



## La Cuisine



- Au fond à droite, vous pourrez apercevoir la porte d'un des 3 puits situés sous le château et à côté, un grand fourneau à bois typique du XIX<sup>e</sup> siècle.
- On retrouve sur la table à droite des éléments que les plus jeunes ne savent plus reconnaître : une balance et un moulin à café, un plat pour cuire le poisson tout en longueur.
- Remarquez aussi les cuivres, très utilisés à l'époque car ce métal était déjà connu pour être bon conducteur mais aussi pour ses vertus antibactériennes et antimicrobiennes.
- A gauche, le grand évier est toujours utilisé pour nettoyer les légumes du jardin. Le grand buffet peint à côté date du XVIII<sup>e</sup> siècle, également utilisé.

C'est ici, au XVIII<sup>e</sup> siècle, que l'on préparait les sorbets pour la marquise des Armoises et ses invités. A la même époque, on pêchait des poissons dans les douves depuis les chambres, que l'on venaient ensuite préparer ici.

Le château disposait donc de nombreuses ressources tout autour avec les douves, la chasse aux alentours, la ferme à côté, le potager et le jardin de fleurs, et vivait ainsi en autarcie.

Ici à travers les siècles, le personnel cuisine et prend ses repas sur une grande table utile à tout et tous comme dans beaucoup de cuisine aujourd'hui.

Jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, les cuisines étaient au rez de chaussée ou au sous-sol et reliées par des escaliers de service et de long couloirs qui menaient à la salle à manger à l'étage.

