Noëlle de Roo Lemos

Centre de recherches caraïbes, Université de Montréal

(1979)

Les dernières potières de Sainte-Anne, Martinique.

Un document produit en version numérique par Jean-Marie Tremblay, bénévole,
professeur de sociologie au Cégep de Chicoutimi

Courriel: jean-marie_tremblay@uqac.ca

Site web pédagogique : <http://www.uqac.ca/jmt-sociologue/>

Dans le cadre de: "Les classiques des sciences sociales"

Une bibliothèque numérique fondée et dirigée par Jean-Marie Tremblay,
professeur de sociologie au Cégep de Chicoutimi

Site web: <http://classiques.uqac.ca/>

Une collection développée en collaboration avec la Bibliothèque
Paul-Émile-Boulet de l'Université du Québec à Chicoutimi

Site web: <http://bibliotheque.uqac.ca/>

Politique d'utilisation de la bibliothèque des Classiques

Toute reproduction et rediffusion de nos fichiers est interdite, même avec la mention de leur provenance, sans l'autorisation formelle, écrite, du fondateur des Classiques des sciences sociales, Jean-Marie Tremblay, sociologue.

Les fichiers des Classiques des sciences sociales ne peuvent sans autorisation formelle:

- être hébergés (en fichier ou page web, en totalité ou en partie) sur un serveur autre que celui des Classiques.
- servir de base de travail à un autre fichier modifié ensuite par tout autre moyen (couleur, police, mise en page, extraits, support, etc...),

Les fichiers (.html, .doc, .pdf., .rtf, .jpg, .gif) disponibles sur le site Les Classiques des sciences sociales sont la propriété des **Classiques des sciences sociales**, un organisme à but non lucratif composé exclusivement de bénévoles.

Ils sont disponibles pour une utilisation intellectuelle et personnelle et, en aucun cas, commerciale. Toute utilisation à des fins commerciales des fichiers sur ce site est strictement interdite et toute rediffusion est également strictement interdite.

L'accès à notre travail est libre et gratuit à tous les utilisateurs. C'est notre mission.

Jean-Marie Tremblay, sociologue
Fondateur et Président-directeur général,
[LES CLASSIQUES DES SCIENCES SOCIALES](#).

Cette édition électronique a été réalisée par Jean-Marie Tremblay, bénévole, professeur de sociologie au Cégep de Chicoutimi à partir de :

Noëlle de Roo Lemos

Les dernières potières de Sainte-Anne, Martinique.

Montréal : Centre de recherches caraïbes, Université de Montréal, 1979, 75 pp.
Fonds St-Jacques, Sainte-Marie, Martinique.

[Autorisation formelle accordée par M. Jean Benoist le 9 octobre 2008 de diffuser cette œuvre dans Les Classiques des sciences sociales.]

Courriel : oj.benoist@wanadoo.fr

Polices de caractères utilisée :

Pour le texte: Times New Roman, 12 points.

Pour les citations : Times New Roman, 12 points.

Pour les notes de bas de page : Times New Roman, 12 points.

Édition électronique réalisée avec le traitement de textes Microsoft Word 2008 pour Macintosh.

Mise en page sur papier format : LETTRE (US letter), 8.5'' x 11''

Édition numérique réalisée le 9 mars 2009 à Chicoutimi, Ville de Saguenay, province de Québec, Canada.

Noëlle de Roo Lemos

Centre de recherches caraïbes, Université de Montréal.

**Les dernières potières de Sainte-Anne,
Martinique.**

Montréal : Centre de recherches caraïbes, Université de Montréal, 1979, 75 pp.
Fonds St-Jacques, Sainte-Marie, Martinique.

Table des matières

Présentation

I. TECHNOLOGIE

1. Potières et ateliers de travail

2. Instruments de travail :

Coutelas, Pilon, mortier ou *chaudière*, tamis ou *lébiché*, *coui*, *couébi*, *planche canari*, *couteau canari*, *linge dgelle*, *pierre à poli'*, *fougon*, matériel accessoire

3. Matière première et différentes phases de préparation

Filons et caractéristiques de la matière première
Mode d'acquisition et préparation de la terre

Fouillé' tè et métté' i sec, pilé' tè, tamisé' tè, préparation du « levain pétri' tè et roulé' tè

4. Technique de fabrication

Façonnage

Platine et monté' canari, galisé' i, ba' i couébi, rangé' dgelle, métté zo-reilles ba' i

Séchage et finition

Métté' i sec, coupé' canari, métté' i sec, poli' canari

Cuisson

Préparatifs, *enfourné' canari a, brilé' canari*, caractéristiques de la cuisson

5. Différents types de poterie

Formes nouvelles, formes anciennes

Modèles courants

Coco nègue, casserole et grillade, léchuite, tesson ou réchaud, pot de fleur

Esthétique, mode d'emploi et de cuisson

II. ASPECTS SOCIO-ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION

1. [*Division des tâches et types de prestations*](#)
2. [*Vente sur la place du marché*](#)
3. [*Disparition progressive du métier*](#)

Bref historique

Quelques facteurs de récession

Santé, manque de prestige

Questions économiques

Le métier de potière à Choiseul (Sainte-Lucie) et à Sainte-Anne

Tentative du Centre des Métiers d'Art (C.M.A.)

III. AUTOUR DES ORIGINES DE LA TECHNIQUE

1. [*Tenants et opposants d'une continuité caraïbe*](#)
2. [*Arguments en faveur d'une empreinte caraïbe.*](#)

De l'origine des habitants

De leur langage

De la subsistance ailleurs de techniques semblables

3. [*Bilan sur les origines*](#)

[Conclusion](#)

[BIBLIOGRAPHIE](#)

[GLOSSAIRE](#)

Tableau : [Évolution des prix unitaires](#)

CROQUIS

1. [Instruments de travail](#)
2. [Façonnage d'un *coco nègue*](#)
3. [Modèles désuets](#)

CARTES

1. [Les petites Antilles](#)
2. [Région de Sainte-Anne : filons](#)
3. [Carte de l'Isle de la Martinique](#) (1749)

[Liste des photographies](#)

Nous tenons à remercier l'Office Franco-Québécois pour la jeunesse, Messieurs Louis Allaire, Jean Benoist, Isac Chiva, F. Colmet Daage, Gilles Lefebvre, le Maire de Sainte Anne, Mario Mattioni, Jacques Petitjean Roget, le R.P. Pinchon, Pierre Vérin, mais surtout les collaborateurs les plus directs de ce travail, René Corail et Mesdames Adelaïde Anglio, Félicité Delblond, Renée Malsa et Élise Trime.

N.D.R.L.

Les dernières potières de Sainte-Anne,
Martinique.

PRÉSENTATION

[Retour à la table des matières](#)

La commune de Sainte-Anne est située dans le sud de la Martinique, du côté de la mer des Antilles. La zone est peu pluvieuse, par conséquent pauvre, et ses trois mille habitants (recensement de 1974) vivent principalement de culture et de pêche. Les potières car, comme nous le verrons, il s'agit là d'une occupation essentiellement féminine, sont en nombre infime et tendent à disparaître. La poterie qu'elles confectionnent est la seule dans toute l'île et l'une des rares aux Antilles à faire appel à un procédé de fabrication archaïque c'est-à-dire, essentiellement, au colombin et à la cuisson en plein air ¹. Ceci soulève le double problème des origines et de la survivance.

La découverte de nombreux sites archéologiques témoigne de la présence très ancienne à la Martinique de poteries et tessons dont les derniers en date, au dire de certains auteurs, appartiendraient aux Caraïbes, Indiens que nous ont longuement décrit les chroniqueurs du XVII^e siècle. Refoulés par les Blancs vers d'autres îles ou des régions reculées, ces Indiens, en se mélangeant à la population noire, lui auraient transmis leurs connaissances techniques, en particulier en matière de poterie. La tentation est grande de voir une continuité entre les complexes céramiques préhistoriques et la poterie artisanale actuelle ce qui est, d'ailleurs, très controversé.

¹ Il existe, aux Trois-Îlets, un autre type de poterie faisant appel au tour et au four qui remonte au XVII^e siècle. Cette technique n'entre pas dans le cadre de ce travail.

Carte 1. Les petites antilles

[Retour à la table des matières](#)

Voir [Les Classiques des sciences sociales](#).

Ailleurs, dans le cas de la vannerie, dite caraïbe, du Morne-des-Esses, la richesse de l'environnement végétal alliée à l'isolement qui a fait de ce quartier un îlot culturel, assurent la survivance de la technique (Pharand, 1974). D'autre part, à Choiseul (Sainte-Lucie), où l'on confectionne la poterie selon un procédé analogue à celui trouvé à Sainte-Anne, une conjoncture économique moins favorable (Vérin, 1979), accorde à cette forme d'artisanat un sursis que le progrès s'est peu à peu chargé d'étouffer dans le cas martiniquais.

Bien que consciente de l'importance des motivations des collectivités sur leurs options technologiques, c'est-à-dire des rapports entre manifestations techniques et manifestations culturelles, c'est surtout dans les travaux de Leroi-Gourhan que nous avons puisé, dans un premier temps (1971), les sources de notre méthodologie. Repris en 1979, ce travail s'est légèrement modifié en fonction de nouvelles options qui l'ont fait aboutir à sa forme actuelle. Nous aurions aimé, bien sûr, non seulement faire connaître au lecteur différentes facettes de cette culture matérielle, mais encore exprimer les grains d'or dans la terre, le perpétuel cycle de reproduction des matériaux, l'obscur travail de l'humus, le langage gestuel dans l'élaboration de la matière, la sérénité de nos rapports à l'ouvrage et la présence agressive d'une société qui avance inexorablement. Mais les propos s'y prêtaient difficilement et puis, comme le businessman devant le Petit Prince de Saint-Exupéry, « je suis sérieuse, moi ».

Les dernières potières de Sainte-Anne,
Martinique.

I

TECHNOLOGIE

1. Potières et ateliers de travail

[Retour à la table des matières](#)

Lors de notre séjour en août 1971, la région de Sainte-Anne ne comptait presque plus de potières actives malgré une tentative récente du Centre des Métiers d'Art pour relancer la technique et en éviter l'abandon. Nous n'avons pu trouver, au bourg, que quatre informatrices proches de la cinquantaine qui se consacraient à la poterie suivant la technique traditionnelle dont trois seulement avec régularité. Une demi-journée est dédiée à la confection des *canaris*², terme servant à désigner l'ensemble des poteries destinées à aller au feu³, et aux soins du ménage, tandis que l'autre est utilisée aux travaux des champs ou à d'autres activités salariées. Cette seconde occupation a une double importance puisqu'en plus de procurer un revenu assuré elle permet d'accéder à la Sécurité sociale. Le métier de

² La transcription des termes créoles et caraïbes sera faite sous forme de prononciation figurée basée sur l'orthographe du français. Nous avons adopté cette solution afin d'éviter les difficultés techniques de la phonétique internationale qui auraient alourdi la compréhension de ces termes.

³ L'ensemble des poteries, qu'elles soient ou non destinées à aller au feu, serait appelé « terraille » (poterie fine qui se fabriquait aux XVIIe et XVIIIe siècles près de Pont-Saint-Esprit, Gard). Selon une des informatrices le terme générique serait *coco nègue* et la poterie sphérique que nous désignons sous ce nom serait un *canari*, comme à Sainte-Lucie, l'île voisine. C'est pourtant ce terme qu'on applique dans le cadre de la nomenclature technique (*planche canari*, *brilé' canari*...)

potier n'est en effet pas considéré comme tel, ni par les intéressés, ni par les autorités qui enregistrent les potières sous le terme de « ménagères ». (C'est ainsi que la mairie ne dispose d'aucune donnée les concernant). De précieux renseignements nous ont de plus été fournis par un certain nombre d'« anciennes » potières, aujourd'hui à la retraite ou actives dans d'autres domaines, ce qui nous a permis de remonter au-delà de 1920.

Les conjoints des potières sont, pour la plupart, cultivateurs ou pêcheurs et il leur arrive d'aider leur femme. En règle générale, cependant, la poterie est une activité essentiellement féminine qui se transmet de mère en fille ou à de jeunes parentes ou voisines. Il y a environ trois générations, une certaine dame Gervais des Salines Dillon, réputée pour la qualité de ses canaris (à tel point qu'on les désignait du nom de *canari Dillon* ou *canari dame Gervais*) fut à l'origine de la transmission de la technique à des jeunes filles qui ne voulaient pas travailler aux champs.

Chaque potière possède un local de travail et réserve à cette fin un coin de son habitation, de sa cour ou, encore, un petit atelier à proximité de son domicile. Il peut s'agir d'une case en *gaulette de ti' baume*, c'est-à-dire en tiges de bois entrelacées de la grosseur de la section d'un doigt, ou d'un atelier construit avec des moyens de fortune en fonction de l'espace disponible dans l'arrière-cour. La case en *gaulette de ti' baume* est divisée en deux : une première moitié sert d'entrepôt pour les poteries destinées à la vente ainsi que pour quelques fruits ; la seconde sert d'atelier proprement dit et on y trouve, en plus des instruments de travail, de nombreux bidons remplis de terre à différents stades de préparation ainsi qu'une grande quantité de pots de terre cuite fêlés dont les uns serviront à entreposer de la terre pilée ou tamisée et d'autres à recevoir des outils. Divers accessoires sont éparpillés : des sacs de jute, des toiles de plastique épais, un vieux seau. Le second atelier, attenant au poulailler, est beaucoup moins spacieux mais on y trouve les mêmes objets. Une des parois offre une large ouverture sur l'extérieur, permettant à la mère de famille de suivre, tout en s'affairant à sa poterie, les activités des enfants ou de voir si un éventuel client monte le morne.

L'atelier sert d'abri tant pour le soleil que pour le vent ou la pluie, ce qui n'empêche pas que la confection des poteries puisse se faire au dehors, juste à l'entrée, à proximité des instruments de travail qui y sont entreposés.

