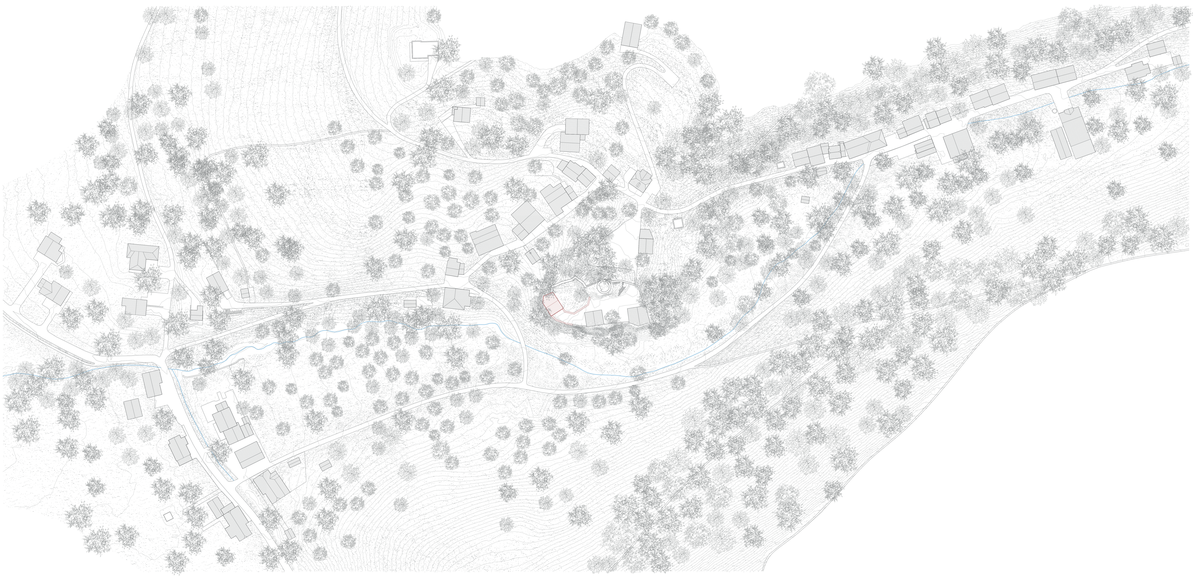
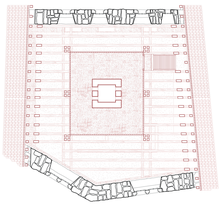
Du territoire à l'assiette, tout est bon dans le cochon

Une forteresse médiévale comme théâtre de tradition

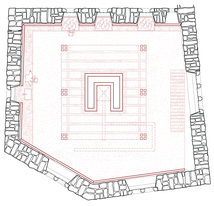


Plan Masse
Échelle 1:1000



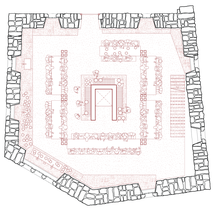
2ème Étage

Baignée dans les fumées issues des préparatifs du repas de la Saint-Martin. Les saucisses, le lard, les palettes de porc sont suspendus plusieurs semaines. S'affinant au cours du temps, ils constituent les réserves de viande pour le village de Plenjouse.



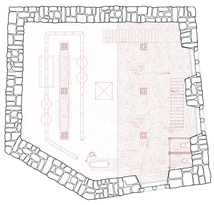
1er Étage

Les pièces nobles sont acheminées jusqu'à l'étage par le ventre de la cheminée. Les morceaux sélectionnés sont découpés et préparés pour différentes techniques de conservation. Ainsi les jambons, les cotes et autres pièces sont salées et préservées pour la consommation annuelle du village, tandis que le lard et les saucisses poursuivent leur ascension vers le fumoir.



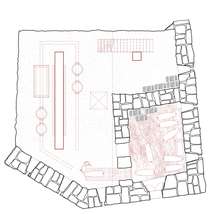
Rez-de-Chaussée

La dépouille du cochon est hissée jusqu'à l'étage principal du château. Les pièces propices à la confection du repas de la Saint-Martin sont détachées de la carcasse. C'est autour de la cheminée, au cours d'une semaine de préparation, que les boudins sont confectionnés, les saucisses constituées, les atriaux emballés ainsi que les gelées coulées.



1er Sous-sol

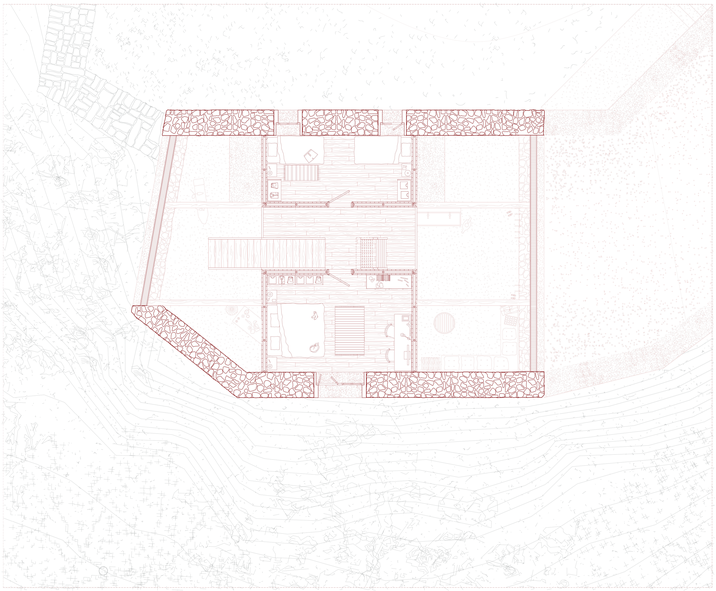
La mise à mort du cochon s'effectue à l'aide d'un assommoir et d'un maillet. L'animal étiré est immédiatement pendu au rail de manutention, son sang est recueilli. Il est ensuite trempé dans l'eau chaude et puis rasé de ses poils. L'ascension se poursuit au travers de l'orifice séminal.



2ème Sous-sol

Nous sommes au mois de novembre. La porte basse du Château de *Plenjouse*, celée depuis un an, se déverrouille. Les cochons âgés de trois étés sont séparés de leur congénère pour être guidés vers l'est. C'est ainsi que s'engage l'ascension sacrée de la Saint-Martin. Une pièce au sol recouvert de paille et aux murs ornés de pierres attend les sanctifiés. L'un après l'autre, ils sont guidés le long d'une courte rampe.

Coupe Longitudinale
Échelle 1:50



Plan du 1er Étage
Échelle 1:50