

L'ÉTAT ET LE PATRIMOINE ARCHÉOLOGIQUE

Le Ministère de la Culture a pour mission d'inventorier, protéger, étudier et conserver le patrimoine archéologique, de programmer et contrôler la recherche scientifique, de s'assurer de la diffusion des résultats, en application de la loi validée du 27 septembre 1941. La mise en oeuvre de ces missions est assurée par les Directions régionales des affaires culturelles (Services régionaux de l'archéologie).



LE SERVICE
DU PATRIMOINE
DE CHÂTEAU-
THIERRY

Créé en 1986, le service du Patrimoine de la Ville de Château-Thierry a pour mission la connaissance et la conservation du patrimoine archéologique urbain. Il regroupe une unité d'archéologie, comportant un laboratoire d'étude et un dépôt de fouilles, une unité de restauration, chargée de l'entretien courant du château, et une unité d'animation, qui organise des visites pour le public. Son action, centrée sur le château médiéval pour lequel a été mis en place un programme de recherche, s'étend également sur l'ensemble de la ville par des opérations de sondages ou de fouilles préventives liées à des travaux d'aménagements urbains.

Ouverture au public

Le château est un site classé monument historique depuis 1932. Il est ouvert au public toute l'année. Les visites sont organisées pour les groupes et les scolaires sur rendez-vous. Il accueille également la reconstitution d'un village médiéval et d'un jardin des alentours de l'an Mil.

Renseignements 03 23 83 03 46

BIBLIOGRAPHIE

- L'ensemble des opérations ont fait l'objet de rapports scientifiques déposés à la Direction régionale des affaires culturelles, Service régional de l'archéologie.
- BLARY François, " Les fortifications du château de Château-Thierry des derniers comtes herbertiens au premier duc de Bouillon " dans Congrès archéologique de France - Congrès de l'Aisne Méridionale, Société Française d'Archéologie, Paris 1994, pp. 137-180.
- BLARY François et DUREY-BLARY Véronique, " L'art culinaire dans un château aux XIV^e et XV^e siècle. L'exemple de Château-Thierry (Aisne) ", L'innovation technique au Moyen Age, Actes du VI^e congrès international d'archéologie médiévale (octobre 1996), Errance, Paris 1998.

CHÂTEAU-THIERRY
"Les cuisines seigneuriales"
(Aisne).
Fouilles archéologiques
programmées de 1996 à
1998

Financement :
Ville de Château-Thierry et
Ministère de la culture et
de la communication
(Direction régionale des
affaires culturelles de
Picardie).

Conduite de l'opération :
François Blary et Véronique
Durey-Blary, archéologues
municipaux de la Ville de
Château-Thierry, sous le
contrôle scientifique du
Service régional de
l'archéologie.
Ce chantier-école de
l'Université de Paris 1,
Panthéon-Sorbonne, reçoit
de nombreux étudiants
bénévoles en
formation.

**ARCHÉOLOGIE
EN PICARDIE**
Publication de la DRAC
Picardie - Service régional de
l'archéologie,
5, rue Henri Daussy
80000 Amiens
Tél. : 03 22 97 33 00

Couverture :
Fouille des cuisines
seigneuriales, avec l'une
des cheminées en arrière
plan.

Crédit iconographique :
Vincent Baugé, François
Blary, Gilles Brizard,
Véronique Durey-Blary.