2. Instruments de travail

[Retour à la table des matières](#)

Parmi les instruments de travail, nous distinguerons le matériel de préparation et de réalisation et le matériel accessoire, que nous décrirons brièvement suivant leur ordre d'emploi dans la confection des poteries :

Le coutelas sert aussi bien à l'extraction de la terre qu'à la coupe du bois. C'est le sabre d'abattage à lame large et tranchante qu'on utilise à tout moment aux Antilles.

Croquis 1. Instruments de travail

Voir [Les Classiques des sciences sociales](#).

Photo 1. [POTIÈRE AU TRAVAIL](#)

Photo 2. [COUTEAU CANARI, PIERRE À POLI, COUÉBIS](#)

Photo 3. [Pilon](#)

Photo 4. [Lébiché](#)

Pour le pilonnage de la terre, le *pilon* (*an pilon tè* ou *pilon bois*) varie de taille et de poids, peut dépasser un mètre et peser jusqu'à trois kilos. Il est en général taillé au coutelas par les hommes. Différentes sortes de bois sont utilisées. Parmi celles-ci, les meilleures, hormis le bois d'Inde ⁴ aujourd'hui difficile à trouver, seraient le bois de lance ou *bois lance* et le bois de fer ou *bois fè*. Des bois moins bons tels que le poirier, le mahogany ou *bois mahogany*, le bois de rivière ou d'autres sont également utilisés. Le pilon peut être taillé d'une seule pièce ou en deux morceaux emmanchés : *pilon à manche* ; le manche (*manche pilon a*) est incrusté dans le bas (*pilon* ou *bas pilon a*) ; ces deux morceaux peuvent être de bois différents.

La terre est pilonnée dans un mortier ou *chaudière*, récipient de fonte ou de fer que l'on enfonce dans le sol de l'atelier ou de la cour. Sa taille est variable car on peut utiliser de vieilles friteuses toujours en usage dans les campagnes (pour une fricassée de poulet ou pour rôtir le café), d'anciennes chaudières de sucrerie ou des « platines », plus grandes, qui servaient à la fermentation du rhum, le sucre ou à la préparation de la farine de manioc et qu'on découvre souvent, fêlées, dans les broussailles.

Le *tamis* destiné à affiner la terre et à en éliminer les impuretés, le *lébiché*, est une gorgone locale trouvée en mer ou sur le bord de la plage. Sa surface plane et grillagée permet d'obtenir des résultats assez satisfaisants que l'on peut encore améliorer par l'utilisation de deux *lébichés* superposés. Sa taille est variable mais

⁴ La nomenclature des différentes sortes de bois est difficile à établir avec certitude. D'après la description, cependant (Pinchon, 1979), il s'agirait du bois d'Inde -*Pimenta racemosa* (Mill.) J. W. Moore. En ce qui concerne une autre sorte de bois et bien que son type de nomenclature soit dépassé, J. Ballet décrit le bois de lance ou corossol montagne (*Haenianthus incrassatus*, Gr.) comme excellent pour les manches d'outils (Ballet, 1970 : 433 et 353).

suffisamment grande, cependant, pour recouvrir entièrement le récipient dans lequel tombe la terre.

Le *coui*, moitié d'un fruit de calebassier (*Crescentia cujete*, L.) sert à de multiples usages : on peut y recueillir la terre tamisée, s'en servir pour puiser dans le bidon le « levain », terre riche en humus, qui servira au pétrissage de la terre, y préparer en vitesse le mélange qui tiendra lieu de « levain » au cas où celui-ci viendrait à manquer, mais principalement pour mettre l'eau destinée à mouiller les mains et les outils au cours du montage des pièces. Pour sa confection, la potière se sert d'une calebasse qu'elle aura préalablement vidée et laissée à sécher pendant une ou deux semaines, puis fendue en deux dans le sens de la longueur.

En cours de montage, la paroi du pot est souvent travaillée à l'aide du *couébi*, morceau de calebasse légèrement concave et le plus souvent ovale. Les deux côtés du *couébi* sont utilisés (*dos couébi* ou *face couébi* selon l'étape de travail, pour le simple lissage de la paroi ou pour donner le ventre à la panse). Les tailles et les formes varient, elles aussi, en fonction du travail à accomplir : entre cinq et quinze centimètres de long, très creux pour le *coco nègue*, très grand et plat pour la *léchuite*, encore plus plat pour le poêlon (voir plus loin la description des différents types de poterie). À force de l'utiliser pour le raclage le *couébi* finit par s'user, perd progressivement sa forme ovale initiale et devient presque triangulaire. Bien que sa confection ne soit pas une exclusivité féminine, il arrive que la potière, très tatillonne sur ce point, ne laisse ce soin à personne d'autre. La forme voulue est dessinée sur une calebasse vide et sèche puis sciée ou coupée au couteau. On la parachève à l'aide de la pointe du couteau, en tapant sur le manche par petits coups avec une pierre, puis avec la lame.

Lors du montage, le *canari* est disposé sur une planche de bois (*planche canari*) qui est soit posée à terre, soit surélevée et qui tient lieu de table de travail.

Une fois ébauchées, les pièces doivent être retouchées et, pour ce faire, l'excédant de terre est gratté avec un instrument tranchant, le couteau canari. Il s'agit d'un morceau de cercle de baril (*cec' bari'*) de viande séchée (ou de rhum autrefois) que l'on sectionne selon la taille désirée (entre vingt et quarante centimètres). L'une des moitiés est aiguisée sur l'un des bords à l'aide du tranchant d'un couteau, recourbée ensuite, car elle servira à la coupe. On y remarquera à la longue une

certaine usure. L'autre moitié servira de manche. On le tient tout près de la naissance de la courbure, là où se fait l'application.

Pour arrondir la bordure ou le col de certaines pièces on prend un morceau de toile humide dont on a soigneusement retiré tous les fils susceptibles de laisser des traces sur la terre encore molle. On l'appelle linge *dgelle* (pour gueule), *an toile canari* ou encore *toile dgelle canari* a.

En guise de finition, certaines potières polissent la paroi interne des céramiques avec un petit galet allongé et arrondi ramassé au bord de la mer ou de la rivière. On lui donne le nom de pierre à *poli'*, *roche à poli'*, *roche frotté'*, ou *ti' cail-lou*. Selon une informatrice certaines l'appellent, à tort dit-elle, *pierre tonnerre* ⁵ et la dotent de certains pouvoirs.

En dernier lieu, nous mentionnerons une longue perche de deux à trois mètres de long, le *fougon*, qui sert à déplacer les poteries au moment de la cuisson.

Nous voyons déjà qu'à l'exception du coutelas tous ces outils sont de confection domestique. Notons également qu'étant donné la nature de l'objet fabriqué (terre cuite) et celle des outils, aucun instrument de réparation n'est nécessaire.

Divers accessoires interviennent en cours de préparation ou de réalisation : la bassine ou le panier dans lequel la terre est portée du filon au domicile ; les sacs de jute sur lesquels la terre est mise à sécher ou que la potière pose sur ses genoux au moment de « couper » les pièces ébauchées ; la grande toile de plastique sur laquelle elle pétrit la terre et dont elle l'enveloppe ensuite pour éviter qu'elle ne sèche trop rapidement ; le seau dans lequel elle a mis le « levain » à tremper ; le bidon de fer qui sert à garder le « levain », la terre non pilée ou le grain (reste de la terre tamisée) ; de vieilles poteries fêlées, enfin, qui servent à de multiples usages.

⁵ Rappelons que sous ce nom on désigne, à la Martinique comme en Haïti, des haches amérindiennes en pierre polie. « Elles sont appelées *piedra del rayo* et *thunder stones* dans les anciennes colonies de langue espagnole ou anglaise » (Petitjean Roget, 1970 : 20). La croyance populaire de bien des paysanneries veut qu'elles soient nées de la pénétration de la foudre dans le sol.

3. Matière première et différentes phases de préparation

Filons et caractéristiques de la matière première

[Retour à la table des matières](#)

Le choix des filons et, dans ceux-ci, la sélection judicieuse de la terre ou *tè canari* sont d'une importance primordiale pour la potière. À moins d'ennuis avec les propriétaires des terrains, les mêmes potières vont toujours aux mêmes filons. Incrustés dans une zone à dominante calcaire - « calcaires et tufs calcaires » d'après la carte géologique de la région (Rejon, 1969) - ces filons sont nombreux et disséminés tout alentour du bourg. On peut ainsi aller de Baréto, au Nord, aux Salines Dillon, au Sud, en passant par Val d'Or où se dirigent les céramistes du Centre des Métiers d'Art, Beauregard, plus proche du bourg et par conséquent de nos informatrices, Madet, Malgré et Fond Moustique (voir la carte des filons). Mais, même là, la terre est ramassée en certains points précis bien connus des potières. C'est, en effet, à Sainte-Anne que l'on trouve les fameux calcaires anciens « à ravets » ⁶ qui comptent parmi les rares terres calcaires sédimentaires de la Martinique. Ceux-ci présentent un danger du fait de la présence de grains de chaux qui, étant donné un broyage et un tamisage grossiers ⁷ se transforment, à la cuisson, en carbonate de chaux susceptible sous l'action ultérieure de l'humidité, de se dilater et de faire éclater la terre cuite.

⁶ « Un grand affleurement de calcaires massifs [à nombreuses perforations, d'où leur nom] forme une semi-auréole sur les calcaires pulvérulents de Caritan ; celle-ci [s'appuie] sur les formations volcaniques basiques du Sud » (Grunevald, 1965 : 78).

⁷ Un tel problème n'existerait pas si l'on modernisait la technique de broyage et de tamisage : la pâte serait davantage homogène et le produit plus étanche.

Carte 2. Région de Sainte-Anne. Filons.

[Retour à la table des matières](#)

Les utilisatrices doivent donc parfaitement connaître les qualités de la terre à canari. La plus savante saura vous dire qu'elle évite la *roche ravet* à laquelle elle préfère la terre ferrugineuse ou *roche fê* : il est exact que les hydroxydes de fer constituent un fondant naturel qui donne, aux poteries, résistance et sonorité (René Corail, 1971). Une autre dira encore que la terre est réfractaire ⁸. Dans la majorité des cas elles sauront simplement dissocier, d'instinct, la *bonne tè* ni trop grasse ni trop sableuse de la *tè trop gras*, *tè trop maigre* ou encore de la *tè salé* (« comme du sable »). Il faut la prendre là où l'« on voit comme des petits grains d'or » ; si, par ailleurs, on voit que la terre rebondit comme du caoutchouc, c'est qu'elle est trop grasse et qu'il faut y mélanger un peu de *terre maigre* ou *tè tuf* prise un peu plus en profondeur. En effet, si la terre est trop grasse, c'est-à-dire trop riche en argile montmorillonite, la pâte sera très facile à modeler mais il y aura un grand risque de casse lors du séchage ou à la cuisson par suite de la contraction très importante de ce type d'argile. Si, au contraire, la terre est trop maigre, soit trop riche en kaolinite et en hydroxydes de fer, la poterie sera de confection difficile et moins résistante à l'usage. La terre parfaite sera constituée par un juste équilibre entre les deux (Colmet-Daage, 1979 et René Corail, 1971). Quant au dégraissant destiné à diminuer la plasticité de la pâte et à éviter les fentes lors de la cuisson, il fait partie des qualités intrinsèques de la terre ramassée (sable) et il est donc inutile d'en rajouter. Sont ainsi réunies, dans les filons de Sainte-Anne, toutes les conditions requises pour l'obtention d'un « solide plastique propre » (Leroi-Gourhan, 1945 : 119).

Mode d'acquisition et préparation de la terre

La description technologique qui suit est principalement basée sur l'observation de l'une des potières compte-tenu cependant des renseignements fournis par les autres.

Le ramassage de la terre (*fouillé' tè*) se fait par un petit groupe composé soit de la mère et des plus jeunes fils, soit de ces derniers seulement. À l'emplacement

⁸ Argile qui résiste à de très hautes températures. En réalité, cependant, la cuisson, à Sainte-Anne, ne dépasse pas les 500° à 600°C.

du filon nous trouvons un sol fouillé à maintes reprises. Le travail se fait soit debout, penché en avant, soit un genou à terre. Avec le coutelas tenu verticalement à une ou deux mains qu'on plante avec force, on extrait l'argile par grosses mottes, on la débarrasse sommairement, à la main, de ses impuretés et on la jette dans une bassine ou un panier qu'on ramènera sur la tête à la maison, (la mère se protégera d'un chiffon enroulé). L'opération aura duré une heure en tout. On la répétera une ou deux fois encore au cours de la semaine selon le temps disponible à la confection des poteries et la terre que celles-ci nécessitent.

Aussitôt arrivée, la terre (*tè canari*) est étalée au soleil sur des sacs ou du plastique (*métté' i sec*). On l'y laisse un jour ou deux à condition qu'il ne pleuve pas, auquel cas il faudra la remiser avant de pouvoir la sortir à nouveau.

Photo 5. [Tamisé' Tè](#)

Photo 6. [Addition de « levain »](#)

Photo 7. [Pétri' tè](#)

Photo 8. [Roulé' tè](#)

Une fois séchée, la terre est broyée (*pilé'i*). Cette opération se fait indistinctement par les hommes ou par les femmes. L'individu peut travailler soit assis soit debout. Assis par terre il aura les jambes écartées et actionnera son pilon qu'il tient fermement à la base d'une main, tandis que de l'autre il ramènera au besoin la terre au centre du mortier. Assis à hauteur sur une planche, il travaillera des deux mains, l'une à la base pour bien contrôler le point de chute, l'autre un peu plus haut. Il peut se faire aider par un second qui, debout, lèvera le pilon en le faisant souvent passer d'une main à l'autre afin d'éviter une fatigue excessive ou le glissement dû à la transpiration de la main. Le mouvement est très régulier, le pilon est levé assez haut et le coup tombe lourd et précis au centre de la *chaudière*. Aucun chant n'accompagne la cadence.

