0
BhDm-7L-43	Pichet à liquide avec bande appliquée et pressions	1.8	0
BhDm-7L-44	Contenant	1.8	0
BhDm-7L-45	Contenant à anse avec bande appliquée	1.8	0
BhDm-7L-46	Contenant avec anse	1.8	0
BhDm-7L-47	Jarre d'entreposage ?	1.8	0
BhDm-7L-48	Plat creux à marli large	1.8	0
BhDm-7L-49	Saladier	1.8	0
BhDm-7L-50	Saladier	1.8	0
BhDm-7L-51	Contenant avec anse	1.8	0
BhDm-7L-52	Contenant	1.8	0
BhDm-7L-53	Saladier	1.8	0
BhDm-7L-54	Contenant	1.8	0
BhDm-7L-55	Contenant	1.8	0
BhDm-7L-56	Pot avec anse	1.8	0
BhDm-7L-57	Pot	1.8	0
BhDm-7L-58	Saladier	1.8	0
BhDm-7L-59	Contenant avec bande appliquée	1.8	0
BhDm-7L-60	Saladier	1.8	0
BhDm-7L-61	Pot avec anse	1.8	0
BhDm-7L-62	Pot à conserve	1.8	0
BhDm-7L-63	Contenant	1.8	0
BhDm-7L-64	Indéterminé	1.8	0
BhDm-7L-65	Contenant avec anse	1.8	0
BhDm-7L-66	Contenant	1.8	0
BhDm-7L-67	Pot	1.8	0
BhDm-7L-68	Pot	1.8	0
BhDm-7L-69	Pot avec anse	1.8	0
BhDm-7L-70	Pot à conserve	1.8	0
BhDm-7L-71	Pot	1.8	0
BhDm-7L-72	Contenant	1.8	0
BhDm-7L-73	Indéterminé	1.8	0
BhDm-7L-74	Saladier	1.8	0
BhDm-7L-75	Pot avec anse	1.8	0
BhDm-7L-76	Contenant	1.8	0
BhDm-7L-77	Saladier	1.8	0
BhDm-7L-78	Pot globulaire	1.8	0
BhDm-7L-79	Pot pharmaceutique	1.8	0
BhDm-7L-80	Pichet à lait	1.8	0
BhDm-7L-81	Pot avec anse	1.8	0
BhDm-7L-82	Contenant	1.8	0
BhDm-7L-83	Contenant	1.8	0
BhDm-7L-84	Contenant avec bande appliquée	1.8	0
BhDm-7L-85	Pot à conserve	1.8	0
BhDm-7L-86	Saladier	1.8	0

No. Catalogage	Nom d'objet	Type	Variante
BhDm-7L-87	Pot à conserve	1.8	0
BhDm-7L-88	Pichet	1.8	0
BhDm-7L-89	Pot avec anse	1.8	0
BhDm-7L-90	Contenant avec anse	1.8	0
BhDm-7L-91	Pot	1.8	0
BhDm-7L-92	Assiette creuse	1.8	0
BhDm-7L-93	Pot à conserve	1.8	0
BhDm-7L-94	Contenant	1.8	0
BhDm-7L-95	Goulot d'une bouteille	1.8	0
BhDm-7L-96	Pot à conserve	1.8	0
BhDm-7L-97	Contenant	1.8	0
BhDm-7L-98	Pot à conserve	1.8	0
BhDm-7L-99	Contenant	1.8	0
BhDm-7L-100	Pot	1.8	0
BhDm-7L-101	Pot	1.8	0
BhDm-7L-102	Pot avec deux anses	1.8	0
BhDm-7L-103	Terrine	1.8	0
BhDm-7L-104	Pot	1.8	0
BhDm-7L-105	Pot avec anse	1.8	0
BhDm-7L-106	Contenant avec bande appliquée	1.8	0
BhDm-7L-107	Contenant avec anse	1.8	0
BhDm-7L-108	Pot	1.8	0
BhDm-7L-109	Contenant avec anse	1.8	0
BhDm-7L-110	Contenant avec anse	1.8	0
BhDm-7L-111	Indéterminé avec bande appliquée	1.8	0
BhDm-7L-112	Indéterminé	1.8	0
BhDm-7L-113	Saladier	1.8	0
BhDm-7L-114	Pot à conserve	1.8	1.8.1
BhDm-7L-115	Contenant avec anse	1.8	1.8.1
BhDm-7L-116	Saladier	1.8	1.8.1
BhDm-7L-117	Bouton d'un réchaud?	1.8	1.8.1
BhDm-7L-118	Indéterminé	1.8	1.8.2
BhDm-7L-119	Pot	1.9	0
BhDm-7L-120	Pot avec anse avec bande appliquée et pressions	1.10	0
BhDm-7L-121	Contenant	1.10	0
BhDm-7L-122	Pichet avec bande appliquée	1.10	0
BhDm-7L-123	Pichet	1.10	0
BhDm-7L-124	Pot	1.10	0
BhDm-7L-125	Contenant	1.10	0
BhDm-7L-126	Pot avec deux anses	1.10	0
BhDm-7L-127	Pot avec anse	1.10	0
BhDm-7L-128	Pot avec anse	1.10	0
BhDm-7L-129	Pot avec anse	1.10	0
BhDm-7L-130	Contenant avec anse	1.10	0
BhDm-7L-131	Indéterminé	1.10	0