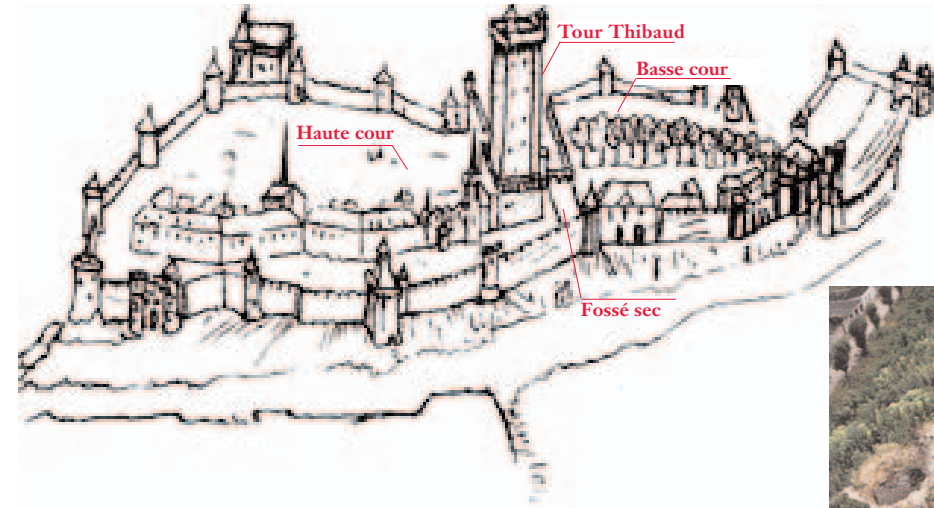
Coordination :
Michel Maunier et
Nicolas Dessaux.

Maquette :
Laurent Jacquy.

Impression :
I & RG, 1998.

Diffusion gratuite
Amiens, 1998.





ARCHÉOLOGIE À CHÂTEAU-THIERRY

Vue aérienne des vestiges du château.

Représentation d'un château d'après un motif retrouvé sur un fragment de carreau de pavement.



À la croisée de la Champagne et de l'Île-de-France, Château-Thierry bénéficie d'une position stratégique. Campé sur un plateau de 200 m de haut, le site domine la vallée de la Marne. Ainsi s'explique la succession, depuis l'Antiquité, de fortifications au même emplacement. Un important patrimoine monumental et archéologique témoigne de cette longue histoire. Pour la période médiévale, l'étude des manuscrits anciens, des constructions encore conservées ainsi que des vestiges archéologiques permet une bonne compréhension de l'histoire du château. Les recherches menées par l'Unité municipale d'archéologie ont débuté en 1987 conjointement à un projet

d'aménagement du site, propriété de la ville de Château-Thierry. Différentes campagnes de fouilles destinées à enregistrer les données archéologiques avant leur destruction par des travaux de restauration, dites fouilles préventives, furent alors réalisées. En 1995, de vastes cuisines monumentales de la fin du Moyen Âge ont été mises au jour. L'importance de cette découverte a permis de reconduire les fouilles de 1996 à 1998, en les intégrant dans un programme de recherche national intitulé "Naissance, évolution et fonction du château médiéval".

Dans le même temps, des travaux de restauration ont été entrepris sur le château.