Une seconde épuration a alors lieu. C'est le tamisage ou *tamisé' tè*. Son but est de débarrasser la terre de ses dernières impuretés. La terre pilée est déposée au fur et à mesure sur le *lébiché* qui lui-même repose sur un *coui* ou un *canari*. D'un geste rapide on tapote pour aider la terre fine ou *tè fine* à tomber dans le récipient.

Le reste, le grain composé principalement de petites pierres, est jeté dans un bidon mais pourra être réutilisé : *moin ka pilé' grain tè ya pour moin rifai' d'aut' canari*. Les enfants aident éventuellement lors du tamisage.

Avant de procéder au pétrissage la potière prendra soin de préparer le « levain » ou *l'vain*. Celui-ci consiste en copeaux de terre provenant de la finition des poteries à mi-séchage, mis à tremper quelques heures, parfois une nuit entière, formant ainsi une pâte riche en humus que l'on mélangera à la terre tamisée. Destinée à rendre la pâte plus liante, cette opération est indispensable à la solidité de la poterie. Si nécessaire, le « levain » pourra se conserver humide pendant quelques jours sous un linge mouillé. Si au moment de préparer le « levain » la potière n'a pas de copeaux, elle peut recourir à d'autres solutions : le grain (résidu du tamisage) est mis à tremper quelques minutes, remué, repassé au tamis et l'eau boueuse obtenue servira au pétrissage ; une autre solution consiste à verser au cours de l'après-midi un peu de terre dans beaucoup d'eau et à s'en servir le lendemain comme « levain » ; ou encore, le grain est repassé au tamis dans le but de récupérer le reste de la terre fine, les pierres restantes sont mises dans l'eau, jusqu'à ce qu'aucune terre n'y adhère, puis retirées au moment de se servir de l'eau boueuse.

À l'occasion agenouillée, ou assise par terre jambes écartées, la potière s'entoure du matériel nécessaire au pétrissage (*pétri' tè*), seau d'eau, *couis* et bidon de « levain », tandis qu'elle a déjà étalé la terre tamisée sur un grand plastique. Puisant alors, de temps en temps, un peu de « levain » dans le bidon avec un *coui*, elle procède, par étapes, au mélange. Elle travaille la terre avec force à l'aide de ses doigts ainsi que de la paume de ses mains, et son corps entier en suit le rythme. Ceci donne une pâte qu'elle continue de rouler (*roulé' tè*) et de malaxer jusqu'à atteindre la plasticité voulue : une motte de terre est ainsi formée et mise de côté. À nouveau du « levain » est ajouté à de la terre fine et l'opération se poursuit jusqu'à ce qu'il ne reste plus ni de l'un ni de l'autre. Les mottes sont ensuite reprises une à une, soudées les unes aux autres en appliquant d'un geste vif des morceaux de terre pétrie au tas grossissant et rajoutant de l'eau si besoin est, le roulant ensuite jusqu'à former une pâte homogène. Ainsi liée et débarrassée des soufflu-

res, la pâte peut se conserver quelques jours sous un linge mouillé ou servir immédiatement à monter une pièce ⁹.

4. Technique de fabrication

Façonnage

[Retour à la table des matières](#)

La technique de confection par colombins à étages, en usage à Sainte-Anne, peut se classer parmi les méthodes dites de modelage (Leroi-Gourhan, 1945 : 221). Suivons ici l'exécution du *coco nègue*, canari ventru à base bombée ou fond rond, par opposition aux poteries à fond plat ou *fond carré*.

Pour le façonnage, la planche de travail est posée à même le sol ou un peu en hauteur. L'ouvrière assise à terre ou sur un banc a les jambes disposées de chaque côté de son aire de travail et à l'image de la ménagère préparant sa pâte, saupoudre la planche régulièrement de terre fine afin de faciliter la rotation de la pièce. Elle commence par la confection de la base, prend une poignée d'argile qu'elle pétrit et aplatit sur la planche avec son poing et la paume de sa main droite tout en lui donnant un léger mouvement rotatif de la main gauche. La galette façonnée (platine) est d'épaisseur égale, un centimètre environ, et de diamètre variable (entre dix et vingt centimètres suivant la pièce à modeler).

La paroi, quant à elle, est formée d'étages de colombins imbriqués. Pour cela on pétrit une nouvelle poignée d'argile plus grosse que la première, et la roule entre les paumes des mains. Le boudin obtenu, ou colombin, a environ cinq centimètres de diamètre et une trentaine de centimètres de long. Ayant mouillé l'index droit, on commence par écraser l'un des bouts du colombin sur le bord de la platine, geste qui se poursuit suivant un mouvement d'adhésion rotatoire et qui

⁹ P. E. Victor, qui a enquêté en dehors du bourg, signale la méthode de « res-suyage » qui consisterait à faire « ressuyer » au soleil, avant de la pétrir à nouveau, une terre déjà pétrie contenant trop d'eau.

permet d'élaborer la paroi par fractions d'étage. Faisant pivoter la pièce au fur et à mesure afin de faciliter le travail, on aplatit le colombin entre les phalanges distales de la main droite et la paume de la main gauche. Si, le premier étage achevé, elle garde encore en main un morceau de colombin, la potière peut, d'un geste continu, ébaucher le second étage. Avant le montage proprement dit, la base doit toutefois être fortifiée par une addition d'argile sur les lèvres inférieures du premier colombin et sur tout l'ensemble du fond, ce qui a pour but de donner à ce dernier le double de son épaisseur initiale (voir croquis). Lors du montage (*monté' canari*) on écrase, de l'intérieur, le colombin sur la paroi déjà formée de manière à ce que les lèvres qui entrent ainsi en contact se soudent entre elles. La main gauche sert toujours de support extérieur à la paroi en formation. Suivant le modèle désiré un troisième étage ou même davantage peuvent suivre.

Photo 9. [Masse de terre pétrie](#)

Photo 10. [Poignée d'argile](#)

Photo 11. [Platine](#)

Photo 12. [Colombin](#)

Photo 13. [Colombin et platine](#)

Photos [14](#) et [15](#). Monté' canari

La paroi externe de la poterie une fois montée, est aplanie (*galisé' i*) à l'aide du pouce ou de l'index droit mouillé légèrement recourbé, tandis qu'à l'intérieur la main gauche en prévient l'enfoncement. Le mouvement peut être vertical, horizontal ou, surtout, hélicoïdal (en remontant du bas vers le haut dans le sens des aiguilles d'une montre) et l'argile ainsi récupérée sera redistribuée vers la base à l'aide du pouce droit. L'intérieur de la panse est, lui, raclé à l'aide du *couébi* régulièrement trempé dans l'eau et appliqué sur la tranche dans un mouvement hélicoïdal (*moin ka ba' i face couébi*). Afin de prévenir les fêlures il faut éviter cependant de trop mouiller le *couébi* au premier coup. On doit également le débarrasser régulièrement de la terre qui s'y accumule et le retremper de temps en temps. L'intérieur est encore poli avec la partie arrondie du *couébi* préalablement mouillée (*moin ka ba' i dos couébi*).

L'arrondi du *coco nègue* qui caractérise sa forme ventrue typique, d'où son nom (testicule de nègre), est donné à l'aide d'un *couébi* judicieusement choisi pour sa forme creuse qui sert à pousser de l'intérieur la paroi et à la modeler jusqu'à la courbe désirée (voir croquis). Étant donné la plasticité de l'argile lors du modelage, tout ce travail sur la face interne de la paroi exige que celle-ci soit fermement soutenue, à l'extérieur, avec la paume de la main droite.

La phase suivante est destinée à parfaire la bordure supérieure du *canari* (*moin ka rangé' dgelle canari a*). En premier lieu elle est raffermie à l'aide de petits colombins de quatre à cinq centimètres de longueur aplatis sur les bords. L'excédent de terre est à nouveau réparti sur l'ensemble de la surface, la main gauche maintenant toujours la paroi. La gueule est ensuite lissée, on l'amincit d'abord entre les extrémités mouillées du pouce et de l'index ; on la coupe ensuite avec l'ongle de l'index en maintenant fermement le bord avec la dernière phalange du médius, en tenant serrés les deux doigts qu'on aura préalablement mouillés. Avec le *linge dgelle*, petit chiffon légèrement imbibé d'eau (trop par contre pourrait entraîner des fêlures) on la lisse dans une première phase puis on forme l'arrondi à l'aide du même chiffon plié et maintenu à cheval passé sur le rebord.

C'est ensuite le tour des poignées, dites *zoreilles* ou *pitit zoreilles*. On écrase, aux extrémités, des petits colombins d'environ cinq centimètres de long appliqués sur la bordure extérieure de la lèvre : *moin ka doublé' i, moin metté' zoreilles ba' i*. Elles sont au nombre de deux, trois ou quatre et servent de poignée de renfort pour faciliter la prise plutôt que d'anse proprement dite. Ces poignées sont parfois décorées d'une ou plusieurs impressions faites à l'aide de l'index droit mouillé et quelquefois elles peuvent être en forme de triangle ou de lettre.

Photos [16](#) et [17](#). Ba'i face couébi

Photos 18. [Ba'i dos couébi](#)

Photo 19. [Galisé'](#)

Croquis 2. Façonnage d'un *coconègue*

[Retour à la table des matières](#)

Voir [Les Classiques des sciences sociales](#).

Photos [20](#), [21](#), [22](#) et [23](#). Range' dgelle canari a

Séchage et finition

Une première dessiccation a pour but de raffermir la pâte. Les poteries sont portées à l'ombre dans un coin de la maison et mises à sécher (*métté' i sec*) gueule en bas. Le transport se fait avec de grandes précautions, car mal les manipuler à ce stade de la confection équivaldrait à les déformer.

C'est dès le lendemain à l'atelier, à mi-séchage, que l'on se mettra à *coupé' canari*. Lors de cette opération le *coco nègue* verra sa coupe se transformer par l'extraction de l'excédent de matière à la base et sur la paroi (voir croquis) avec le couteau canari décrit plus haut.

Pour ce faire la potière asperge éventuellement d'eau sa poterie avant le début de l'opération. Puis, assise à terre, les jambes serrées l'une contre l'autre avec comme point d'appui le sac dont elle a recouvert ses jambes afin de se protéger et de recueillir les copeaux, elle commence par retourner sa pièce et en gratter le fond. Une fois celui-ci arrondi, elle « coupe » tout le reste de la paroi extérieure en suivant un mouvement hélicoïdal, de manière à ce que son épaisseur soit partout la même. Si la paroi est trop mince par endroits, elle peut être renforcée à l'aide de copeaux de terre récupérés.

Afin de rendre plus lisses certaines pièces on « finit » ensuite avec le *dos couébi* préalablement mouillé.

Chaque potière a sa propre méthode de fabrication. L'une pourra d'abord monter plusieurs pièces auxquelles elle n'aura que raffermi la gueule, les reprenant ensuite tour à tour afin de lisser leur bord ainsi que les parois intérieure et extérieure, puis enfin poser les poignées ; une autre « coupera » le fond, le lissera d'abord avec le *couébi* puis ensuite avec ses doigts, avant de toucher à la bordure, de mettre les anses et de laisser sécher ; une troisième, quant à elle, ne donnera du ventre au *coco nègue* qu'après en avoir raffermi le col et contrairement aux autres, elle ne fortifiera pas le fond de ses poteries.

C'est après ces étapes qu'une seconde dessiccation a lieu. Les canaris « coupés » sont mis trois ou quatre jours à l'abri, gueule en bas, en attendant la cuisson. Si l'on doit les laisser davantage il faut prendre soin, afin d'éviter qu'ils ne se fen-

dent, de les mettre les uns sur les autres recouverts d'une toile bien humide. Ils résisteront ainsi jusqu'à trois mois ou plus.

L'imperméabilité de la poterie, surtout des pièces qui devront contenir de l'eau ou de l'huile, est importante. Les hydroxydes de fer contenus dans la terre assurent à la poterie une certaine étanchéité, contrairement à la basse température de cuisson (500° à 600° C) qui n'y contribue pas. Afin de diminuer la porosité il faudra donc tasser les grains. Pour ce faire la potière « frotte » ou « vernit » l'intérieur de ces pièces à l'aide du galet ou pierre à poli' décrit plus haut, mouillé de la pointe de la langue (*moin ka poli' canari a*). Cette opération est omise dans le cas du pot de fleurs qu'on a avantage à laisser le plus poreux possible ; de même on ne le « finit » pas avec le dos *couébi* avant le second séchage.

Photo [24](#) et [25](#). Metté' Zoreilles Ba' i

Photos [26](#) et [27](#). Coupé' canari

Cuisson

Lorsqu'elle a accumulé une quantité suffisante de poteries et que le temps est favorable, la potière s'adonne aux travaux préparatifs de la cuisson. Le matin, elle va, accompagnée de ses plus jeunes fils, chercher du bois mort et des brindilles, emportant coutelas, ficelles ou chiffons destinés à attacher les fagots. L'opération dure approximativement une heure. Puis, elle retire une à une les poteries de leur entrepôt et les dispose, gueule en l'air, à l'ombre d'un arbre sur des brindilles, de façon à les mettre le plus possible en contact avec l'air. La première étape de cuisson se fait progressivement lorsque l'ombre fait peu à peu place au soleil. Les poteries commencent alors à blanchir ¹⁰. Quand toute trace d'humidité a disparu, ce qui peut demander deux à trois heures, elle se consacre à la préparation du foyer ou four à ciel ouvert.

¹⁰ Cette opération remplace le « petit feu » décrit par P. E. Victor, terme utilisé par opposition à l'opération suivante, le « grand feu »~.

