

# Cuisiner au château

## Architecture, fonctions et usages de la cuisine castrale

*Actes du neuvième colloque international du CeCaB,  
20 au 22 octobre 2023*



*Sous la direction de Jean Mesqui, Hervé Mouillebouche, Christian Rémy*

**Ce tiré-à-part ne peut être mis en ligne avant le 1<sup>er</sup> janvier 2030**

Édition du centre de castellologie de Bourgogne

**Cuisiner au château**

## DERNIERS OUVRAGES PUBLIÉS PAR LE CENTRE DE CASTELLOLOGIE DE BOURGOGNE

*Chastels et maisons fortes en Bourgogne : Actes des journées de castellologie de Bourgogne*, t. 1 (2001) à 7 (2023).

Louis LAGROST, *Du château ducal de Montcenis à la « seigneurie » du Creusot (XIF-XVIII<sup>e</sup> siècle)*, 2009, (25 €).

Brigitte COLAS, Jean VALLET (dir.), *Le château de Montperroux en Autunois : de l'archéologie à l'histoire*, 2011, (28 €).

Fabrice CAYOT (dir.), *Noyers : « le plus bel chastel du royaume ». I. Étude archéologique et historique*, 2013, (28 €).

Hervé MOUILLEBOUCHE, *Palais ducal de Dijon. Le logis de Philippe le Bon*, 2014, (25 €).

Valentin CHEVASSU, Michel DESVIGNES (dir.), *Le château et la seigneurie de Vautheau, en Autunois. Histoire et archéologie*, 2015, (15 €).

Jean-Claude MORLON, Dominique SPAY (dir.), *Construire, vivre et habiter le château de Pierreclos*, 2016 (22 €).

Louis LAGROST, Robert CHEVROT (éd.), *Les guerres de Religion en Autunois et Charolais*, 2016, (15 €).

Florence DUCRUIX, Jean-Marie JAL, *Le château de Chassy en Charolais*, 2017 (15 €).

Philippe DURAND, *Les châteaux de la baronnie de Montmorillon*, 2017 (35 €).

Nicolas FAUCHERRE, *Les citadelles du roi de France, sous Charles VII et Louis XI*, 2019 (35 €).

Hervé MOUILLEBOUCHE, *Châteaux et palais de la Bourgogne médiévale* (recueil d'articles), 2019 (35 €).

Jean MESQUI, *Le château de Chaudenay et ses deux tours maîtresses, d'Antigny à Listenois*, 2020, (12 €).

Jean MESQUI, Hervé MOUILLEBOUCHE, *Le château et l'église de Châteauneuf au Moyen Âge*, 2020 (25 €).

Céline BERRETTE (dir.), *Les renaissances du Château de Pontus de Tyard à Bissy-sur-Fley*, 2021 (15 €).

Bernard GUEUGNON (dir.), *Le château d'Alone-Toulangeon en Autunois*, 2021 (10 €).

Philippe DURAND (dir.), *Le château du Cheylard (Aujac, Gard), « Sentinelle des Cévennes »*, 2021 (29 €).

Jean VALLET, Pierre VÉLON (dir.), *Le château de Balleure*, 2023 (15 €).

Michel MAERTEN (dir.), *Uchon (Saône-et-Loire), Son château, son église et son prieuré. Histoire et archéologie*, 2023 (15 €).

Jean-Claude VOISIN, *L'architecture militaire dans l'empire sassanide*, 2023 (30 €).

Alix GIORDANO, *Le château et la châtelainie de Montrond, Jura, 1227-1490* (20 €).

Denis HAYOT, *L'architecture fortifiée capétienne au XIII<sup>e</sup> siècle. Un paradigme à l'échelle du royaume. t. 1 : Synthèse ; t. 2 : Île-de-France, Champagne, Bourgogne ; t. 3 : Picardie, Artois, Flandre ; t. 4 : Normandie, Pays de Loire ; t. 5 : Centre Val de Loire ; t. 6 : Auvergne, Languedoc*, 2021-2024 (28 € le volume).

Hervé MOUILLEBOUCHE, *L'hôtel des ducs de Bourgogne, puis logis du roi à Dijon*, 2024, 4 vol (30 € le volume).

Patrice et Françoise LHOMME, Hervé MOUILLEBOUCHE, *Mazonclé en Charolais : le château d'Antoine de Saint-Anthost*, 2024 (20 €).

Hervé MOUILLEBOUCHE (dir.), *Châteaux et Mesures. Actes des 17<sup>e</sup> journées de castellologie*, 2011, (25 €).

Hervé MOUILLEBOUCHE (dir.), *Châteaux et Prieurés. Actes du premier colloque de Bellecroix, (Chagny), 15-16 octobre 2011*, 2012, (32 €).

Hervé MOUILLEBOUCHE (dir.), *Châteaux et Atlas. Inventaire, cartographie, iconographie, XII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle. Actes du second colloque international au château de Bellecroix, 19-21 octobre 2012*, 2013, (28 €).

Delphine GAUTIER, Hervé MOUILLEBOUCHE (dir.), *L'eau dans le château. Actes du troisième colloque international au château de Bellecroix, 18-20 octobre 2013*, 2014, (29 €).

Nicolas FAUCHERRE, Delphine GAUTIER, Hervé MOUILLEBOUCHE (dir.), *L'eau autour du château. Actes du quatrième colloque international au château de Bellecroix, 17-19 octobre 2014*, 2015, (30 €).

Nicolas FAUCHERRE, Delphine GAUTIER, Hervé MOUILLEBOUCHE (dir.), *Fortifier sa demeure du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle. Actes du cinquième colloque international au château de Bellecroix, 16-18 octobre 2015*, 2016, (38 €).

Nicolas FAUCHERRE, Delphine GAUTIER, Hervé MOUILLEBOUCHE (dir.), *Le nomadisme châtelain, IX<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle. Actes du sixième colloque international au château de Bellecroix, 14-16 octobre 2016*, 2017, (30 €).

Hervé MOUILLEBOUCHE, Nicolas FAUCHERRE, Delphine GAUTIER (dir.), *Le château de fond en comble. Hiérarchisation verticale des espaces dans les châteaux médiévaux et modernes. Actes du septième colloque international au château de Bellecroix, octobre 2018*, 2020 (38 €).

Hervé MOUILLEBOUCHE, Jean MESQUI, Delphine GAUTIER (dir.), *Fortifications savantes, fortifications de savants. Actes du huitième colloque international au château de Bellecroix*, 2022 (30 €).

Pour toute correspondance commerciale :  
Centre de castellologie de Bourgogne  
Château de Limand, 71420 Ciry-le-Noble,  
centrecastellologiebourgogne@yahoo.fr  
<http://www.cecab-chateaux-bourgogne.fr>

# Cuisiner au château

## Architecture, fonctions et usages de la cuisine castrale

Actes du neuvième colloque international du CeCaB

20-22 octobre 2023



Sous la direction de

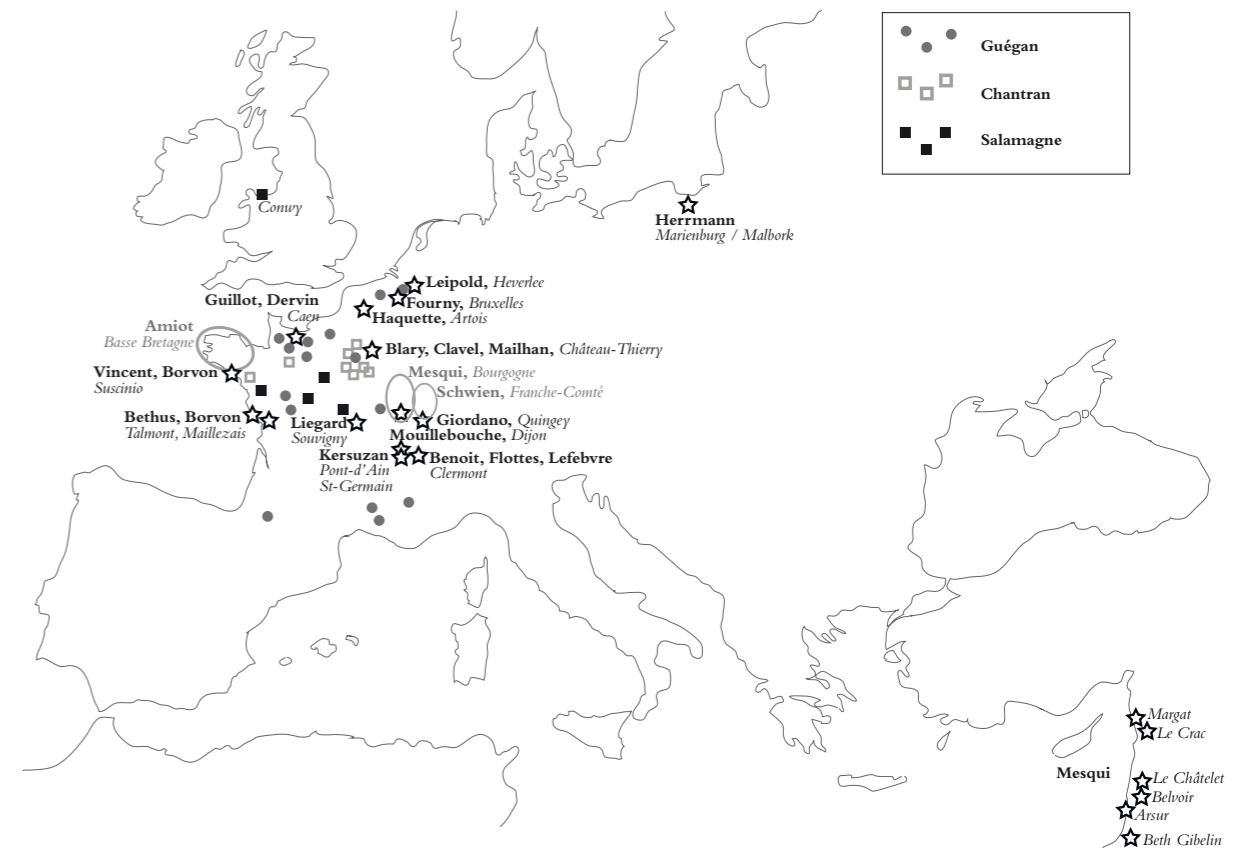
Jean Mesqui, Hervé Mouillebouche et Christian Rémy

Ciry-le-Noble, 2024

# Sommaire

Hervé MOUILLEBOUCHE, <i>Introduction</i> . . . . .	8
Sophie LIEGARD, <i>La cuisine de la villa carolingienne de Souvigny (Allier)</i> . . . . .	12
Bénédicte GUILLOT, Stéphanie DERVIN, <i>Les premières cuisines du château de Caen : une relecture des données anciennes</i> . . . . .	28
Loïc BENOIT, Laurié FLOTTES, Amélie LEFEBVRE DE RIEUX, <i>La première cuisine du château de Clermont (Haute-Savoie) : organisation structurelle et tendances de consommation</i> . . . . .	48
Jean MESQUI, <i>Cuisines et boulangeries dans les châteaux des ordres militaires au Proche-Orient</i> . . . . .	78
Jean-Jacques SCHWIEN, <i>Cuisiner au château, quelles traces archéologiques ? Le cas de la Franche-Comté</i> . . . . .	118
Teddy BÉTHUS, Aurélie BORVON, <i>Les cuisines du château de Talmont-Saint-Hilaire et de l'hôtellerie de l'abbaye de Maillezais (X<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècle)</i> . . . . .	140
Karine VINCENT, Aurélie BORVON, <i>Les cuisines du château de Suscinio : (Sarzeau, Morbilhan, XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle) évolution et marqueurs archéologiques</i> . . . . .	156
Danièle ALEXANDRE-BIDON, <i>Cuisines et cuisiniers au château. Un apport (inattendu ?) des images</i> . . . . .	168
Donatien GUÉGAN, <i>De l'ostel au chastel : contraste de l'équipement entre les cuisines communes et les cuisines castrales en France septentrionale (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)</i> . . . . .	198
FRANÇOIS BLARY, Benoît CLAVEL, Christelle MAILHAN, <i>Cuisiner dans le grand complexe culinaire du château de Château-Thierry à la fin du XV<sup>e</sup> siècle : l'apport de l'étude des restes alimentaires</i> . . . . .	218
Aurélie CHANTRAN, <i>Appréhender les usages culinaires des châteaux à partir des sources matérielles</i> . . . . .	242
Alain KERSUZAN, <i>Les deux cuisines des grands châteaux savoyards : les exemples de Saint-Germain et de Pont-d'Ain (Ain)</i> . . . . .	272
Christophe AMIOT, <i>Quelques exemples de cuisines dans les manoirs de basse Bretagne</i> . . . . .	290
Jean MESQUI, Hervé MOUILLEBOUCHE, <i>De la « grant cuisine du commun » à la « cuisine de la bouche » chez les ducs de Bourgogne : types constructifs, usages et services dans et autour de la cuisine</i> . . . . .	324
Alix GIORDANO, <i>Le château de Quingey (Doubs) et sa cuisine d'après la comptabilité comtale</i> . . . . .	386
Étienne LALLAU, <i>Les cuisines élitaires à cheminée de plan centré au XV<sup>e</sup> siècle : un modèle inspiré de la sphère monastique ?</i> . . . . .	394
Christofer HERRMANN, <i>La cuisine du Grand maître de l'ordre Teutonique au château de Marienburg</i> . . . . .	430
Yann MOREL, <i>Au seuil de la grande salle : « la cuisine du dressoir » dans les résidences des ducs de Bourgogne aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles</i> . . . . .	448
Michel FOURNY, <i>Les salles basses sous l'aula de Philippe le Bon à Bruxelles : typologie et spécificités fonctionnelles d'une cuisine et des ses annexes</i> . . . . .	464
Bertrand HAQUETTE, <i>Pays de Cocagne : que concocte-t-on dans les cuisines de l'Artois au Moyen Âge ?</i> . . . . .	490
Frieder LEIPOLD, <i>À quoi ressemblait une cuisine de château dans les anciens Pays-Bas du XV<sup>e</sup> siècle ? La cuisine du château de Heverlee</i> . . . . .	524
Alain SALAMAGNE, <i>Les circuits pour la bouche dans le château français de la fin du XV<sup>e</sup> siècle</i> . . . . .	544
Hervé MOUILLEBOUCHE, <i>Les espaces culinaires du logis du roi de Dijon aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles</i> . . . . .	574
Nicolas FAUCHERRE, <i>Conclusion</i> . . . . .	594

# Répartition géographique des études



## Abréviations

- AD : archives départementales.
- AGR : archives générales du royaume (de Belgique).
- AN : Archives nationales.
- BM : bibliothèque municipale.
- BnF : Bibliothèque nationale de France.
- CeCaB : Centre de castellologie de Bourgogne.
- C<sup>nc</sup> : commune.



## Cuisines et boulangeries dans les châteaux des ordres militaires au Proche-Orient

JEAN MESQUI

Docteur ès lettres / UMR 6223 CESCUM Poitiers.

