



Le mot d'Huguette

Adhérente des Amis du Grésivaudan chargée du bulletin des AdG et Raisonneuse de pierre

Pour moi, les « Raisonneurs de pierre »... (extrait de la lettre des Amis du Grésivaudan N°83 septembre 2007)

Ces pionniers sont passionnés et aussi d'une grande générosité, non seulement ils travaillent gratuitement mais de plus ils tentent de faire partager leurs connaissances au plus grand nombre grâce à la communication et à l'animation. Pour cela ils organisent des conférences, ils poursuivent leur recherche aux archives avec l'aide de jeunes étudiants en paléographie et parallèlement ils préparent chaque année pendant des mois une animation où la population conviée dans une atmosphère festive et moyenâgeuse découvre les ruines du château. Attentifs à la végétation ils désirent aussi recomposer un environnement naturel en harmonie avec le site.

Cette expérience collective participe au processus identitaire qui renforce et enrichit la vie sociale d'une communauté. Montfort devient un point fort de Crolles, une référence par rapport aux lieux et aussi à l'histoire et c'est l'occasion de découvrir un paysage de proximité délaissé souvent pour des loisirs sophistiqués vers un ailleurs mythique. Que la fête médiévale continue d'enchanter les Crollois peut-être éveillera-t-elle aussi de l'intérêt pour ce qui deviendrait alors autre chose qu'un simple terrain de jeu, voire des vocations d'historiens ou d'archéologues car il est nécessaire dès maintenant de se soucier de la relève de l'équipe des « Raisonneurs de pierre ».

Les événements récents

Rencontre Fourvoirie



Nos amis de l'association « Les ouvrières de Fourvoirie » sont venus nous rendre visite lors d'un samedi complet.

En charge de la restauration des anciennes distilleries des Chartreux (à la sortie de Saint Laurent du Pont, établissement ravagé par un glissement de terrain en 1935) l'association a quelques déboires avec les autorisations du maire nécessaires pour intervenir sur le site, pour raisons de sécurité. Ils étaient venus prendre quelques conseils par rapport à notre gestion de crise lors de nos deux effondrements de rempart. Loin de se contenter de nos bonnes paroles ils ont aussitôt mis la main à la patte pour porter des pierres, gâcher le mortier, reconstruire, dans un élan de détermination qui nous a fait regretter de ne pas les compter parmi nous chaque samedi.

Nous ferons en 2008 une visite de remerciement en retour, en espérant que leur situation sera débloquée, sachant que la commission des monuments historiques ne devrait pas donner son avis avant 2009.

Téléthon



Samedi 8 décembre, les valeureux raisonneurs donnèrent de leur temps pour le téléthon.

Un petit téléthon cette année qui a permis de récolter 65 € soit 1,5 % de la recette crolloise !

Même si le résultat est assez piètre, nous sommes heureux d'avoir fait ce geste et convaincus qu'il reste un témoignage de la vitalité de notre association.

Des présidents d'associations présentes nous ont d'ailleurs félicités pour notre engagement, très visible sur le stand par la présence continue d'au moins 3 d'entre nous.

L'avancement des travaux au Château



Avec l'été indien qui caractérise la période automnale à Montfort, nous avons bien avancé sur le mur de renfort de la motte. Désouchage, dégagement des pierres pour retrouver le mur encore sain et voilà la motte maintenant assurée de résister encore quelques années de plus. Nous avons souhaité restaurer en respectant la taille des rangées de pierres déjà en place. Mais quel travail pour aller dénicher les pierres adéquates, les hisser sur l'échafaudage et enfin les assujettir de la belle manière !

Pendant ce temps Martine refait les plessis. Au bout de 4 ans d'existence et de soin attentif, les racines des arbres environnants ont bien senti qu'il y avait de la bonne nourriture et leurs racines remontent dans les carrés. Il faut donc décaisser, mettre des brisures de tuiles et pierraille pour éviter leur migration ultérieure.