L'emplacement est soigneusement balayé. Certains fours ont des pierres déjà à moitié enfoncées dans le sol. Les poteries sont disposées dessus, tête en bas, la céramique ne devant jamais être mise à plat pour cette opération, ce qui aurait pour effet de la briser ¹¹. On continue d'entasser les poteries en prenant soin de permettre au vent de circuler librement entre elles. C'est ce qui s'appelle *enfourné' canari a*. D'autres potières qui n'ont pas de pierres enfoncées en permanence dans le sol utilisent une autre méthode. En premier lieu elles disposent des brindilles de manière à former un rectangle, l'encadrent de petit bois, mettent les pierres ensuite, puis les poteries comme ci-dessus. On dispose finalement le combustible tout autour des poteries : petit bois en premier lieu, gros branchages enfin.

À l'aide de quelques braises déposées du côté du vent on met rapidement le feu au bûcher. C'est la cuisson proprement dite ou *brilé' canari*. Si le vent est assez fort, la cuisson ne dure pas plus d'une demi-heure, les premiers *canaris* prêts étant ceux du côté où souffle celui-ci. Toutefois trop de vent ferait éclater les poteries, l'idéal étant une brise moyenne. À l'aide du *fougon*, longue perche de bois, la potière attise le feu, empêche le bois de voler, en rajoute s'il vient à manquer. Les poteries prennent d'abord une teinte noire. Il faut attendre qu'elles deviennent rouge brique foncé pour les retirer après avoir pris soin de rabattre le feu. Si on les laissait davantage, elles finiraient par « bleuir » ce qui non seulement ne serait « pas beau » mais encore provoquerait des fissures (*quand canari brile trop, i crochi, i ka trop fermé*).

Il arrive que la cuisson doive être interrompue par manque de bois (*canari i a pas brilé assez*). Dans ce cas, on remettra ces canaris dans le four à la cuisson suivante jusqu'à ce qu'ils aient atteint le degré de cuisson voulu. En attendant, du moment qu'elle ne prend pas l'eau la poterie pourra se maintenir dans cet état de semi-cuisson jusqu'à six ou huit jours sans aucun risque.

¹¹ Les gens de Baréto avaient la réputation dans l'ancien temps de faire des canaris de mauvaise qualité : ils les cuisaient face en l'air et les cendres, tombant dedans, laissaient des taches.

Photo 28. [Metté' I sec](#)

Photos [29](#) et [30](#). Enfourné' canari A

Photos [31](#) et [32](#). Enfourné' Canari A

Photo 33. [Défournage](#)

L'emplacement du four est toujours le même, à proximité de la maison et de l'atelier, là où le sol est déjà plus ou moins brûlé en profondeur. Pendant toute la durée de l'opération la potière transpire à grosses gouttes (la température de cuisson peut atteindre 800°C, mais bien souvent elle ne dépasse pas 500° à 600°C). Il est d'usage lorsqu'on veut se désaltérer dans ces moments-là, de prévenir les refroidissements en avalant une goutte de rhum. L'emploi du four non maçonné irait de pair, selon Leroi-Gourhan, avec le modelage sans tour et le décor imprimé. Ce serait aussi cette « dernière phase du travail du potier (...) qui marque le mieux la séparation entre les semi-rustiques et les semi-industriels [le résultat étant] des vases peu sonores et de pâte grossière » (Leroi-Gourhan, 1945 : 234).

5. Différents types de poterie

Formes nouvelles, formes anciennes

[Retour à la table des matières](#)

Les modèles actuels seraient, au dire des potières, les mêmes que ceux que confectionnaient leurs mères. Cependant, bien des changements ont eu lieu depuis le début du siècle. L'apparition de récipients métalliques, bien avant la seconde guerre, a eu de profondes répercussions sur la poterie artisanale, non seulement sur les quantités produites, mais également sur leur diversité. Auraient ainsi disparu le *kilolin* et la *casserole France*. Pendant la guerre 1939-45, par contre, un grand nombre de formes nouvelles auraient été confectionnées pour pallier à la baisse des importations. C'est ainsi que naquirent le « pot de Provence », des ré-

chauds à alcool (à cause du manque de pétrole), des bols et des assiettes de toutes sortes. Importé de l'île voisine, Sainte-Lucie, avant la guerre, et par conséquent connu sur le marché de Fort-de-France, le *tesson* s'inséra alors dans le patrimoine des potières de Sainte-Anne. Il est, aujourd'hui encore, de confection courante, bien qu'ayant subi quelques modifications par rapport à sa forme sainte-lucienne : la mère d'une « ancienne » préféra le reproduire sous forme cylindrique et non plus évasée, mais toujours d'un seul tenant.

Modèles courants

Bien des modèles tombent aujourd'hui en désuétude et nous n'avons pas pu observer leur confection. C'est le cas de la corbeille, de la jarre, de la grillade et de la terrine, sorte de bassine qui sert surtout pour la lessive ou la toilette (*moin ka prend an terrine pour moin bain'ien*) mais qui peut aussi être utilisée pour un grand ragoût à l'occasion d'une fête si la terrine est très grande. Les modèles les plus fréquents actuellement sont le *coco nègue*, la *casserole*, et la *léchuite* avec poignées et fond rond ; le *tesson*, et le pot de fleurs à *fond carré*.

Photos [34](#) et [35](#). Coco nègue

Photos [36](#) et [37](#). Casserole

Croquis 3. Modèles désuets

[Retour à la table des matières](#)

Voir [Les Classiques des sciences sociales](#).

Les *coco nègues*, dont nous avons décrit plus haut le façonnage, servent à tout mais en particulier à toute cuisson nécessitant beaucoup d'eau. Leur taille, que nous avons relevée en grand nombre chez une seule des potières, varie énormément ¹². Nous avons pu cependant dégager trois modèles plus fréquents :

¹² En prévision des repas de Noël, les potières reçoivent, par ailleurs, des commandes de canaris de taille particulièrement grande.

Diamètre de l'ouverture	Diamètre maximum	Profondeur interne
11	15	9
15	18	11
18	23	14

Au point de vue confection, la casserole ou poëlon et la *grillade* suivent le même processus que le *coco nègue*. La différence essentielle réside dans l'utilisation du *couébi* qui imprime à la panse la forme voulue. Cette forme est à peu près semblable pour l'une et pour l'autre : gueule ronde (diamètre de l'ouverture) ; profondeur égale au tiers du diamètre (alors que pour le *coco nègue* la proportion est bien moindre) ; fond rond, mais plus évasé pour la casserole que pour la grillade. La casserole sert à la cuisson d'aliments nécessitant peu d'eau. Une grillade est utilisée pour les différents grillades, du café, de la pistache de même que du cacao ou de la farine de coco : *an grillade c'est pour grillé' café ou bien pistache la*.

	Diamètre de l'ouverture	Profondeur intérieure
Casserole	19	7
	24	7
Grillade	43	13

Pour fabriquer le fond de la *léchuite* (lèche-frite), la potière prend un gros colombin (ou deux ou trois accolés dans le sens de la longueur) et l'écrase. Le processus est ensuite le même que pour le *coco nègue*, compte tenu du fait que le fond est différent. Un *couébi* spécial très grand et plat peut également être utilisé, il sert à égaliser et non plus à donner du ventre à la pièce. L'intérieur est « frotté » avec force. C'est le plat qu'on glisse au four ou qu'on utilise pour faire cuire les poissons d'assez grande taille (*an léchuite c'est pour rôti gigot, poule ou bien ragôût, pour bouilli' poisson an*).

Photos [38](#) et [39](#). Léchuite

Photo 40. [Jarre](#)

Photos [41](#) et [42](#). Tesson une pièce

Photos [43](#) et [44](#). Tesson deux pièces

Les *tessons* ou *réchauds*, se composent essentiellement de deux parties accolées ou non l'une à l'autre (*tesson une pièce*, *tesson deux pièces*). Pour le façonnage du premier, la potière confectionne en premier lieu le corps suivant la technique déjà vue. Arrivée à une certaine hauteur, elle provoque un léger étranglement avant de continuer à monter la pièce suivant un diamètre légèrement supérieur à celui du corps. Elle fait ensuite une galette, comme la platine, de diamètre supérieur à la gueule et en écrase le bord à la hauteur du rétrécissement tout en maintenant la paroi de l'extérieur avec la main gauche. En second lieu, un trou d'air de forme variable est coupé au couteau à la base, et tandis que la main gauche passée par ce trou soutient la galette à l'intérieur, à l'aide d'un bâton ou du doigt, on perfore cette dernière de manière à obtenir une grille. Le haut est ensuite égalisé de l'intérieur. En ce qui concerne le *réchaud deux pièces*, le corps (ou *bas réchaud*) suit le même processus que précédemment, tandis que le haut (*lè réchaud*) est confectionné à part, comme une petite *grillade* percée d'une série de trous, ceux de la grille au fond et une rangée de perforations latérales ouvrant vers l'extérieur.

En plus de les doter d'une paroi plus épaisse (environ un centimètre), on met aux tessons des poignées plus fortes que pour les modèles précédents. Les réchauds ont le fond « carré ». Aucune information n'a pu être recueillie sur l'origine du modèle en deux pièces.

Quant au pot de fleurs, à part l'orifice pour l'écoulement de l'eau et le fait, déjà mentionné, qu'on ne le « frotte » pas avec le *couébi* ni ne le « vernit » avec le gallet afin d'en conserver la porosité, il a surtout pour intérêt d'être le seul modèle, en dehors des *zoreilles* des autres, à faire l'objet de multiples décorations. Ces dernières se font par application, impression ou indentation avec le doigt. La gueule, par exemple, peut être échancrée par l'enlèvement de l'excédent de terre avec le doigt,

ou sinusoïdale ; d'autres décorations sont possibles suivant l'inspiration de la potière.

Esthétique, mode d'emploi et de cuisson

Bien qu'on ait pu, autrefois, davantage s'attacher à la décoration des pots de fleurs (Victor, 1941 : 42-44), aujourd'hui, même les engobes (matière terreuse blanche ou colorée destinée à masquer l'apparence naturelle de la pâte) sont, à moins d'une commande spéciale, peu utilisées. La plupart des potières ne tiennent d'ailleurs pas compte explicitement de l'esthétique puisque leur céramique est, pour elles, « pratique » et « utile ». Elles savent, cependant, que les commandes venant de la part des touristes et des citadins sont faites pour la beauté de la pièce et elles acceptent, alors, de s'y ajuster : elles confectionnent, par exemple, quelques modèles miniaturisés faciles à emporter dans les bagages ; ces commandes sont peu appréciées des potières pour qui la miniature est de confection plus lente qu'une pièce de taille normale.

Photos [45](#), [46](#) et [47](#). Pots de fleurs

Photo 48. [Galette Ti' Baume](#)

Photo 49. [Tesson](#)

Photo 50. [Casserole](#)

Lors de son apparition l'aluminium était réservé aux jours de fête (on se servait alors d'un fait-tout que de par sa consonance l'on apparente toujours, étymologiquement, au mot fête) et on y cuisinait la soupe et la viande alors réservées à ces occasions. Le *canari* était l'ustensile d'usage quotidien. Pour le couvrir en cours de cuisson, on glissait à l'intérieur trois feuilles de fruit à pain ou de cacao que l'on rabattait vers le centre et que l'on maintenait en position avec une petite pierre. Une vieille assiette pouvait également remplir ce rôle. On se servait aussi, pour mélanger, d'une cuillère en bambou et, pour faire la purée (de fruit à pain par exemple), du *lélé*, branche avec des ramifications en étoile à l'un des bouts.

Aujourd'hui, hormis pour quelques campagnards ou irréductibles de la commune, la terre cuite est réservée à des fins particulières : pour une tisane pectorale, pour certaines boissons (lait), ou pour une cuisine plus savoureuse ; un vieux dicton dit d'ailleurs vieux canari ka fait bon soupe. Le mode de cuisson, par contre, peut demeurer très traditionnel, même chez ceux qui possèdent des cuisinières à gaz. Partout on trouve, en effet, des systèmes de cuisson en plein air : le récipient est posé sur un tesson sur la grille duquel rougeoit le charbon de bois, ou sur trois pierres ou piquets plantés dans le sol dans un coin de la cour entre lesquels on glisse du bois ; le campêche (*Haematoxylon campechianum*, L.) est considéré comme le meilleur pour le charbon car « il est très dur, ne fume pas trop et donne, en plus, de jolies flammes ». Un autre système de réchaud, très courant, consiste en un bidon retourné dans lequel on a percé deux orifices : le premier, sur le dessus, sert à déposer le récipient ; le second de forme variable, en bas, sert de trou d'air. Un grillage à charbon est installé à dix ou quinze centimètres du haut. Dans quelques cuisines, enfin, existe le fourneau à bois typique de certaines campagnes : dans une épaisse table de maçonnerie, encastrée contre un mur, on pratique plusieurs ouvertures auxquelles on attribue un système de communication, à la fois vers le haut pour déposer les casseroles et sur le devant pour mettre le bois et recueillir les cendres ; le bas sert de placard.

Les dernières potières de Sainte-Anne,
Martinique.

II

Aspects socio-économiques de la production

1. Division des tâches et types de prestations

[Retour à la table des matières](#)

La division des tâches au niveau de l'unité domestique demeure chez les potières à peu près semblable à ce qu'elle était voilà deux générations. Quelques hommes, dans ces familles, peuvent s'adonner à la poterie, mais il faut qu'ils n'aient vraiment rien de mieux à faire car ils tiennent cette activité en piètre estime. Les femmes, elles-mêmes, quand elles n'occultent pas les faits, se réfèrent à ces hommes de manière péjorative (réticences ou rires), ce qui traduit bien l'idéologie liée à la division sexuelle des tâches. L'apport de l'homme, en ce qui a trait à certaines tâches auxiliaires, est par contre grandement apprécié. C'est le cas, surtout, des travaux les plus durs comme le pilonnage. À titre d'exception un homme, autrefois, s'occupait de la cuisson au profit de sa femme qui souffrait de troubles respiratoires. Si elle est très pressée par le temps, une mère peut confier à l'un de ses garçons le tamisage ou le modelage. En règle générale, cependant, la poterie de Sainte-Anne est une activité essentiellement féminine : quand ils ne vont pas à l'école ou à leur travail, les garçons accompagnent le père à la pêche ou, encore, s'occupent des travaux les plus durs autour de la maison ; dans ce contexte seulement entrent en ligne de compte les tâches liées à la poterie. Quant aux filles qui

restent à la maison, leur rôle consiste à effectuer toutes les tâches ménagères que la mère, trop occupée, leur confie. Aujourd'hui, quand les enfants travaillent au dehors, leur contribution à la vie du foyer se fait sous forme monétaire.