### Résumé

*Durant les dernières décennies, la réalisation de fouilles de grande ampleur dans les grandes forteresses, en Israël et dans une moindre mesure en Syrie, ont permis la mise au jour d'élévations significatives de structures maçonnées destinées à la vie quotidienne dans ces édifices ; malgré l'absence de publications exhaustives, l'examen de ces structures permet des constatations extrêmement intéressantes, qui renouvellent la connaissance intime de ces forteresses. On se concentrera, dans la présente conférence, sur les restes mis au jour pour l'essentiel dans des châteaux de l'ordre des Hospitaliers (Bethgibelin, Belvoir, Arsour en Israël, Margat en Syrie), qui ont révélé le plus d'éléments. La description sommaire de chacun d'entre eux nous permettra de tirer quelques conclusions sur les habitudes culinaires, en croisant l'architecture avec les textes.*

Durant les dernières décennies, la réalisation de fouilles de grande ampleur dans les grandes forteresses, en Israël et dans une moindre mesure en Syrie, ont permis la découverte et l'identification de structures maçonnées destinées à la confection et à la consommation de la nourriture quotidienne des garnisons ; l'examen de ces structures – cuisines, boulangeries, réfectoires – autorise des constatations extrêmement intéressantes, qui renouvellent la connaissance intime de ces forteresses. On se concentrera, dans le présent article, sur les restes mis au jour dans des châteaux de l'ordre des Hospitaliers (Bethgibelin, Belvoir, Arsour en Israël, Margat en Syrie), qui ont révélé le plus d'éléments. La description sommaire de chacun d'entre eux permet ensuite de proposer quelques pistes sur les habitudes culinaires, en croisant l'architecture avec les textes (fig. 1).

### Les sites des complexes culinaires

*Bethgibelin-Gibelin (Beit Guvrin / Bayt Jibrin, Israël)<sup>2</sup>*

Ce château, située à une soixante de kilomètres au sud de Jérusalem, contrôlant un petit col sur la route d'Ascalon/Ashkelon à Hebron, s'installa sur les ruines de la cité antique d'Eleutheropolis, à quelques coudées de

1. Cette communication a fait l'objet d'une publication partielle relative aux sites Hospitaliers dans les colonnes du bulletin édité par la Société pour l'étude de l'histoire et du patrimoine de l'ordre de Malte en 2019 ; j'en remercie Jean-Bernard de Vaivre, président de cette société : voir MESQUI, « Cuisines, boulangeries et réfectoires... »

2. Je remercie très vivement Michael Cohen, qui a fouillé le site dans les années 1990-2000, pour la gentillesse avec laquelle il m'a aidé à comprendre ce monument très complexe, où s'entremêlent les maçonneries antiques et médiévales. Il a bien voulu, en particulier, m'aider à reprendre les plans phasés. Il va de soi que les éléments fournis ici n'engagent en rien les conclusions qu'il sera amené à prendre dans ses publications futures.



▲ Fig. 1 : carte des sites étudiés dans le présent article (J.M. del.)



▲ Fig. 2 : vue aérienne du site de Bethgibelin - Beit Guvrin prise depuis le nord. Au fond, la colline de Tel Maresha (cl. AEP).

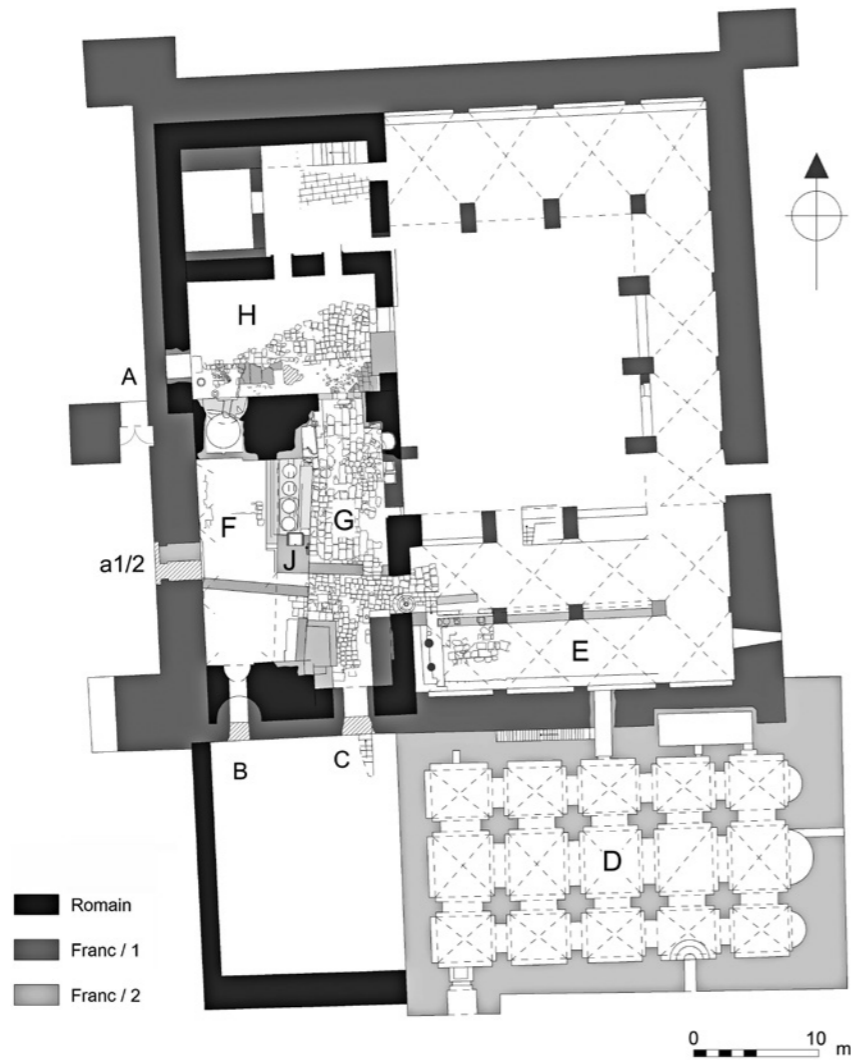
la biblique Tell Maresha (fig. 2) ; les Francs identifièrent faussement le site avec Bersabée (Ber Sheva)<sup>3</sup>. L'enceinte du château incorpora les ruines de l'amphithéâtre, ainsi que des thermes antiques. Fondés vers 1134 par le roi Foulque I<sup>er</sup>, le château et la seigneurie furent attribués en 1136 aux Hospitaliers par Hugues d'Hébron ; peu après le milieu du XII<sup>e</sup> siècle, les Hospitaliers concédèrent une charte de bourgeoisie à trente-deux colons, charte renouvelée en 1168. Après le désastre de Hattin en 1187, le château fut pris par Saladin, et probablement ruiné alors qu'il tentait de contrer l'avancée victorieuse de Richard I<sup>er</sup> d'Angleterre vers Jaffa et Ascalon en 1192. Durant à peine quatre années, entre 1240 et 1244, les Hospitaliers en reprirent le contrôle, mais il fut définitivement perdu à cette date<sup>4</sup>.

À l'intérieur de la vaste enceinte flanquée qui encadrait l'amphithéâtre et les thermes, les Francs bâtirent dès l'origine un noyau fortifié consistant en un *quadriburgus*, forteresse carrée d'une cinquantaine de mètres de côté, garnie de tourelles pleines rectangulaires (fig. 3). Ils réutilisèrent pour ce faire les restes, encore très importants en élévation, des thermes romano-byzantins. Le mur occidental de la nouvelle forteresse réutilisait, en les épaississant, les murs du *frigidarium* et du *tepidarium*, puis coupait en deux l'ancien *caldarium* ; au sud il se retournait en doublant le mur sud de cette salle de bains. De ce côté se trouvait un vaste réservoir à ciel ouvert, auquel deux accès (B, C) furent ménagés à travers le mur franc, en réutilisant d'anciennes alvéoles antiques.

L'accès primitif se trouvait à l'ouest (porte avancée A ; porte a1), donnant sur une galerie voûtée d'arêtes ; à l'intérieur de l'enceinte s'ordonnaient des

3. Le site de Bethgibelin n'est connu que depuis les années 2000, grâce aux fouilles menées par Amos Klöner et Michael Cohen. Voir la présentation sommaire des résultats des fouilles par KLÖNER, COHEN, « The Crusader Fortress... » ; COHEN, « The fortification... » ; KLÖNER, COHEN, « Die Kreuzfahrerbürg... ». Les plans et dessins réalisés ici l'ont été à partir d'une photogrammétrie réalisée par l'auteur à partir de photographies prises en mai 2019 par Lisa Yehuda et lui-même.

4. RINGLE, *The Churches of the Crusader...* vol. I, p. 95-101 ; vol. IV, 2009, p. 250-251.



▲ Fig. 3 : Bethgibelin - Beit Guvrin. Plan du noyau central (JM 2019 del. d'après photogrammétrie (2019) et plan général de Cohen 2008).

bâtiments voûtés autour d'une cour rectangulaire. Dès cette époque, le côté sud était occupé par une grande salle rectangulaire qui fit usage de réfectoire pour les frères hospitaliers.

Dans un second temps, le programme intérieur fut modifié (fig. 4 et 5), afin de laisser place sur le côté ouest à un nouveau complexe qui nous intéresse ici. Peut-être à la même époque fut bâtie la vaste église basilicale s'appuyant sur le flanc sud-est ; à l'occasion, la tourelle sud-est fut intégrée dans le chevet qui avait elle-même un caractère fortifié.

Pour ce réaménagement, on fit table rase de l'ancienne galerie voûtée longeant la courtine occidentale entre les deux murs du *caldarium*, et l'on bâtit un gros pilier carré J, marqué à l'ouest d'une croix hospitalière dans un cercle (aujourd'hui cachée par le toit d'un appentis) ; l'ancienne porte



◀ Fig. 4 : Bethgibelin - Beit Guvrin. Vue du complexe sud-ouest, prise depuis la terrasse de l'église au sud-est (cl. JM 2019).

▼ Fig. 5 : Bethgibelin - Beit Guvrin. Plan détaillé du complexe sud-ouest, plans au niveau de la salle de chauffe (à gauche) et de la cuisine (à droite). (JM 2019 del. d'après photogrammétries).



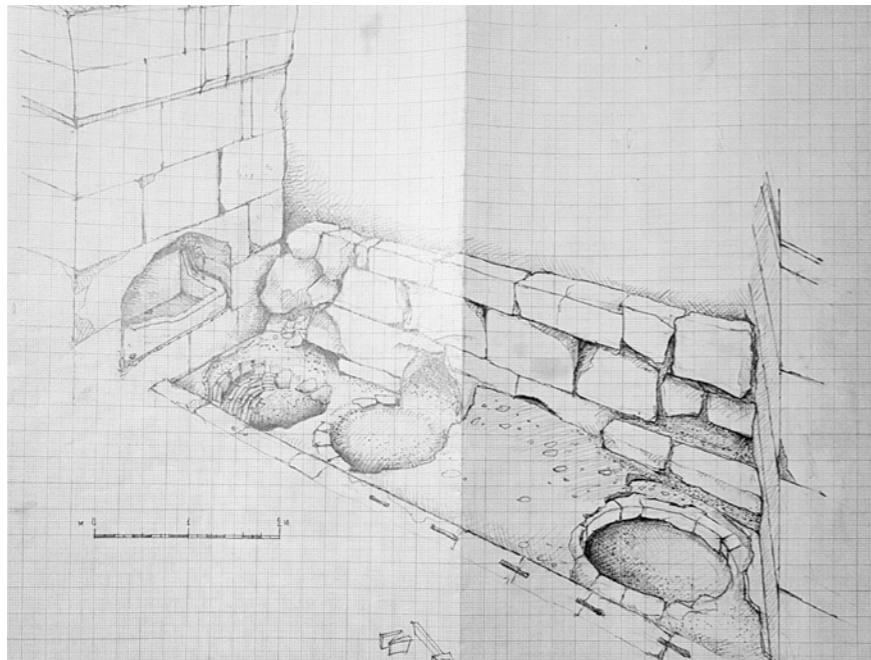
d'accès fut à moitié bouchée et transformée en une simple poterne a2. Le pilier reçut de nouvelles voûtes en berceau annulaire couvrant tout l'ancien espace du *caldarium* compris dans l'enceinte. Cet espace fut subdivisé en quatre chambres : au sud, deux zones de stockage et de passage ; au nord la salle de chauffe F, et la cuisine G, séparées par quatre fourneaux (fig. 4).

De l'autre côté du mur nord de l'ancien *caldarium* fut aménagée la boulangerie H ; son four était construit à l'intérieur même du mur romain. Toute l'intelligence de cet aménagement résidait dans le fait que la salle de chauffe F était ainsi placée qu'elle desservait à la fois les fourneaux de la cuisine et le four de chauffe de la boulangerie, tout en étant indépendante pour ne pas gêner les activités culinaires.

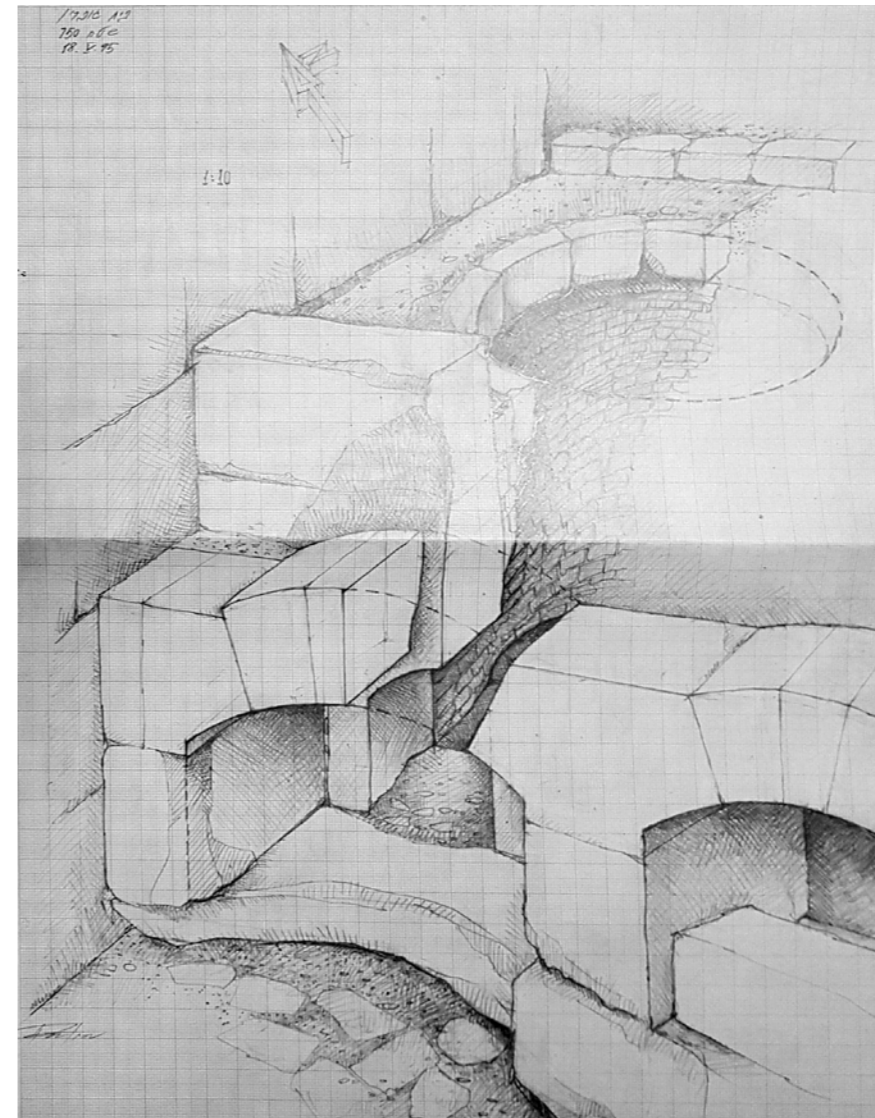
*La salle de chauffe F (fig.6 à 8)*

Le sol de la salle F fut aménagé à environ un mètre en-dessous du sol médiéval en usage, afin que les manœuvres soient de plain-pied avec la sole des cinq fours (un four au nord, quatre fours à l'est) ; l'accès s'effectuait directement depuis l'extérieur par l'ancienne porte d'entrée, réduite en largeur pour ne plus servir qu'à cet usage (a 2). Un petit escalier donnait accès à l'intérieur du château, et sur les deux espaces annexes au sud.

