

Au revoir, Patricia



Montfort vient de perdre une de ses plus ferventes admiratrices. Depuis le début de l'association, Patricia était présente sur le chantier tous les samedis, d'une humeur égale, souvent bien au-dessus de nos petites querelles passagères. Malgré la maladie, elle venait régulièrement pour être présente, voir les travaux, s'enivrer des senteurs de buis du château, parler d'autres choses, oublier.

Jusqu'à ses dernières forces, elle est montée au château, son refuge, sa bouffée d'avenir. Les médiévales ont été sa dernière sortie.

Montfort ne sera plus le même sans toi, Pat, mais nous comptons sur toi, toi qui as rejoint Béatrix qui aimait tant Montfort pour nous donner la force de poursuivre.

Les événements récents

La Fête Médiévale



Le 7 juillet, la désormais traditionnelle fête médiévale a battu son plein avec les activités rôdées et les nouveautés qui ont enchanté petits et grands, en particulier la calligraphie animée par Nathalie, les petits animaux de la ferme d'Antan.



Le jardin de Martine avait retrouvé sa tenue de cérémonie et les petites étiquettes permettaient aux néophytes de découvrir au moins le nom des plantes à défaut des vertus si bien contées.

Nathalie était venue au pied levé de derrière Chambéry nous assurer l'animation de son superbe stand de calligraphie. Infirmière de métier, elle utilise la calligraphie comme moyen d'apprentissage des « règles » auprès d'enfants en difficulté. Les lettres n'ont pas de secret pour elle et que d'anecdotes n'a-t-elle pas dans son sac !



Nos dentellières de l'ADMAT étaient toujours aussi joliment vêtues et leurs travaux toujours d'une exquise finesse et plein d'originalité.

Referons-nous une Médiévale 2008 ? L'investissement en temps est conséquent et nos ressorts s'épuisent. La condition de la réussite passe par l'engouement des membres.





Remise des clés du Logis des Gardes

La fin des travaux sur le logis était une étape importante pour l'association. Aussi, avons-nous souhaité marquer l'événement qui atteste de notre volonté de sauvegarde, de notre ténacité et de notre savoir-faire auprès du plus haut représentant de la commune. La fête médiévale a été l'occasion rêvée de marquer cet événement.

Hélène avait confectionné spécialement une tunique pour le maire François Brottes, ainsi qu'un beau coussin, Bernard avait apporté la grande clé forgée par M. Genoulaz.

Entouré d'une haie de raisonneurs, d'archers et d'Excalibur, la clé a été remise et le cordon coupé. La suite s'est déroulée moins protocolairement autour d'un verre d'hypocras, de chouquettes et de bien belle musique de la Manfrédina.

Journée du patrimoine

Comme tous les ans, la journée du patrimoine est l'occasion d'ouvrir toutes grandes les portes de Montfort.

Le temps était superbe et après une bonne séance de toilettage qui portait sur 2 weekends, le château était très présentable. C'est toujours un bonheur de le voir réapparaître peu à peu de sa végétation un peu envahissante.

Nous avons 3 guides de bonne valeur, chacun armé de sa riche documentation pour assurer une présentation pertinente sans être ennuyeuse pour les plus jeunes.

Si nous n'avons pas fait d'adhésion nous avons bien senti un fort capital de sympathie.

La maquette, montée pour l'occasion a avancé, et la buvette accompagnée d'un bon pain d'épices de Brigitte complétait agréablement les visites.



Les travaux de restauration à Montfort



Nos travaux de restaurations vont porter sur le mur de la motte. Affaibli, voire effondré en certains endroits, une sauvegarde est urgente. Les pierres sont de belle taille et il faut aller les chercher bien loin si on veut garder au mur sa majesté.

Bien sûr, toutes les bonnes volontés sont les bienvenues...

Les autres Montfort par Michel Desmaris

Le « Dictionnaire des Châteaux Forts » décrit vingt sites de « Montfort » en France. Quelques villes ou villages ont conservé le nom comme Montfort-L'Amaury dans les Yvelines ou Montigny-Montfort en Côte d'Or (raisonneur n°17). Souvent nous ne trouvons que le lieu-dit ou bien un hameau avec les ruines de l'ancien château. C'est le cas pour « notre » Montfort à Crolles et pour d'autres dans la région.