Commission paritaire

Comme chaque année, la commission paritaire permet de faire le point entre la commune et notre association et détermine au vu du programme à venir le montant de la subvention. L'avenir du moulin a été évoqué.

Moulin	<p>La commune ne mettra pas d'argent dans le bâtiment tant qu'« on » ne sait pas quoi en faire, s'il n'y a pas un projet construit, viable.</p> <p>Le maire souhaite qu'« on » utilise intelligemment le moulin, qu'on le rende vivant, qu'on fasse vivre la mémoire (sic) qu'on l'anime. Il faut trouver du monde, des gens intéressés car l'animation doit être échelonnée sur l'année.</p>
Jardin autour de la serve	<p>Nous aurons accès au jardin cet hiver.</p> <p>Martine proposera un topo pour faire un panneau explicatif</p> <p>Nous signerons alors une convention pour « le tour du moulin »</p>
Château	<p><i>Convention</i></p> <p>Nous avons signé la nouvelle convention Raisonneurs/commune en présence du Maire.</p> <p><i>Eboulis</i></p> <p>Les travaux de revégétalisation et de renforcement devraient reprendre. Nous avons souhaité qu'on en profite pour rouvrir un cheminement sous le rempart pour faire le tour du site.</p>
Programme	<p>Le programme prévisionnel a donc été présenté dans ses grandes lignes.</p> <p><i>Conférence</i></p> <p>Pour déclencher les vocations, Hélène a proposé de faire la conférence 2008 sur le thème du moulin, suivi d'une visite par groupe. Donc un samedi après-midi par exemple. Claude Gloekle a proposé que la manifestation soit suivie d'un pot.</p> <p><i>Chantier international de jeunes et/ou chantier de fouilles</i></p> <p>Il n'y a pas de solution d'hébergement sur Crolles. La commune prendra en charge le transport quelle que soit la solution retenue.</p> <p><i>Fête médiévale et/ou journée patrimoine</i></p> <p>Claude Gloekle nous a soumis l'idée de faire une animation plus poussée aux journées du patrimoine, avec l'aide de la commune, musique, pot...</p>

Les fourches patibulaires (gibets)

par François

Dictionnaire raisonné de l'architecture française du XIe au XVIIe siècle - Tome 5



Les fourches patibulaires consistaient en des piliers de pierre réunis au sommet par des traverses de bois auxquelles on attachait les criminels. Le nombre des piliers variait suivant la qualité des seigneurs : les simples gentilshommes hauts-justiciers en avaient deux, les châtelains trois, les barons quatre, les comtes six, les ducs huit ; le roi seul pouvait en avoir autant qu'il le jugeait convenable. Les templiers ou l'Abbaye de Cluny avaient aussi droit aux fourches. Les fourches patibulaires étaient placées au milieu des champs, près des routes et sur une éminence. Beaucoup de lieux élevés en France, dans le voisinage des abbayes, des résidences seigneuriales, ont conservé le nom de la *Justice*, la *grande Justice*.

Certains gibets étaient faits de bois, se composaient de deux poteaux avec traverse supérieure et contre-fiches. Parmi les gibets renommés, il faut citer en première ligne le gibet de Montfaucon. Sauval dit que « *dès l'an 1188 et peut-être auparavant, il y avait un lieu patibulaire sur le haut de Montfaucon... entre le faubourg Saint-Martin et celui du Temple, dans un lieu que l'on découvre de quelques lieues à la ronde. Sur le haut est une masse accompagnée de seize piliers, où conduit une rampe de pierre assez large, qui se fermoit autrefois avec une bonne porte. La masse est parallélogramme, haute de deux à trois toises, longue de six à sept, large de cinq ou six, terminée d'une plateforme... Au milieu étoit une cave où se jettoient apparemment les corps des criminels, quand il n'en restoit plus que les carcasses, ou que toutes les chaînes et les places étoient remplies* ».

