

L'Alimentation

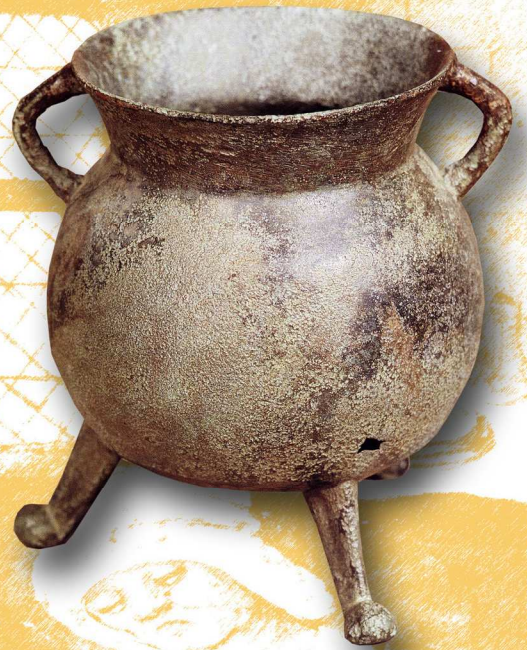
L'aménagement des cuisines

Alors que les plus humbles qui logent dans la basse cour se contentent d'un foyer central pour chauffer le logis et cuire les repas, la cuisine du logis vicomtal est une pièce indépendante et spacieuse.

C'est sans aucun doute la plus grande cuisine du château. D'après un inventaire daté du XIV^e siècle on sait qu'elle était éclairée d'au moins une fenêtre, et équipée d'une **cheminée** et deux **fours** : un grand et un plus petit dont l'un avait une porte en fer.

On y trouvait également un **mortier**, deux **dressoirs**, une **maie** et une vieille huche.

Les **réserves** étaient mises sous clé dans une petite pièce attenante et la cuisine communiquait directement avec la salle.



Food and the equipment of the kitchens

The more modest inhabitants of the outer courtyard had a central fireplace to heat their homes and cook their meals, but the kitchen of the viscount's dwelling was a separate room with a lot of space. It was without any doubt the largest kitchen of the castle. According to a census from the 14th century, we know that it had at least one window, a fireplace and two ovens, a large one and a small one, one of which was closed with an iron door.

There were as well a mortar, two dressers, a dough trough and an old bread bin.

The stocks were kept under lock and key inside a small adjacent room. The kitchen opened directly onto the hall.

Quels ustensiles dans les cuisines ?

Pots à cuire allant directement au feu, marmites sur pieds ou à suspendre à une crémaillère, coquemars pour préparer les sauces, poêle à frire, lèchefrites pour faire revenir les aulx ou broches, en **terre cuite**, de **bois** ou en **fer**, ils servent tous à préparer une cuisine très diversifiée. Le verre et les étains, ne sont pas utilisés en cuisine mais servent au prestige seigneurial lors des festins.

What utensils for the kitchens ?

There were cooking pots that were placed directly above the fire, free-standing pots or pots hung on hooks, pottery "coquemar" pans for sauces, frying pans, dripping pans to brown garlic or spits, in terra cotta, wood or iron. They were all used for the preparation of very diverse meals. Glass and pewter were not used for cooking but contributed to the seigniorial prestige during banquets.

Une **maie** est un coffre dans lequel l'on pétrissait puis conservait le pain
Une **huche** désigne simplement un coffre

*A dough trough is a chest where the bread was kneaded and kept.
A bread bin is simply a chest*



L'Alimentation

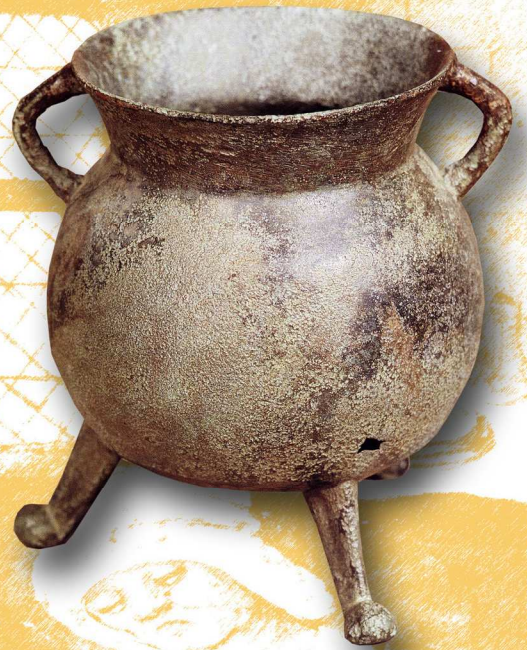
L'aménagement des cuisines

Alors que les plus humbles qui logent dans la basse cour se contentent d'un foyer central pour chauffer le logis et cuire les repas, la cuisine du logis vicomtal est une pièce indépendante et spacieuse.

C'est sans aucun doute la plus grande cuisine du château. D'après un inventaire daté du XIV^e siècle on sait qu'elle était éclairée d'au moins une fenêtre, et équipée d'une **cheminée** et deux **fours** : un grand et un plus petit dont l'un avait une porte en fer.

On y trouvait également un **mortier**, deux **dressoirs**, une **maie** et une vieille huche.

Les **réserves** étaient mises sous clé dans une petite pièce attenante et la cuisine communiquait directement avec la salle.



Food and the equipment of the kitchens

The more modest inhabitants of the outer courtyard had a central fireplace to heat their homes and cook their meals, but the kitchen of the viscount's dwelling was a separate room with a lot of space. It was without any doubt the largest kitchen of the castle. According to a census from the 14th century, we know that it had at least one window, a fireplace and two ovens, a large one and a small one, one of which was closed with an iron door.

There were as well a mortar, two dressers, a dough trough and an old bread bin.

The stocks were kept under lock and key inside a small adjacent room. The kitchen opened directly onto the hall.

Quels ustensiles dans les cuisines ?

Pots à cuire allant directement au feu, marmites sur pieds ou à suspendre à une crémaillère, coquemars pour préparer les sauces, poêle à frire, lèchefrites pour faire revenir les aulx ou broches, en **terre cuite**, de **bois** ou en **fer**, ils servent tous à préparer une cuisine très diversifiée. Le verre et les étains, ne sont pas utilisés en cuisine mais servent au prestige seigneurial lors des festins.

What utensils for the kitchens ?

There were cooking pots that were placed directly above the fire, free-standing pots or pots hung on hooks, pottery "coquemar" pans for sauces, frying pans, dripping pans to brown garlic or spits, in terra cotta, wood or iron. They were all used for the preparation of very diverse meals. Glass and pewter were not used for cooking but contributed to the seigniorial prestige during banquets.

Une **maie** est un coffre dans lequel l'on pétrissait puis conservait le pain
Une **huche** désigne simplement un coffre

*A dough trough is a chest where the bread was kneaded and kept.
A bread bin is simply a chest*