En Savoie, une famille de Montfort occupait une place très importante. Faisant alliance avec d'autres familles, elle détenait plusieurs châteaux en Genevois, Faucigny et près de Sallanches à Chedde. Ils possédaient leur tombeau de famille dans l'église de Passy. Le premier seigneur connu était Aymon de Montfort vers 1250. Ensuite de nombreuses branches ont donné d'illustres personnages (nous n'avons pas encore eu le temps de prospecter dans cette région, et une partie de ces renseignements nous a été fournie par M. Antoine Merkel de Soultz sous Forêts en Alsace).



Aiguebelle en Savoie

Dans l'Ain, à Treffort-Cuisiat dans le Revermont au nord de Bourg-en Bresse, les Montfort y possédaient un château. Nous relevons dans l'Armorial Historique de Bresse, Bugey... de Edmond Révérend du Mesnil, d'après Guichenon (histoire de Dombes) :



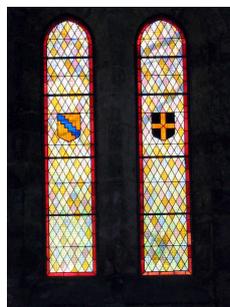
« *pallé d'or et d'azur de six pièces* », cette famille du Genevois remonte à Aimon de Montfort, bailli de Genevois en 1310 ; dans sa descendance directe se trouve au début du XVIIe siècle, Pierre-Aimé de Montfort, seigneur dudit lieu et de Mionnais, de l'Hoble en Genevois, de Montrozat en Dombes, baron de creste, dont les enfants continuèrent les possessions. Les autres branches à nos contrées portent les

noms de Conzy et Renay, Montfort en Bourgogne, Arbuzenier en Savoie... »

En partant de Cuisiat, par un petit sentier, nous pouvons accéder à travers les buis jusqu'aux ruines de l'ancien château de Montfort, appelé aussi la tour de Grammont (famille de Franche-Comté).

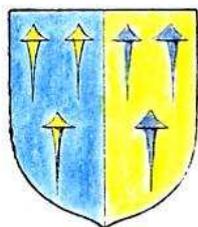
Au retour, traversant un joli vallon nous découvrons la chapelle de Montfort en cours de restauration par un chantier Concordia. Deux beaux vitraux anciens représentant les armoiries des familles

Grandchamp (*coupe d'azur et de gueules, à un lion d'or brochant sur le tout*) et Albion (*de sable à la croix d'or*) éclairent le chœur.



à un lion d'or brochant sur le tout) et Albion (de sable à la croix d'or) éclairent le chœur.

En Isère, près de Vienne, à Eysin-Pinet l'ancienne maison forte appartenait à la famille Clavel seigneurs de Montfort, La Roche-Pingollet, Saint-Savin (l'Armorial de Dauphiné de G.Rivoire de la Bâtie) :



« *D'or à trois clous de la passion d'azur 2,1 ; partie d'azur à trois clous d'or de même.*

... Antoine Clavel seigneur de Montfort & de la Roche-Pingolet, chevalier de l'ordre du roi, gouverneur d'Abbeville, qui laissa, vers 1590, les terres de Montfort en Viennois à Geoffroy de Saleyard son cousin ».

Saccagé et pillé en 1789, Ce château appartient toujours à des descendants de la famille Sallmard. (ISERE, terre de châteaux ; éditions ARCOL)





Psautier à l'usage de Limoges (première moitié du 13^e s.)

Quel animal est le plus fort, le plus puissant des forêts de nos contrées depuis la nuit des temps ?

Quel animal ne craint aucun être vivant à part l'homme ?

Quel animal a une parenté étonnante avec l'homme ? est bâti comme l'homme ? est poilu comme l'homme ? est omnivore comme l'homme ?

Quel animal peut se tenir debout ? marcher ? s'asseoir ? plonger ? nager ? rouler ? grimper ? sauter ? danser ? se coucher sur le côté ? se coucher sur le ventre tout comme l'homme ?

Quel animal pose toute la voûte plantaire (plantigrade) en marchant et ainsi laisse des traces telles celles des pieds des hommes ?

Quel animal peut prendre un objet dans ses pattes antérieures et le déplacer ?

Cet animal extra-ordinaire, c'est l'OURS !!!

Pour toutes ces raisons, l'OURS a fasciné les hommes d'Europe depuis très longtemps. On trouve dans la grotte Chauvet, à côté des représentations de rhinocéros, mammouths et félins, des représentations d'ours. L'ours avait probablement une place intermédiaire entre le monde des bêtes et les hommes de Néanderthal. A Rigourdou, deux sépultures d'homme et d'ours ont été trouvées côte à côte soulignant la place particulière de cet animal.