La salle de chauffe F et la cuisine G étaient séparées par quatre fourneaux occupant l'espace entre le mur nord de l'ancien *caldarium* et le pilier J. Les



▲ Fig. 6 : Bethgibelin - Beit Guvrin. Dessin perspectif du dessus de la table de cuisson, fait le 18/4/1995 (Felix Portnov del.) Noter les crampons métalliques alors en place (il n'en demeure plus qu'un seul aujourd'hui). Noter également l'évier du pilier sud.

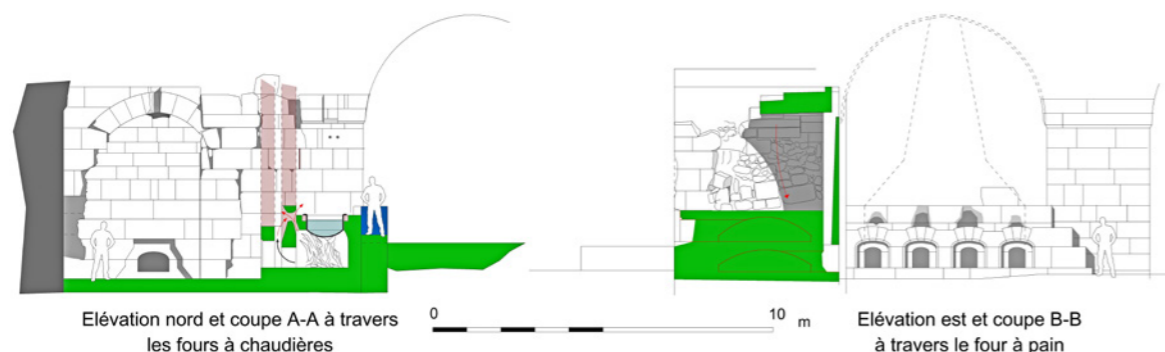


▲ Fig. 7 : Bethgibelin - Beit Guvrin. Dessin perspectif éclaté du premier fourneau nord, fait le 18/4/1995 (Felix Portnov del., court. Michael Cohen).

gueules des fourneaux étaient surmontées par un mur creux abritant les quatre conduits de cheminées, qu'on peut identifier au-dessus des entrées en arc surbaissé ; ce « mur-cheminée » qui séparait la cuisine de la salle de chauffe évitait que les fumées des foyers ne gênent les cuisiniers. L'examen des maçonneries actuelles prouve cependant que les flammes et les fumées chaudes provoquèrent, avec le temps et l'usage, la cuisson des pierres calcaires des conduits, entraînant des fuites probablement très gênantes.

Le mur nord, d'origine antique, fut considérablement remanié pour accueillir le four à double niveau de la boulangerie ; les « coups de sabre » sont parfaitement reconnaissables dans les maçonneries de part et d'autre





▲ Fig. 8 : Bethgibelin - Beit Guvrin. Coupes et élévations de la salle de chauffe (JM 2019 del.)

de la zone du four (fig. 8). La gueule du four de chauffe inférieur, servant à préchauffer le four de cuisson du pain, n'a pas été dégagée lors des fouilles ; son ouverture faciale comprend une cheminée verticale d'évacuation des fumées ménagée dans le mur rideau fermant le grand arc de décharge visible de ce côté et que l'on retrouvera en examinant la boulangerie ci-dessous.

#### La cuisine G (fig. 9)

La cuisine formait un grand espace trapézoïdal de près de 13 x 6 m. Le côté oriental était en grande partie occupé par la grande baie couverte d'un arc brisé et fermée par le « mur-cheminée » la séparant de la salle de chauffe : dans cette grande baie se trouvait la table de cuisson, d'environ 6 x 1,8 m, où étaient réservés quatre orifices circulaires de 1,1 m de diamètre correspondant aux quatre fourneaux de chauffe identifiés ci-dessus. Ces orifices permettaient de placer des chaudières de métal directement chauffées par les feux entretenus depuis la salle F dans les quatre fourneaux. Le plus au nord de ces emplacements circulaires est aujourd'hui parfaitement conservé.

Côté oriental, les pierres supérieures du mur mince bordant la table de cuisson étaient fixées entre elles par des crampons métalliques, afin d'éviter un déversement dû à la forte pression induite par les chaudières pleines d'eau (fig. 8). À une époque inconnue, peut-être encore sous les Hospitaliers, ce mur a été renforcé par un contre-mur pour en garantir la stabilité ; il faut en faire abstraction pour imaginer les cuisiniers, debout sur la petite plate-forme longeant la table, remuant les liquides en ébullition dans les chaudières à l'aide de longues écumoirs.

Dans le pilier sud est inséré un grand évier à hauts bords pourvu de deux exutoires : l'un de ces exutoires, au fond du bac, était destiné à vider l'évier, alors qu'un autre, au-devant, accueillait un robinet pour remplir les récipients mis à chauffer. Il existait probablement une canalisation pour approvisionner cet évier depuis une citerne située sur la terrasse ; la paroi orientale du pilier a été partiellement déparementée, laissant apparaître une canalisation verticale.

Au nord de la table de cuisson, contre l'ancien mur du *caldarium*, se trouve une grande table de travail monolithe de 2,5 x 1,1 m en légère pente afin que



▲ Fig. 9 : Bethgibelin - Beit Guvrin. Vue de la cuisine prise depuis le nord. Sur la gauche, les deux éviers du mur est ; au fond, l'arcade antique C. On voit ensuite le pilier J, avec l'évier destiné au remplissage des chaudières, et, à droite, la grande table de travail en pierre. Entre les deux se trouvent les fourneaux (cl. JM 2019).

les liquides puissent s'écouler dans un bac de pierre situé au-dessous, juste au sud ; lors des fouilles, une petite canalisation a été mise au jour au-dessous de ce bac, donnant directement sur le sol pavé. Peut-être s'agissait-il d'une table de découpe de la viande. On trouvait encore, juste au nord, un évier ruiné ménagé dans le pilier carré.

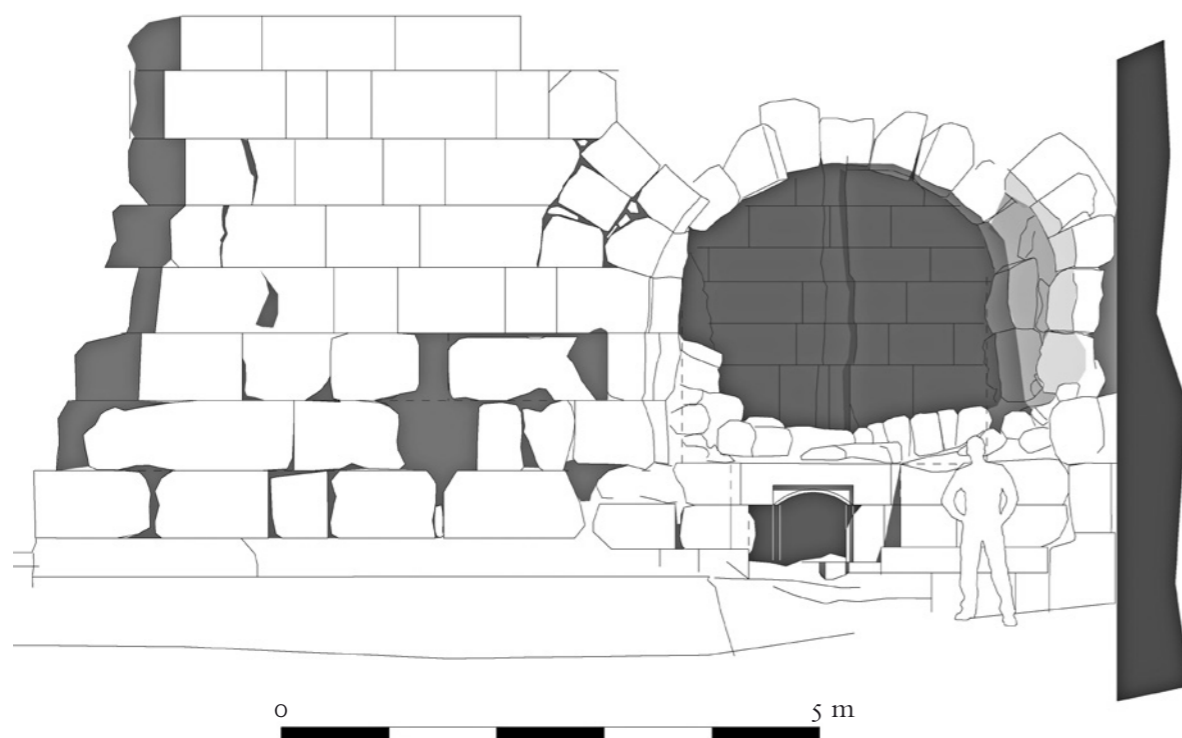
De l'autre côté, à l'est, ne se trouvaient pas moins de trois autres éviers, chacun doté d'un orifice d'écoulement, sans que l'on puisse identifier les canalisations d'approvisionnement. Il s'agit donc d'un espace exceptionnel par la qualité de son aménagement.

#### La boulangerie H (fig. 10, 11)

Au nord de ces deux espaces se trouve la boulangerie, de 15 x 9 m, aménagée dans le *tepidarium*. Un mur antique très épais séparait celui-ci du *caldarium* ; à l'époque des thermes, il était percé d'une large et haute niche semi-circulaire couverte par une voûte en quart de sphère dont on voit encore les départs de l'arc de tête. Celui-ci était composé de deux rangs de claveaux, qu'on retrouve de façon systématique dans les constructions antiques du site, la production de claveaux longs n'étant pas possible avec le matériau local. Cette grande niche communiquait par un passage avec une autre de plus petite taille placée de l'autre côté dans le *caldarium* ; on retrouve symétriquement une telle niche assez bien conservée dans le mur sud.

Durant l'occupation franque, en même temps que l'on aménageait les fourneaux, le fond de la grande niche et sa voûte furent défoncés, la petite niche fut détruite, et elles furent remplacées par une grande niche voûtée en berceau fermée côté sud par le mur rideau évoqué plus haut. Dans celui-ci, une tranchée accueillait un conduit évacuant les fumées du four nord de la salle F.

Au-dessous de la grande voûte plein cintre furent placés les deux fours superposés servant à la boulangerie. Le four de chauffe, situé en bas, était accessible



▲ Fig. 10 : Bethgibelin - Beit Guvrin. Élévation du four de boulangerie, prise depuis le nord (dess. JM 2019).



► Fig. 11 : Bethgibelin - Beit Guvrin. Vue du mur sud de la boulangerie, avec la gueule du four à pain, la voûte en berceau partiellement ruinée au-dessus, et au fond le mur rideau avec le conduit de cheminée du four inférieur (cl. JM 2019).

seulement depuis la salle F ; le four de cuisson du pain, situé au-dessus, avait une gueule rectangulaire accessible seulement depuis la salle H. On note en particulier la feuillure permettant de fermer la porte par un panneau de bois ou de métal pour éviter la déperdition de chaleur, et les joues biaises afin de faciliter l'introduction et l'extraction des pains.

Tout le reste de la face sud était occupé par une large table couverte de dalles rectangulaires de belle qualité, situées à une soixante de centimètres de hauteur. Lors des fouilles a été mise au jour une fosse circulaire maçonnée ouverte dans cette table, qui servait de silo ; au fond a été retrouvé l'hypocauste antique.

Il s'agissait d'une boulangerie castrale, telle que nous en avons identifiées dans plusieurs châteaux des ordres militaires<sup>5</sup>. Le four possédait deux chambres superposées : dans la chambre inférieure, desservie depuis la salle de chauffe F, on alimentait un feu continu.

Dans la chambre supérieure était cuit le pain ; l'absence de chauffe directe dans le four supérieur avait pour conséquence probable que les pains étaient fabriqués sans croûte supérieure. La grande table longeant la face nord servait, elle, à poser les pains façonnés après le levage de la pâte, avant de les enfourner.

#### Le réfectoire (fig. 12)

Le réfectoire consistait en une vaste salle de 25 x 12 m séparée en deux nefs voûtées d'arêtes par une file de piliers. Dans la phase ultime d'aménagement, la première travée ouest de la nef nord servait au passage des entrants vers la cour intérieure, et son entrée était bordée par une sorte de trottoir au bout duquel se trouvait un socle circulaire surmonté probablement d'un crucifix de pierre. C'est de ce côté que les desservants de la cuisine apportaient les plats destinés aux frères.

La nef sud était bordée le long de ses murs nord et sud par des bancs ; au sud, ils étaient ménagés sur des retraits du mur, alors qu'au nord, on utilisait des éléments de fûts de colonnes pour supporter de grandes pierres plates. À



◀ Fig. 12 : Bethgibelin - Beit Guvrin. Le réfectoire, vu depuis le nord vers le sud-est. À droite, le mur pignon, avec l'estrade d'honneur, et les fûts qui portaient la table du châtelain. Au long du mur sud s'alignent les bancs de pierre destinés aux frères. On voit au fond à gauche la porte menant à l'église, ajoutée dans la deuxième phase (cl. JM 2019).

5. Voir MESQUI, GOEPP, YEHUDA, « Bread for all... » Il s'agit des fours de boulangerie du Crac des chevaliers, d'Arsur (Arsuf), Belvoir et du Chastellet du Gué de Jacob (*Vadum Jacob*).

6. En attendant la publication des fouilles, voir BEN DOV, « The Excavations... » ; BILLER, « Die Johanniterburg Belvoir... » Les plans et coupes ont été réalisés à partir d'une photogrammétrie dressée avec les photographies prises en janvier 2018 par Maxime Goepf.

l'ouest, le « haut-bout » de la salle était marqué par une estrade sur laquelle étaient insérés trois fragments de colonnes supportant une grande table ; derrière était aménagée une grande banquette pour les dignitaires de la maison hospitalière, en particulier le châtelain et ses officiers.

Il n'est pas impossible que la nef nord ait servi pour les sergents, alors que le nef sud servait pour les chevaliers.

*Belvoir [Coquet] (Khokhav Ya Harden / Kawkab al-Hawâ, Israël)*

Bien plus au nord, dominant la vallée du Jourdain à peu de distance du lac de Tibériade, le château de Belvoir est mieux connu que Bethgibelin ; il s'agit d'un des édifices majeurs des Hospitaliers bâti avant 1187. Il fait actuellement l'objet d'un programme de fouilles par une équipe franco-israélienne ; on se contentera donc d'un aperçu sommaire de l'installation connue pour être celle des cuisines, telle que relevée par nos soins<sup>6</sup>.

Il est formé d'un *quadriburgus* de taille équivalente à celui de Bethgibelin, flanqué cette fois par des tours carrées à archères (fig. 13) ; intérieurement de longues salles voûtées s'appuient sur les courtines, déterminant une cour intérieure. Lors des fouilles menées dans les années 1960 a été exhumée une structure à trois fourneaux, identique dans son principe à celle de Bethgibelin, identifiée comme la cuisine (fig. 14-17). Contrairement à Bethgibelin, les parois intérieures des fours étaient en calcaire ; il est vrai que les constructeurs n'avaient pas ici à disposition les ruines d'hypocaustes antiques. Côté

▼ Fig. 13 : Belvoir. Vue aérienne du site, prise depuis le sud-est. 1 : Cuisine. 2 : Réfectoire. 3 : Boulangerie. (cour. Biblewalks).



▲ Fig. 14 : Belvoir. Vue la salle de chauffe, prise depuis le nord-est (cl. Maxime Goepf 2005). À droite, substructions du mur fermant la salle de chauffe.

▼ Fig. 15 : Belvoir. Vue de la cuisine, prise depuis le sud-ouest (cl. Maxime Goepf 2005). De gauche à droite, l'ancienne cheminée bouchée et les trois fourneaux, du côté de la cuisine.



► Fig. 16 : Belvoir. Plan de détail de la cuisine, dressé à partir de la photogrammétrie réalisée grâce aux photographies de Maxime Goepf en janvier 2018 (JM 2019 del.)