Il arrivait, autrefois, qu'en signe d'entraide des bandes de jeunes se réunissent pour le pilonnage tout en se racontant des histoires ¹³, que deux potières se relaient pour emmener la production hebdomadaire conjointe au marché de Fort-de-France, ou qu'en cas de pluie fine des voisins viennent aider à entasser le bois sur le four. Il arrivait aussi que, si le nombre de *canaris* à cuire était trop faible, « plusieurs potiers s'entendent pour cuire ensemble le produit de leur travail, sur le four de l'un d'eux [faisant ainsi] une cuisson à l'amiable » (Victor, 1941 : 5). Parfois, également, certains services entraînaient des prestations : P. E. Victor rapporte qu'en échange de deux *canaris* un potier pouvait permettre à un autre d'utiliser son four pour la cuisson désirée ; en échange de quinze *canaris* par cuisson c'est-à-dire tous les quinze jours, chaque cuisson normale comportant dix à douze douzaines de *canaris*, le potier se servait à volonté de terre et de bois sur des terrains privés ; la production étant trop faible de nos jours, cette redevance, à moins d'une demande expresse de la part du propriétaire, est tombée en désuétude ; en cas de maladie ou de travail irrégulier, le potier ne devait rien ou pouvait s'entendre sur la quantité à laisser, quinze *canaris* par mois par exemple ; si des différends survenaient entre les deux parties, chose rare cependant, le potier pouvait décider de changer de gisement, mais, dans l'ensemble, « le travail à la part est essentiellement basé sur la confiance » (Victor, 1941 : 4-5).

¹³ Aucun chant, coutume ou dicton en relation avec ces activités n'a pu être relevé.

2. Vente sur la place du marché

[Retour à la table des matières](#)

Avant de procéder à la vente, la potière vérifie la qualité de ses produits. Toutes les pièces éclatées ou fendues par suite, par exemple, de l'emploi d'une terre trop grasse ou d'un séchage insuffisant avant le tamisage, sont mises de côté. Les autres sont testées d'après leur sonorité : si, en la frappant de l'indicateur recourbé, la poterie résonne partout de la même façon, elle supportera n'importe quelle cuisson sans craquer ; dans le cas contraire son épaisseur n'est pas uniforme et on la destina à n'importe quel usage autre que la cuisson. Cette vérification sera d'ailleurs répétée à l'achat par tout client averti.

Les principaux lieux de vente sont le domicile de la potière et le marché. Tous les dimanche matin, en effet, la potière et un de ses jeunes fils transportent la production, à la main dans un carton, et l'installent sur la place du marché : des gâteaux cuisinés la veille à la maison sont étalés sur la table et les *canaris* déposés à terre. Une grande animation règne sur la place. La mère va d'étalage en étalage, bavarde et rit avec les autres marchandes tout en en profitant pour faire ses achats. De temps à autre elle revient les déposer sous son étalage, confié durant son absence à une de ses filles. Cela lui permet, en même temps, de recevoir elle-même quelques clients : des paysans des campagnes environnantes, des gens de Sainte-Anne, des citadins venus principalement de Fort-de-France ou des touristes. Les premiers cherchent surtout à renouveler leur stock de *canaris*. Les citadins, eux, sont plutôt en quête des réchauds auxquels ils donnent le nom de barbecue et qui sont très en vogue. Quant aux touristes, ils peuvent acheter un *coco nègue* en souvenir ou commander les miniatures dont nous avons déjà parlé. Quelques autres clients passent des commandes (*canaris* plus grands ou plus épais). La potière acquiesce mais rien de précis n'est convenu entre eux, ni prix, ni date. D'autres essaient de marchander, mais nous n'avons pas vu les prix baisser.

3. Disparition progressive du métier

Bref historique

[Retour à la table des matières](#)

La vente ne s'est, cependant, pas toujours pratiquée de cette manière. Depuis cinquante ans de grands changements ont eu lieu et la production de *canaris* a sérieusement diminué au point que plus aucune jeune femme ne se destine à ce métier. Les vieilles potières, voilà cinquante ou soixante ans, faisaient tous les samedis une cuisson de trente à cinquante douzaines de *canaris*. Leur production journalière montait à dix ou douze douzaines de *canaris*. Ceux-ci étaient vendus dans les communes voisines du Marin, du Vauclin et au-delà.

Au début de la guerre, lors de l'enquête de P. E. Victor, les cuissons n'avaient déjà plus lieu que tous les quinze jours et le nombre de *canaris* cuits était de dix ou douze douzaines. Les vendeurs, vers cette époque, étaient de deux sortes ; « les potiers eux-mêmes (qui vendent le produit de leur travail) ; les propriétaires de la terre (qui vendent les parts qu'ils touchent des potiers). Les premiers vendent les *canaris* un peu partout dans l'île, mais principalement dans les agglomérations du Sud (proches de Sainte-Anne) et surtout au marché central de Fort-de-France. Les seconds vendent les *canaris* presque uniquement au marché de Fort-de-France. C'est à ce marché que viennent se ravitailler les agglomérations du Nord de l'île, et toutes les îles des Antilles. L'exportation des *canaris* se pratique en effet sur une assez grande échelle » (Victor, 1941 : 5).

Ouvrons ici une parenthèse. L'acheminement des poteries entre Ste-Anne et Fort-de-France se faisait par bateau à vapeur, à voile ou par camion : mère et fille s'y rendaient ou bien deux potières s'associaient pour acheminer, alternativement, la production hebdomadaire de l'une et de l'autre ; elles n'avaient cependant pas forcément la même « cliente » car à une époque donnée, quatre marchandes du marché de Fort-de-France détenaient le monopole de la vente des *canaris* de Sainte-Anne.

Pendant la guerre ou « temps Robert », la poussée dans la production des *canaris* a été due au manque d'arrivage de récipients métalliques de France. Une potière nous affirme en avoir confectionné jusqu'à trente-sept douzaines par semaine. Mais, la guerre finie, la production reprit sa courbe descendante. On conserva néanmoins l'habitude de produire de grandes quantités en vue du pèlerinage, tous les 19 septembre, à Notre-Dame de la Salette, prétexte à l'achat de poteries. Cette fête est appelée de nos jours encore « la fête des potières ».

En 1971, la périodicité de cuissons était très irrégulière et variait en fonction du temps disponible pour la fabrication. On s'y préparait en général vers la fin de la semaine en vue du marché du dimanche. La potière qui y consacrait le tiers de sa semaine de travail réussissait, à raison d'une demi-douzaine de poteries en moyenne par matinée, à en rassembler une trentaine pour une cuisson, si possible, hebdomadaire. Nous sommes loin des quantités produites vers 1920 ou même 1941, le nombre des potières du bourg lui-même passant d'une dizaine à trois potières travaillant régulièrement mais à temps partiel puis à deux en 1979. Il en va de même dans les environs de Sainte-Anne où plus aucune activité de ce genre n'existe. Les débouchés, à leur tour, suivent la même courbe descendante : exception faite de la fête de Notre-Dame de la Salette, la vente se fait essentiellement sur la place du marché ou à domicile ; on ne trouve pratiquement jamais de canaris au marché de Fort-de-France (si ce n'est des importations de Sainte-Lucie). La récession est flagrante :

Évolution approximative de la courbe de production.

Quelques facteurs de récession

Parmi les raisons invoquées par divers informateurs quant aux causes de la désaffection vis-à-vis de la poterie, certaines, comme la santé, n'entrent guère en ligne de compte. On prétend, par exemple, que des ouvrières ont été victimes de la silicose due aux poussières respirées lors du pilonnage ou du tamisage (remède : le lait). Seul un cas de trouble respiratoire nous a été rapporté, celui d'une potière ayant dû abandonner son métier par suite de graves crises d'asthme, et encore la question du rapport entre celles-ci et l'exposition aux poussières reste entière. Les rhumatismes affligeant parfois les mains et les genoux des plus âgées, souvent aggravés par la position de travail des ouvrières ont, dans deux cas portés à notre connaissance, été cause d'abandon. Certaines dermatites de contact, de type gerçures, dues à l'action de la chaux et de la silice sur la peau (remède : la glycérine), peuvent également occasionner de sérieux troubles. Cause d'abandon dans quelques cas spécifiques, la majorité de ces troubles, de même que le manque de prestige, ne suffisent toutefois pas à justifier le peu d'attrait qu'exerce actuellement cette activité, bien qu'il soit certain dans ce dernier cas qu'on soit davantage attiré par les « métiers où l'on ne se salit pas les mains ». Même si ces facteurs entrent en ligne de compte c'est ailleurs qu'il faut chercher les fondements de la récession qui affecte la poterie de Sainte-Anne. Le tableau suivant de l'évolution des prix à l'unité (voir plus loin) apporte une première information.

Questions économiques

Vers 1920, racontent les plus âgées, c'était avec peine que l'on arrivait à nourrir les enfants. Le produit de la vente des canaris que l'on confectionnait en grandes quantités, ne permettait d'acheter que quelques paires de chaussures ou des vêtements et ne constituait donc qu'un appoint au salaire du mari. Aujourd'hui, le niveau de vie s'est considérablement amélioré, l'accent étant surtout mis sur la formation scolaire apportée aux enfants, et les poteries se vendent plus cher puisqu'en l'espace de cinquante ans le prix du grand *coco nègue* s'est vu multiplié par

cinq cents. Pourtant cette hausse considérable n'a pas été de pair avec une augmentation de la production, bien au contraire. C'est donc dans les facteurs économiques externes que nous allons chercher les causes de cette récession.

L'apparition sur le marché de nouveaux récipients métalliques, économiquement plus avantageux et d'une plus grande durabilité, est en grande partie responsable de la disparition progressive du métier de potière : les ustensiles en fer battu, en émail, puis en aluminium en provenance de la France, considérés au début comme des objets de luxe et réservés aux grandes occasions évincèrent, peu à peu, les canaris qui avaient leur place dans la cuisine traditionnelle ; vendus dans toutes les épiceries et supermarchés ils constituèrent un élément de plus en plus sérieux de concurrence pour la poterie locale. À cause du taux de casse à la cuisson et des impondérables du marché de la terre cuite, la possibilité d'accéder à d'autres activités économiques relativement plus rémunératrices ¹⁴ mais surtout moins risquées, procure, par ailleurs, une sécurité matérielle à chaque fin de semaine. Ces activités salariées permettent encore, aux veuves et aux célibataires, d'avoir accès à la Sécurité sociale, avantage que ne leur procure pas la poterie qui n'est pas reconnue en tant que « métier » par les autorités (voir I-1). La désuétude des *canaris* et du métier qui s'y rattache semble incontestable. Cependant, non loin de là, à Choiseul (Sainte-Lucie), une activité semblable, non seulement persiste, mais prend de l'essor. La confrontation des deux cas nous permettra d'aller un peu plus au fond du problème.

¹⁴ Pour en avoir une idée approximative nous avons fait une estimation des revenus de l'une des potières. À raison de deux occupations à mi-temps (quoique le travail à l'extérieur la prenne davantage puisqu'elle y consacre une moyenne de 45 heures par semaine contre 25 heures pour la confection, à domicile, des canaris), la potière a un revenu hebdomadaire net de 143 F de l'extérieur, tout en vendant, chaque dimanche, autour de 70 F de canaris (résultat d'observations sur une période de temps relativement courte). Ainsi, le salaire horaire net de l'extérieur, soit 3,12 F, est à peu près équivalent au SMIC horaire (3,23 F - INSEE, Sept. 1971), tandis qu'avec la vente des poteries nous nous trouvons légèrement en dessous (2,85 F).

ÉVOLUTION DES PRIX UNITAIRES

[Retour à la table des matières](#)

	POT À FLEUR	RÉCHAUD en		CASSEROLE			COCO NÈGUE OU CANARI		
		1 pièce	2 pièces	petite	moyenne	grande	petit	moyen	grand
1920 (1)					0.5 F. (soit 6 F. la douz.)	0.65 F (soit 8 F. la douz.)			1 F à 1.15 (soit 12 à 14 F. la douz.)
1941 (1)					1,5 F. à 2,15F. (soit 18 F. à 26 F. la douz.)				
1971 (2)	400 F la paire	1200 F	1000 F	200 ou 300 F			150 F	250 ou 300 F	500 F

La vente se faisait à la douzaine. Les chiffres de 1941 sont ceux rapportés par P. E. Victor. (Victor 1941 5)

La vente se fait au détail. Les prix sont indiqués en anciens francs.

Le métier de potière à Choiseul (Ste-Lucie) et à Ste-Anne

De toutes les îles des Antilles, Sainte-Lucie est celle où l'on peut trouver, de nos jours encore, l'activité la plus proche de celle que nous venons de décrire. P. Vérin a fait ressortir ces analogies frappantes dans les techniques de fabrication ainsi que dans les types de canaris fabriqués à Sainte-Anne et à Choiseul (Vérin, 1967 : 479-480). Cependant, au contraire de ce que nous avons vu à Sainte-Anne, la courbe de production des poteries de Choiseul a continué d'être ascendante après la guerre et aujourd'hui ce sont ces dernières, et non celles de Sainte-Anne qui étaient pourtant exportées massivement auparavant, que l'on trouve en quantité au marché de Fort-de-France ¹⁵. S'ils sont nivelés sur le marché martiniquais les prix sont à l'origine fort différents : en 1979, le *tesson* vaut 3 F à Sainte-Lucie, alors qu'en 1971 un *tesson* équivalent se vendait, à Sainte-Anne, 12 F déjà. Cette situation ne s'explique que par des conjonctures économiques totalement différentes.