LES CHÂTEAUX SUCCESSIFS

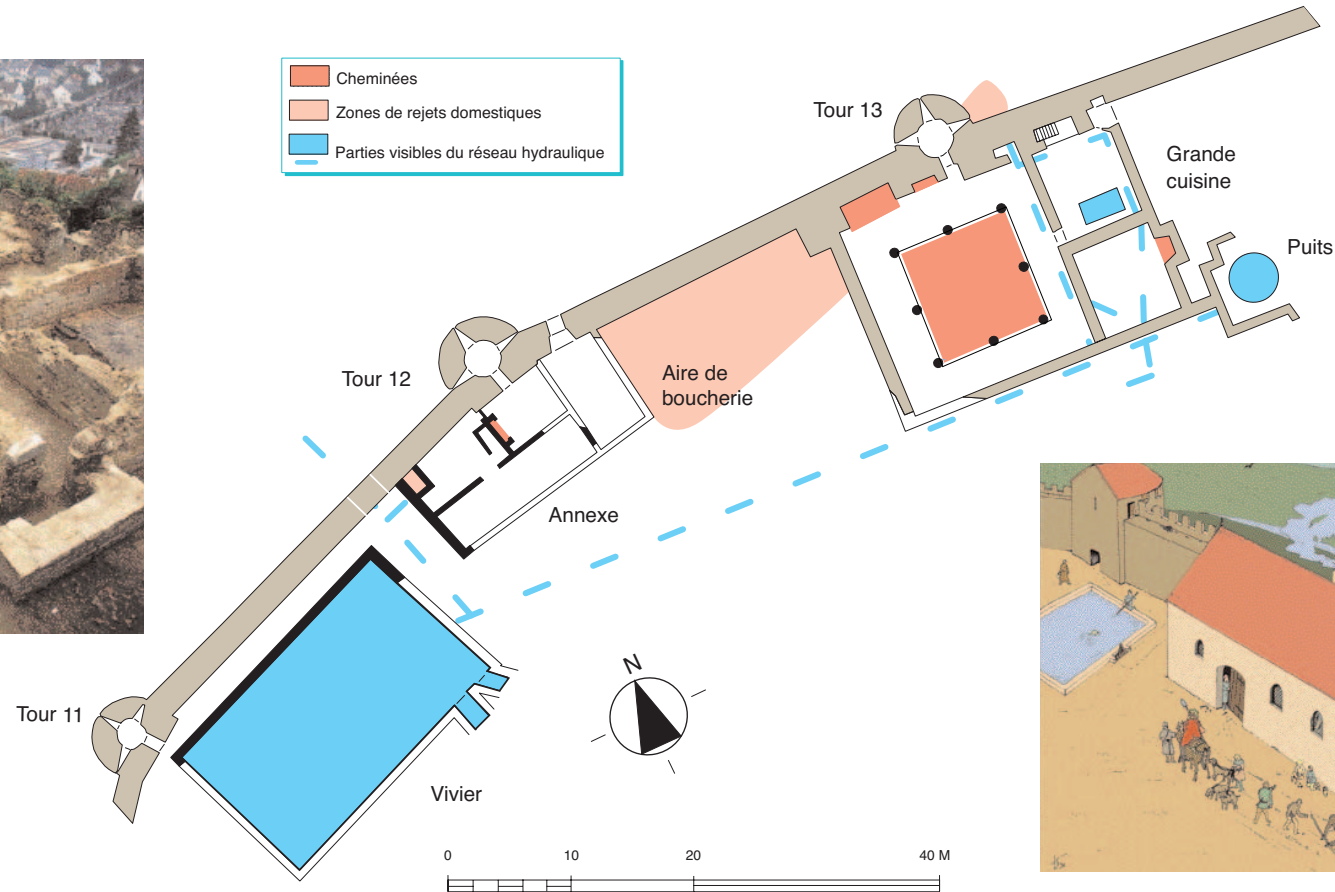
Le site, d'une surface de 2,6 ha, cache plusieurs "châteaux" successifs. Au V^e s., un habitat fortifié, révélé par les fouilles, est implanté au moment de l'abandon de la ville gallo-romaine d'*Odomagus*, située sur une colline au nord-ouest. Au milieu du IX^e ou au début du X^e s., les comtes de Vermandois font édifier un château en bois et en pierre, décrit alors comme une forteresse redoutable. Au XII^e s., Thibaud II, comte de Champagne, transforme la fortification et l'agrandit : l'enceinte est construite en pierre, la tour maîtresse élargie. Au début du XIII^e s., les comtes réorganisent le tracé des défenses. Ce réaménagement est poursuivi par Philippe le Bel, quand Château-Thierry entre dans le

domaine royal en 1300. L'enceinte des XII^e et XIII^e s., invisible avant les fouilles, apparaît maintenant sur une hauteur de 3 m. Deux tours du début du XIII^e s. ont également été retrouvées. A la fin du XV^e et au début du XVI^e s., on creuse le fossé sec entre l'avant-cour et la haute cour et on construit, à l'entrée de cette dernière, une porte monumentale à pont-levis. Le donjon est alors arasé pour être transformé en plateforme de tir. Au XVII^e s., le château devient un palais résidentiel, qui sera en grande partie détruit à la fin du XVIII^e s. Le site retrouve en juillet 1814 une fonction militaire, quand les armées napoléoniennes l'aménagent en citadelle. Enfin, au milieu du XIX^e s., il est transformé en parc boisé.

Vue cavalière du château, dessinée au XIX^e s. par Souliac-Boileau, d'après un document du XIV^e s. (Bibliothèque Nationale).

Vestiges de la tour maîtresse, dite Tour Thibaud (X^e- XV^es.), surplombant le fossé sec.

Vue générale des fouilles réalisées le long de la courtine nord de 1987 à 1992.