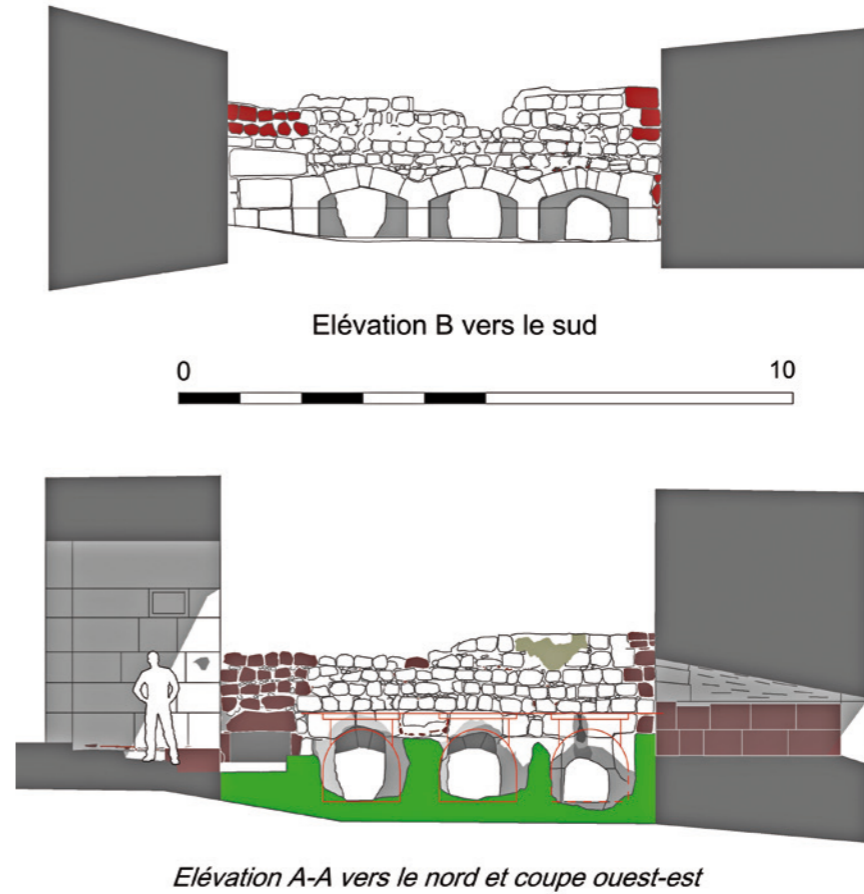


nord se trouvait la salle de chauffe, avec des gueules de four en arc surbaissé bien conservées ; côté sud, sur une plate-forme légèrement surélevée, se trouvait probablement la table de travail maintenant totalement détruite, laissant béantes les ouvertures supérieures des fourneaux qui accueillait autrefois les chaudières. En revanche, le « mur-cheminée » de séparation entre la salle de chauffe est bien mieux conservé, avec sa double paroi, donnant une bonne idée de ce que fut celui de Bethgibelin (voir fig. 30).

À côté des trois fourneaux, la cuisine trapézoïdale de 7 m en moyenne par 7,2 m comportait une petite cheminée transformée en simple placard bas dans une deuxième phase. L'aménagement intérieur paraît en avoir été plus rudimentaire que celui de la cuisine de Bethgibelin : un espace situé au sud, séparé par une simple cloison de l'aile affectée au réfectoire, présente encore un évier ménagé sur un grand bloc calcaire, alors que la cloison possède deux très petites niches murales rectangulaires (fig. 18).

Une grande salle de 34 x 6,9 m, apparemment non recoupée par des cloisons, occupait la totalité de l'aile sud ; les archéologues l'ont interprétée comme étant le réfectoire des frères, ce qui paraît cohérent avec le fait qu'elle possédait une porte sur la cour, encadrée par deux fenêtres hautes,

◀ Fig. 17 : Belvoir. Élévations et coupes de la cuisine (JM 2019 del.)



◀ Fig. 18 : Belvoir. Vue de l'aile sud, identifiée avec le réfectoire (cl. JM 2012).



plus tard bouchées par l'aménagement de la rampe d'escalier conduisant au premier étage. Il n'existait aucune communication directe entre cuisine et réfectoire : les portes des deux espaces sur la cour étaient suffisamment proches pour que ceci ne s'impose pas.

La boulangerie se trouvait en dehors du noyau fortifié, dans un grand bâtiment situé au nord-est ; j'ai proposé une restitution du four à double niveau qui se trouvait ici, accompagné d'un four plus petit destiné à la chauffe de l'eau<sup>7</sup>.

*Margat (Qal'at al-Marqab, Syrie)*

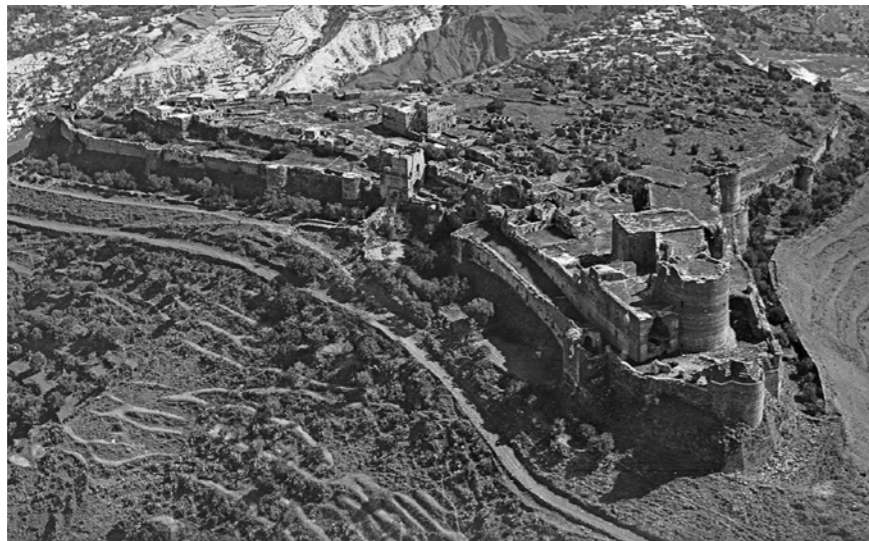
Les Hospitaliers acquièrent ce château en 1186 seulement ; il devint le centre de leur implantation dans le nord de la Syrie, et fut la dernière place qu'ils tinrent au Proche-Orient. Contrairement aux deux précédents sites, l'ordre récupéra ici un château déjà amplement fortifié par la famille des Masoiers avant leur arrivée ; de plus, le site en éperon ne se prêtait pas à une implantation aussi régulière que dans les deux premiers sites décrits ici. Ce château fait l'objet, depuis plus de dix ans, de fouilles syro-hongroises programmées, qui ont bénéficié de publications partielles. Au vu de celles-ci, il est possible d'identifier un remarquable ensemble cuisines-réfectoire à l'intérieur de deux bâtiments voûtés totalement conservés en élévation<sup>8</sup>.

Le front ouest du château est constitué par une série de caves rectangulaires consécutives étagées (fig. 19, 20) ; au sud, à la pointe de l'éperon, elles sont surmontées par deux bâtiments en équerre communicants. Le premier (A), au nord, comprend une salle voûtée de 17 x 7,6 m, de plain-pied avec la cour intérieure du château (fig. 21) ; le second, de direction nord sud, de 25,6 x 9,6 m, est formé d'une haute salle voûtée autrefois recoupée en deux niveaux par un plancher reposant sur une file de piliers dont les poutres portaient sur des consoles conservées (fig. 22).

7. Voir ci-dessous le chapitre consacré aux fours

8. Le château de Margat avait fait l'objet d'un chapitre dans DESCHAMPS, *Les châteaux des Croisés...* p. 259-286. L'équipe syro-hongroise a publié un certain nombre d'articles de détails sur les fouilles ; une bonne synthèse en a été publiée par Major, « Constructing a Medieval Fortification in Syria... » Sur les cuisines et le réfectoire, voir MAJOR, EL-AJJI, « Al-Marqab Research... », p. 271-273, et surtout YOUSSEF, « Medieval Ovens and Cooking... », qui reprend les résultats, et publie les fours fouillés dans le château.

► Fig. 19 : Margat - Qal'at al Marqab. Vue aérienne du château prise depuis le sud-ouest par le 39<sup>e</sup> régiment d'aviation de l'Armée du Levant (1938) (cl. IFPO).



◀ Fig. 20 : Margat - Qal'at al Marqab. Plan du château (JM 2000 del.)



◀ Fig. 21 : Margat - Qal'at al Marqab. Vue de la salle de la cuisine, prise depuis le pignon ouest, avec superposition des structures retrouvées lors des fouilles (cl. JM 1994).



▲ Fig. 22 : Margat - Qal'at al Marqab. Vue du réfectoire, prise depuis le sud (cl. Maxime Goepf 2006). Est figuré en traits pointillés blancs le niveau de l'ancien plancher séparant les deux niveaux du réfectoire.

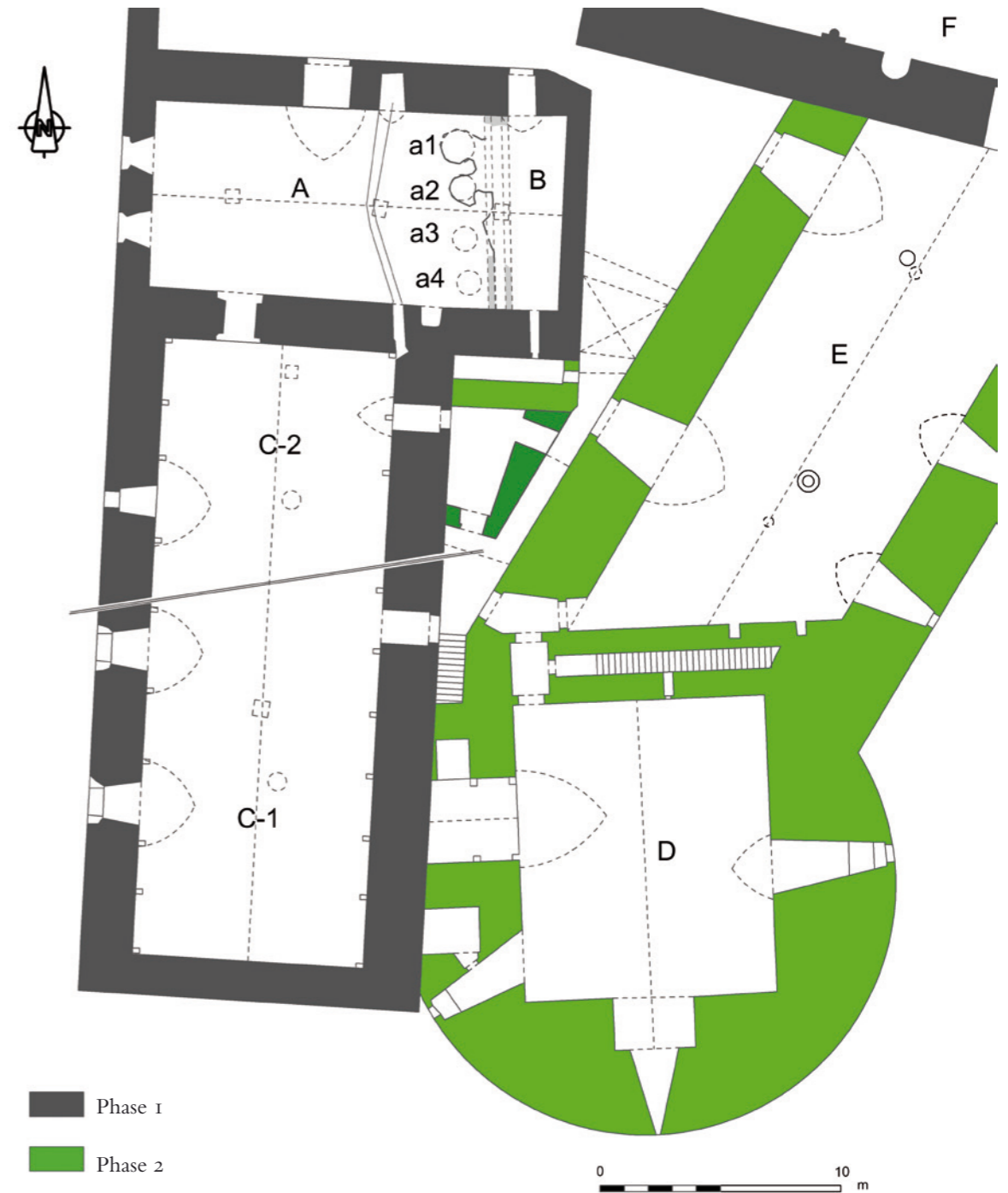
Les fouilles entreprises dans la salle A ont mis au jour quatre soles de fourneaux (A1 à A4) dont les diamètres varient entre 1 et 1,3 m (fig. 23) ; ces fourneaux étaient desservis par une salle de chauffe située au nord, accessible par une petite porte indépendante. Elle était séparée de la cuisine par un « mur-cheminée » oblique formé de deux cloisons séparées par un vide de 38 cm servant pour conduire les fumées à un évent situé dans la voûte. Les traces d'appui de ces deux cloisons sur la voûte sont encore parfaitement reconnaissables.

L'arasement total des quatre fourneaux, et la suppression des superstructures, empêche de savoir certainement s'il existait une table de cuisson. On peut raisonnablement en faire l'hypothèse, d'autant qu'il existait une niche avec un évier dans la paroi ouest de la salle, avec un égout reconnu lors des fouilles qui traversait la cuisine. Accessible directement depuis la cour par une grande porte, celle-ci possédait deux fenêtres ; elle communiquait de plain-pied avec le niveau supérieur de la grande salle C.

Celle-ci a été interprétée, à juste titre, comme un réfectoire à deux niveaux pour les occupants du château. Trois batteries de deux grandes fenêtres rectangulaires superposées éclairaient les deux niveaux, qui possédaient chacun une porte d'entrée latérale à l'est permettant l'accès depuis la cour et le passage étroit bordé par les dortoirs et la tour maîtresse sud. Vraisemblablement un escalier intérieur assurait-il la communication entre les deux niveaux, permettant ainsi aux servants d'apporter les plats au niveau inférieur.

On a retrouvé, lors des fouilles récentes du château, deux fours d'époque croisée se trouvant dans une salle indépendante de la cuisine<sup>9</sup>.

<sup>9</sup> YOUSSEF, « Medieval Ovens and Cooking... »



▲ Fig. 23 : Margat - Qal'at al Marqab. Plan de l'extrémité sud du château, dressé d'après les différents plans publiés par l'équipe syro-hongroise depuis 2008 (JM 2019 del.) A : cuisine. B : salle de chauffe. C1 : réfectoire bas. C2 : réfectoire haut. D : tour maîtresse et appartements du châtelain. E : dortoirs. F : chapelle.



▲ Fig. 24 : Arsur - Appollonia. Vue aérienne verticale du château orientée au nord (cl. Biblewalks). 1: cuisine, avec la salle de chauffe au nord. 2: boulangerie. 3: salle de chauffe du four à pain. 0: Fours à pain.

Arzur (Apollonia-Arsuf, Israël)

Le château d'Arzur n'est qu'une petite partie de la vaste zone de fouille couvrant l'ancienne cité d'Apollonia à laquelle a succédé la ville arabe d'Ar-suf, puis le château et la ville franque d'Arzur, avant que Baybars ne l'anéantisse définitivement en 1265. Le plan du château, en demi-cercle flanqué de tours circulaires, pourvu d'une fausse-braie et d'un profond fossé, figure parmi les plus intéressants du Proche-Orient (fig. 24)<sup>10</sup>.

