

# Annexes

Autor(en): **Burri, Elena**

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **Cahiers d'archéologie romande**

Band (Jahr): **109 (2007)**

PDF erstellt am: **26.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Annexes

## Annexe 1 : base de données

La base de données des pots est constituée de 51 champs dont le descriptif suit. Le nom du champ est écrit en gras, la liste des descripteurs en italique.

*Cadre:*

**Inventaire** : numéro de pot.

**couche** : ensemble chronologique d'attribution.

**Attribution** : attribution culturelle (*Cortailod, NMB, ubiquiste, hybride*).

**quoi ?** informel, partie du profil est conservée, on a abrégé profil archéologique complet par papc et profil archéologique presque complet par papc.

*Description morphologique et typologie :*

**catégorie** : famille.

**type** : type de la céramique.

**H, DE, DC, DP, DF, HC, HS, EP, EF** : mesures en centimètres des principales dimensions de la céramique (fig. 2).

**volume** : volume estimé. Les volumes ne sont pas calculés, mais estimés et répartis en 10 catégories : 1 : moins de 1 dl, 2 : entre 1 et 2 dl, 3 : entre 2 et 5 dl, 4 : entre 5 dl et 1 l, 5 : entre 1 et 2 l, 6 : entre 2 et 3 l, 7 : entre 3 et 5 l, 8 : entre 5 et 10 l, 9 : entre 10 et 20 l, 10 : plus de 20 l. Le volume est estimé suivant la forme de la paroi par rapport à une sphère ou un cylindre idéaux<sup>14</sup>.

**segmentation** : existence ou non d'une segmentation.

**typesegm** : type de segmentation (*épaule* = épaule marquée).

**sitsegm** : situation de la segmentation sur le récipient (voir fig. 2, avec *diam max* = segmentation au diamètre maximal, c'est-à-dire à l'épaule, et *sur diamax* = segmentation au-dessus du diamètre maximal, c'est-à-dire sous l'encolure).

**fond** : forme du fond (*conv* = convexe).

**préhens** : existence ou non d'un moyen de préhension ou de suspension.

**double ?** : groupement par deux ou non des moyens de préhension.

**nombre/paire** : nombre de moyens de préhension estimé lorsque c'est possible. Quand ils sont doubles : nombre de paires.

**type préh** : type du moyen de préhension ou de suspension.

**description** : informel : indications supplémentaires sur le moyen de préhension, nombre supposé de mamelons,

présence de tenon, forme...

**diam maxp** : longueur maximale du moyen de préhension en cm.

**diamminp** : longueur minimale du moyen de préhension en cm.

**proéminencep** : hauteur maximale de la protubérance par rapport à la paroi en cm.

**situationp** : situation du moyen de préhension. *au-dessus lèvre* il prend appui sur la lèvre et monte au-dessus de celle-ci, *sur lèvre* il prend appui sur la lèvre et sur le bord, *sous lèvre* il ne touche pas la lèvre, mais se trouve juste au-dessous, *sur bord* il se trouve au milieu du bord, *sous bord* il se situe juste sous celui-ci, *diam max* il se trouve à cheval sur l'épaule et *sous diam max* il est juste en-dessous, *panse* indique il se trouve sur la paroi entre le fond et l'épaule ou l'encolure, *sous segm* sa partie supérieure atteint juste la segmentation, *sur segm* il est à cheval sur la segmentation et *au-dessus segm* sa partie inférieure touche juste la segmentation, *sur fond* il se situe juste au-dessus du fond, sa partie inférieure pouvant prendre appui sur le fond, *au-dessus fond* il se situe dans la partie inférieure, près du fond, mais dégagé de celui-ci.

**panse** : forme de la paroi. *rect*=rectiligne évasée, *cyl* =cylindrique quand les parois sont parallèles, *conc* =concave quand elle est arrondie, *glob* =globulaire quand elle est subsphérique. En cas de segmentation à l'épaule, la paroi est *bicônique* quand la partie inférieure est concave et *en z* quand elle est rectiligne.

