

Encyclopédie:Le cellier

À proximité de la cuisine, mais pourquoi pas en sous-sol, le cellier est le presque indispensable complément de la cuisine. Ni cave à vin, ni buanderie... A lui la nourriture, les produits frais, les conserves. A portée de main, bien rangé dans un endroit conçu pour cet usage précis.

Sommaire

- Une pièce ancienne
- Pour y mettre quoi ?
- Comment l'organiser
- Construire un cellier
- Le cellier ce n'est pas...

Une pièce ancienne

Parce que l'on y stockait de la nourriture, dans les abbayes, les casernes ou les châteaux, le cellier était parfois situé dans un endroit fortifié pour être protégé des vols et des pillards. Avant les réfrigérateurs, il fallait conserver le mieux possible les aliments. Le cellier est alors souvent une pièce close, voire même équipée de pièges de manière à protéger la nourriture des insectes et autres animaux. Parfois il est même creusé dans le sol de manière à y conserver la fraîcheur et une température stable, propice à la conservation des aliments.

Pour y mettre quoi ?

Cette pièce, espace de stockage dédié à la conservation de provisions, va recevoir des fruits, des légumes, les fromages, les packs de lait, d'eau, les conserves, les pommes de terre... La liste est longue des denrées périssables. La fraîcheur et l'obscurité seront les garants d'une bonne conservation.

S'il reste de la place, le cellier peut aussi recevoir de la vaisselle, des ustensiles de cuisine encombrants, un congélateur ou un second réfrigérateur.

Comment l'organiser

En cas de manque de place, le cellier peut aussi s'aménager dans le sous-sol, fraîcheur et obscurité y sont présentes. Pour l'aménagement, il faut prévoir des étagères, en bois ou en plastique et des petits rangements (paniers suspendus au mur, crochets et barres d'accroche) viendront les compléter. En plus, le cellier à besoin de rangements fermés pour de la vaisselle par exemple, de rangements spécifiques comme des porte-bouteilles, des étagères, des tringles, des crochets à fixer au mur pour suspendre des ustensiles, tout en conservant de la place pour y circuler.

Construire un cellier

Lors de la construction ou d'une rénovation, le cellier pourra trouver sa place au Nord, il n'a pas besoin d'être chauffé. Il peut également être une zone tampon entre la partie chaude et la partie froide de la maison. Pas besoin non plus d'ouverture, une ventilation sera suffisante. Dans la plupart des cas une surface de 5 m2 est largement suffisante, tandis qu'un carrelage apportera de la fraîcheur. Enfin, il ne faut pas négliger l'éclairage qui doit être suffisant et des prises électriques en nombre.

Le cellier ce n'est pas...

... un débarras grenier dans lequel entasser et oublier des cartons, des affaires diverses et de vieux vêtements... un atelier de bricolage avec des pots de peinture, du solvant et des outils... une cave à vins pour y déposer et y laisser vieillir de grands crus... ou encore une buanderie avec linge sale, table à repasser et lave-linge. Pour rester un endroit pratique, le cellier doit conserver sa vocation... De cellier.