Dans les années 1990-2000, la cour intérieure avait été entièrement dégagée, révélant une grande cuisine, ainsi que de deux grands fours résultant du réaménagement du château après l'acquisition par les Hospitaliers en 1261 (fig. 25). Nous avons proposé d'interpréter ces fours comme caractérisant l'ancienne boulangerie (B), en particulier celui qui se trouve à l'est et qui constitue un exemple de four à deux chambres superposées.

10. Voir ROLL, YOHANA, TEPPER, HARPAK, « Apollonia-Arsuf... » ; ROLL, ARUBAS, « Le château d'Arzur... » ; YEHUDA, « Cooking and Food... » ; *The Last Supper at Apollonia...* ; SHOTTEN-HALLEL, YOHANAN, FISCHER, TAL, « Et domus sua est tutum refugium... » Les plans donnés ici ont été réalisés grâce à une photogrammétrie effectuée avec les photographies prises par Maxime Goepp en janvier 2018.



◀ Fig. 25 : Arsur - Apollonia. Plan de la cuisine et des fours à pain (plan JM 2018 à partir d'un photogrammétrie réalisée grâce aux photographies de Maxime Goepp). A : cuisine. a : salle de chauffe. B : boulangerie. b : salle de chauffe.



▲ Fig. 26 : Arsur - Apollonia. Les trois petits fours à l'ouest de la salle de chauffe, dans leur état en 1999 (cl. The Last Supper...)



▲ Fig. 27 : Arsur - Apollonia. Vue de la cuisine, prise du sud-ouest (cl. JM 2012).

La cuisine (A) se trouvait à proximité ; il s'agit d'une grande salle rectangulaire pavée, établie au niveau de la cour, s'appuyant au sud-ouest sur un massif rectangulaire supportant l'angle du chevet de la chapelle agrandie par les Hospitaliers. Au nord, elle était limitée par une batterie de cinq fourneaux, organisée en deux travées ; la première comprenait trois petits fourneaux de 68 cm de diamètre, alors que la seconde était occupée par un fourneau de 1,15 m de diamètre, et un plus petit de 81 cm de diamètre. Suivant une disposition désormais coutumière, un « mur-cheminée » séparait la cuisine de la salle de chauffe (a), en fait un simple couloir rectangulaire, qui desservait les gueules des fours. Le stockage des bois, commun à la cuisine et aux

fours de boulangerie, s'effectuait probablement dans l'espace qui était la salle de chauffe du four à double chambre (b) (fig. 25-27).

Comme à Belvoir, les fours étaient en pierre, non revêtus de brique ; ils sont aujourd'hui à peine discernables à ras du pavage. À l'est, ils étaient probablement surmontés d'une table de cuisson délimitée par la bordure du pavage ; à l'ouest, les dispositions primitives sont moins évidentes à restituer en raison de la disparité de taille entre les deux fourneaux.

### Usage et fonctionnalité des cuisines des châteaux des ordres militaires

Dans chacune de ces forteresses, il ne fait aucun doute que les cuisines ont été destinées aux frères de l'Hôpital et aux garnisons. La compréhension du fonctionnement de ces cuisines doit donc se faire en fonction des règles de nourriture des frères. On s'autorisera néanmoins à sortir quelque peu de ce cadre strict, en fournissant quelques références, tant sur le régime des malades de l'Hôpital, que sur celui des Templiers.

#### *Les prescriptions réglementaires en matière de nourriture*

On dispose d'un nombre restreint de textes attestant des prescriptions réglementaires valant au sein de l'ordre des Hospitaliers ; le seul qui fixe en détail un régime alimentaire est celui de la maison des malades de Jérusalem, qui fut rédigé vers 1180. Ce règlement donne une bonne référence sur la structuration des repas du matin et du soir, et sur les plats qui étaient servis aux malades ; cependant, les mets préparés étaient de meilleure qualité et certainement plus variés que ceux qui étaient à l'ordinaire des frères eux-mêmes<sup>11</sup>.

La première rédaction connue de la règle avait été établie par Raymond du Puy entre 1130 et 1153 et confirmée en 1185-86 : dès son début, elle statuait que les frères ne devaient attendre de l'institution que le pain et l'eau pour se nourrir, et un habillement frugal. De fait, la base de l'alimentation de base était le pain « de couvent », en général du pain bis, mais dès l'origine, le régime sec au pain et à l'eau était le minimum auquel seuls étaient astreints les frères coupables de fautes mineures contre la règle. Dans la règle de Raymond du Puy, la consommation de viande était admise sauf le mercredi et le samedi en dehors des neuf semaines avant Pâques, comme était institué le fait que les frères avaient le droit de prendre deux repas par jour. Par la suite, statuts, *usances* (coutumes) et *égards* (discipline interne) vinrent préciser quelque peu le texte initial<sup>12</sup>.

En fait, la consommation de viande était interdite les lundis, mercredis et samedis ; de plus, le gras était interdit le samedi, et les œufs et le fromage le vendredi ; durant les neuf semaines avant Pâques, les restrictions étaient plus importantes, la consommation de viande et de lait (et donc de fromage frais) étant proscrite. En matière de boisson, l'ordinaire était du vin coupé d'eau ;

11. Publication et commentaires du texte : EDGINTON, « Administrative Regulations... » Katja Klement avait consacré sa thèse en 1996 à ce document ; elle a été publiée depuis (KLEMENT, *Gottes Gastgeber...*) avec la reproduction du manuscrit ; j'ai largement utilisé cette version et ses commentaires. Voir aussi DEMURGER, *Les Hospitaliers...* p. 254-255. Sur la variété des fruits et légumes offerts, voir BELTJENS, « Le récit d'une journée... »

12. On trouve ces éléments dans le *Cartulaire des Hospitaliers*, n° 1 193 [statuts d'Alphonse du Portugal, (1204-1206) ; n° 2 213 [Vers 1239 ; « Esgarts » : § 26-27, 58, 73, 76, 83-85. « Usances » : § 95, 98, 119] ; n° 3 396 [statuts de Hugues Revel (1270) : §13-14] ; n° 3 670 [statuts de Nicolas Lorgne (1278) : § 6-7]. Voir RILEY-SMITH, *The Knights of St. John...* p. 252-254 ; RILEY-SMITH, *The Knights Hospitallers*, p. 115 ; BRONSTEIN, « The Hospitallers... »



lors de certaines fêtes, on distribuait du pain et du vin « de pitance », c'est-à-dire de meilleure qualité : le pain était fait de farine blanche, le vin était peu ou pas coupé, et l'on ajoutait poisson ou œufs à l'ordinaire.

Les frères de l'Hôpital prenaient deux repas par jour, après sexte et après vêpres, c'est-à-dire vers midi et vers 17 h. Les Templiers bénéficiaient, par surcroît, à la discrétion du chef d'établissement, d'une collation avant complies (vers 20 h), consistant en un vin coupé d'eau, ou s'ils le voulaient de l'eau toute simple, à l'exclusion néanmoins de liquides nourrissants (lait d'amandes, laitages)<sup>13</sup> ; mais on ignore si les Hospitaliers avaient droit à cette faveur. Les jours de jeûne, ils n'avaient droit qu'à un repas après none (vers 15 h), voire après vêpres les jours de grand jeûne.

Il ne semble pas que les Hospitaliers aient eu droit, comme leurs malades, ou comme leurs confrères Templiers, à la présentation de deux viandes aux repas de midi des jours gras. En revanche, il est probable qu'au fil du temps, ils bénéficièrent, au gré du chef d'établissement, de viande de pitance<sup>14</sup>. Les malades pouvaient, eux, choisir entre deux suivant leur goût : il pouvait s'agir de porc, bœuf, mouton, chevreau ou agneau pour le premier choix, et de volaille en brouet pour le second choix.

Probablement un bouillon de légumes leur était-il présenté également. Par contre, les jours maigres, ils étaient théoriquement astreints à manger du « cuisinat » ou du « polment », purées diverses de légumes relevées d'herbes et d'épices, rendues consistantes par de la semoule ou des pois chiches ; dans ce cas, la coutume était de leur présenter deux types de mets, pour qu'ils puissent choisir. Cependant, les règles du Temple montrent que, ces jours-là, souvent l'ordinaire pouvait être amélioré par du poisson ou des œufs, à la discrétion du chef d'établissement, et suivant les ressources de la maison<sup>15</sup>.

Le soir, le souper était plus frugal, reposant sur des préparations à base de semoule, probablement agrémentées de purée de fruits lorsqu'ils étaient disponibles. Les soirs maigres, une salade d'herbes crues devait faire l'affaire – mais probablement la règle était-elle contournée pour améliorer cet ordinaire, en particulier pour les frères en armes.

La règle était d'offrir théoriquement des mets et du vin de même qualité à tous les frères, le maître compris. Cependant, de subtiles différences existaient : ainsi, chez les Templiers, les écuyers et les sergents d'armes n'avaient-ils droit qu'à la présentation d'une viande lorsque les frères avaient droit à deux, et à deux lorsque ceux-ci avaient droit à trois, mais cette règle ne s'appliquait pas aux turcoples, combattants soldés chrétiens autochtones<sup>16</sup>.

Dans les règles de l'hôpital des années 1180, les servants des malades ou « sergents » (qu'on ne doit pas confondre avec les frères sergents en armes), ancêtres des infirmiers et aides-soignants, n'avaient droit qu'à une viande de moindre qualité, ainsi qu'aux restes de la viande des malades. Les statuts des Hospitaliers de 1204-1206 prévoyaient que, si un frère ne pouvait manger de la viande distribuée à tous, il avait le droit de manger la viande des sergents, confirmant ainsi la moindre qualité de celle-ci.

Quant aux frères malades accueillis à l'infirmerie, ils avaient droit à un régime amélioré, comme les malades de l'hôpital, ce qui constituait une tentation pour les frères sains et obligea à réglementer pour éviter les abus.

On le voit, les règles étaient essentiellement destinées à encadrer la consommation des mets sortant d'une stricte observance monastique, et elles enregistraient également les avancées obtenues par les frères au fil du temps ; on s'amuse ainsi de lire dans les Usances rédigées vers 1239, que si l'on servait des œufs frits, un frère qui n'aimait pas les œufs frits pouvait réclamer des œufs rôtis ou pochés<sup>17</sup> ! Cependant, ces règles paraissent aussi avoir concerné plutôt la partie hospitalière de l'ordre, que la partie militaire qui vivait dans des forteresses-casernes, mais aussi en campagne.

#### *Cuisson des légumes, cuisson de la viande, du poisson et des œufs*

Mais la base de la nourriture demeurait constituée de pain et de « cuisinats » divers pouvant être consommés avec lui, ce d'autant plus qu'il n'est pas sûr que, dans les places situées loin de la capitale du royaume, il ait été facile de se procurer les « extras ». L'essentiel du travail de la cuisine était donc la cuisson de légumes et d'herbages en grande quantités, pour nourrir la population du château qui se comptait en centaines de personnes, si l'on compte les frères, leurs écuyers, les turcoples, et l'ensemble des serveurs. On sait ainsi que, dans certaines périodes, la population de grands châteaux tels le Crac des chevaliers, Saphet (Safed, Israël) ou le Chastellet du Gué de Jacob, dépassait le millier, pouvant approcher le double<sup>18</sup>. Il s'agissait donc pour l'essentiel de cuisson à l'eau bouillante, suivie ensuite par du broyage ou du pilage pour obtenir des purées.

Pour les viandes, on a peu d'indications sur les modes de cuisson ; les règles applicables aux menus des malades montrent que l'on présentait aux malades de l'hôpital des viandes rôties (en général les mammifères), ou des viandes au bouillon (les volailles). Mais de tels mets étaient-ils présentés aux frères, ou devaient-ils se contenter de viande en conserve (viande salée) et de lard ?

Il va de soi que la viande salée faisait partie de l'ordinaire, ne serait-ce que durant les temps de campagne, et tous les celliers de maisons hospitalières en contenaient<sup>19</sup>. Mais de la viande fraîche pouvait être au menu : les fouilles réalisées dans plusieurs forteresses de Terre Sainte montrent une certaine variété dans les espèces consommées. Ainsi, au château de la Tour Rouge (*Red Tower*, Israël), la proportion d'os provenant de volatiles, oies ou autres, était largement prédominante ; les os de mammifères représentaient 36 %, provenant essentiellement de porcs et en moindre proportion de caprinés. Au contraire, au château de Belmont (Israël), 38 % des os provenaient de caprinés, 35 % de porcs, 17 % de bœufs. Certains résultats relatifs au Crac des chevaliers mettent en évidence une dominance d'os de bœufs (près de 30%) et de porcs (env. 16 %) durant le XIII<sup>e</sup> siècle, alors que de 1110 à 1170 porc et caprinés l'emportaient largement (66 % contre 20 %) ; curieusement, dans ces fouilles, la part des volailles était très peu importante<sup>20</sup>.

13. CURZON, *La Règle...* § 30.

14. Voir le différend qui opposa en 1303 le maître des écuyers et le frère représentant le « petit commandeur », le premier ayant prélevé au palais, outre la livraison coutumière, huit pièces de viande qu'il destinait aux écuyers ne recevant pas de pitance de leur maître, soit qu'ils n'en aient pas (écuyers de la caravane), soit que leurs maîtres soient malades. Le jugement fut rendu en faveur du maître écuyer (*Cartulaire des Hospitaliers*, n° 4616).

15. CURZON, *La Règle...* § 30.

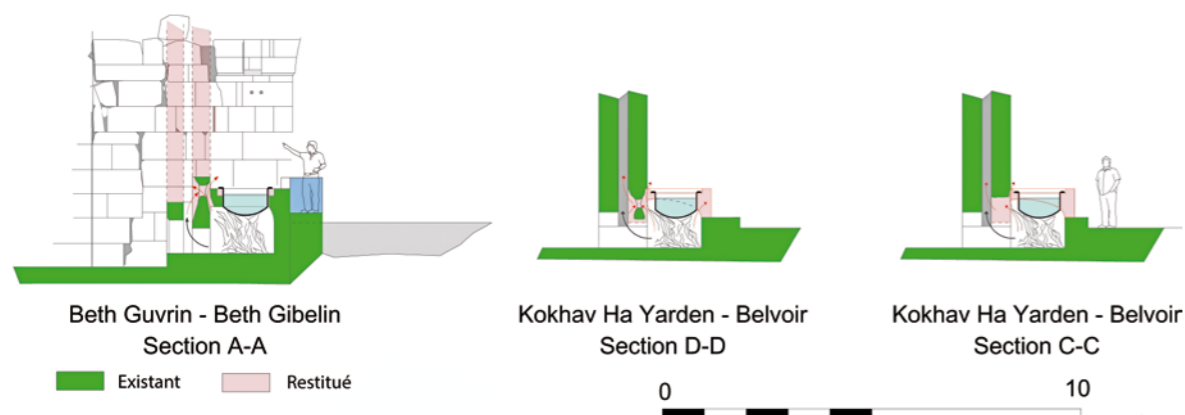
16. *Ibid.*, § 26.

17. *Cartulaire des Hospitaliers*, n° 2213, § 98.

18. MESQUI, GOEPP, *Le Crac des chevaliers...* p. 38-41.

19. Voir les statuts de 1301, qui imposent que le frère responsable de la cuisine soit présent lorsque ses aides vont chercher de la viande salée ou du fromage à la « voûte », afin de signer le reçu pour le frère de la voûte (*Cartulaire des Hospitaliers*, n° 3317, § 1) ; déjà, en 1262, les statuts délivrés par Hugues Revel prescrivait que les clefs des « maisons où l'on tient les viandes et les biens » ne soient jamais confiées à une personne étrangère à l'ordre (*Cartulaire des Hospitaliers*, n° 3039, § 32).

20. Voir BOAS, *Archaeology of the Military...* p. 198, à partir des exemples de la Tour rouge (*Red Tower*, Israël), Le Chastellet-du-Gué-de-Jacob (*Vadium Jacob*, Israël), Belmont (*Belmont Castle*, Israël). Sur le Crac, voir ZIMMER, MEYER, BOSCARDIN, *Le Crac des chevaliers en Syrie...* p. 155-168.