Occupation des moins favorisés, des femmes seules avec enfants surtout ainsi que le constatait Vérin lors de, son enquête, la poterie, en dépit de son faible prix de vente, procure l'essentiel des rentrées d'argent liquide dans le type d'économie partiellement monétarisée que représente Choiseul (ou Sainte-Anne autrefois). Ainsi « si la poterie de Choiseul se maintient, c'est essentiellement en raison du faible pouvoir d'achat des Saint-Luciens. En Martinique, [au contraire], les gens, même les moins riches, peuvent se procurer de la vaisselle en métal ou de la vaisselle en plastique ; aussi les canaris risquent de tomber en désuétude » (Vérin, 1979). Étant donné la monétarisation prononcée de l'économie martiniquaise actuelle, il reste logiquement peu de place pour pratiquer la poterie ; l'étroitesse du marché ne permet plus qu'à quelques femmes d'en tirer un revenu secondaire, aux dépens parfois de leur temps de repos car leur volonté peut être inépuisable quand il s'agit de se procurer les moyens d'apporter du bien-être à leur famille. Pour les autres, et c'est ici que prend tout son sens la combinaison de facteurs déjà énoncée, la dépendance de l'économie martiniquaise par rapport à la française et son

¹⁵ Tessons, coco nègues avec couvercle, bonbonnières... et surtout beaucoup de miniatures.

insertion dans la société de consommation se trouvent être, en plus d'autres désavantages fondamentaux et malgré l'amélioration du niveau de vie en général, les principales responsables de la disparition progressive du métier de potière à Sainte-Anne. Ainsi la technique reflète-t-elle les changements sociaux.

Photos [51](#), [52](#) et [53](#). Tesson de Sainte Lucie

Par rapport à ce qui se passe à Sainte-Anne, la poterie de Sainte-Lucie bénéficie donc, pour le moment, d'un sursis. D'autre part, au Mome-des-Esses, en Martinique, la vannerie caraïbe s'est adaptée à un nouveau type de marché essentiellement touristique. À Sainte-Anne, comme nous allons voir, une campagne semblable de récupération de la technique n'a pas connu le même succès.

Tentative du Centre des Métiers d'Art (C.M.A.)

Désavantagés par leur caractère périssable et leurs prix non concurrentiels, les *canaris* sont abandonnés par leur clientèle habituelle et les potières obligées de chercher d'autres gagne-pain. Mais il existe depuis 1964 à la Martinique une Société d'Intérêt Collectif et d'Artisanat d'Art, le Centre des Métiers d'Art (instituée en 1962 sous l'impulsion de la S.A.T.E.C.). Son but est de sauver ou recréer l'artisanat martiniquais en stimulant l'activité créatrice ou les dons existants par le groupement des artistes en association professionnelle capable de défendre leurs droits. De plus, la société assure l'écoulement des marchandises. Installé à Sainte-Anne, le C.M.A. a, de son atelier de céramique, décidé de lancer une campagne de récupération des potières et de leur technique. L'objectif était, tout en produisant des poteries de meilleure qualité par l'application de nouvelles connaissances techniques, de s'enrichir en se renouvelant par un retour aux sources pour pouvoir, entre autres, reproduire des motifs caraïbes. On devait ainsi toucher toute une clientèle neuve : touristes, amateurs d'art, de barbecues... On devait aussi réussir à y incorporer quelques-unes des dernières protagonistes de la technique traditionnelle.

Les résultats n'ont malheureusement pas été ceux que l'on escomptait. Diverses difficultés ont surgi, si bien qu'aucune « ancienne » n'a continué. L'atelier de céramique du Centre a donc poursuivi ses activités sans elles, mais dans la pratique cela équivalait à l'abandon de sa véritable vocation. Les conséquences de cet échec se répercuteront sur cet aspect de la culture martiniquaise.

Les dernières potières de Sainte-Anne,
Martinique.

III

Autour des origines de la technique

[Retour à la table des matières](#)

La poterie de Sainte-Anne est, comme nous l'avons vu, un solide plastique propre, semi-rustique, confectionné par les femmes selon une technique qui varie sensiblement selon l'artisan. La majorité de ces variations sont insuffisantes pour que l'on puisse conclure à une désagrégation de la technique. Si l'on compare, par contre, les processus technologiques en cours à Sainte-Anne et à Sainte-Lucie on constate, malgré les similitudes frappantes déjà évoquées, certaines caractéristiques différentes ¹⁶. On peut se demander s'il ne s'agit pas là de dérogations à une tradition commune, ce qui nous ramène à la question des origines. Parmi les similitudes se trouvent, en effet, outre les formes et un important vocabulaire créole, des aspects indiscutablement archaïques tels que le montage par colombins, l'égalisation des parois avec un morceau de calbasse puis avec un galet et la cuisson à

¹⁶ À Choiseul (Sainte-Lucie), la terre est extraite plusieurs jours, trois mois parfois, avant la confection et laissée à l'ombre « recouverte de feuilles (généralement pour maintenir son humidité) » (Vérin, 1967 : 465). Cette technique permet de travailler avec une pâte beaucoup plus riche en humus que celle de Sainte-Anne qui, aussitôt extraite, est mise à sécher un ou deux jours ce qui oblige les potières à ajouter le « levain » beaucoup moins efficace. Ceci expliquerait, en partie du moins, pourquoi les poteries de Choiseul se brisent moins. D'autre part, la terre n'est pas tamisée à Choiseul comme à Sainte-Anne et, plutôt que de doubler le fond d'argile pour le renforcer, c'est le fond d'une ancienne poterie brisée qu'on glisse dessous.

ciel ouvert. Or nous verrons un peu plus loin comment des constatations analogues peuvent être faites à propos d'autres céramiques préhistoriques et actuelles. L'évidence de réminiscences africaines, bien que probable, demeure trop ténue. C'est donc autour des chroniques archéologiques et historiques (datant des premiers contacts avec les Européens) concernant les autochtones que s'affronteront les tenants et les opposants d'une continuité entre la céramique préhistorique, celle du XVII^e siècle et la poterie actuelle.

1. Tenants et opposants d'une continuité caraïbe

[Retour à la table des matières](#)

L'hypothèse la plus couramment adoptée par les défenseurs de cette continuité veut, de façon synthétique, que la technique des *canaris* ait une double origine : elle aurait été empruntée aux Caraïbes, « populations ayant vécu aux petites Antilles au moment de l'occupation européenne » (Petitjean Roget, 1970 : 18), qui la tiendraient eux-mêmes des Arawacks, « leurs prédécesseurs immédiats chassés par eux » (idem), par le biais des femmes qu'ils gardaient prisonnières après avoir tué les hommes ; cette hypothèse explique, en passant, qu'à cette époque existait une « double langue des hommes et des femmes » (Petitjean Roget, 1970 : 17) ; de plus, selon la Borde (1674), « Les hommes se laisseraient mourir de faim plutôt que de faire un pot ou un canari » ¹⁷ (in Allaire, 19771 : 62). Refoulés à la suite d'un traité en 1664 vers d'autres lies ou régions reculées comme le Sud de la Martinique, ces Caraïbes, en se mélangeant à la population noire, lui auraient transmis leurs connaissances techniques, en particulier en matière de poterie.

C'est en se basant sur ces témoignages, ainsi que sur une similitude dans la technique et dans les formes des céramiques, que les tenants de cette hypothèse pensent être en mesure d'établir une continuité entre les céramiques préhistoriques et celles qui sont confectionnées de nos jours à Sainte-Anne. En effet, à la suite des constatations faites à Sainte-Anne en 1941 par P. E. Victor, la reconstitution

¹⁷ Nous sommes responsable de la traduction des citations extraites du texte anglais de Louis Allaire.

des procédés de fabrication des poteries préhistoriques favorisait à l'époque le rapprochement : dans les descriptions de poteries mises à jour lors des fouilles nous trouvons, effectivement, des colombins soigneusement lissés ; les archéologues ont d'ailleurs trouvé des « jetons » ou morceaux de poterie aux rebords et aux formes très proches des *couébis* usés (cf. 1-2) ainsi que des galets semblables à ceux qu'utilisent aujourd'hui les potières pour le polissage ; par ailleurs, une poterie « provenant de l'Anse Belleville, montre d'une façon certaine la présence d'une platine (...) dont l'épaisseur a été doublée d'un « fond » recouvrant la lèvre inférieure du colombin » (Victor, 1941 : 49) ; des traces de cendres et de branchages laissent, enfin, présumer d'une cuisson à ciel ouvert.

Se référant davantage aux contradictions des divers témoignages historiques et aux résultats des plus récentes découvertes archéologiques qu'aux similitudes invoquées, L. Allaire est le principal détracteur de cette hypothèse. La plupart des caractéristiques technologiques et de formes comparables sont, en premier lieu, trop élémentaires en plus d'être communément répandues en dehors de l'aire concernée (nous nous référerons plus loin à la décoration par indentation des rebords avec le doigt). La poterie caraïbe décrite par les chroniqueurs lors de leur arrivée à la Martinique au XVII^e siècle ou, plus précisément, le complexe céramique Kalina aurait, par ailleurs, « peu de ressemblances avec les complexes de type Suazey, les derniers en date dans l'archéologie de l'île... [qui auraient persisté jusqu'à] une ou deux générations avant les contacts européens » (Allaire, 19771 : 68 et 363). Alors que la poterie préhistorique Suazey suggère un développement local, c'est-à-dire essentiellement insulaire, la poterie Kalina décrite serait, elle, similaire à celle des Kalinas ou Galibis de Surinam et de la Guyane française avec lesquels les Caraïbes des Petites Antilles partagent d'ailleurs une appellation (Kalinago) et une culture communes. Comme « dans l'ensemble, l'archéologie guyanaise appartient à une tradition céramique entièrement différente » (idem, 344), tout se conjuguerait pour attribuer la poterie du XVII^e siècle à une migration récente, plutôt qu'à une continuité avec les complexes de type Suazey. Le manque total de complexes céramiques postérieurs à la fin de la préhistoire (ou de dépôts connus où des fouilles pourraient éventuellement apporter une lumière sur la question), de même que l'absence de documents historiques sur la poterie artisanale du XVII^e au XIX^e siècle (à commencer par les faibles et répétitives descriptions des chroniqueurs sur les Caraïbes ou Kalinas au XVII^e siècle), excluraient,

de plus, toute possibilité de continuité avec la technique artisanale actuelle pour laquelle « l'apport caraïbe peut être considéré comme nul » (Allaire, 1976 : 294).

Il semble ainsi difficile, d'après le résultat des plus récentes découvertes archéologiques à la Martinique, d'attribuer les poteries préhistoriques aux Caraïbes du XVII^e siècle. Dans l'hypothèse d'une acculturation (aussi rapide fut-elle) entre ces derniers et la population originelle la possibilité demeure, toutefois, de s'interroger sur d'éventuels emprunts culturels ou techniques : la décoration par indentation des rebords avec le doigt, par exemple, toujours en cours à Sainte-Anne (cf. 1-4), est également typique de la technique de céramique préhistorique ; disparu « des complexes archéologiques avant la fin de la préhistoire [ce procédé, à moins de nouvelles découvertes], ne peut avoir été transmis directement » (Allaire, 1976 : 294). Cette coïncidence, à laquelle vont s'ajouter de nouvelles analogies, ne porte pas moins à réflexion sur l'hypothèse d'une certaine forme de continuité et nous amène à repenser la question.

2. Arguments en faveur d'une empreinte caraïbe

De l'origine des habitants

[Retour à la table des matières](#)

Dans l'hypothèse d'une assimilation des Caraïbes aux Noirs (à la suite de leur refoulement, lors du traité de 1664, vers des régions reculées), la concentration de la technique des canaris dans la seule commune de Sainte-Anne est, il est vrai, problématique : ainsi qu'en témoigne une carte de 1749 (Vaugondy), des Caraïbes se seraient réfugiés dans le sud de l'île, mais plus précisément autour du Diamant, de Sainte-Luce, du Vauclin et du Matin que de Sainte-Anne proprement dit ¹⁸ ;

¹⁸ L'étude des registres d'état-civil n'ayant pas été exhaustive, nous ne pouvons affirmer que des Caraïbes ne soient pas venus échouer du côté de Sainte-Anne. Nous avons pu observer, chez les enfants de l'une de nos informatrices, des traits morphologiques nettement caraïbes. Ceux-ci leur viennent, cependant, de leur grand-mère paternelle, Caraïbe assimilée originaire du Marin,

on peut s'étonner qu'à ces endroits aucune activité céramique ne soit connue ¹⁹ alors que, d'après la carte des sols de la Martinique (ORSTOM), les mêmes sols calcaires que ceux de Sainte-Anne se prêtent parfaitement à cette activité. La concentration de la technique à Sainte-Anne pourrait par exemple s'expliquer s'il était vrai, ainsi que le rapporte une informatrice, qu'à la suite de fréquents contacts entre Sainte-Anne et Sainte-Lucie (facilités par leur proximité), sa mère ait pu apprendre à confectionner des canaris avec des Saint-Luciennes. L'enquête faite auprès d'autres potières nous a, cependant, permis de faire remonter cette activité dans la commune au-delà du début du siècle, soit à trois générations, ce qui réfute la généralisation d'une acquisition aussi récente.

Si la forme de transmission et l'origine des *canaris* est, jusqu'à présent, incertaine à Sainte-Anne, il n'en va pas de même à Sainte-Lucie. L'origine caraïbe des anciens habitants de Choiseul et de ses environs (où la technique est concentrée) aurait été authentifiée « par de vieux documents d'état-civil [témoignant de la permanence, aujourd'hui assez diffuse, des] derniers descendants des anciens autochtones du pays (Vérin, 1960 : 5). La concentration ethnique et géographique de la technique arguent en faveur d'une empreinte caraïbe.

qui, n'étant pas potière, n'est pour rien dans les activités céramiques de sa belle-fille.