No. Catalogage	Nom d'objet	Type	Variante
BhDm-7L-132	Contenant	1.10	0
BhDm-7L-133	Indéterminé	1.10	0
BhDm-7L-134	Saladier	1.10	0
BhDm-7L-135	Contenant	1.10	0
BhDm-7L-136	Pot	1.10	0
BhDm-7L-137	Pichet	1.10	0
BhDm-7L-138	Indéterminé	1.10	0
BhDm-7L-139	Contenant avec anse	1.10	0
BhDm-7L-140	Contenant avec anse	1.10	0
BhDm-7L-141	Pot	1.10	0
BhDm-7L-142	Contenant avec anse	1.10	0
BhDm-7L-143	Saladier	1.10	0
BhDm-7L-144	Terrine	1.10	0
BhDm-7L-145	Contenant	1.10	0
BhDm-7L-146	Contenant	1.10	0
BhDm-7L-147	Contenant avec anse	1.10	0
BhDm-7L-148	Jarre d'entreposage ?	1.10	0
BhDm-7L-149	Pot avec anse	1.10	0
BhDm-7L-150	Pot à conserve	1.10	0
BhDm-7L-151	Terrine	1.10	1.10.1
BhDm-7L-152	Pot avec anse	1.10	1.10.1
BhDm-7L-153	Jatte	1.11	0
BhDm-7L-154	Contenant	1.11	0
BhDm-7L-155	Contenant avec bande appliquée	1.11	0
BhDm-7L-156	Pot à conserve	1.11	1.11.1
BhDm-7L-157	Pot à fond plat	1.11	1.11.2
BhDm-7L-158	Jatte ?	1.12	0
BhDm-7L-159	Jatte	1.12	0
BhDm-7L-160	Pot à conserve	1.0	0
BhDm-7L-161	Pot avec deux anses	1.0	0
BhDm-7L-162	Pot à conserve	2.1	0
BhDm-7L-163	Pot à conserve	2.1	0
BhDm-7L-164	Pot	2.1	0
BhDm-7L-165	Pot	2.1	0
BhDm-7L-166	Pot	2.1	0
BhDm-7L-167	Contenant avec poignée	2.1	0
BhDm-7L-168	Bol ovale pour encens (brûleur)	2.1	2.1.1
BhDm-7L-169	Bol ovale pour encens (brûleur)	2.2	0
BhDm-7L-170	Contenant avec anse	2.3	0
BhDm-7L-171	Ecuelle	2.3	0
BhDm-7L-172	Pot pharmaceutique	2.3	0
BhDm-7L-173	Pot	2.3	0
BhDm-7L-174	Pot	2.3	0
BhDm-7L-175	Pot	2.3	0
BhDm-7L-176	Pot	2.3	0

No. Catalogage	Nom d'objet	Type	Variante
BhDm-7L-177	Plat creux	2.3	0
BhDm-7L-178	Pot	2.3	0
BhDm-7L-179	Pot pharmaceutique	2.3	0
BhDm-7L-180	Pot tripode	2.3	0
BhDm-7L-181	Pot	2.3	0
BhDm-7L-182	Pot	2.3	0
BhDm-7L-183	Ecuelle	2.3	0
BhDm-7L-184	Saladier	2.3	0
BhDm-7L-185	Plat	2.3	0
BhDm-7L-186	Pot	2.3	0
BhDm-7L-187	Contenant avec anse	2.3	0
BhDm-7L-188	Contenant	2.3	0
BhDm-7L-189	Pot	2.3	0
BhDm-7L-190	Pot à conserve	2.3	0
BhDm-7L-191	Pot	2.3	0
BhDm-7L-192	Pot	2.3	0
BhDm-7L-193	Pot	2.3	0
BhDm-7L-194	Indéterminé	2.3	0
BhDm-7L-195	Pot à conserve	2.3	0
BhDm-7L-196	Pot	2.3	0
BhDm-7L-197	Pot	2.3	0
BhDm-7L-198	Pot à conserve	2.3	0
BhDm-7L-199	Indéterminé	2.3	0
BhDm-7L-200	Saladier	2.3	0
BhDm-7L-201	Pot	2.3	0
BhDm-7L-202	Contenant	2.3	0
BhDm-7L-203	Pot	2.3	0
BhDm-7L-204	Saladier	2.3	0
BhDm-7L-205	Pot	2.3	0
BhDm-7L-206	Pot à conserve	2.3	0
BhDm-7L-207	Bol ovale pour encens (brûleur)	2.3	2.3.1
BhDm-7L-208	Contenant à poignée horizontale	2.3	2.3.1
BhDm-7L-209	Gourde tonnelet	2.3	2.3.1
BhDm-7L-210	Gourde tonnelet (goulot secondaire)	2.3	2.3.1
BhDm-7L-211	Pot à conserve	2.4	0
BhDm-7L-212	Contenant avec anse	2.4	0
BhDm-7L-213	Pot	2.4	0
BhDm-7L-214	Indéterminé	2.4	0
BhDm-7L-215	Pot	2.5	0
BhDm-7L-216	Pot à conserve	2.5	0
BhDm-7L-217	Contenant	2.5	0
BhDm-7L-218	Saladier	2.5	0
BhDm-7L-219	Pot	2.5	0
BhDm-7L-220	Pot	2.5	0
BhDm-7L-221	Pot avec anse	2.5	0