▲ Fig. 28 : coupes comparées des «murs-cheminées» de Bethgibelin et de Belvoir (JM 2019 del.)

Mais on ne sait, au demeurant, quelle proportion était utilisée pour fabriquer des salaisons. En 1268, les statuts promulgués par Hugues Revel établissaient que, durant leurs voyages ultra-marins, les frères devaient recevoir autant de viande qu'à la maison : le dimanche, une géline pour deux, ou de la viande salée s'il ne restait plus de gélines, et le mardi et le jeudi une géline pour quatre, ou de la viande salée<sup>21</sup>.

Concernant la consommation de poisson, qui fut certainement très fréquente, les résultats fournis par l'archéologie sont beaucoup plus évanescents ; en effet, la taille et la fragilité des arêtes de poisson rend très compliquée leur mise en évidence lors de la fouille<sup>22</sup>. Les points d'eau voisinant les châteaux pouvaient-ils fournir des ressources suffisantes, en dehors d'Arsur établi en bord de mer ? La présence de viviers à proximité n'étant pas attestée, on peut penser que le poisson salé constituait l'essentiel de la ressource, auquel cas il nécessitait d'être cuit à l'eau, de même que la viande salée, avant d'être consommé.

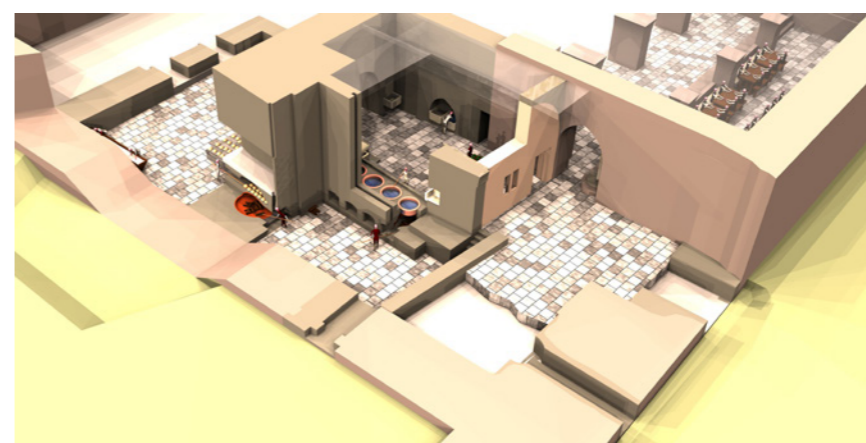
#### Fonctionnalités

Si l'on en revient maintenant aux cuisines des Hospitaliers au Proche-Orient, les restes de la cuisine de Bethgibelin permettent de comprendre l'usage des fourneaux ; ils étaient destinés à accueillir en partie supérieure des chaudières ou des chaudrons pour y faire bouillir de l'eau. Ces chaudières jouaient le même rôle que celles des cuisines des abbayes cisterciennes, si ce n'est qu'elles étaient posées sur la table de cuisson, et non suspendues à des crocs ou à un trépied. Probablement, au moins à Margat et à Arsur, leurs tailles diversifiées permettaient d'adapter des récipients de tailles différentes – voire même d'adapter une grille sur le dessus pour supporter des poêles, ce qui devait être fréquent pour certaines fritures, comme celles des œufs.

Néanmoins, les quatre sites précédemment décrits ont une caractéristique commune évidente, qui vaut qu'on les rapproche ici : tous possèdent des fourneaux dont les foyers étaient desservis par une salle de chauffe indépendante de la salle de travail culinaire, la séparation entre deux étant réalisée



◀ Fig. 29 : Bethgibelin - Beit Guvrin. Restitution en écorché 3D depuis le nord-est du réfectoire (à gauche), de la cuisine (au centre) et de la boulangerie (à droite) (JM 2019 del.)



◀ Fig. 30 : Bethgibelin - Beit Guvrin. Restitution en écorché 3D du complexe culinaire, vue depuis le sud-ouest : à gauche, four à double-chambre de la boulangerie, au centre la salle de chauffe et en arrière la cuisine (JM 2019 del.)

par un « mur cheminée » constitué de deux parois minces séparant un vide conduisant les fumées des foyers jusqu'à un évent situé dans la voûte (fig. 28).

Ainsi les grandes cuisines hospitalières du Proche-Orient étaient séparées de façon étanche – au moins théoriquement – de la salle de chauffe, afin de ne pas exposer les cuisiniers aux salissures dues à l'approvisionnement des foyers, et pour les protéger des fumées de combustion du bois. Les seuls dégagements gazeux auxquels ils étaient exposés étaient donc la vapeur d'eau provoquée par le bouillonnement de l'eau dans les chaudières (fig. 29, 30). Ceci permettait aussi, point très important, d'éviter que les potages ne soient pollués par les fumées et les suies provenant des foyers,

#### Des chaudières pour faire bouillir la nourriture, et quoi d'autre ?

Si les cuisiniers de Bethgibelin disposaient d'un nombre important d'éviers, par rapport aux autres sites, on ne relève pas la présence d'autres dispositifs de cuisson que les fourneaux à chaudières. Comme on l'a indiqué plus haut, il est cependant probable que certains des foyers, les plus petits, aient été recouverts par des grilles permettant de cuisiner dans des pots,

21. *Cartulaire des Hospitaliers*, n° 3 317, § 6.

22. Restes d'arêtes de poisson matérialisés au Chastellet du Gué de Jacob, ou au Crac, sans pourtant que les quantités soient significatives.

voire aussi de faire rôtir ou frire certains aliments sur des poêles ou dans des casseroles (en particulier pour les œufs).

En revanche, l'absence apparente de tout foyer de type ouvert, couvert d'une hotte ou non, montre qu'on ne rôtissait pas de grands morceaux de viande à l'intérieur des cuisines ; ceci eût été d'ailleurs contraire au principe de séparation énoncé plus haut.

En Europe, la rôtisserie s'effectuait en général devant un feu allumé (et non sur le feu !) dans une cheminée murale, ou sur l'un des côtés d'une cheminée à foyer et hotte centrale<sup>23</sup>. Au Proche-Orient, rares sont les cheminées murales identifiées, pratiquement absentes de la construction castrale ; un certain nombre, toutes de petite taille, ont pu être mises au jour dans l'architecture civile urbaine ou rurale<sup>24</sup>, mais jamais dans des cuisines monumentales.

On est donc réduit à une alternative : soit la rôtisserie se pratiquait en dehors des espaces identifiés comme étant les cuisines, dans d'autres bâtiments ou dans les cours, soit... on ne rôtissait pas. Même si cette seconde hypothèse paraît difficile à admettre, la première demeure à prouver par l'archéologie.

#### *Des fourneaux à chaudière en Occident ?*

Une dernière question vient à l'esprit, lorsqu'on étudie ces cuisines à fourneaux pour chaudières : furent-elles inventées et utilisées seulement au Proche-Orient ? À ce jour, nous n'avons recensé qu'un très petit nombre d'exemples où des installations spécifiques fixes furent conçues pour accueillir des chaudières.

On voit apparaître en Angleterre à partir de la fin du XIII<sup>e</sup> siècle des pièces affectées aux chaudières à faire bouillir la nourriture, appelées « *boiling houses* » « *boiling places* » ou « *seething places*<sup>25</sup> ».

La plus significative demeure à Caernarfon, dans le château royal bâti par Édouard I<sup>er</sup> à partir de 1283 ; ici, les cuisines, pourvues de nombreux dispositifs techniques évolués, étaient flanquées par une pièce contenant deux fourneaux (fig. 31 et 32). Ceux-ci pouvaient accueillir sur leur dessus de grandes chaudières en forme de vasques pour faire bouillir la viande et le poisson, voire les légumes ; une conduite d'eau venant du puits permettait de les approvisionner en eau<sup>26</sup>. Les fours étaient placés sous une vaste hotte de cheminée qui a disparu. Il demeure d'autres exemples, non isolés de la cuisine, dans les tableaux intérieurs des cheminées de celles-ci, comme à Warkworth (1377-1380) et à Ashby-de-la-Zouch (1474-1483).

De façon très récente, la fouille des cuisines du château de Coucy a permis d'identifier un bel exemple, précisément daté de 1403, édifié sous le règne de Louis I<sup>er</sup>, duc d'Orléans ; on y trouvait deux fourneaux à chaudières placés dans une grande cheminée murale. Celle-ci était jumelle d'une autre cheminée à hotte, vraisemblablement affectée à la rôtisserie ; un grand âtre central couvert par sa hotte et une troisième cheminée murale à hotte complétaient cet ensemble<sup>27</sup>.

23. Voir à ce sujet la description faite par Philibert De l'Orme d'une cheminée à foyer central italienne, dont il écrit : « *les broches pour rostir se mettoient aux quatre faces* » : DE L'ORME (Philibert), *Le premier tome de l'architecture*, Paris : F. Morel, 1567-1568, p. 273-277.

24. BOAS, *Domestic settings...* p. 164-170.

25. BREARS, *Cooking and Dining...* p. 147-171.

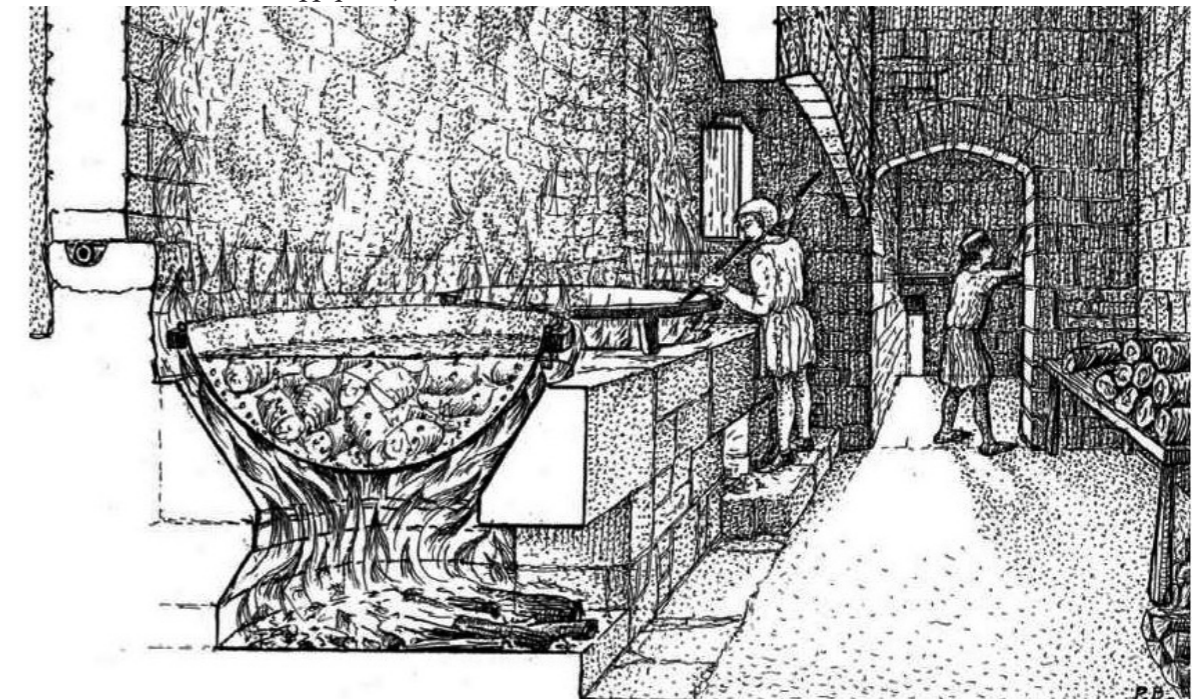
26. BREARS, « *Food Supply...* »

27. Fouille en cours sous la direction de Étienne Lallau, sous l'égide du Centre des Monuments Nationaux. Voir dans ce volume sa communication.



▲ Fig. 31 : Caernarfon. Vue de dessus de l'un des fourneaux à chaudières (cl. JM 2018).

▼ Fig. 32 : Caernarfon. Restitution du fonctionnement des fours à chaudière, par Peter Brears (d'après Peter BREARS, « *Food Supply...* »)



Cette découverte ne prendrait pas tout son sens si elle n'était associée avec l'invention d'une autre cuisine contemporaine, celle de Château-Thierry, où une structure à âtre central contemporaine a été identifiée : ici, un décompte de construction de 1407 mentionne une « cheminée des chaudières » à côté de la « cheminée aux potages<sup>28</sup> ».

La mise en évidence de tels fourneaux, lorsque les superstructures ont disparu, est très difficile. En effet, ces fourneaux pour chaudières se distinguaient des fours classiques de boulangerie par le fait qu'ils devaient accueillir en partie haute des chaudrons ; ils n'avaient donc pas de voûte supérieure, et leurs parois étaient presque verticales. Dans le cas où les élévations ont disparu, le plus souvent leurs restes peuvent être confondus avec ceux de fours à pain, même si la présence d'une sole à niveau du sol environnant exclut généralement l'usage de four à pain<sup>29</sup>.

Quoi qu'il en soit, ces fours à chaudières ne s'imposèrent probablement dans les châteaux occidentaux qu'à partir du moment où la somme des besoins de la cour et de la garnison présentes imposait la cuisson de grandes quantités de nourriture. À ce jour, on n'en connaît pas d'exemple en architecture monastique.

Mais, à la grande différence des fourneaux de cuisine orientaux, jamais la séparation entre salle de chauffé et cuisine n'apparaît avoir été mise en œuvre en Occident. Il semble bien s'agir d'un caractère propre à la construction outre-mer ; comment ne verrait-on pas ici une influence de l'art de vivre oriental, soucieux de pas mélanger les genres au point de verser dans une forme de ségrégation sociale ?

### Les fours à pain a chambres doubles superposées

Comme on l'a vu, le pain était certainement la base de la nourriture pour les habitants des grands châteaux du Proche-Orient ; aussi est-il intéressant, après avoir étudié les cuisines conservées des grands châteaux des ordres militaires, d'examiner ce que furent les boulangeries et leurs fours à pain. L'étude de la cuisine de Bethgibelin a montré qu'il pouvait exister une disposition très particulière, consistant en d'imposants fours à deux chambres superposées ; le site d'Arsur en a livré un autre exemple. Nous avons déjà développé cette thématique dans un article publié ailleurs, aussi nous contenterons-nous ici de le résumer<sup>30</sup>.

Nous avons décompté, à ce jour, cinq sites présentant ce type de fours à deux chambres superposées conservées, ou au moins restituables : Beth Gibelin et Arsur, évoqués ci-dessus, le Crac des Chevaliers (Qal'at al-Husn, Syrie, forteresse hospitalière), Le Chastellet du Gué de Jacob (*Vadum Jacob/Ateret/Bayt al-Husn*, Israël, forteresse templière), et Belvoir, dont nous avons décrit la cuisine ci-dessus. Le plus impressionnant est incontestablement celui du Crac des Chevaliers qui a conservé sa façade, même si le chambre supérieure a disparu (fig. 33, fig. 34)<sup>31</sup>. Au Chastellet du Gué-de-Jacob, commencé en 1168 et fossilisé en 1169 après la prise et la destruction par Saladin, le four à

28 BLARY, *Origines et développements...* p. 450-453. BLARY, « Archéologie des grandes cuisines... »

29. BREARS, *Cooking and Dining...* p. 11, pointe le danger de confondre des fours à pain avec des fourneaux à chaudières, lorsque seules demeurent quelques assises : « *Most of those «ovens» found with floors at ground level and stroke-pits before their doors are actually boiler furnaces, not identified by archaeologists* »

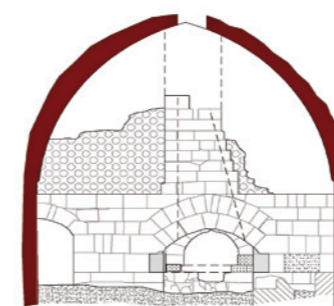
30. MESQUI, GOEPP, YEHUDA, « Bread for all... »

31. MESQUI, GOEPP, *Le Crac des chevaliers...* p. 385-389, avec la bibliographie afférente depuis le livre de Paul Deschamps en 1934.