Les condamnés étaient suspendus aux traverses au moyen d'échelles auxquelles ils devaient monter, précédés du bourreau. Ces échelles dépassaient chaque traverse de manière à ce que le patient eût la tête à la hauteur voulue ; le bourreau, monté sur le haut de l'échelle, lui passait la chaîne autour du cou, et, descendant, retirait l'échelle.

Parfois la cave destinée à servir de dépôt pour les restes des suppliciés se trouvait tellement encombrée, la plate-forme jonchée de débris, les chaînes garnies d'ossements, qu'il fallait faire une vidange générale et enterrer ces restes corrompus ou desséchés.

L'aspect hideux de ces édifices, l'odeur empestée qui s'en exhalait n'empêchaient pas l'établissement de cabarets, ou autres lieux de débauche.

Les fourches patibulaires servaient de lieu d'exposition pour les condamnés exécutés en d'autres lieux et qui même n'avaient point été pendus. Les corps des décapités étaient enfermés dans un sac ; on exposait aussi aux gibets les suicidés, des mannequins figurant des condamnés par contumace.

On y suspendait aussi des animaux, et notamment des porcs, condamnés à ce genre de supplice, pour avoir dévoré des enfants. Comme il était d'usage de pendre les condamnés vêtus de leurs habits, on habillait les animaux que l'on menait au gibet.



La pierre et l'écrit
2004, *Contre noble Albert de Montfort... un conflit de juridiction dans la seconde moitié du XIVe siècle*, par Annick Clavier

Et pour Montfort ?

Annick Clavier rapporte : « en 1467 encore, profitant des peines d'argent d'un autre Amblard de Beaumont, Pierre de Montfort, aussi seigneur du Chatelard, rachète les droits que les Beaumont pouvaient avoir sur lui et fait l'acquisition d'un *endroit ou place ou ledit pierre de Montfort vouloit faire ériger et poser des fourches patibulaires au Mandement dudit Montffort proche et aux environs du Ruisseau de Craponot du costé de Bise* ».

La Plante du mois

Le Panais par Martine



La variété *urens* du panais est susceptible de provoquer des dermatites de contact et de sévères brûlures chez les personnes sensibles.

L'appellation de *Panais* ou de *Pastenade* (ce dernier nom est encore en usage au XVIII^e siècle) s'applique au Moyen Âge aussi bien à la carotte qu'au panais véritable, car la distinction entre les deux plantes, qui appartiennent à la même famille botanique, n'était pas toujours nette jusqu'à la fin de la Renaissance. Le Panais sera supplanté par la Carotte au XVIII^e siècle.

Le panais (*Pastinaca sativa*) est une plante herbacée bisannuelle appartenant à la famille des Apiacées (Ombellifères). Le panais cultivé est une variété améliorée du panais sauvage dont la racine est immangeable. Elle a été considérablement améliorée par la sélection.

Le panais sauvage, dont il existe de nombreuses formes, est spontané dans toute l'Europe, dans le Caucase et la Sibérie. Il a été naturalisé dans les régions tempérées du monde, notamment en Amérique du Nord où il a été introduit au XVII^e siècle.

Le panais une plante de plaine, des prés calcaire ou des bords des chemins, mais elle peut pousser en montagne jusqu'à 1600 m d'altitude. La floraison en ombelle jaune a lieu en juillet-août.

Le panais préfère les terres fraîches, un peu lourdes, bien profondes. Il se plaît en plein soleil. On le sème en place de mars à juin sur des lignes espacées de 30 à 40 cm, si possible en lune descendante. Durée de la levée, de 12 à 15 jours. Eclaircir tous les 15cm. Biner, butter légèrement et arroser assez copieusement, entre les rangs, pendant l'été.

Récolte 5 mois environ après le semis. Récolter selon les besoins jusqu'à fin novembre. Les racines peuvent être arrachées et rentrées en cave au début de l'hiver ou paillées et laissées en place jusqu'en février. Le panais se conserve dans une caisse remplie de sable, dans un local frais et aéré. Ses racines peuvent passer l'hiver en terre, ce qui accroît leur goût sucré lorsqu'il gèle.