¹⁹ Il existe, cependant, juste à la sortie du Marin et en direction de Sainte-Anne, une agglomération du nom de Petite Poterie.

Carte 3. Carte de l'Isle de la Martinique (1749)

[Retour à la table des matières](#)

De leur langage

L'hypothèse d'une influence caraïbe commune à Sainte-Anne et à Choiseul se pose avec d'autant plus d'acuité, que la grande platine de Choiseul est conforme au modèle dont les Caraïbes se servaient pour faire sécher la farine de manioc et que le vocabulaire technique utilisé aux deux endroits témoigne de réminiscences Caraïbes telles que *canari*, *coui* (seuls termes encore attachés à la technique de Choiseul), *couébi* et *lébiché* (connu à Sainte-Lucie uniquement pour le tamisage de la farine de manioc) : le *lébiché* ou *hébichet* est indiscutablement d'origine caraïbe ; *couébi* ne l'est pas de manière irréfutable, mais on sait que les Galibi de la

Guyane, voisins et anciens alliés des Caraïbes, utilisent toujours comme dégraissant pour leurs poteries de l'écorce de *couébi* carbonisée et pilée (Delawarde, 1967 : 342) ; *coui* et *canari* étaient « d'usage courant chez les Français, même en dehors de l'aire caraïbe » (Allaire, 1976 : 293). On sait, cependant, que les Galibi du XVII^e siècle étaient de grands commerçants et que « Leur langage était devenu *lingua franca* dans toutes les Guyanes (...) la culture Kalina s'étendant au dehors de leurs frontières ethniques ou linguistiques » (Allaire, 19771 : 41-43) ; rien n'exclut donc leur diffusion, à Sainte-Anne et à Choiseul, par les Caraïbes eux-mêmes.

Ainsi, le lien entre ces réminiscences ²⁰ et la technique archaïque toujours en usage dans ces régions, de même que la coïncidence géographique (plus problématique dans le cas martiniquais) entre cette dernière et la présence caraïbe, témoigne très fortement en faveur du rôle joué par les Indiens tout au moins dans le colportage de certains traits de la technique, et peut-être dans ses origines car d'autres arguments peuvent jouer en faveur de cette hypothèse.

De la subsistance ailleurs de techniques semblables

Bien que pas toujours aussi frappantes, les analogies dépassent le voisinage des deux îles, non seulement actuellement mais dans le temps : d'après un manuscrit anonyme du XVII^e siècle on trouvait, à Saint-Vincent, une technique comparable (*in* Allaire, 19771 : 44) ; il y reste aujourd'hui peu de réminiscences relatives à la culture caraïbe (Taylor, 1949), mais on sait qu'à la Dominique, autre île attribuée par traité comme Saint-Vincent, aux Caraïbes, les descendants de ces derniers confectionnaient toujours des *canaris* au début de ce siècle ²¹ ; des procédés

²⁰ Étant donné la conjoncture économique assez pauvre de Sainte-Lucie, on s'explique aisément la nécessité du maintien de la grande platine en terre cuite alors que de plus grandes possibilités ont permis l'acquisition, à la Martinique, de platines métalliques.

²¹ Dans son rapport sur la réserve des derniers Caraïbes à la Dominique, le R.P. Delawarde note que ces derniers « ont entièrement désappris l'industrie de la poterie. Déjà il y a vingt cinq ans, leurs *canaris* ou vases de terre rouge, étaient si mal cuits qu'ils supportaient difficilement le feu, et pour cette industrie les Caraïbes sont aujourd'hui tributaires des Créoles auxquels ils ont

analogues ont encore été plus récemment rapportés à Antigua et à Nevis (Handler, 1964), de même que chez les Galibi de la Guyane (Delawarde, 1967) ; aucune technique n'a été décrite pour la Dominique et, en ce qui concerne Nevis, nous ne pouvons que nous reporter à la comparaison qu'en fait Handler au sujet d'Antigua (Handler, 1964) ; partout ailleurs on se réfère à une technique spécifiquement féminine (sauf à Saint-Vincent où le thème n'est pas mentionné) ; la platine de même qu'un racloir (dentelé cependant) en écorce de calebasse sont d'usage chez les Galibi (Delawarde, 1967 : 342), le racloir en écorce de calebasse et le chiffon destiné à égaliser la bordure se retrouvent à Antigua, par contre le montage s'y fait, non par colombins, mais par imbrication de mottes de terres les unes aux autres (Handler, 1964) ; ailleurs, nous retrouvons le colombin ; le mode de cuisson, enfin est partout le même.

Alors que partout ailleurs le tour et le four ont été introduits dès le XVII^e siècle, aux Trois-îlets à la Martinique et à la Barbade par exemple (Handler, 1963), l'origine et la persistance de ces techniques archaïques en zone d'influence caraïbe prête à réflexion. La coïncidence élémentaire parfois mais non moins frappante jusque dans certains détails (galet, racloir en écorce de calebasse, chiffon ...), entre la présence d'un processus technologique analogue exclusivement féminin et la proximité des îles citées reflète clairement la diffusion, très localisée dans les Petites Antilles, d'empreintes originelles communes. Il faut, il est vrai, ne pas confondre la diffusion de traits culturels techniques et linguistiques avec une migration ethnique et l'on doit envisager aussi leur colportage indirect ²². Ainsi s'expliquerait, par exemple, la diffusion de certains traits techniques céramiques dans des lies (Antigua et Nevis) où les Caraïbes n'ont pas été, à notre connaissance, rapportés. Le rôle de ces derniers, non seulement dans le colportage de certains traits mais dans l'origine de la technique pourrait, alors, s'appuyer sur les faits suivants : il semble hors de doute que la poterie du XVII^e de la Martinique soit « en tous points semblable à celle fabriquée encore récemment chez les Caraïbes des Guyanes » (Allaire, 1976 : 294) ; à leur tour, des similarités entre la technique guyanaise actuelle et celle de Sainte-Anne rendent plausible, cette fois, l'hypothèse

transmis leurs recettes et qui travaillent encore l'argile selon les procédés pré-colombiens par exemple à la Martinique » (Delawarde, 1938).

²² Ainsi par exemple, l'introduction de techniques Caraïbes au Honduras par le biais des Noirs auxquels les Indiens se sont mélangés.

se d'une continuité caraïbe originaire de la Guyane, à partir du XVII^e siècle. La description trouvée dans le manuscrit du XVII^e siècle sur Saint-Vincent viendrait à l'appui de cette affirmation.

3. Bilan sur les origines

[Retour à la table des matières](#)

Pour terminer, nous pouvons envisager une diffusion à partir de la Martinique des traits « caraïbes » s'il est vrai qu'à Sainte-Lucie « les Caraïbes de la Pointe sont probablement et jusqu'à un certain point, les descendants des Caraïbes de la Martinique qui se sont établis à Sainte-Lucie au XVII^e siècle en même temps que les Français » ²³ (Vérin, 1960). À l'emprunt caraïbe se sont, bien sûr, ajoutées des influences africaines probables ²⁴ et d'autres, évidentes, européennes (surtout dans les modèles et dans le vocabulaire technique). Rien n'exclut, non plus, d'autres empreintes, vénézuélienne par exemple, puisqu'il est prouvé que du temps des premiers contacts européens, les Caraïbes ont « fréquenté les rives de la baie de Cumana » (Allaire, 19771 : 341). L'importance et la nature des influences est, comme nous le voyons, difficile à évaluer d'autant plus que nous trouvons, dans les techniques citées, nombre de traits de l'ancienne poterie préhistorique : dans l'hypothèse d'une acculturation entre les Caraïbes et la population originelle, l'adoption de traits comme l'indentation des rebords avec le doigt est effectivement une curieuse coïncidence ; l'hypothèse d'une continuité à partir de la préhistoire reste donc soumise à de nouvelles découvertes. Mais c'est là un problème à résoudre par l'archéologie.

²³ Nous sommes responsable de la traduction.

²⁴ « Le trafic triangulaire a sans doute colporté des traits dans l'autre sens puisqu'on trouve maintenant employé en Afrique occidentale le terme kanari pour désigner des poteries creuses et ventruës » (Vérin, 1967 : 480).

Les dernières potières de Sainte-Anne,
Martinique.

CONCLUSION

[Retour à la table des matières](#)

En ce qui concerne l'essentiel des motivations des collectivités sur leurs options technologiques, c'est notre ère qui se charge de donner le mot de la fin. Ces motivations varient, comme nous l'avons vu, en fonction de l'évolution de la conjoncture économique. Tant que l'économie insulaire n'est que partiellement monétarisée, la production d'ustensiles en terre cuite constitue pour les potières, en dépit du faible prix des objets, une source de rentrée d'argent liquide dans le budget familial. Avec la monétarisation croissante de l'économie martiniquaise, le marché des poteries se voit progressivement évincé par celui des ustensiles en métal importés. En même temps, en associant des avantages sociaux aux « métiers » reconnus comme tels, l'administration accélère la désintégration de l'activité de potière. Étant elle-même complémentaire des occupations traditionnelles de la pêche et de l'agriculture, la poterie va subir les effets de leur décomposition. Dans notre société marquée par le profit, de telles activités de base subsistent de moins en moins, étant donné la concurrence de la production industrialisée, ce qui équivaut dans les faits à une diminution croissante du nombre de ceux qui s'y consacrent. Reflet de cette situation, à l'image des autres communes de la Martinique, la population de Sainte-Anne décroît progressivement ; on part vers Fort-de-France ou mieux encore vers la métropole.

Ainsi les cadres traditionnels s'écroulent et avec eux les anciens rapports entre les hommes. Les techniques qui les reflètent devraient, pour survivre, trouver un rôle nouveau dans la situation qui s'installe, ce qui fait qu'à moins de s'orienter

vers une fonction nouvelle intégrée au marché, la poterie de Sainte-Anne n'a plus de raisons de continuer à s'exprimer...

Les dernières potières de Sainte-Anne,
Martinique.

BIBLIOGRAPHIE

[Retour à la table des matières](#)

- ALLAIRE, L., 1976, « La poterie artisanale des Petites Antilles : une survivance caraïbe remise en question » in *Proceedings of the Second Congress, Canadian Ethnology Society*, vol. 2, National Museum of Man, Mercury Series, Ottawa.
- ALLAIRE, L., 1977 1, *Later prehistory in Martinique and the island Caribs : problems in ethnic identification*. Ph.D. theses, Yale University.
- ALLAIRE, L., 1977 2, *On the historicity of Carib migration in the Lesser Antilles*. Paper presented at the 42nd Annual Meetings of the Society for American Archeology, New Orleans.
- BALLET, J., 1970, La Guadeloupe, vol. 1 (Publié en 1890) Ouvrage réimprimé, Basse Terre, Archives départementales.
- COLMET DAAGE, F., 1979, Communication personnelle.
- DELAWARDE, R. P., 1938, « Les derniers Caraïbes, leur vie dans une réserve de la Dominique » *Journal de la Sté des Américanistes*, Nouv. série T.XXX, Paris, p. 167-204.
- DELAWARDE, R. P., 1967, « Les Galibi de la Mana et de l'Iracoubo-Guyane Française », *Journal de la Société des Américanistes*, T. LVI, 2, p. 341-343.

- GRUNEVALLD, H., 1965, *Géologie de la Martinique*, Paris, Imprimerie Nationale.
- HANDLER, J. S., 1963, Pottery making in rural Barbados, *South W. Journal of Anthropology*, vol. 19, n° 3.
- HANDLER, J. S., 1964, « Notes on pottery making in Antigua », *Man* n° 184, London, p. 150-1.
- INSEE, Martinique, Bull. Statistiques. *Informations statistiques rapides*. N° de 1968 à 1977.
- LEROI-GOURHAN, A., 1945, *L'homme et la matière*, éd. Albin Michel, Paris.
- ORSTOM, Carte des sols à 1/100 000 de la Martinique établie sous la direction de M. F. Colmet Daage Direction départementale de l'agriculture.
- ORSTOM, Carte des sols à 1/20 000 de la Martinique Région de Sainte Anne - Antilles feuille n° 24 - établie par M. F. Colmet Daage. Secrétariat général des Départements d'Outre Mer.
- PETITJEAN ROGET, J., 1970, « L'archéologie précolombienne aux Antilles françaises. Parallèles Guadeloupe-Martinique n- 36-37, 3e et 4e trimestre.
- PHARAND, S., 1974, *La vannerie Caraïbe du Morne des Esses. Martinique* - Centre de recherches Caraïbes- Fond St. Jacques, Martinique. Université de Montréal.
- PINCHON, R. P., 1979, Communication personnelle.
- REJON, A., 1969, *Géographie départementale de la France - la Martinique* - Les presses artisanales, Paris.
- RENÉ CORAIL, J., 1971, Communication personnelle.
- TAYLOR, D., 1949, The interpretation of some documentary evidence on carib culture, *South W. Journal of Anthropology*, vol. 5, n° 4.
- VAUGONDY, R. de, 1749, *Carte de L'Isle de la Martinique*.
- VERIN, P., 1960, *Carib survivals at Pointe Caribe-St-Lucia*. For private distribution.

VERIN, P., 1967, « Quelques aspects de la culture matérielle de la région de Choiseul (Île Ste Lucie - Antilles) - *Journal de la Société des Américanistes*. T. LVI, 2, p. 462-487.

VERIN, P., 1979, Communication personnelle.

VICTOR, P. E., 1949, « La poterie de Ste Anne » *Bull. Agricole*, X, 1, 2, Fort de France, p. 1-54.

Les dernières potières de Sainte-Anne,
Martinique.