**lèvre** : morphologie de la lèvre (*aplatie rabattue ext* =aplatie et rabattue à l'extérieur, *biseau ext* =biseau externe, *biseau int* = biseau interne, *rabattue ext* = rabattue à l'extérieur et *rabattue int* = rabattue à l'intérieur).

**bord** : morphologie du bord (*conc* = concave, *conv* = convexe, *rect* =rectiligne).

**bord pas simple** : informel, indications si le bord change de morphologie entre l'encolure et la lèvre, est épaissi ou aminci.

**incisions** : description informelle des éventuelles incisions.

**formeinc** : position des incisions.

**décor plastique** : description informelle et position des

14. DP-2xEP correspond au diamètre de la sphère ou du cylindre pour les formes hautes. Quand la paroi est globulaire ou concave, on approxime son volume par une sphère, c'est-à-dire qu'on considère que la partie utile ne comprend pas l'encolure. Quand la paroi est cylindrique, on prend comme hauteur utile H-HC. Pour les formes basses, on prend DE comme diamètre de la sphère et H/DE pour la proportion de la sphère représentée. Ceci conduit à une légère sous-évaluation du volume utile, compensée par le fait que les récipients ne sont pas remplis à ras bord.

décors plastiques.

**cannelures** : description informelle et position des sillons ou cannelures éventuels.

**impressions** : description informelle et position des éventuelles impressions, au doigt, à la baguette (ce qui forme une petite dépression circulaire), perforations (impressions perforantes à la baguette) quand ces dernières ne sont pas liées à des moyens de préhension.

**colle à décor** : description informelle et position de colle ayant pu servir à maintenir un décor à l'écorce de bouleau et sa position. On considère qu'il s'agit de colle à décor, lorsque sa position ne correspond manifestement ni à une fêlure, ni à un contenu du pot.

#### *Surface et dégraissant :*

**colle de réparation** : position des traces de colle correspondant à une réparation ancienne.

**trou de réparation** : situation des perforations utilisées pour faire passer une ligature.

**caramel** : situation des traces de caramel alimentaire ou des coulures d'aliments.

**En** : prélèvement ou non d'un échantillon nutritionnel.

**poli** : présence ou non d'un polissage soigné externe, en plus du lissage habituel.

**lissage** : présence ou non de traces de lissage à l'aide d'une côte de bovidé<sup>15</sup>.

**couleur** : couleur externe de la céramique là où la surface naturelle est la mieux conservée (brun, brun gris, brun noir, gris, gris clair, gris foncé, noir et ocre).

**dégraissant** : articulé en deux niveaux. Calibre des grains *fin* < 1 mm<sup>2</sup>, *fin moyen* entre 1 et 4 mm<sup>2</sup> pour les plus gros, *moyen* les plus gros entre 4 et 8 mm<sup>2</sup>, *gros* les plus gros > 8 mm<sup>2</sup>. Les fragments de coquillage peuvent être de plus grande taille, seuls les minéraux qui sont pris en compte pour cette classification. Composition *standard* : fragments de galets de moraines ou de sable lacustre contenant des éléments siliceux, *calcaire*

uniquement calcaire, *coquillier* morceaux de coquilles dans une base siliceuse standard, *calcaire coquillier* calcaire mêlé à des fragments de coquilles, *calcite* uniquement morceaux de calcite. Ces déterminations sont faites à l'œil, sans utilisation de loupe binoculaire, mais en vérifiant le caractère siliceux ou non suivant que le dégraissant raye ou non l'acier. Les dégraissants calcaires sont de couleur crème, alors que la calcite est réduite en petits morceaux anguleux très bien calibrés. Ces deux dégraissants résistent mal à la cuisson et il existe souvent des cupules de cuisson sur la surface interne des céramiques. Les dégraissants cristallins sont en général assez mal calibrés, non anguleux, et résistent très bien à la cuisson<sup>16</sup>. Les coquillages sont visibles à l'œil nu, ce qui implique que des fragments de coquilles de très petite taille on pu nous échapper.

**brûlé** : présence ou non de traces manifestes que la céramique a subi une très forte chaleur (déformations, vitrification partielle, perte de matière transformant la céramique en un genre de pierre ponce ou céramique devenue crayeuse, pulvérulente blanche).