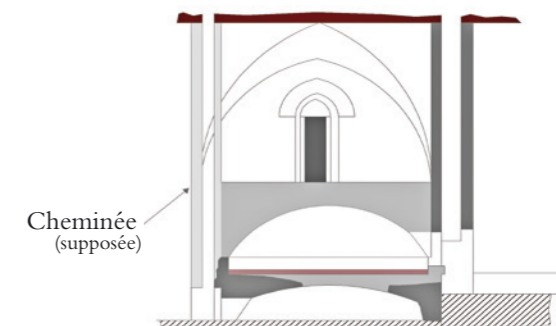


◀ Fig. 33 : le Crac des Chevaliers – Qal'at al-Husn. Vue du mur méridional du four, avec la bouche de la chambre supérieure, et la cheminée qui la domine (cl. Yves Ubelmann 2017).

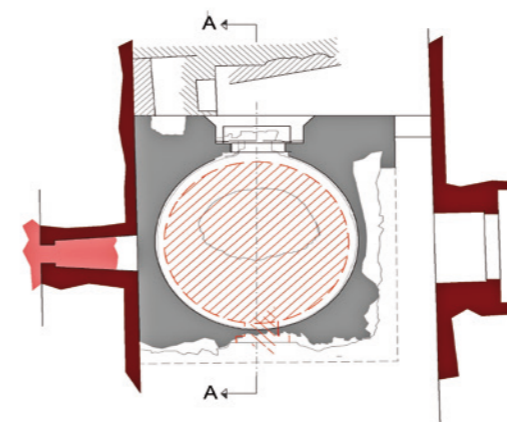
▼ Fig. 34 : le Crac des Chevaliers - Qal'at al-Husn. Plan, élévation et coupe du four à doubles chambres (JM 2018 del. À partir d'une photographie basée sur des photos fournies par Iconem en 2017).



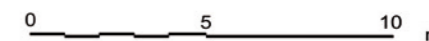
Élévation depuis le sud

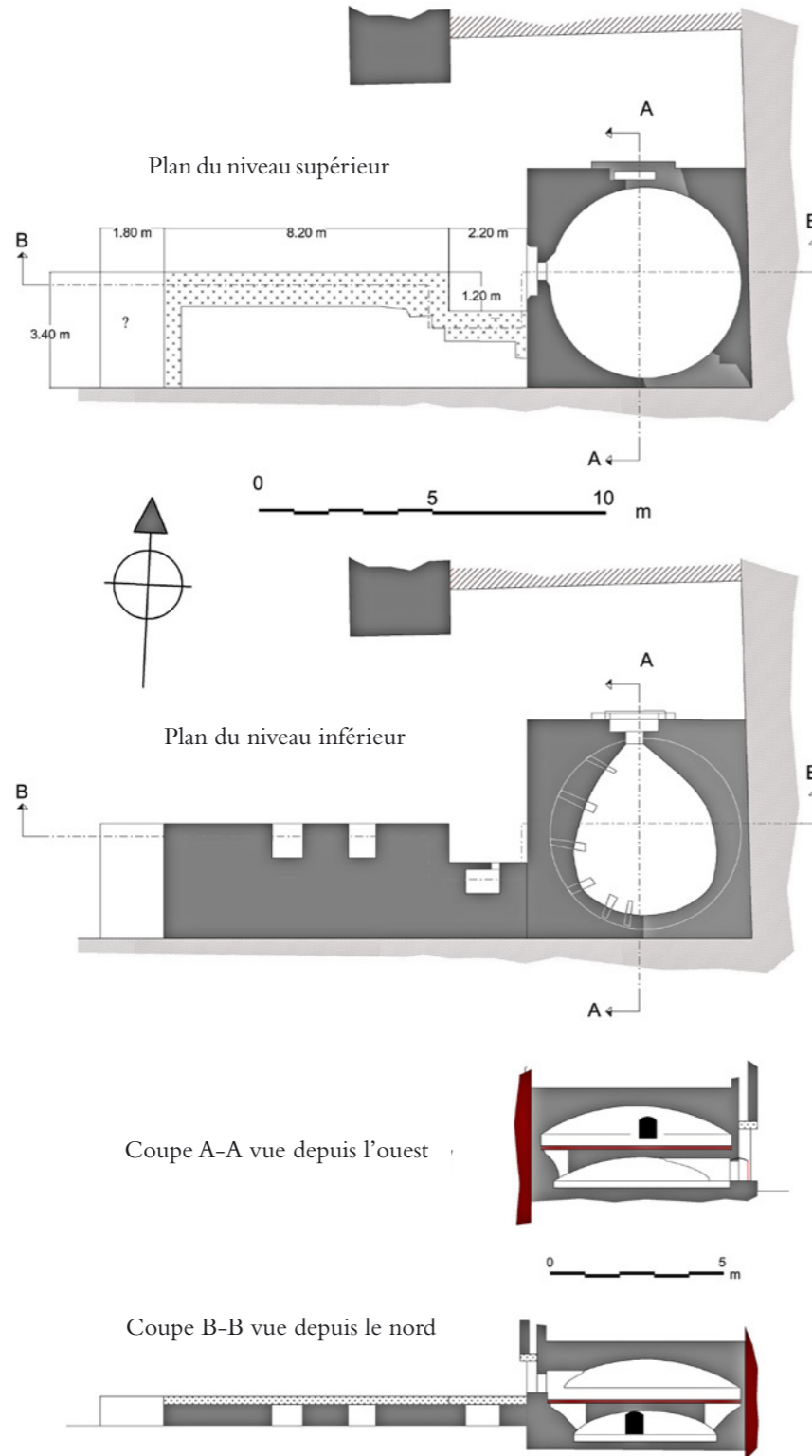


Reconstitution de la coupe A-A depuis l'ouest.



Plan du niveau supérieur (four inférieur représenté en rouge).

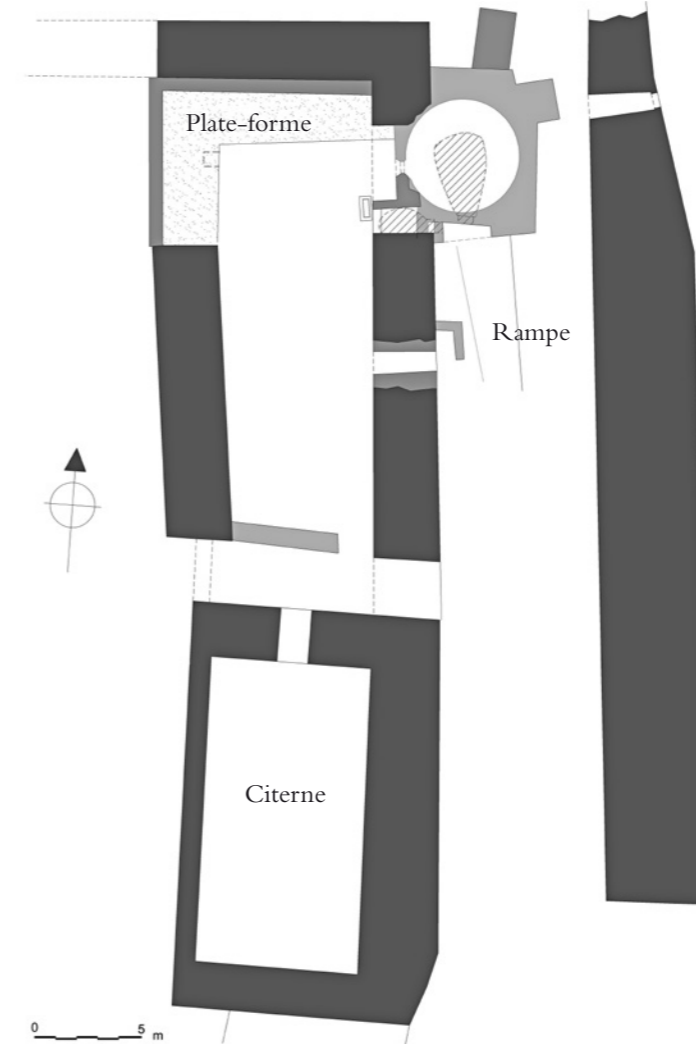




► Fig. 35 : le Chastellet du Gué de Jacob-Vadum Jacob-Ateret. Plans et coupes restitués (JM 2018 del.)



◀ Fig. 36 : le Chastellet du Gué de Jacob-Vadum Jacob-Ateret. Vue du complexe de la boulangerie pris depuis le nord (cl. Maxime Goepp 2018). Sur la gauche, le four, avec à l'extrême gauche la bouche de la chambre inférieure en grande partie défoncée ; on devine plus à droite la bouche de la chambre supérieure. À droite, les tables en basalte.



◀ Fig. 37 : Belvoir. Plan restitué de la boulangerie supposée et de la citerne (JM 2018 del. À partir d'une photogrammétrie basée sur des photos de Maxime Goepp 2018).

32. Sur le Chastellet du Gué-de-Jacob, voir la publication toute récente de RAPHAËL, *The Excavation of the Templar Fortress...* des résultats des fouilles menées en 1993-2009 sous la direction de Ronnie Ellenblum. Cette publication fondamentale reprend, en ce qui concerne le four, les mêmes conclusions que celles que nous avons développées dans notre article cité en note 30.

double niveau constitue l'unique structure conservée (fig. 35), accompagnée par une longue table de pierre de basalte de 32 m<sup>2</sup> qui servait, selon nous, à entreposer les pâtes de pain pendant qu'elles levaient (fig. 36)<sup>32</sup>. Enfin, à Belvoir, le four à double niveau était situé parallèlement à l'espace de la boulangerie, lui-même doté d'une table en basalte identique et de mêmes dimensions qu'au Chastellet, mais au plan coudé (fig. 37).

La particularité insigne de ces fours est leur constitution en deux chambres de chauffe superposées, les bouches des foyers étant toujours situés dans des axes différents, soit opposés (Crac, Beth Gibelin, Arsur), soit perpendiculaires (Le Chastellet, Belvoir), permettant de séparer le service de la chambre inférieure de celui de la chambre supérieure de façon étanche, le meilleur exemple étant Beth Gibelin où la bouche de la chambre inférieure se trouvait dans la chambre de chauffe des cuisines.

La chambre inférieure pouvait être de même diamètre et de même plan circulaire que la chambre supérieure, mais on trouvait également, comme à Belvoir et au Chastellet, des chambres piriformes. Les coiffes ou voûtes des chambres supérieures étaient généralement en pierre ; au Crac, on note cependant l'existence d'une voûte de briques très plate, mais on ne peut être assuré qu'elle ne date pas d'une restauration après la conquête du château par les Mamelouks en 1271.

La voûte inférieure du Chastellet, malgré son état de ruine avancé en raison de l'abandon du site depuis les fouilles, révèle de plus l'existence de rainures verticales placées radialement, montant jusqu'en-dessous de la sole de la chambre supérieure (fig. 38) : il s'agissait manifestement d'un dispositif permettant de faire pénétrer l'air chaud le plus profondément possible dans la voûte, afin d'augmenter la diffusion de la chaleur dans la chambre supérieure.

Il nous paraît incontestable, compte tenu de cette configuration, que le four inférieur était destiné uniquement à la chauffe, alors que le four supérieur était destiné à la cuisson, les boulangers pouvant vaquer à leur ouvrage sans gérer ni feu, ni braises, ni cendres. Comme à la cuisine, on distinguait soigneusement les activités « sales » des activités « propres ». Dans tous les cas rencontrés, les deux bouches étaient surmontées par des conduits de cheminée verticaux permettant d'évacuer les fumées (pour la chambre inférieure), et air chaud (pour la chambre supérieure). La bouche des fours supérieurs, en général soigneusement taillée, était largement chanfreinée sur les côtés pour permettre la manœuvre des longues pelles servant à porter les pâtes, puis à la retirer du four, ainsi qu'une accessibilité des angles morts.

Les dimensions de ces fours étaient impressionnantes, puisque les chambres supérieures, réservées à la cuisson, mesuraient de 4,9 à 5,5 m de diamètre. Si ceci peut paraître considérable, il faut rappeler que les garnisons de ces châteaux étaient, aux jours fastes, nombreuses : en 1211-1212 Wilbrand d'Oldenburg rapportait que le Crac était défendu par une garnison de 2 000 hommes – mais les comparaisons auxquelles nous nous sommes livré permettent de penser qu'on atteignait des nombres pouvant aller de



▲ Fig. 38 : le Chastellet du Gué de Jacob-Vadum Jacob-Ateret. Vue de la coupole ruinée de la chambre inférieure. Au-dessus, la sole de la chambre supérieure, et au fond la bouche de celle-ci. On reconnaît bien les rainures pratiquées dans la voûte inférieure pour que l'air chaud pénètre jusqu'à la sole du four à pain (cl. Maxime Goepf 2018).

500 à 800, en comptant cavaliers, fantassins, mercenaires ou turcoples, et le personnel de service. On peut, par curiosité, prendre les références fournies par les quantités de pain délivrées aux armées du XVIII<sup>e</sup> siècle pendant leurs campagnes : on comptait par fantassin et par jour 1,5 livre de pain, 150 g de viande, et 30 cl de vin, les cavaliers ayant droit à plus, 2 livres de pain et un demi-litre de vin<sup>33</sup>. Si l'on sait qu'un pain de cette taille atteignait 27 cm de diamètre, on peut estimer que ces fours permettaient de cuire au mieux 180 pains par fournée<sup>34</sup>. Il fallait donc pratiquement faire fonctionner le four *a giorno*.

La solution du four de chauffe séparé permettait, pour cela, de maintenir en permanence le foyer inférieur actif, et ainsi une température élevée dans la chambre supérieure. Rappelons que le temps de mise en température d'un four à pain est en général estimée à deux heures. Il s'agissait donc de fours industriels avant l'heure.

Curieusement, à la forteresse hospitalière de Margat, les récentes fouilles n'ont pas permis d'exhumer de four de ce type, mais deux grands fours, d'ailleurs non contemporains, dont l'un avait un diamètre de 5 m environ, mais il n'était pas à chambres doubles superposées<sup>35</sup>.

On finira, sur ces fours, en notant qu'ils figurent parmi les premiers fours « occidentaux » connus ; la disparition totale des fours banaux les plus anciens en Europe amène souvent à considérer qu'on cuisait le pain dans des fours d'argile, et nous n'avons pas connaissance de fours monumentaux conservés de cette époque en France.

33. DUPRÉ D'AULNAY, *Traité général des subsistances...* MALOIN, *Description et détails des arts...* p. 305-321. KERALIO, *Encyclopédie méthodique...* p. 708-712.

34. CROWDY, *Napoleon's Infantry...* § 192.

35. YOUSSEF, « Medieval Ovens and Cooking... »

## De l'Orient à l'Occident

L'un des aspects les plus déconcertants de cette analyse repose, en définitive, sur les différences entre Orient et Occident, en cette seconde moitié du XII<sup>e</sup> siècle et XIII<sup>e</sup> siècle, en matière d'avancées technico-architecturales. Mais, à vrai-dire, les contextes sont profondément éloignés les uns des autres : les châteaux étudiés ici sont des forteresses-casernes bâties avec de gros moyens pour de très grosses garnisons, alors que le contexte, en France, à la même époque, est à des châteaux seigneuriaux de bien moindre ampleur, construits avec des moyens souvent bien inférieurs<sup>36</sup>. Si l'on voulait vraiment comparer, encore faudrait-il retrouver des installations de cuisines et de fours dans les très grands palais princiers des XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles – Loches, Caen, en supposant que déjà des cours imposantes imposaient des rituels culinaires justifiant des installations à cette mesure. On ne sait rien de ce que pouvait être les cuisines des rois de France dans leur palais avant Philippe le Bel !

