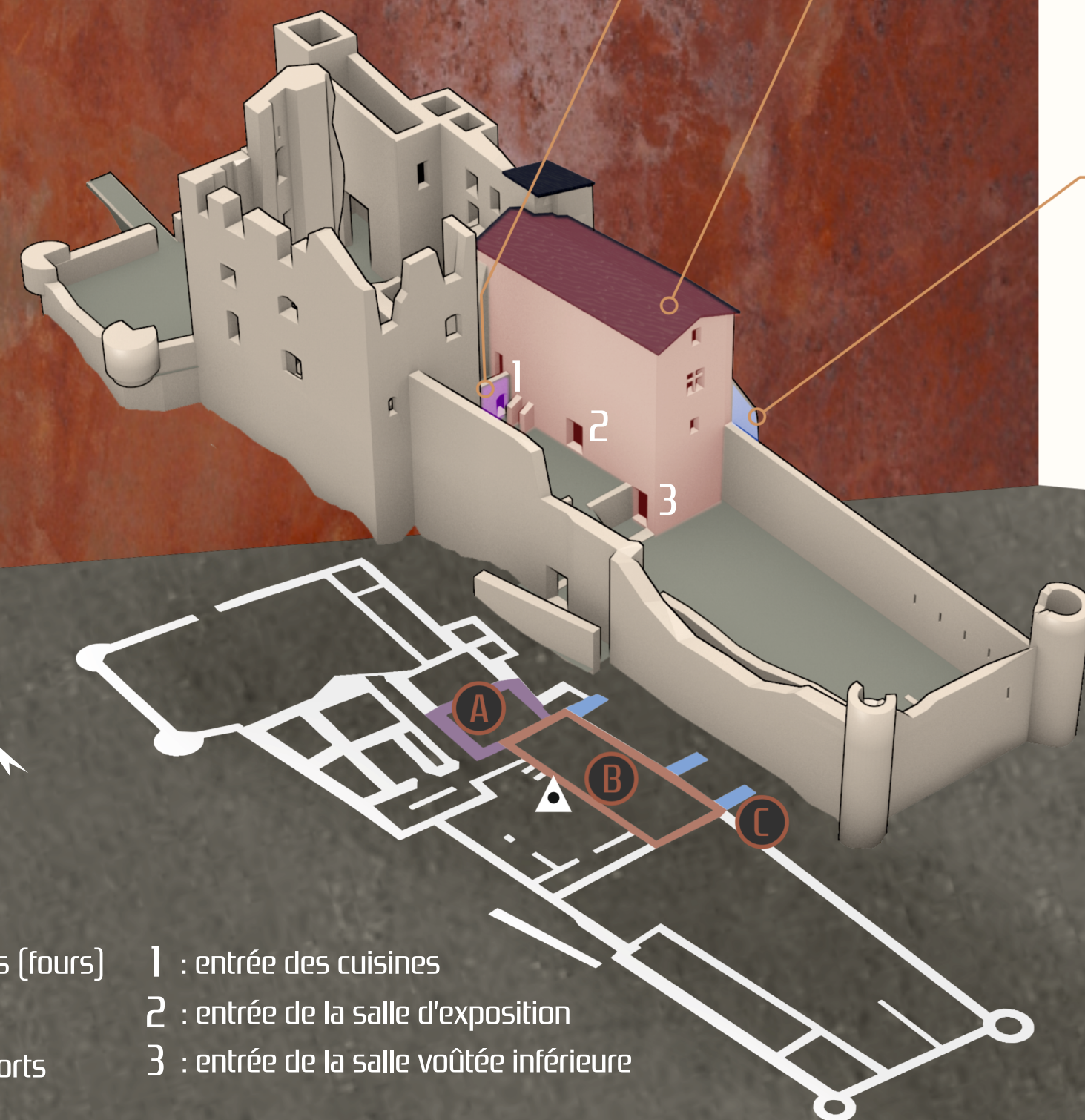


Les dépendances

Les sous-sols du château sont occupés par tout un réseau de salles dédiées à la vie domestique telles que les cuisines, les latrines ou les réserves.

The basement areas of the castle contain a network of rooms dedicated to domestic life, such as kitchens, latrines and storerooms.