No. Catalogage	Nom d'objet	Type	Variante
BhDm-7L-222	Contenant	2.5	0
BhDm-7L-223	Pot à conserve	2.5	0
BhDm-7L-224	Contenant avec anse	2.5	0
BhDm-7L-225	Pot à conserve	2.5	0
BhDm-7L-226	Contenant avec anse	2.5	0
BhDm-7L-227	Contenant avec anse	2.5	0
BhDm-7L-228	Contenant	2.5	0
BhDm-7L-229	Pot	2.5	0
BhDm-7L-230	Contenant avec anse	2.5	0
BhDm-7L-231	Saladier	2.5	0
BhDm-7L-232	Pot pharmaceutique	2.5	0
BhDm-7L-233	Contenant	2.5	0
BhDm-7L-234	Pot à conserve	2.5	0
BhDm-7L-235	Pot	2.5	0
BhDm-7L-236	Pot	2.5	0
BhDm-7L-237	Pot	2.5	0
BhDm-7L-238	Pot avec anse	2.5	0
BhDm-7L-239	Contenant	2.5	0
BhDm-7L-240	Pot avec anse	2.5	0
BhDm-7L-241	Pot avec anse	2.5	0
BhDm-7L-242	Contenant avec anse	2.5	0
BhDm-7L-243	Bol ovale pour encens (brûleur)	2.5	2.5.1
BhDm-7L-244	Bol ovale pour encens (brûleur)	2.5	2.5.1
BhDm-7L-245	Écuelle (poignée)	2.5	2.5.1
BhDm-7L-246	Assiette creuse	2.6	0
BhDm-7L-247	Assiette creuse	2.6	0
BhDm-7L-248	Plat creux	2.6	0
BhDm-7L-249	Pot avec anse	2.0	0
BhDm-7L-250	Bouton de couvercle	2.0	0.1
BhDm-7L-251	Écuelle	2.0	0.1
BhDm-7L-252	Assiette	2.0	0.1
BhDm-7L-253	Contenant	3.1	0
BhDm-7L-254	Pot avec anse	3.1	0
BhDm-7L-255	Plat	3.1	0
BhDm-7L-256	Pot	3.1	0
BhDm-7L-257	Plat creux	3.2	0
BhDm-7L-258	Plat creux	3.3	0
BhDm-7L-259	Écuelle	3.4	0
BhDm-7L-260	Écuelle	3.4	0
BhDm-7L-261	Saladier	3.6	0
BhDm-7L-262	Contenant avec couvercle	3.5	0
BhDm-7L-263	Contenant	3.5	0
BhDm-7L-264	Pichet	3.5	0
BhDm-7L-265	Contenant	3.5	0
BhDm-7L-266	Pot	3.5	0

No. Catalogage	Nom d'objet	Type	Variante
BhDm-7L-267	Contenant	3.5	0
BhDm-7L-268	Contenant d'entreposage	3.5	3.5.1
BhDm-7L-269	Contenant d'entreposage	3.5	3.5.2
BhDm-7L-270	Contenant d'entreposage	3.5	3.5.2
BhDm-7L-271	Contenant d'entreposage	3.5	3.5.2
BhDm-7L-272	Jarre d'entreposage	3.6	0
BhDm-7L-273	Pot avec anse	4.1	0
BhDm-7L-274	Contenant avec anse	4.1	0
BhDm-7L-275	Pot pharmaceutique	4.2	0
BhDm-7L-276	Pot	4.3	0
BhDm-7L-277	Gourde sphérique	4.4	0

¹⁹ Cette liste permet de se référer au document contenant les fiches de catalogage détaillées pour chacun des objets inclus dans cette étude. Pour y avoir accès, se référer à Julie Toupin ou au Service d'archéologie du Nouveau-Brunswick.