Dans les pays nordiques dès les premiers siècles, il est un véritable Dieu guerrier et un culte païen lui est consacré. Tout combattant doit vaincre un ours afin de capturer sa force. Boire le sang d'un ours, porter les griffes ou les canines d'un ours apportent l'invincibilité. Toute une mythologie va s'installer autour de lui. Il donne son nom à de nombreuses dynasties royales comme celle du Roi Arthur.

Son nom (ber ou ar ou urs comme Bernard, Arthur, Orsini, Bernis, etc.) se répand ainsi que son image. A l'époque des croisades, la tradition soutient que Godefroy de Bouillon est devenu le premier Roi de Jérusalem après avoir vaincu un énorme ours.

Mais dès le haut moyen-âge, son image s'altère. Ne dit-on pas qu'il ose imiter l'homme et fait l'amour enlacé ventre contre ventre comme lui ? N'affirme-t-on pas qu'il se livre à la luxure et cherche à s'accoupler avec de jeunes filles ? De plus il est glouton, lubrique, coléreux et paresseux (presque tous les péchés capitaux !) L'ours en quelques siècles est passé du Dieu de la guerre au démon du bestiaire du moyen-âge chrétien. De Charlemagne à Saint-Louis, il va disparaître de deux façons. Il sera chassé et tué impitoyablement dans de terribles battues ou enchaîné et ridiculisé par les montreurs d'ours dans les foires.

Au treizième siècle, il est totalement remplacé par un autre animal dans l'imaginaire populaire et dans la religion. Le nouveau ROI, c'est le LION. Il a pour lui de solides atouts : il a disparu des forêts depuis très très longtemps et nul n'a peur de lui, il n'a jamais fait l'objet d'un culte païen et « on » l'a doté de maintes qualités. Il est juste, généreux, fort, magnanime, courageux. Comment cela est-il arrivé ? C'est une autre histoire...

Pour la petite histoire, du blason à l'ours de Berne

par F. Gigon

Quand Berthold V de Zaehringen a fondé la ville de Berne, il a lancé une chasse à courre et dit qu'il nommerait la ville du nom du premier animal qu'il débusquerait : ce fut un lapin ! Il a tout remis en jeu, et le deuxième animal fut un ours.

Cela fait plus sérieux ! Enfin c'est une légende, car personne n'a pris de photo de l'exploit, et le site était occupé avant sa fondation « historique », en 1191.

En Allemand médiéval, on a plutôt tendance à écrire Bär ou Bären. Et encore en bernois de nos jours.



Blason de la ville de Berne
(Réalisation par F. Gigon)

Extrait du livre de chasse de Gaston Phébus

Traité de vénerie écrit de mai 1387 à 1389 par le comte de Foix Gaston III (1331-1391), dit Gaston Phébus.

« Les ours sont merveilleusement forts par tout le corps, sauf la tête qu'ils ont si faible que, s'ils y sont frappés, ils restent tout étourdis; et s'ils y sont fortement frappés, ils meurent. Ils vont en leur amour en décembre, les uns plus tôt, les autres plus tard, selon qu'ils sont à l'abri en bonnes pâtures, et ils restent en leur grande chaleur quinze jours. Et dès que les ourses ont conçu et se sentent grosses, elles se mettent dans les cavernes de roche et y demeurent jusqu'à ce qu'elles aient faonné; c'est pourquoi on prend peu d'ourses pleines. Et les ours mâles demeurent aussi dans les cavernes quarante jours sans manger et sans boire, sauf qu'ils sucent leurs mains; et au quarantième jour, ils sortent... Ils vivent d'herbes, de fruits, de miel, de chair crue et cuite, quand ils en peuvent avoir, de lait, de gland, de faîne, de fourmis et de toute vermine et charogne, et ils montent sur les arbres pour quérir les fruits; et parfois, quand tout leur manque, par grand hiver ou par grande famine, ils oseront bien prendre et tuer une vache ou un bœuf; toutefois, il en est peu qui le fassent, mais ils mangent et prennent volontiers, quand ils les trouvent à point, pourceaux, brebis, chèvres et semblable menu bétail, surtout ceux qui sont de grande taille. Ils gardent leur force pendant dix ans et c'est tout au plus si un ours peut vivre vingt ans, car ils deviennent volontiers aveugles, et ne peuvent plus quérir leur vie... »



L'expression du jour

« taillable et corvéable à merci »

Expr. fig. Être taillable et corvéable à merci, être soumis à toutes sortes d'exigences arbitraires par une autorité supérieure

corvéable (Droit ancien) Qui était sujet, assujéti à la corvée. Emprunté du latin médiéval *corveabilis*.

taillable Sujet à l'impôt de la taille

merci n. f. et interj. IXe siècle, *mercit*, au sens de « grâce, pitié ». Issu du latin *merces*, « salaire, prix », puis « faveur, grâce ». Loc. prép. À la merci de, à la discrétion, au pouvoir de. Être, se mettre, tomber à la merci de quelqu'un. Tenir quelqu'un à sa merci, en son pouvoir..