Le panais se consomme cru, râpé, en vinaigrette, seul ou en mélange avec d'autres crudités ; ou cuit, en soupes, potages et pot-au-feu, sauté, à la crème, en ragoûts, en chips. Il supporte tout type de cuisson et accommode n'importe quelle viande ou poisson. Le panais se cuit aussi comme la pomme de terre pour se préparer en purée, gratinée au four. Les jeunes pousses de panais sauvage peuvent agrémenter beaucoup de recettes. Elles sont cueillies tendres, tant que la tige est verte et les feuilles pas complètement dépliées. Une fois cueillies, il suffit de les laver et de les émincer. On peut les utiliser dans tous les plats de légumes, les sauces (sauce tomates aux panais, pour les pâtes, c'est très bon), les omelettes, gratins, etc.

S'il est bon pour l'estomac (effet carminatif), le panais, à la différence de sa cousine la carotte, n'a pas de vertus médicinales reconnues.

Ingrédients

1 kg de panais

6 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 cuil. à café rases de coriandre moulue

1 cuil. à soupe rase de cumin moulu

2 cuil. à soupe rases de miel liquide (acacia)

Poivre du moulin

Fleur de sel

Frites de Panais caramélisées au miel par Brigitte

Préchauffez le four à 210°C.

Pelez les panais, lavez-les et coupez-les en forme de grosses frites.

Séchez-les sur un papier absorbant puis mettez-les dans un grand saladier.

Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, les épices, le poivre du moulin et le miel, versez sur les panais et mélangez bien.

Mettez les panais sur une seule couche sur une plaque de cuisson.

Enfournez de 15 à 20 minutes environ, jusqu'à ce que les panais soient tendres (testez avec la pointe d'un couteau).

Saupoudrez de fleur de sel et servez immédiatement.

Compte rendu de la sortie annuelle

par Michel

Sortie Raisonneurs et Autrefois Pour Tous du samedi 27 octobre 2007

Chirens



Comme nous l'avions annoncé dans le Raisonneur n°19, nous avons choisi de découvrir cette année trois sites du pays Voironnais. Notre groupe (33 inscrits) a débuté la journée au prieuré de Chirens, où nous avons été gentiment reçus par les propriétaires Mr et Mme Blanchet.

Au XI^e siècle, sous l'influence des moines bénédictins, de nombreuses églises et prieurés sont construits dans la région qui dépendait à cette époque de l'Archevêché de Vienne (plus près de nous en Grésivaudan, parmi ces nombreux prieurés Bénédictins, il y avait Domène et Bernin). Il est probable que le prieuré de Chirens ait été construit à l'emplacement d'un premier monastère de St-Theudère établi au VI^e siècle.

Après la Révolution, les biens du Clergé étant confisqués, le prieuré du Gayet dépend de Chirens ; l'église Notre-Dame-de-Gayet est fermée puis réouverte sous le concordat. Elle devient église paroissiale jusqu'à la construction de la nouvelle église de Chirens. Cette dernière est alors vendue et sert de dépendance de ferme. Les bâtiments sont à l'abandon.

En 1962, le prieuré est acquis par l'artiste peintre Roger Lorin qui le sauva de la ruine.



En 1973, l'église du prieuré est classée Monument Historique. Elle a conservé son abside romane d'origine avec de très beaux chapiteaux et sur les murs de la nef, nous découvrons des fresques plus récentes qui méritent d'être restaurées.

Le prieuré est devenu, depuis, un lieu culturel de renommée internationale. Tous les ans de nombreux artistes musiciens y sont invités et animent le festival de Chirens.

Cette année, une exposition « L'œuvre civilisatrice des moines au Moyen Age » rappelle l'influence des monastères dans la société et la vie locale avec les défrichements, la création de routes, de moulins, de forges et le financement de nombreuses constructions.