LES CUISINES D'UN CHÂTEAU ROYAL

LEUR ÉVOLUTION DU XIV^e AU XV^e SIÈCLE

Vue générale des fouilles des cuisines médiévales.

Plan des cuisines et de leurs dépendances au XV^e s.

Cannelle de fut : robinet que l'on plaçait sur les tonneaux de vin (XVI^e s.).



Les cuisines du château sont situées au nord de la haute cour, le long de l'enceinte, dont elles englobent deux tours. Les fouilles ont permis de mettre au jour un ensemble monumental qui présente des innovations spectaculaires, tant par ses dimensions (80 m x 20 m) que par son mode de construction et son organisation. En effet, aux cuisines sont associées une remise, une aire de boucherie et de rejet des déchets domestiques. Un puits alimente un important réseau de canalisations qui dessert les cuisines et un vivier. L'ensemble constitue un véritable "complexe culinaire" qui montre l'importance de "l'office de bouche" dans le château aux XIV^e et XV^e s.

Les cuisines de plan centré

Cette cuisine monumentale est un exemple d'innovation technique remarquable. Elle se rapproche des "cheminées à plan centré", connues entre le XIII^e et le XV^e s., comme celle du Palais des Ducs à Dijon. La seule cuisine comparable pour le XIV^e s. est celle du château de Montreuil-Bellay (Maine-et-Loire), dont la surface totale n'atteint que 81 m², c'est-à-dire à peine la surface de la cheminée centrale de Château-Thierry. Cette réalisation est liée à l'entrée du château dans le domaine royal, lors du mariage de Jeanne de Navarre avec Philippe le Bel.

La grande cuisine au milieu du XIV^e s.

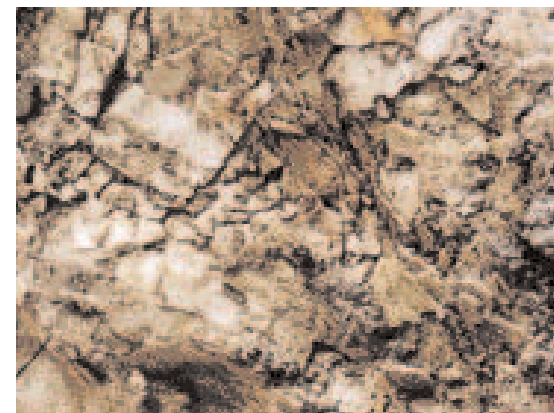
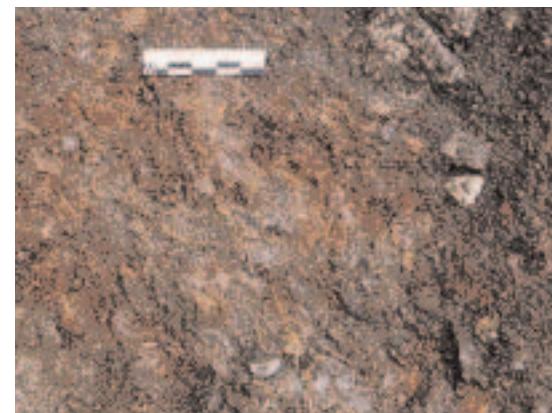
Cet édifice de 30 m x 20 m est divisé en deux salles gothiques voûtées d'ogives. Les murs, construits en grand appareil de belle facture, portent parfois des marques de tailleurs. La qualité et la dimension du bâtiment indiquent un vaste programme de construction : rehaussement des niveaux de circulation, création d'une poterne dans l'enceinte, construction d'un bâtiment annexe, creusement d'un vivier et d'un puits de 3 m de diamètre et 54 m de profondeur. La première salle contient deux cheminées et un foyer central. La seconde offre une autre cheminée et un escalier, qui permet l'accès à l'étage et à une tour.

La reconstruction du début du XV^e s.