**érodé** : état de conservation de la surface. 1 = surface est peu érodée, 2 = majeure partie de la surface correspond à la surface originelle, 3 = reste de quelques fragments de la surface originelle et 4 = la surface originelle a complètement disparu que ce soit par l'action de l'érosion ou du feu.

#### *Autres*

**remarques** : informel, informations sur la portion conservée de la céramique, la morphologie, les doutes éventuels sur la catégorie ou les mesures, des observations de montage et le fait que la céramique ne soit pas dessinée.

**planche** : numéro de la planche sur laquelle se trouve le dessin de l'objet, ND = pas dessiné.

**photo** : existence ou non d'un photo.

**scan** : dessin scanné.

15. La détermination de ces traces a été effectuée avec l'aide de F.-X. Chauvière.

16. Ceci nous incite à penser que le dégraissant siliceux est ramassé en bordure de lac, d'autant plus qu'il est assez difficile de concasser des blocs de granit.

## Annexe 2 : fiches typologiques de site

1a Zurich-Mozartstrasse (ZH, CH)												
Bibliographie: Bleuer, Hardmeyer 1993; Gross, Brombacher et al. 1987												
Dégraissants standards, quelques importations au calcaire												
catégorie	famille	Couche 5: 3864-3834 av. J.-C.										
		types										
		10	11	13	20	22	30	40	42	50	80	total
1	bouteille	2			2							4
	jarre	35			1			8				44
2	marmite	4										4
	gobelet	6			1			4		2		13
3	bol	1			1	3		1				6
	jatte	3	2			1		2				8
	grande jatte	1	1			1						3
4	coupe	1				4			1		4	10
	écuelle	2	2			1						5
	assiette	1	2	1		2						6
	plat	2	1	1		2			1			7
5	godet				2							2
total		58	8	2	5	16		15	2	2	4	112
cuillère plat à pain												
catégorie	famille	Couche 6: 3908-3872 av. J.-C.										
		types										
		10	11	13	20	22	30	40	42	50	80	total
1	bouteille	2			1			1				4
	jarre	59						5				64
2	marmite	1										1
	gobelet	7						4				11
3	bol	1	2		1							4
4	coupe					2						2
	écuelle	1	2			3					2	8
	assiette	4	2			4						10
	plat	8	7			9						24
5	godet				3	2						5
total		83	13		1	22	2	10			2	133
cuillère plat à pain												
1b Zurich-Kleiner Hafner (ZH, CH)												
Bibliographie: Suter 1987												
Dégraissants non décrits												
catégorie	famille	Couche 4E: 4040-3803 BC cal										
		types										
		10	11	13	20	22	30	40	42	50	80	total
1	bouteille	3			2							5
	jarre	20										20
2	marmite				1							2
	gobelet	7						3		1		10
3	bol				1			1				2
4	coupe				3				1			4
	écuelle				1							1
	assiette		1		4							5
5	plat	1	3		2							6
	godet	3	1		1	1						6
total		34	5		3	12	1	4	1	1		61
cuillère plat à pain												

