



Le mot du Président

Force est de constater que le démarrage de cette année est chaotique.

Le temps est désastreux depuis plus de 2 mois, ce qui nous contraint souvent à hésiter à monter, ou assez tard : le ressort semble un peu lâche.

Toutefois, à bien y regarder, les choses avancent, doucement, sans précipitations. Les fidèles sont toujours fidèles, les travaux avec les jeunes sont une source de satisfaction, la motte se renforce, le jardin se développe, celui du moulin démarre, et surtout nous ne manquons pas d'idées pour la suite.

Vraiment c'est un grand plaisir, et pour tout dire une satisfaction, que chacun puisse venir mettre sa pierre dans son domaine d'intérêt ou de prédilection. Parce que le plaisir est avant tout le moteur de l'homme, et mis au service du patrimoine, l'œuvre commune n'en est que plus belle, puisqu'elle a du sens.

Les événements récents

Une année 2008 tournée vers les jeunes...au parcours radicalement opposés

Après la tentative avortée de notre échange avec le foyer de St Egrève, le foyer d'aide à l'enfance de la Cote St André nous a contacté pour proposer son aide. Les jeunes en difficulté qu'ils accompagnent ont une vitalité débordante et un tempérament fougueux. Ce genre de travaux en extérieur leur va bien. Ils sont à l'air libre et apprennent les gestes d'un métier, sa rigueur et sa discipline.

Une première équipe de 5 jeunes et 2 éducateurs était venue un week end en mars. Ils sont revenus du 14 au 18 avril. Le mur de soutènement de la cuisine et le mur de refends entre aula et cuisine sont terminés. Une sacré avancée pour ces endroits qui menaçaient ruine. Un grand merci aux jeunes et à leurs accompagnateurs.

Fortuitement nous avons rencontré Stéphanie qui anime le groupe des scouts et guides du Manival. Rendez-vous fut pris pour le week-end du 17 et 18 mai, avec une perspective de camping au château. Malheureusement, le temps n'a vraiment pas été de la partie.

Samedi totalement pluvieux, ils ont vainement attendu une éclaircie en tendant des bâches autour de la cabane taverne. Le dimanche, ils ont posé un tuyau entre citerne et jardin qui va faciliter l'arrosage en été. Merci donc à nos courageux scouts détremés.

Ce nouveau tuyau permettra de déléguer l'arrosage du jardin à nos raisonneurs de Montfort dont je remercie d'avance la participation active et utile pour la présentation des journées du patrimoine.

Au fil des week-ends

En attendant de renforcer le rempart, Martine plante des essences rustiques pour retenir le sommet de la pente. Pendant ce temps Hélène et François cherchent avec méthode si les fondations du rempart pourraient avoir survécu au glissement de terrain, des fois qu'on puisse s'y appuyer.





La pierre à Pat

Notre Patricia est partie depuis bientôt un an au royaume des anges bâtisseurs. Nous avons prévu d'insérer une petite plaque dans le mur de renfort de la motte que nous construisions.

Jo Scappatura nous l'a gravée et nous l'avons scellée en présence de Fanny, la fille de Patricia, et de Mme St Félix, sa mère, le 13 mars. Une petite fleur y est toujours déposée chaque semaine.

Chronique historique *par Philippe*



On pense que la technique de combat dite à la lance couchée est apparue vers la fin du XIème siècle, peut être dans les vingt dernières années. Auparavant, la lance était utilisée comme une pique ou comme un javelot.

A compter de cette date, on remarquera dans l'iconographie une augmentation croissante de la fréquence d'utilisation de la lance la hampe coincée sous l'aisselle et tenue de façon assez excentrée vers l'arrière. Le cavalier, la lance, et le cheval ne font plus qu'un, produisant désormais un impact d'une puissance colossale.

Cette nouvelle escrime a demandé un nouveau positionnement, ce qui a semble-t-il induit des variations dans la morphologie des selles de combat.

Durant le second quart du XIIème siècle (c.1110 - 1140), apparaît donc une selle d'allure différente de la selle "normande" jusque-là très répandue, dite selle à piquer.

Les selles deviennent plus enveloppantes, sont posées haut sur le garrot du cheval. Les étrivières (courroie qui supporte les étriers) sont longues et très en avant. Cela nécessite d'adopter une monte avec les jambes presque tendues vers l'avant.



La nouvelle selle possède un pommeau et un troussequin(*) plus droits mais également plus incurvés dans le sens vertical. Il faut reconnaître, que, malgré le perfectionnement des heaumes, lances, cuirasses, barrières et faucres, un effort personnel restait à faire au cavalier pour bien résister au choc et de ne pas « branler sur la selle ». Même avec des lances de sapin, le heurt était rude ; il fallait, pour n'être pas renversé, à plus forte raison pour ne pas « branler », s'arc-bouter sur le cheval, bien présenter à la lance ennemie le mur de fer de sa haute pièce, serrer sa monture entre ses genoux comme dans un étai et arrêter l'élan de l'adversaire en le frappant lui-même nettement et « de droit fil ». L'insistance des règlements pour interdire de se faire attacher sur la selle montre combien était grande l'importance de s'y maintenir fixement et combien vive la tentation de recourir à tous moyens, fussent-ils peu honnêtes, pour n'être pas désarçonné.