Entre 1400 et 1407, selon les comptes de construction, les cuisines sont réédifiées, peut-être suite à des problèmes de stabilité de l'édifice. La nouvelle construction garde un plan similaire et remploie en grande partie les matériaux antérieurs. Cependant quelques modifications sont apportées. Dans la première salle, l'espace central est agrandi, les colonnes supportant la voûte et les arcades sont décalées. Le sol pavé de briques forme une vaste cheminée carrée, délimitée par une bordure de grès. Le dallage des galeries est totalement refait. La seconde salle est divisée en deux pièces, avec au nord un bassin. Les voûtes de la pièce sud sont remplacées par une poutraison de bois.

Restitution des dépendances du XV^e s. : vivier, aire de boucherie et bâtiment de stockage (salaison, fruiterie ?).

Restitution de la cuisine du XV^e s. Sous une cheminée centrale, on pouvait trouver différents foyers répartis à même le sol, sur une aire de cuisson. Des galeries desservaient d'autres salles et l'extérieur.



LES OBJETS DE LA CUISINE

Objets en céramique, qui constituaient la batterie de cuisine au XV^e s. : coquemars, marmites, coupelles, jatte à bec verseur.

Appau en os fabriqué à partir d'une pièce de jeu d'échec médiéval, découvert dans un dépotoir de la fin du XV^e et du début du XVI^e s.

Vaisselle de table : verre à pied du XVI^e s. décoré d'un filet blanc.

Dés en os (XIII^e-XIV^e s.).

De nombreux objets ont été retrouvés dans les cuisines. Il s'agit pour une grande part de céramiques utilisées pour cuire ou réchauffer les aliments.

Un ensemble de 28 coquemars (vases à cuire avec une anse), de 10 marmites (vases à cuire avec deux anses) et de 15 tèles (jattes à bec verseur) a été mis au jour dans un dépotoir. Du récipient d'une contenance d'un litre environ à celui de plus de dix litres, c'est une véritable batterie de cuisine qui nous a été livrée. Si elles restent pour l'archéologue un témoin privilégié, les céramiques ne sont qu'une partie des ustensiles pouvant être utilisés. La vaisselle métallique, chaudrons, plats, devait également tenir une place

importante. Il est cependant rare de le retrouver, car le métal est le plus souvent réutilisé. De même, l'absence presque totale de vaisselle de table (pichets, tasses, verres) confirme que ces cuisines servaient exclusivement à la préparation des repas.

Le service et la table prenaient place au sud, dans la résidence seigneuriale dite "galerie des Princes".

Les cuisines du château étaient également des lieux de vie. Ainsi on y retrouve des témoins de la vie quotidienne, tels des éléments de vêtements (boucles de ceinture, passe-lacet), des jetons de jeux... et aussi des objets plus caractéristiques du milieu seigneurial (éperons, corne de chasse ou de guet, appau...).

UNE ALIMENTATION VARIÉE

Les déchets alimentaires ont été retrouvés en grand nombre. Les dépotoirs et zones de rejet qui cernaient les cuisines en ont fourni la plus grande part.

Les restes animaux (ossements, becs, coquilles...) nous renseignent sur le mode d'alimentation des châtelains et de leur cour à la fin du Moyen Âge : poissons en grande quantité, mais également volailles, moutons, porcs et bœufs. Le gibier chassé demeure plus rare : chevreuils et sangliers sont peu représentés. Le squelette d'un héron reste dans cette liste une curiosité, mais on connaît par les manuscrits anciens des recettes pour le préparer.



Le poisson était si important dans cette alimentation qu'on l'élevait sur place dans un vaste vivier. Lorsqu'il était pêché, on le plaçait dans un bassin proche de la cuisine, en attente de sa préparation.

Les poissons de mer avaient également leur place sur la table, ainsi que les moules et les huîtres si l'on en juge par les innombrables coquilles retrouvées. De même, la présence de nombreuses coquilles d'escargots indique la place privilégiée de ce mets dès cette période. La variété et la qualité de ces restes alimentaires témoignent de l'importance et du raffinement des repas en milieu seigneurial.

Vertèbres de poisson.

Ossements animaux.

Détail d'un panier en osier, servant au transport de harengs, rejeté dans une fosse au XIII^e s.

Fragments de coquilles d'oeufs.

Scène de repas. Enluminure d'un livre d'heures du XVI^e s. (Bibliothèque municipale d'Amiens, fonds L'Escalopier).