2a Muntelier-Fischergässli (FR, CH)																		
Bibliographie: Ramseyer 2000																		
Dégraissants standards 100%																		
catégorie	famille	Couches 1 à 4: 3895-3820 av. J.-C.																
		types																
		10	11	12	13	20	22	30	40	41	42	50	52	60	62	70	80	total
1	bouteille	3				1												4
	jarre	24				5			2									31
2	marmite	1						1										2
	gobelet	5	1					1										7
3	bol						2		1	3		2			1			9
	jatte								1	3		2						6
	grande jatte	2								5		2						7
4	coupe	1	1			6				8							1	17
	écuelle	2	2			1				6								11
	assiette	4	7			2				1								14
	plat	8	3			4												15
total		50	14			6	15	2	3	1	26		4		1		1	123
2b Muntelier-Dorf (FR, CH)																		
Bibliographie: Gauthier 1985																		
Dégraissants standards 100%																		
catégorie	famille	3867-3854 av. J.-C.																
		types																
		10	11	12	13	20	22	30	40	41	42	50	52	60	62	70	80	total
1	bouteille					2												2
	jarre	40				12		1										53
2	gobelet	7				4												11
3	bol	4				8				12		3						27
	jatte	2				3				1								6
	grande jatte	2								1								3
4	coupe	3	2			3				7								2
	écuelle	4	2			7												13
	assiette	7	7			12												26
	plat	3	5		1	4												13
total		72	16			1	18	37	1		21		3				2	171
2c Muntelier-Strandweg (FR, CH)																		
Bibliographie: Carnes 1997, Mauvilly et Boisaubert 2005																		
Dégraissants standards 100%																		
catégorie	famille	Couche 4																
		types																
		10	11	12	13	20	22	30	40	41	42	50	52	60	62	70	80	total
1	bouteille					1												1
	jarre	30				30	1											61
2	marmite							1										1
	gobelet	4				4			1		1							10
3	bol	1				2			1									4
4	coupe					2				1								3
	écuelle	1	2			1				2						1		7
	assiette	1				1				3								5
5	plat	7	4		1	3				1								16
	godet					1												2
total		45	6		1	35	11	1	2	7	1					1		110
catégorie	famille	Couches 1 à 3																
		types																
		10	11	12	13	20	22	30	40	41	42	50	52	60	62	70	80	total
1	bouteille					1												1
	jarre	37				20		4	1									62
2	gobelet	4				7						2	1	1	2			13
3	bol	1						1			2		1	1				8
	jatte					2				2	1	1						6
4	grande jatte					1				1								3
	coupe		2			1	8	3			3							17
5	écuelle	3	5		1	5	2				4							20
	assiette	8	4		1	1					8						1	23
	plat	7	6	1	2	4					2							22
5	godet					1												1
total		60	18	1	4	32	19	10	1		22	3	2	1	2	1		176



6a Auvernier-Port (NE, CH)													
Bibliographie: Schifferdecker 1982 et 1988													
Dégraissants standards : 84%, coquilliers 15%, calcaires 1%													
catégorie	famille	Couche III: 3627-3621 av. J.-C.											
		types											
		10	11	20	21	22	30	40	41	42	50	80	total
1	jarre	31		8	2	1	2	1					45
2	marmite gobelet	4		2									6
			1	1		1	5						8
3	bol jatte	1	1			4				1	1		6
				1									3
	coupe écuelle	1											1
		1	1			1							3
4	assiette plat	5		1		1							7
		7				2							9
	total	50	3	13	2	10	7	1		1	1		88
catégorie	famille	Couche Va-Va': 3728-3679 av. J.-C.											
		types											
		10	11	20	21	22	30	40	41	42	50	80	total
1	bouteille jarre			1									1
		39		1									42
2	marmite gobelet	2						1					3
		2											2
3	bol jatte grande jatte	2	1			3		3	1		2		12
										5			5
		1								5			6
	coupe écuelle		1	1		6			1			3	12
		1		1		4							6
4	assiette plat	8				1			1				10
		8	2			3							13
5	godet					2							2
	total	63	4	4		19	2	4	1	12	2	3	114
catégorie	famille	Couche Vb-c: 3791-3785 av. J.-C.											
		types											
		10	11	20	21	22	30	40	41	42	50	80	total
1	jarre	17		1									18
2	marmite gobelet	1		1									2
		2											2
3	bol jatte grande jatte							2			1		3
										3			3
		2								3			5
4	coupe écuelle assiette plat	1		1		3				1			3
		3	3			2							8
		8											8
5	godet					1	1						2
	total	34	3	3		6	1	2		7	1		57
6b Auvernier-Tranchée-Tram (NE, CH)													
Bibliographie: Schifferdecker 1982 et 1988													
Dégraissants standards ou coquilliers													
catégorie	famille	types											
		10	11	20	21	22	30	40	41	42	50	80	total
1	jarre	6		8	3	2	13						32
3	bol jatte					1		1					2
4	assiette plat						1						1
			1										1
	total	6	1	9	3	4	14						37