Moulin Rose



Juste à la sortie de Chirens, en direction de Montferrat sur la route de Biliou, notre deuxième rendez-vous était au « Moulin Rose » restauré patiemment par son propriétaire, Monsieur Pascal Allegret-Pilaud.

L'intérieur de ce petit moulin datant du milieu du XIX^e siècle nous fait penser (en plus modeste) à « notre moulin des Ayes », avec toutes ses machines, mécanismes et accessoires.

Installé sur un petit ruisseau, malgré un faible débit, sa grande roue latérale à augets alimentés « en-dessus » par une goulotte lui donnait une puissance suffisante pour faire tourner une paire de meules et un imposant « gruoir » (ou meule à gruau). Ce petit moulin se visite sur demande et pour les journées du Patrimoine.

Ensuite, nous sommes allés à Montferrat pour déjeuner au petit restaurant « Le looping de Célestin », en évoquant la mémoire de l'enfant du village, Adolphe Pégoud, célèbre aviateur, inventeur de la voltige et As de la grande Guerre.

Château de Longpra



L'après-midi, notre petit périple s'est poursuivi en Val d'Ainan, où nous avons pu admirer le château de Longpra, sous les couleurs d'automne.

Cette ancienne maison forte du XIII^e siècle fut transformée complètement au XVIII^e siècle (de 1750 à 1770) par son propriétaire Pierre Antoine de Longpra, Conseiller au Parlement de Grenoble. Passée par alliance des Longpra aux Francieu, cette belle demeure Dauphinoise entourée de douves défend efficacement son accès comme autrefois par un pont-levis toujours opérationnel.

Après une petite présentation vidéo dans les anciennes écuries, nous avons traversé le pont-levis et visité la chapelle et une aile du château. L'intérieur décoré par des maîtres artisans Grenoblois et artistes Italiens a conservé l'ambiance aristocratique d'avant la Révolution. En sortant, depuis le parc, nous avons une vue superbe sur la façade sud du château. Pour terminer notre visite, dans les communs, le petit musée de l'outil à bois a mérité vraiment qu'on s'y attarde. De nombreux outils de charpentiers, menuisiers et ébénistes, rassemblés avec des exemples d'objets en cours de réalisation forment une collection exceptionnelle.

L'expression du mois

par Philippe

De bon aloi – espèce sonnante et trébuchante



ALOÏ n. m. est le dérivé (1268) de l'ancien verbe « aloier » ou « aloyer », variante de « allier » ; il signifie « alliage » (cf anglais « alloy »), l'aloï étant la quantité de métal précieux présent dans les alliages servant à la fabrication des pièces de monnaies, d'où, au figuré, « de bon (mauvais) aloï » = « de bonne ou mauvaise qualité ».

Les seigneurs du Moyen Âge pouvaient « battre monnaie ». Pour s'assurer que la pièce était de bon aloï, on la faisait tomber sur une surface dure pour la faire sonner, la clarté du son donnant une indication devant permettre de distinguer la fausse monnaie ou, à tout le moins, la qualité du métal.

Cette méthode empirique s'effacera un peu plus tard avec l'apparition d'une petite balance de précision, le trébuchet. L'usage combiné de ces deux méthodes donnera jour à une autre expression concernant la monnaie « les espèces sonnantes et trébuchantes ».

C'est à partir du XVI^e siècle que « des espèces sonnantes et trébuchantes » a été une manière plaisante de désigner de bonnes vraies pièces de monnaie avant, par extension, de désigner l'argent liquide, par opposition aux autres moyens de paiement.

De nos jours l'expression de bon aloï est encore utilisée au sens figuré, signifiant : un usage conforme au bon goût ou au bon sens.

Cotisation 2008

L'année 2008 commence, votre soutien nous est nécessaire et votre obole utile.

L'Assemblée Générale Ordinaire des Raisonneurs de pierre

se tiendra le vendredi 11 janvier, salle Belledonne à 20H15