



Inrap⁺

Amphores remplies de sable marin. © Inrap. Frédéric Marty



Inrap⁺

Pichet destiné au service et à la consommation du vin à l'époque médiévale. © Inrap. Emmanuelle Coffineau



Inrap⁺

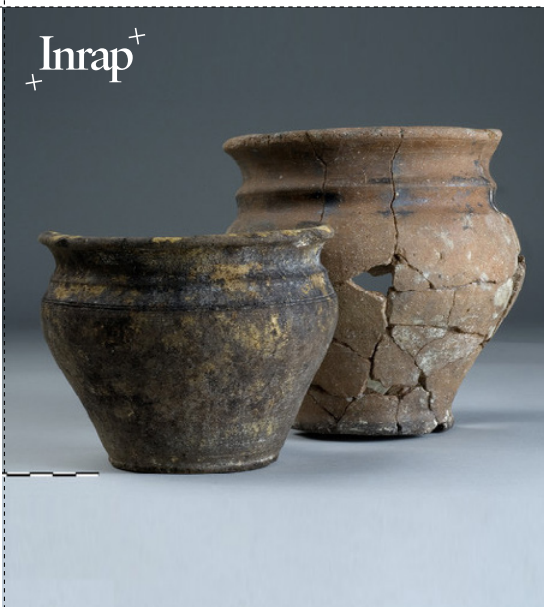
Amphore dont le col (l'ouverture) a été supprimé, probablement pour s'en servir comme d'un vase.

© Inrap. Myr Muratet



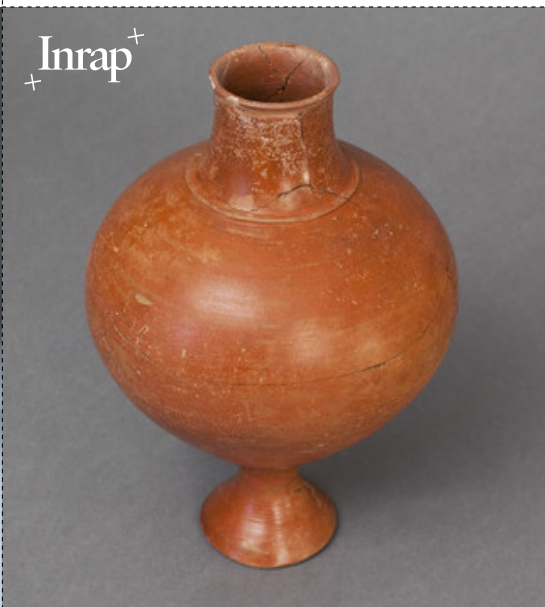
Inrap⁺

Jatte (sorte de plat servant à mélanger des ingrédients) et **passoire**. © Inrap. Myr Muratet



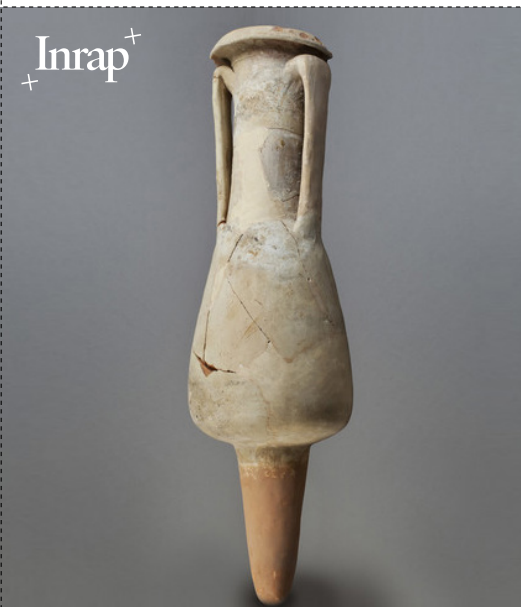
Inrap⁺

Vases gaulois. Leur grande taille fait penser à des vases permettant de stocker des aliments. © Inrap. Hervé Paitier



Inrap⁺

Bouteille datée du I^{er} siècle (1^{er} siècle) de notre ère. Cette bouteille a la même forme que les vases gaulois. Cela montre que malgré la conquête romaine, la culture gauloise restait présente. © Inrap. Myr Muratet



Inrap⁺

La forme de cette **amphore** est caractéristique du sud de l'Espagne. Celle-ci a transporté du vin cuit d'Espagne jusqu'à Orléans. © Inrap. Myr Muratet



Inrap⁺

Cette **fiolo** a été déposée dans une tombe. © Inrap. Dominique Corde

Inrap⁺



Ce **vase** a été découvert dans une tombe. © Inrap. Nicolas Holzem

Inrap⁺



Fragments de **céramique gallo-romaine** retrouvés près du port antique d'Antibes. © Inrap. Rémi Bénali

Inrap⁺



Ces **sesterces** en bronze ont été enterrés au III^e siècle (3^e siècle) de notre ère dans cette céramique employée comme pot à provision. © Inrap. Loïc de Cargouët

Inrap⁺



Écuelle retrouvée dans une fosse où ont été enterrées des victimes de la peste de 1720. © Inrap. Véronique Abel

Inrap⁺



Marmite datant du I^{er} siècle (1^{er} siècle) avant notre ère, utilisée par les soldats romains lors de leurs déplacements. Cet ustensile montre que les manières de cuisiner avaient changé puisqu'elle permettait des cuissons de ragouts. © Inrap. Myr Muratet

Inrap⁺



Amphore encore à moitié enterrée. Elle a été découverte dans un dépotoir, proche du port antique d'Antibes. © Inrap. Rémi Bénali

Inrap⁺



Tombeau d'un enfant très jeune enterré dans une **amphore**. © Inrap. Didier Paya

Inrap⁺



Amphore ayant contenu du garum, une sauce réalisée avec du poisson fermenté et qui provenait du sud de l'Espagne. © Inrap. Hervé Paitier