GLOSSAIRE

[Retour à la table des matières](#)

BA' I COUÉBI	<i>Moin ka ba' i face (ou dos) couébi</i> : j'applique au <i>canari</i> , le <i>couébi</i> sur la tranche (ou sur le dos). Cf. <i>couébi</i> .
BONDA	Cf. <i>fond canari</i> .
BAS PILON	Partie inférieure du pilon (uniquement employé, selon une informatrice, pour le pilon en une pièce).
BAS RÉCHAUD	Partie inférieure du tesson <i>deux pièces</i> .
BOIS CAMPÊCHE	Bois de campêche (<i>Haematoxylon campechianum</i> , L.). Considéré comme le meilleur pour le charbon de bois.
BOIS FÈ	Bois de fer (nomenclature incertaine). L'une des meilleures espèces pour la confection du pilon.
BOIS LANCE	Bois de lance (nomenclature incertaine). L'une des meilleures espèces pour la confection du pilon.
BOIS MAHOGANY	Mahogany, type de bois dont peut être fait le pilon.
BONNE TÈ	Terre propre à la confection des poteries et sélectionnée lors du ramassage. Constitue un juste équilibre entre la terre grasse et la terre maigre.
BOUDIN	Ventre de la poterie.
BRILÉ' CANARI	Faire cuire la poterie sur un four à l'air libre : <i>canari i a pas brilé assez</i> ou <i>quand canari brile trop, i crochi, i ka trop fermé</i> .

CANARI	Terme présumé d'origine caraïbe servant à désigner l'ensemble des poteries destinées à aller au feu. Également attribué dans le langage courant actuel au <i>coco nègue</i> , mais aussi appliqué dans le cadre de la nomenclature technique (<i>planche canari, brilé' canari ...</i>) dans un sens générique.
CANARI DILLON	Ou <i>canari dame Gervais</i> . Réputés pour leur qualité, on pouvait se les procurer aux Salines Dillon (cf. I-1).
CASSEROLE	Type de canari servant à la cuisson des aliments nécessitant peu d'eau.
CASSEROLE France	Type de canari, aujourd'hui disparu, à manche arrondi et bec verseur.
CEC'BARI'	Morceau de cercle de baril servant à confectionner le <i>couteau canari</i> .
CHAUDIÈRE	Mortier, fait d'un fond de cuve en fonte ou en fer qu'on enfonce dans le sol de l'atelier. Tiendrait son nom des anciennes chaudières des sucreries : on en découvrait souvent fêlées dans les broussailles.
COCO NÈGUE	Type de canari qui doit son nom (testicule de nègre) à sa forme sphérique. Sert, en particulier, aux cuissons nécessitant beaucoup d'eau. Également employé, dans le langage actuel, au sens large (voir <i>canari</i>).
COUÉBI	Terme présumé d'origine caraïbe. Morceau de calebasse assez plat et ovale destiné à travailler la paroi de la pièce. S'utilise des deux côtés, selon l'effet désiré (cf. <i>dos couébi</i> et <i>face couébi</i>). Souvent entendu sous une forme altérée : <i>crébi</i>
COUI	Terme présumé d'origine caraïbe. Moitié d'un fruit de calebassier (<i>Crescentia cujete</i> , L.), préalablement vidé et séché, servant à de multiples usages mais, en particulier, à mouiller mains et outils lors du montage de la poterie.
COUPÉ'CANARI	Gratter l'excédent de matière, à mi-séchage, à l'aide du <i>couteau canari</i> .

COUTEAU CANARI	Instrument tranchant destiné à gratter l'excédent de terre des pièces ébauchées. On le confectionne à partir d'un morceau de cercle de baril (<i>cec' bari'</i>) aiguisé sur l'un des bords d'une des extrémités recourbées.
DGELLE CANARI	Gueule, bordure de la poterie.
DOUBLÉ' CANARI	Appliquer les poignées sur la bordure extérieure. Cf. zoreilles.
DOS COUÉBI	Partie convexe du <i>couébi</i> . Sert à polir la paroi interne de la pièce en confection ou à lui donner un certain galbe en dilatant la matière.
ENFOURNÉ'CANARI	Empiler les pièces les unes sur les autres en vue de la cuisson.
FACE COUÉBI	Partie concave du <i>couébi</i> . L'application de la tranche de celui-ci, en raclant la paroi interne de la poterie, a pour effet de l'égaliser (avant l'application du <i>dos couébi</i>).
FINI' CANARI	Cf. <i>frotté' canari</i> et <i>dos couébi</i> .
FOND CANARI	Base, fond de la poterie.
FOND CARRÉ	Se dit d'un fond qui est plat.
FOND ROND	Par opposition au fond carré, se dit d'une poterie à fond convexe.
FOUGON	Longue perche de deux à trois mètres de long servant à déplacer les poteries en cours de cuisson.
FOUILLÉ' TÈ	Ramasser la terre, l'extraire du filon.
FROTTÉ' CANARI	Lisser les parois intérieure ou extérieure à l'aide d'un galet de manière à tasser les grains et diminuer la porosité du vase.
GALISÉ'	Égaliser la paroi extérieure à l'aide des doigts ou du <i>couébi</i> de manière à la rendre égale sur toute sa surface.
GAULETTE TI' BAUME	Tiges de bois de la grosseur de la section d'un doigt dont on se servait pour la construction des cases tra-

	ditionnelles. Le bois est entrelacé et les murs sont ensuite colmatés, de l'intérieur, avec du <i>caca boeuf</i> , du ciment, des journaux ou de la matière plastique.
GRAIN	Résidus du tamisage. Peuvent être réutilisés : <i>moin ka pilé grain tè ya pour moin rifai' d'aut' canaris</i> . Peuvent également, une fois débarrassés des pierres, être trempés dans l'eau et servir de substitut au « levain ».
GRILLADE	Type de <i>canari</i> . <i>An grillade c'est pour grillé' café ou bien pistache la ou encore de la farine de coco, du cacao</i>
KIOLIN	Type de <i>canari</i> , aujourd'hui disparu, dont on se servait pour le lait ou d'autres cuissons.
LÉBICHÉ	Terme d'origine caraïbe (<i>hébichet</i>) signifiant tamis. Aujourd'hui utilisé pour désigner une gorgone locale dont on se sert pour tamiser la terre.
LÉCHUITE	Type de <i>canari</i> utilisé pour la cuisson des grands poissons ou pour glisser au four (d'où sa relation avec lèchefrite) : <i>an léchuite c'est pour rôti' gigot, poule ou bien râtout, pour bouilli' poisson an</i> .
LÉLÉ	Branche avec des ramifications en étoile à l'un des bouts servant à mélanger jus ou aliments.
LÈ RÉCHAUD	Partie supérieure du <i>tesson deux pièces</i> .
LINGE DGELLE	Petit bout de chiffon destiné à arrondir et parfaire la bordure de certaines pièces.
L'VAIN	« levain » : copeaux de terre provenant de la finition des poteries à mi-séchage, mis à tremper, donnant une pâte très liquide et riche en humus que l'on ajoute à la terre tamisée. Matière indispensable à la solidité de la poterie.
MANCHE PILON	Partie supérieure, ou manche, du pilon (uniquement employé, selon une informatrice, pour le pilon en une pièce).
METTÉ' 1 SEC	Dessiccation imposée à la terre avant le pilonnage, puis au <i>canari</i> avant et après l'avoir « coupé ».

METTÉ' ZOREILLES	Cf. <i>doublé' canari</i> .
MONTÉ'CANARI	Faire se succéder, à partir de la platine et à l'aide de colombins, différents étages pour constituer la paroi de la poterie.
PÉTRI' TÈ	Pétrir la terre de manière à atteindre la plasticité requise pour la confection.
PIERRE À POLI'	Petit galet arrondi, généralement aplati, qui sert à polir, par frottement, l'intérieur de certaines pièces.
PIERRE TONNERRE	Terme attribué, par confusion avec les haches de pierre polie, à la <i>pierre à poli'</i> qui serait alors dotée de pouvoirs surnaturels.
PILÉ' TÈ	Broyer la terre séchée, à l'aide du pilon, en vue du tamisage.
PILON	Partie inférieure du pilon (uniquement employé, selon une informatrice, pour le pilon à manche).
PILON À MANCHE	Pilon taillé en deux parties distinctes emmanchées l'une dans l'autre et de bois souvent différents.
PILON BOIS	Cf. <i>pilon tè</i> .
PILON TÈ	Terme générique pour le pilon. Sert à broyer la terre. On peut le faire en un ou en deux morceaux de bois distincts. Il est composé du manche pilon et du pilon proprement dit ou bas pilon.
PLANCHE CANARI	Planche de bois qui tient lieu de table de travail lors du montage des poteries.
PLATINE	Galette d'argile sur laquelle les colombins sont montés. Sert de base au vase. Terme également utilisé pour désigner les anciennes « platines » à cassave.
POLI' CANARI	<i>Moin ka poli' canari a</i> ; cf. <i>frotté' canari</i> .
RANGÉ' DGELLE	<i>Moin ka rangé' dgelle canari a</i> : parfaire la bordure supérieure par addition de terre ; la lisser ensuite avec les doigts puis avec le <i>linge dgelle</i> .
RIBO'	Ventre de la poterie.

ROCHE À POLI'	Cf. <i>pierre à poli'</i> .
ROCHEFÈ	Terre ferrugineuse (contient des hydroxydes de fer) ; on l'oppose à la roche à ravets comme emplacement propre au ramassage de la matière première.
ROCHE FROTTE'	Cf. <i>pierre à poli'</i> .
ROCHE RAVET	Roche à « ravets », terre sédimentaire calcaire propre à la région de Sainte-Anne ; ne convient pas comme matière première.
ROULÉ' TÈ	La terre pétrie donne une pâte qu'on continue de « rouler » et malaxer jusqu'à obtention d'une motte ayant la plasticité adéquate.
TAMISÉ' TÈ	Tamiser la terre séchée et pilonnée en vue d'obtenir la <i>tè fine</i> qui servira au pétrissage.
TCHOU	Cf. <i>fond canari</i> .
TÈ CANARI	Terre ayant les qualités requises pour la confection des poteries.
TÈ FINE	Terre fine, obtenue par tamisage, qui, mélangée au « levain » donnera une pâte propre à la confection.
TERRINE	Sorte de bassine servant surtout à la lessive ou à la toilette (<i>moïn ka prend an terrine pour moïn bain' ien</i>) ou encore pour un grand ragoût à l'occasion d'une fête. Aujourd'hui peu utilisée.
TÈ SALÉ	Terre sableuse impropre à la confection des poteries.
TÈ TUF	Terre maigre. Cf. <i>tè trop maigre</i> .
TESSON	Sorte de barbecue en terre cuite pour les cuissons rapides à l'air libre. Se fait en un seul ou en deux morceaux.
TESSON DEUX PIÈCES	Tesson composé d'une partie inférieure ou <i>bas ré-chaud</i> séparée de la partie supérieure ou <i>lè réchaud</i> .
TESSON UNE PIÈCE	Tesson fait d'un seul tenant.
TÈ TROP GRAS	Terre trop grasse pour la confection des pièces ; facilite le modelage mais rend la poterie fragile au sé-

	chage ou à la cuisson. Cf. <i>bonne tè</i> .
TÈ TROP MAIGRE	Terre trop maigre ; rend difficile la cuisson de la pièce et la rend moins résistante à l'usage. Cf. <i>bonne tè</i> .
TI' CAILLOUX	Cf. <i>pierre à poli'</i> .
TOILE CANARI	Cf. <i>linge dgelle</i> .
TOILE DGELLE CANARI	Cf. <i>linge dgelle</i> .
VERNI'CANARI	Cf. <i>frotté' canari</i> .
ZOREILLES	Ou <i>pitit zoreilles</i> : <i>moin metté' zoreilles ba' i</i> ; petits colombins d'environ cinq centimètres de long que l'on applique sur la bordure extérieure ; servent de renfort plutôt que d'anse proprement dite.

Les dernières potières de Sainte-Anne,
Martinique.

Liste des photographies

[Retour à la table des matières](#)

Photo 1. [POTIÈRE AU TRAVAIL](#)

Photo 2. [COUTEAU CANARI, PIERRE À POLI, COUÉBIS](#)

Photo 3. [Pilon](#)

Photo 4. [Lébiché](#)

Photo 5. [Tamisé' Tè](#)

Photo 6. [Addition de « levain »](#)

Photo 7. [Pétri' tè](#)

Photo 8. [Roulé' tè](#)

Photo 9. [Masse de terre pétrie](#)

Photo 10. [Poignée d'argile](#)

Photo 11. [Platine](#)

Photo 12. [Colombin](#)

Photo 13. [Colombin et platine](#)

Photos [14](#) et [15](#). Monté' canari

Photos [16](#) et [17](#). Ba'i face couébi

Photos 18. [Ba'i dos couébi](#)

Photo 19. [Galisé'](#)

Photos [20](#), [21](#), [22](#) et [23](#). Range' dgelle canari a

Photo [24](#) et [25](#). Metté' Zoreilles Ba' i

Photos [26](#) et [27](#). Coupé' canari

Photo 28. [Metté' I sec](#)

Photos [29](#) et [30](#). Enfourné' canari A

Photos [31](#) et [32](#). Enfourné' Canari A

Photo 33. [Défournage](#)

Photos [34](#) et [35](#). Coco nègue

Photos [36](#) et [37](#). Casserole

Photos [38](#) et [39](#). Léchuite

Photo 40. [Jarre](#)

Photos [41](#) et [42](#). Tesson une pièce

Photos [43](#) et [44](#). Tesson deux pièces

Photos [45](#), [46](#) et [47](#). Pots de fleurs

Photo 48. [Gaulette Ti' Baume](#)

Photo 49. [Tesson](#)

Photo 50. [Casserole](#)

Photos [51](#), [52](#) et [53](#). Tesson de Sainte Lucie

Fin du texte