7 Hitzkirch-Seematt (LU, CH)														
Bibliographie: Wey 2001														
Dégraissants non décrits														
catégorie	famille	Couche OS: 3758 av. J.-C.												
		types												
		10	11	20	22	30	40	41	42	50	52	62	80	total
1	jarre	56		4		1	2							63
2	marmite gobelet				1		3							4
		13		2			2		1					18
3	bol jatte grande jatte	3	2			1	1			1	1	1		9
		2			1						1			5
		5	1					1	1					8
4	coupe écuelle assiette plat	2				8							4	14
		2	7			5			4				2	20
		10	7			5			2					24
		9	7			2			1					19
5	godet	1				2	1							4
	total	103	24	7	23	3	8	1	9	1	2	1	6	188
	cuillère													

8 Seeberg-Burgäschisee-Südwest (BE, CH)															
Bibliographie: Strahm 1957-1958															
Dégraissants non décrits															
catégorie	famille	3760-3748 av. J.-C.													
		types													
		10	11	13	20	21	22	30	40	41	42	50	52	70	total
1	bouteille jarre	1													1
		65			34	5	10								114
2	marmite gobelet	3			3			1	2		1				3
															7
3	bol jatte grande jatte	5			1		4		1	2	5	1	1		20
		11	1						1	5		1			19
		7								1	3				11
4	coupe écuelle assiette plat	2					5				1				8
		5	5				3							1	14
		7	7				7								21
		6	3	1			2								12
	total	112	16	1	38	5	21	11	4	3	14	2	2	1	230
	cuillère														

9 Thielle-Mottaz (NE, CH)														
Bibliographie: Schwab 1999														
Dégraissants standards														
catégorie	famille	3719-3699 av. J.-C.												
		types												
		10	11	12	20	21	22	30	40	41	42	50	52	total
1	bouteille jarre	1			1									2
		193			76	10	2	39	1					321
2	marmite gobelet	4							2					4
		37	1		6		3	2		2				51
3	bol jatte grande jatte	19	8				6	4			8	1		46
		12	3		1		1			1	3			21
		16	4		3			1			3	1		28
4	coupe écuelle assiette plat	6	7				6							19
		18	16				11				1			46
		31	32				21							84
		64	15	4			22				1			106
	total	401	86	4	87	10	72	46	3	1	16	1	1	728
	cuillère													

10 Nidau-BKW (BE, CH)					
Bibliographie: Hafner, Suter 2000					
Dégraissants non décrits					
catégorie	famille	Couche 5: 3410-3398 av. J.-C.			total
		types			
		10	20	30	
1	jarre	6	10	1	17
2	marmite	1	1		2
	gobelet	1			1
3	bol			1	1
	grande jatte	1			1
5	godet			1	1
	total	9	11	3	23

11 Sutz-Lattrigen-Riedstation (BE, CH)									
Bibliographie: Hafner, Suter 2000									
Dégraissants non décrits									
catégorie	famille	3393-3388 av. J.-C.						total	
		types							
		10	20	22	30	50	52	60	
1	jarre	12	17		6				35
2	marmite	3	5		2				10
	gobelet	2		1		1			4
3	bol	1		1	1				3
	jatte	1	1				1		3
3	grande jatte	1				1		1	3
	total	18	25	1	10	2	1	1	58

12 Yverdon-Garage-Martin (VD, CH)											
Bibliographie: Kaenel 1976											
Dégraissants standards à 70%, coquilliers 30%											
catégorie	famille	Couche 14-16								total	
		types									
		10	11	20	22	30	40	42	50	60	
1	jarre	21		18		4					43
2	marmite			1							1
	gobelet	1		2							3
3	bol	1	1		1		1	1		1	6
	jatte	1				2					3
3	grande jatte	1					1				2
4	coupe				1						1
	assiette		1		2						3
4	plat	3		2				1			6
	total	28	2	21	6	6	2	2	1	1	68
catégorie	famille	Couche 18-19								total	
		types									
		10	11	20	22	30	40	42	50	60	
1	jarre	4		2		3	2				11
2	marmite	1							1		2
3	jatte							1	1		2
	grande jatte	3		2			2				7
4	plat						2				2
	total	8	2	2	3	4	3	2			24