Mais même en admettant qu'on en retrouve, le contexte militaire imposait aux grands ordres une organisation stricte, fonctionnelle, exactement comme leur architecture supposait l'intervention d'hommes de l'art qu'on appellerait aujourd'hui plutôt des ingénieurs que des architectes. On peut supposer, même si rien n'en atteste dans les sources, que de tels techniciens étaient indispensables pour bâtir les énormes forteresses-casernes.

Faut-il, comme ont tendance à le faire nos collègues outre-Méditerranée, forcément attribuer cette utilisation de techniques différentes de celles de l'Europe à un transfert de technologie provenant de l'architecture antique, transmise par les Byzantins<sup>37</sup> ? Pour notre part, nous n'y croyons guère : on n'a pas trouvé, jusqu'à présent, ce genre d'installations dans le monde byzantin, pas plus d'ailleurs que dans le monde musulman.

La question demeure posée : l'innovation est-elle nécessairement due à un transfert de technologie, ou peut-elle être autonome ?

36. Voir dans ce volume les communications d'Aurélien Chantran et de Karine Vincent.

37. Voir par exemple YEHUDA, BRONSTEIN, STERN, « Frankish Bread and Baking Ovens... »

## Bibliographie

- CROWDY (Terry), *Napoleon's Infantry Handbook*, Barnsley, 2015.
- BELTJENS (Alain), « Le récit d'une journée au grand hôpital de Saint-Jean de Jérusalem sous le règne des derniers rois latins ayant résidé à Jérusalem, ou le témoignage d'un clerc anonyme conservé dans le manuscrit Clm 4620 de Munich », *Bulletin de la Société de l'histoire et du patrimoine de l'ordre de Malte*, 14, 2004.
- BEN DOV (M.), « The Excavations at the Crusader Fortress at Kokhav-Hayarden (Belvoir) », *Qadmoniot*, t. 1(5), 1969, p. 22-27.
- BILLER (Thomas), « Die Johanniterburg Belvoir am Jordan. Zum frühen Burgenbau der Ritterorden im Heiligen Land », *architectura*, t.19/2, 1989, p. 105-136.
- BLARY (François), « Archéologie des grandes cuisines seigneuriales des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles à partir de l'étude de Château-Thierry (Aisne). À la recherche des complexes culinaires perdus », in : *Châteaux, cuisines et dépendances*, dir. Anne-Marie Cocula, Michel Combet, Pessac : Ausonius Éditions, 2014, p. 129-146.
- BLARY (François), *Origines et développements d'une cité médiévale : Château-Thierry*, Revue archéologique de Picardie, n° spécial 29, 2013, p. 450-453
- BOAS (Adrian), *Archaeology of the Military Orders*, Routledge, 2006.
- BOAS (Adrian), *Domestic settings : sources on domestic architecture and day-to-day activities in the crusader states*, Brill, 2010.
- BREARS (Peter), *Cooking and Dining in Medieval England*, Prospect Books, 2008.
- BREARS (Peter), « Food Supply and Preparation at the Edwardian Castles » in : *The Impact of the Edwardian Castles...* p. 85-98.
- BRONSTEIN (Judith), « The Hospitallers and the Templars, Food and Refectories in the Twelfth-Fourteenth Centuries » in : *The Last Supper at Apollonia...* p. 62-68.
- Cartulaire des hospitaliers* : DELAVILLE LE ROULX (Joseph), *Cartulaire général de l'ordre des hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem (1100-1310)*, Paris : Ernest Leroux, 4 vol. 1894-1906.
- COHEN (Michael) « The fortification of the fortress of Gybelin » in : *La fortification au temps des Croisades*, Rennes : Presses Universitaires de Rennes, 2004, p. 67-75.
- CURZON (Henri de), *La règle du Temple*, Paris : H. Laurens, 1886.
- DEMURGER (Alain), *Les Hospitaliers : de Jérusalem à Rhodes*, Paris : Taillandier, 2013.
- DESCHAMPS (Paul), *Les châteaux des Croisés en Terre Sainte. La défense du comté de Tripoli et de la principauté d'Antioche*, Paris : Paul Geuthner, 1973.
- DUPRÉ D'AULNAY (M.), *Traité général des subsistances militaires, qui comprend la fourniture du pain de munition...* Paris, 1744.
- EDGINTON (Susan), « Administrative Regulations for the Hospital of St John in Jerusalem dating from the 1180s », *Crusades*, t. 4, 2005, p. 21-37.
- ÉPAUD (Frédéric), VINCENT (Baptiste), « La cuisine de l'abbaye cistercienne de Bonport (Pont-de-l'Arche, Eure) », *Bulletin monumental*, t. 169-2, 2011, p. 99-113.

- KERALIO (Louis-Félix de), *Encyclopédie méthodique des arts militaires*, t. 1, Paris, 1784.
- KLEMENT (Katja), *Gottes Gastgeber. Die Ritter des Hospitals von Jerusalem. Die vatikanische Handschrift Vat. Lat. 4852*, Edition Princeps Books on Demand, 2010.
- KLONER (Amos), COHEN (Michael), « The Crusader Fortress at Bet Guvrin », *Qadmoniot*, t. 33, 2000, p. 13-7 (Hébr.)
- KLONER (Amos), COHEN (Michael), « Die Kreuzfahrerburg Beth Guvrin », in : PIANA (Mathias), *Burgen und Städte...*, p. 285-292.
- LUTTRELL (Anthony), « The Hospitaller's early Statutes », *Revue Mabillon*, t. 14, 2003, p. 9-22.
- MAJOR (Balász), EL-AJJI (Edmond), « Al-Marqab Research Project of the Syro-Hungarian Archaeological Mission (A Brief Report on the Activities of 2009) », *Chronique archéologique en Syrie* 5, 2011, DGAM, p. 263-284.
- MAJOR (Balász), « Constructing a Medieval Fortification in Syria: Margat between 1187 and 1285 » in : *Bridge of Civilization...*, Peter Edbury et alii ed., p. 1-22
- MALOUIN (M.), *Description et détails des arts du Meunier, du Vermicelier et du Boulenger*, Paris, 1767.
- MESQUI (Jean), GOEPP (Maxime) *Le Crac des chevaliers en Syrie. Histoire et architecture*, Paris : Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2019.
- MESQUI (Jean), « Cuisines, boulangeries et réfectoires dans les châteaux des Hospitaliers au Proche-Orient », *Bulletin de la Société pour l'étude de l'histoire et du patrimoine de l'ordre de Malte*, n° 41, 2019, p. 5-34.
- MESQUI (Jean), GOEPP (Maxime), YEHUDA (Lisa), « Bread for all: Double-chambered baking ovens in castles of the military orders: Le Crac des Chevaliers (Syria), Le Chastellet du Gué de Jacob, Belvoir and Arsur (Israel) » in : *Crusading and Archaeology. Some archaeological approaches to the Crusades*, Vardit R. Shotten-Hallel, Rosie Weetch ed., Routledge, 2021, p. 116-140.
- PIANA (Mathias), *Burgen und Städte der Kreuzzugszeit*, Petersberg : Michael Imhof Verlag, 2008.
- PRINGLE (Denys), *The Churches of the Crusader Kingdom of Jerusalem*, vol. I, Cambridge University Press, 1993.
- RAPHAEL (Kate), *The Excavation of the Templar Fortress at Jacobs Fort (1993-2009). In Memory of Professor Ronnie Ellenblum*, The Hebrew University of Jerusalem, 2023 (Annual of the Nelson Glueck School of Biblical Archaeology. Hebrew Union College. Jewish Institute of Religion, vol. XIII).
- RILEY-SMITH (Jonathan), *The Knights of St. John in Jerusalem and Cyprus c.1050-1310*, Palgrave Macmillan, 1967.
- RILEY-SMITH (Jonathan), *The Knights Hospitallers in the Levant c.1070-1309*, Palgrave-Macmillan, 2012.
- ROLL (Israel), ARUBAS (Benjamin), « Le château d'Arzur : forteresse côtière pentagonale du type concentrique du milieu du XIII<sup>e</sup> siècle », *Bulletin monumental*, t. 164, 2006, p. 67-81.
- ROLL (Israel), YOHANA (Hagi), TEPPER (Yotam), HARPAK (Tamar), « Apollonia-Arsuf during the Crusader Period in the Light of New Discoveries », *Qadmoniot*, t. 33/119, 2000, p. 18-31 (Hébr.)
- SHOTTEN-HALLEL (Vardit), YOHANAN (Hagi), FISCHER (Moshe), TAL (Oren), « *Et domus sua est tutum refugium* : Jean II of Ibelin, Arsur castle and the Hospitallers » in ; *Exploring Outremer. Studies in medieval*

- history in honour of Adrian Boas*, KHAMISY (Rabei G.), LEWIS (Rafael Y.), SHOTTEN-HALLEL (V.) éd., 2023, Routledge, p. 74-106.
- The Impact of the Edwardian Castles in Wales*, ed. Diane M. Williams, John R. Kenyon, Oxbow Books, 2010.
- The Last Supper at Apollonia. The final Days of the Crusader Castle in Herzliya*, Tel Aviv, Eretz Israel Museum, 2011 (Oren Tal, Israel Roll, Lisa Yehuda, Judith Bronstein, Irit Ziffer).
- YEHUDA (Lisa), « Cooking and Food in the Latin Kingdom of Jerusalem » in : *The Last Supper at Apollonia...* p. 52-61.
- YEHUDA (Elisabeth), BRONSTEIN (Judith), STERN (Edna J.), « Frankish Bread and Baking Ovens in the Latin Kingdom of Jerusalem : Between Conservatism and Adaptation », *Medieval Archaeology*, 66.2, p. 400-430, DOI : 10.1080/00766097.2022.2129695.
- YOUSSEF (Mayssam), « Medieval Ovens and Cooking Installations in Margat » in : *Bridges of Civilizations. The Near East and Europe c. 1100-1300*, P. Edbury, D. Pringle, B. Major, éd., Oxford, 2019, p. 128-143.
- YOVITCHITCH (Cyril), « Hammams et fortifications dans le Bilad al-Sh'm » in : *25 siècles de bain collectif en Orient. Proche-Orient, Égypte et péninsule Arabique*, Institut français d'archéologie orientale, Beyrouth, 2014, p. 711-726.
- ZIMMER (John), MEYER (Werner), BOSCARDIN (Letizia) (dir.), *Le Krak des chevaliers in Syrien : archäologie und Bauforschung, 2003-2007*, Europäisches Burgeninstitut, 2013.



Édité par le centre de castellologie de Bourgogne,  
Château de Limand, 71420 Ciry-le-Noble  
centrecastellologiebourgogne@yahoo.fr  
<http://www.cecab-chateaux-bourgogne.fr/>

Directeur d'édition : Hervé Mouillebouche  
Infographie : Yves Nouvellet  
Relecture : Françoise Lhomme, Céline Berrette.

Dépôt légal : décembre 2024.  
Achévé d'imprimer sur presse numérique VPiX par :  
Copy-media, 1 bis, avenue de Guitayne, 33 610 Canéjan, décembre 2024

ISBN : 979-10-95034-40-7

Fig. de couverture : *Grandes chroniques de France*, BnF, ms. fr. 2609, f<sup>o</sup> 181 r<sup>o</sup>.

**Hervé MOUILLEBOUCHE**, Introduction

**Sophie LIEGARD**, La cuisine de la *villa* carolingienne de Souvigny (Allier)

**Bénédicte GUILLOT, Stéphanie DERVIN**, Les premières cuisines du château de Caen :  
une relecture des données anciennes

**Loïc BENOIT, Laurie FLOTTES, Amélie LEFEBVRE DE RIEUX**, La première cuisine du château  
de Clermont (Haute-Savoie) : organisation structurelle et tendances de consommation

**Jean MESQUI**, Cuisines et boulangeries dans les châteaux des ordres militaires au Proche-Orient

**Jean-Jacques SCHWIEN**, Cuisiner au château, quelles traces archéologiques ?  
Le cas de la Franche-Comté

**Teddy BÉTHUS, Aurélia BORVON**, Les cuisines du château de Talmont-Saint-Hilaire  
et de l'hôtellerie de l'abbaye de Maillezais (x<sup>e</sup>-xii<sup>e</sup> siècle)

**Karine VINCENT, Aurélia BORVON**, Les cuisines du château de Suscinio  
(Sarzeau, Morbilhan, xiii<sup>e</sup>-xvi<sup>e</sup> siècle) : évolution et marqueurs archéologiques

**Danièle ALEXANDRE-BIDON**, Cuisines et cuisiniers au château :  
un apport (inattendu ?) des images (xii<sup>e</sup>-xvi<sup>e</sup> siècle)

**Donatien GUÉGAN**, De l'*hostel* au *chastel* : contraste de l'équipement entre les cuisines  
communes et les cuisines castrales en France septentrionale (xiii<sup>e</sup>-xv<sup>e</sup> siècle)

**François BLARY, Benoît CLAVEL, Christelle MAILHAN**, Cuisiner dans le grand complexe culinaire  
de Château-Thierry à la fin du xv<sup>e</sup> siècle : l'apport de l'étude des restes alimentaires

**Aurélie CHANTRAN**, Appréhender les usages culinaires des châteaux  
à partir des sources matérielles

**Alain KERSUZAN**, Les deux cuisines des grands châteaux savoyards :  
les exemples de Saint-Germain et de Pont-d'Ain (Ain)

**Christophe AMIOT**, Quelques exemples de cuisines dans les manoirs de basse Bretagne

**Jean MESQUI, Hervé MOUILLEBOUCHE**, De la « *grant cuisine du commun* » à la « *cuisine de la  
bouche* » chez les ducs de Bourgogne : types constructifs dans et autour de la cuisine

**Alix GIORDANO**, Le château de Quingey (Doubs) et sa cuisine d'après la comptabilité comtale

**Étienne LALLAU**, Les cuisines élitaires à cheminée de plan centré au xv<sup>e</sup> siècle :  
un modèle inspiré de la sphère monastique ?

**Christofer HERRMANN**, La cuisine du Grand maître de l'ordre teutonique au château de  
Marienburg

**Yann MOREL**, Au seuil de la grande salle : « la cuisine du dressoir » dans les résidences  
des ducs de Bourgogne aux xiv<sup>e</sup> et xv<sup>e</sup> siècles

**Michel FOURNY**, Les salles basses sous l'*aula* de Philippe le Bon à Bruxelles :  
typologie et spécificités fonctionnelles d'une cuisine et des ses annexes

**Bertrand HAQUETTE**, Pays de Cocagne : que concocte-t-on dans les cuisines de l'Artois au  
Moyen Âge ?

**Frieder LEIPOLD**, À quoi ressemblait une cuisine de château dans les anciens Pays-Bas  
du xvi<sup>e</sup> siècle ? La cuisine du château de Heverlee

**Alain SALAMAGNE**, Les circuits pour la bouche dans le château français de la fin du xv<sup>e</sup> siècle

**Hervé MOUILLEBOUCHE**, Les espaces culinaires du logis du roi de Dijon aux xvii<sup>e</sup> et xviii<sup>e</sup> siècles

**Nicolas FAUCHERRE**, Conclusion

ISBN : 979-10-95034-40-7



Édité par le  
centre de castellologie de Bourgogne  
Château de Limand, 71420 Ciry-le-Noble, 2024  
[www.cecab-chateaux-bourgogne.fr](http://www.cecab-chateaux-bourgogne.fr)

Couv. : Grandes chroniques de France, BnF, fr. 2609, f<sup>o</sup> 181 r<sup>o</sup>  
Henri II Plantagenet devant le château de Vincennes

38 €