



Ceux qui combattent

Qu'est-ce qu'un seigneur féodal ?

Vers le X^{ème} siècle, le roi est faible, son domaine royal est limité, l'essentiel du pouvoir est entre les mains des seigneurs et de leurs vassaux. La France est divisée en comtés, duchés et marquisats. La pyramide féodale organise les relations entre les suzerains et leurs vassaux. Le suzerain est un grand seigneur qui octroie un fief à un vassal lors de la cérémonie de l'hommage (*voir diaporama pour détails*). Si un vassal désobéit à son suzerain, il devient un félon.

Au Moyen Âge, le seigneur (du latin : *senior*, plus âgé) est l'homme qui possède une terre, le château qu'il y fait construire, ainsi que les droits seigneuriaux imposés aux paysans (droit de ban, banalités, corvées, impôts). Il fait partie de la noblesse. Il a des privilèges (chasse, port d'armes, exonération d'impôts) en raison du fait qu'il paye l'impôt du sang. Il doit protéger son territoire, aider son suzerain à la guerre.

L'habitat et les habitants

- Bâtir le château : maître d'œuvres, carrier, tailleur de pierre, charretier, les engins de levage, maçon, bucheron, charpentier, forgeron. (*voir vidéo*)
- Défendre le château : créneau, donjon, meurtrière, herse, basse-cour, barbacane, pont-levis, chemin de ronde, hourds, palissade, douves. (*voir diapo pour détails*)

Les habitants du château :

Le seigneur, l'épouse du seigneur, les enfants du seigneur, le connétable, l'intendant, le chambellan, le trésorier, le régisseur, les agents seigneuriaux, le chapelain, les dames d'honneur, les pages et écuyers, les nourrices, les domestiques, le maître queux, le panetier, le brasseur, le bouteiller, l'officier tranchant, les marmitons, les palefreniers, les armuriers, les apiculteurs, les garenniers, les fauconniers, les chevaliers, les hérauts, les bouffons, les troubadours... (*voir diapo pour détails*)

La mode et coiffures

Coiffures : voile, guimpe ou gorget, touret, barbette, escoffion ou pain fendu, hennin, crépine ou filet

La gastronomie

Au Moyen-Âge, on cesse de manger allongé, en saisissant à la main des mets hachés, pour se mettre assis à table avec un couteau. L'année se décompose en jours de maigre (Carême, fêtes, vendredis) et jours de gras. On ne mange pas de produits laitiers. Pour colorer les plats, on emploie du santal, du safran et de l'orcanet. Les épices (poivre, cannelle) sont parées de vertus magiques. Au château on privilégie les aliments ayant poussé en hauteur et les animaux volants.

Le chevalier (*voir vidéo*)