Corvéable à merci, sans règle précise, sur requête arbitraire du seigneur.

Les événements à venir

Sortie patrimoniale d'automne, le 27 octobre

Nous prévoyons cette année une sortie dans le pays voironnais.

Une promenade matinale autour de Chirens nous conduira vers le prieuré, et Mme de Franclieu nous accueillera au château de Longpra après le repas.

Vous serez très prochainement avisés par invitation. Nous tenons à ce que les visites soient toutes commentées.



Rencontre avec la commune sur la création et l'exploitation du Jardin Moulin des Ayes

Nous avons acté avec la commune de notre volonté d'aménager pour embellir puis d'entretenir les parties les plus spécifiques du jardin autour de la serve du Moulin des Ayes. La rencontre avec le service espaces-verts a permis de fixer le type de végétaux et de définir l'état du jardin « à la livraison ». Martine est notre instigatrice, égérie et tête pensante dans cette entreprise.

La Plante du Mois - La Carotte *par Martine*



Plante potagère bien connue, la carotte, *Daucus carota*, est issue de la carotte sauvage que l'on trouve communément dans les champs en été. C'est une plante bisannuelle de la famille des *Apiacée* (autrefois *Ombellifères*) dont les fleurs blanches en ombelles apparaissent la deuxième année de culture.

Sans doute originaire d'Asie Mineure (Afghanistan) où elle présente une racine rouge, jaune ou violette, la carotte cultivée chez nous au Moyen Âge a une racine blanche à jaunâtre, plus ou moins charnue mais fibreuse. Elle a le parfum de nos carottes actuelles, mais présente un cœur dur. La forme à racine orange apparaît à la Renaissance en Hollande suite à des sélections naturelles. Au Moyen Âge, si on la mange crue, c'est cuite qu'elle est préférée. Elle y est aussi connue pour ses propriétés diurétiques, astringentes, tonifiantes et vulnérables. Elle était recommandée contre les infections de l'organisme, pour calmer les brûlures et prescrites aux personnes anémiques. Les médecins grecs préconisaient de consommer les racines à haute dose pour améliorer la vue.

La carotte contient des sels minéraux et des vitamines A (le carotène qui lui donne sa couleur orange) B1, B2, B6, C et PP.

Ses propriétés thérapeutiques sont toujours d'actualité. C'est le remède par excellence de la jaunisse, l'amie du foie (carotte « Vichy »). Efficace aussi bien contre la constipation que contre la diarrhée (recommandée contre les diarrhées des nourrissons). En résumé elle est tonique, antianémique, vulnérable (affections de la peau), riche en vitamine A (bonne pour la vue), hypoglycémiant (diabète). Les feuilles sont vulnérables et les graines sont carminatives et galactogènes.

Si on connaît les nombreux usages de la racine en cuisine, feuilles et graines peuvent aussi être consommées, aussi bien chez la carotte cultivée que chez la carotte sauvage. Les jeunes feuilles et les graines sont utilisées pour aromatiser marinades, fromages, pains et sauces. Les fleurs fraîches peuvent être préparées en beignets. Et ne dit-on pas « *A la Saint Aimable, la carotte est délectable* » ?

La Recette - Gâteau aux carottes (*spécialité suisse*) *par Laurence*

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, verser :

- 250 g de poudre de noisettes
- 75 g de farine
- une pointe de couteau de cannelle
- 250 g de carottes crues râpées

Bien mélanger les noisettes, la farine et la cannelle. Mélanger ensuite les carottes afin d'éviter la formation de "grumeaux" de carotte.

Dans un second saladier, mettre :

- 5 jaunes d'œuf
- 150 g de sucre
- 2 cuillerées à soupe d'eau chaude

Battre (au mixer) jusqu'à formation d'une mousse épaisse, crémeuse et très pâle.

Dans un troisième saladier :

- 5 blancs d'œufs
- une pincée de sel

Battre les blancs d'œuf en neige ferme.

Mélanger TRES délicatement les trois préparations.

Verser dans un moule préparé et faire cuire au four sur 180°C pendant environ 40 minutes.