13 Bruère d'Allichamps-La Grange (Cher, F)									
Bibliographie: Rialland 1991									
Dégraissants anguleux, calcite?									
catégorie	famille	4219-3980 BC cal							total
		types							
		10	11	20	22	40	42	50	
1	bouteille	4		1					5
	jarre	1		1		7		1	10
2	marmite					2			2
	gobelet	1				2			3
3	bol	1			1	2			4
	jatte					2			2
3	grande jatte					2	1		3
4	coupe				2				2
	écuelle				1				1
4	plat	1	2						3
	total	8	2	2	4	17	1	1	35
	cuillère								
	plat à pain								

14 Saint-Pierre-de-Curtille-Hautecombe (Savoie, F)									
Bibliographie: Marguet 1995, Rey 1999									
Dégraissants cristallins ?									
catégorie	famille	3842-3835							total
		types							
		10	20	22	30	40	50		
1	jarre	5	2		2	1		10	
2	marmite						1	1	
3	bol			1				1	
	grande jatte					1	2	3	
4	écuelle			1				1	
	total	5	2	2	2	2	3	16	

15 Cohons-La Vergentière (Haute-Marne, F)									
Bibliographie: Lepage 1984, 1992									
Dégraissants calcaires									
catégorie	famille	4343-3709 BC cal							total
		types							
		10	11	20	22	40	42	60	
1	bouteille							1	1
	jarre	2				5		1	8
2	marmite	4		1		5			10
	gobelet			1		2			3
3	bol	2			3				5
	jatte	1				3	1	1	6
3	grande jatte					9	1	2	12
4	coupe				3				3
	écuelle				2				2
4	assiette		1		2		1		4
	plat	1							1
	total	10	1	2	10	24	3	5	55
	plat à pain								





19 Lapalisse-Chez Duret (Allier, F)							
Bibliographie: Liégard, Urgal 2000							
Dégraissants non décrits							
catégorie	famille	types					
		10	22	40	42	62	total
1	bouteille			3			3
	jarre	1		4			5
2	marmite			1			1
3	jatte			1	1		2
4	écuelle		1		1		2
	plat	2					2
total		3	1	9	1	1	15
cuillère plat à pain							

18 Chaley-La Balme à Gontran (Ain, F)								
Bibliographie: Treffort, Nicod 1999								
Dégraissants anguleux, calcite?								
catégorie	famille	types						
		10	20	40	42	50	60	total
1	bouteille		2	1	2		1	6
	jarre			2		2		4
2	marmite			1				1
3	jatte			2				2
total		2	1	5	2	2	1	13

20 Montmorot-Le Château (Jura, F)												
Bibliographie: Pétrequin 1977, Pétrequin et Pétrequin 2005												
Dégraissants à la calcite ou calcaires 93%, cristallin 7%												
catégorie	famille	types										
		10	11	20	22	30	40	42	50	52	60	total
1	bouteille						2					2
	jarre						7	6		3		16
2	marmite						5	2				7
	gobelet	2		2			2			1		7
3	bol				1	3						4
	jatte						1	1		1	1	4
3	grande jatte						1		1	2		4
	coupe											1
4	écuelle	1			1			2				3
	assiette		1					2				3
4	plat		1		4			2				7
	godet					1						1
total		3	2	2	6	4	18	7	8	2	7	59
plat à pain cuillère												

21 Lavans-lès-Dole-Moulin-Rouge (Jura, F)												
Bibliographie: Pétrequin 1971, Pétrequin et Pétrequin 2005												
Dégraissants calcaires ou à la calcite 76%, cristallins 24%												
catégorie	famille	types										
		10	11	20	22	30	40	42	total			
1	jarre			1						2		3
2	marmite					1						2
2	gobelet						1					1
	bol						3			1		4
3	jatte						2			1		3
	grande jatte									2		2
4	coupe	2				1						3
	écuelle		1			1						2
4	plat					2				1		3
	total	3	1	1	9	1	4	4				23
plat à pain cuillère												