

LA CUISINE

Elle sert uniquement à la préparation des repas. Les tâches y sont scrupuleusement réparties : le panetier s'occupe du pain, l'échanson du vin. Le maître-queux (chef de la cuisine) quant à lui, commande les marmitons (enfants aidant à la préparation des repas).



La cuisine du château de Saint Mesmin comporte deux cheminées placées en vis-à-vis. La plus grande date du XVe siècle, l'autre du XVIIe siècle.

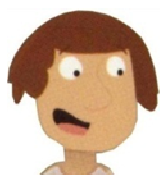
Cette dernière garde les vestiges d'un four à pain. Le carrelage en terre cuite ainsi que les fenêtres côté cour sont, également, datés du XVIIe siècle. Ils témoignent des modifications apportées à la cuisine à cette époque.



Du côté « douves », une petite porte et un escalier mènent à l'extérieur ; il s'agit d'une poterne. C'est une porte dérobée, au Moyen-âge, permettant de sortir du château. Au pied de cette porte se trouve l'ancien évier de la cuisine.



Le saviez-vous ?



Dès le Moyen-âge, on paie « en espèces », ou plutôt en « espèces ». Les épices ayant une grande valeur, on s'en sert, souvent, pour le troc. On a, par exemple, retrouvé dans des comptes du Moyen-âge, un paiement en poivre.