- A : cuisines (fours) 1 : entrée des cuisines
- B : salles 2 : entrée de la salle d'exposition
- C : contreforts 3 : entrée de la salle voûtée inférieure

A - LES FOURS / THE OVENS

Il ne subsiste que les deux ouvertures de façade des fours. C'est par ces bouches (ou gueules) que l'on introduisait le bois et vérifiait la cuisson. La surface sur laquelle est placée le bois de chauffage puis le pain, est appelée la sole. Le tout était surmonté d'une voûte en forme de dôme qui formait l'espace de cuisson. Afin de diriger les fumées vers le conduit d'évacuation, un avaloir coiffe les deux «portes» des fours. Au sol, quelques dalles de granit de l'ancien pavage subsistent.

Only two oven openings remain. It is through these holes (or inlets) that the wood was introduced and cooking was checked. The surface on which the firewood and then the bread was placed is called the hearth. It was covered by a dome-shaped arch which enclosed the cooking area. So that smoke would be directed towards the flue, there is a throat over each oven 'door'. On the floor there are still a few original granite flagstones.

B - LES SALLES / THE STOREROOMS

Voûtées en plein cintre, les salles de stockage mesurent 20 m de long sur 6 de large. Enduites à la chaux avec un sol en terre battu, elles devaient permettre de stocker toutes sortes de provisions et/ou de matériel.

Si la première héberge aujourd'hui l'exposition sur le trésor de Saissac, la seconde est encore en l'état ; on distingue d'ailleurs les traces des planches de coffrage sur l'enduit. Deux entrées desservent cette cave : une première, large, est surmontée d'un linteau en granit, la deuxième, plus étroite, est composée d'un escalier. Enfin, deux trous d'aération permettaient à l'air de circuler et évitaient que l'atmosphère ne soit trop humide.

With their round arched ceilings, the storerooms measure 20 metres long by 6 metres wide. They are whitewashed, with an earthen floor. They would have been used to store all sorts of foodstuffs and/or equipment.

Today the first storeroom contains the exhibition about the Saissac treasure, the second has been left in its original state. The traces of the building scaffolds are still visible on the whitewash coating. There are two entrances to this cellar : the first is wide and topped by a granite lintel, the second, which is narrower, is a staircase. Finally two air vent holes enabled air to circulate in the cellar so that the atmosphere did not become too damp.

C - LES CONTREFORTS / THE BUTTRESSES

À l'origine, trois niveaux de salles voûtées étaient superposés dans ce corps de logis. D'imposants contreforts, visibles à l'extérieur de l'enceinte sur le mur est, ont été construits pour maintenir l'ensemble.

Originally, there were three superimposed arched ceiling rooms in this building. It was supported by imposing buttresses which are visible on the outside of the eastern curtain wall.

La cuisine au Moyen-Âge Cooking in the Middle Ages



(S. Duffaud)

Le pain, la viande et le vin sont au cœur de l'alimentation médiévale. Des disparités évidentes existaient entre la table seigneuriale et la table paysanne.

D'épaisses tranches de pain, un peu rassis, appelées tranchoirs servaient d'assiettes. Elles étaient surtout accompagnées chez les paysans de fromages, de légumes et de fruits ; plus régulièrement de viande chez les nobles.

Les poules, les vaches et les moutons n'étaient servis qu'occasionnellement, car ils étaient conservés pour les œufs, le lait et la laine. Le porc était l'animal le plus consommé. Mais, lors des 150 jours maigres ou de carême annuels, la viande était remplacée par le poisson.

Bread, meat and wine were staples in the Medieval diet. There were obvious differences between what was eaten at the lord's table and what was eaten by the peasants.

Thick slabs of slightly stale bread, called trenchers, were used as plates. Peasants usually accompanied them with cheese, vegetables and fruit; whereas the nobles ate more meat.

Meat from hens, cows and sheep was only served occasionally as these were kept for their eggs, milk and wool; pork was the most common eating meat. Meat was replaced by fish on the 150 lean or Lent days in the year.

L'ALIMENTATION DES NOBLES ET DES PAYSANS

CHÂTEAU de SAISSAC