

comme dans le plan type de grand château présenté par Blondel (fig. 612), qui vous montrera mieux que toute description quelle était l'importance de ce service multiple. La communication avec le corps de logis central du château se faisait par un passage souterrain sous les cuisines.

Mais le fait d'avoir une cuisine ne pouvait rester indéfiniment un luxe de grand seigneur, et celui qui ne pouvait avoir à lui seul un château, un hôtel ou une maison, voulut avoir une cuisine pour son apparte-

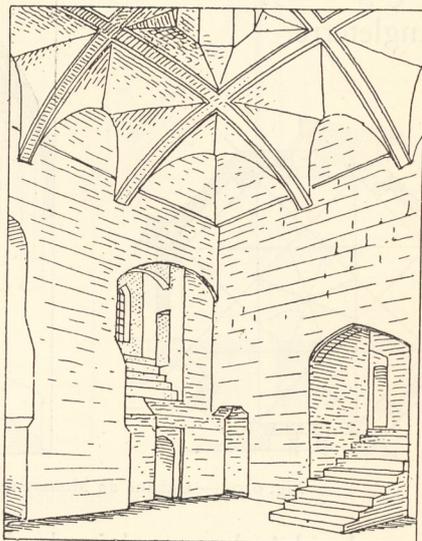
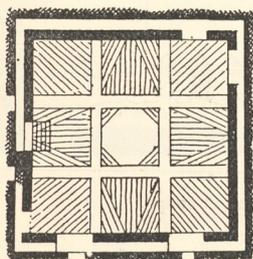


Fig. 611. — Cuisine du château de Raby. Plan et coupe.

ment. De là, les cuisines multiples dans les maisons en location.

Eh bien, la tradition d'éloignement des cuisines était si impérieuse que pendant longtemps la disposition des maisons bourgeoises fut celle-ci : à chaque étage, le palier de l'escalier donnait accès d'une part à la salle à manger, servant ainsi d'antichambre à l'appartement, et d'autre part à la cuisine, ainsi séparée de l'appartement par l'escalier. Solution bien fautive, car par toutes les portes restant forcément ouvertes pour le service, toutes les cuisines de la maison concentraient à la même heure leurs odeurs dans l'escalier, admirablement propre à la fonction