Héritage du Moyen âge, la selle de gardian

Dérivée de la selle à piquer du Moyen-Age, leur selle répond parfaitement à son service qui doit, au premier chef, assurer la meilleure assise au cavalier. Si les gardians n'ont pas inventé de toutes pièces le harnachement de leurs chevaux, ils ont su du moins adopter celui qui convenait le mieux et ils y ont apporté les améliorations que réclamaient leurs évolutions équestres et les particularités de leurs montures.

Ceux, nombreux qui admirent le « Métier de Gloire » qui est celui des gardians regarderont d'un œil plus attentif le harnachement du Camargue.



(*)TROUSSEQUIN. s. m. Pièce de bois cintrée qui s'élève sur le derrière d'une selle, comme les arçons sur le devant (voir L'expression du mois en dernière page).



Guédelon

Un rêve devenu réalité

par Michel

Construire aujourd'hui un château du XIII^e siècle

Dans le Raisonneur n°17, nous avons déjà parlé de ce pari un peu fou d'une équipe de passionnés qui eurent l'idée de construire un château féodal.

Ce projet s'est concrétisé en 1997 en forêt de Puisaye dans l'Auxerrois; et depuis, avec l'aide et les conseils d'archéologues et de « castellologues », le chantier avance régulièrement et offre aux spécialistes une véritable expérimentation archéologique (*la castellologie est la discipline qui étudie le château du Moyen Age*).

Ils choisirent comme modèle le type « Philippien ». Le Capétien Philippe-Auguste (roi de France 1180-1223) pour lutter contre les Plantagenêt, rois d'Angleterre, mit en place une politique de construction de châteaux à plan géométrique régulier avec de grosses tours rondes et un gros donjon circulaire sur le même modèle que son château du Louvre à Paris.

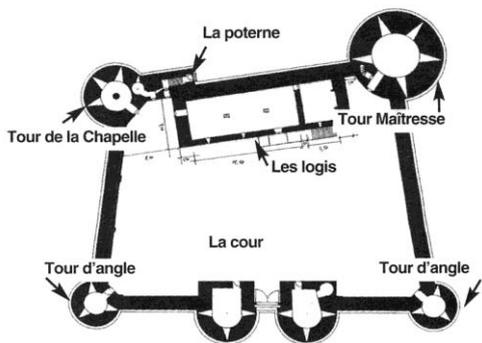
Ces édifices militaires étaient très fonctionnels et standardisés. Les tours avaient 8 à 10m de diamètre et 15 à 20m de haut. Généralement une tour d'angle plus importante, haute de 25 à 30m servait de donjon. Le château est protégé par un fossé. L'accès s'effectue entre deux tours (le châtelet) par une porte équipée de nombreuses défenses.

Pour construire au Moyen-Age, on utilisait généralement les matériaux disponibles sur place. Le chantier a donc été installé en forêt avec défrichage progressif et utilisation du bois de charpente et de chauffe pour fabriquer la chaux et cuire les tuiles. Sur place, une ancienne carrière de grès ferrugineux qui résiste bien au gel fournit les pierres qui donnent à l'appareillage de l'édifice cette couleur rouille foncé. On peut voir tout près à 4km le château de Ratilly qui a servi de modèle.

Quand on arrive sur les lieux, on distingue bien le plan géométrique quadrangulaire, les élévations des murs et des tours arrivent déjà au premier niveau. L'ensemble est entouré d'échafaudages, de coffrages et de systèmes de manutention et de levage. On distingue très nettement la grosse tour d'angle et le corps de logis où on commence à mettre en place les fenêtres de la Aula (la grande salle). Au rez-de-chaussée de chaque côté de la salle basse, sont disposés le cellier et la cuisine avec sa cheminée monumentale et son four à pain. De la cuisine on accède à la salle des gardes dans le donjon. Le mur de 3m d'épaisseur est percé de cinq grandes archères. Une très belle voûte en croisée d'ogive soutient l'étage supérieur.

A l'extérieur, les différents corps de métiers sont rassemblés. Le forgeron prépare et répare les outils qui serviront aux charpentiers et aux tailleurs de pierre. Tous les éléments sont préparés et présentés au sol avant d'être assemblés. Tout un village d'artisans s'est constitué et chacun explique aux visiteurs tout en travaillant.

Le chantier n'avance pas très vite, puisqu'il a pour but de réapprendre ou conserver le savoir-faire et de redécouvrir des méthodes de construction. C'est un échange permanent entre l'archéologue-architecte et le bâtisseur-maçon qui contribue à une meilleure connaissance des techniques médiévales. C'est aussi un merveilleux chantier pédagogique pour le public et les scolaires.



Le plan quadrangulaire de type « Philippien »



Le chantier en mai 2008



Donjon



Fenêtre géminée

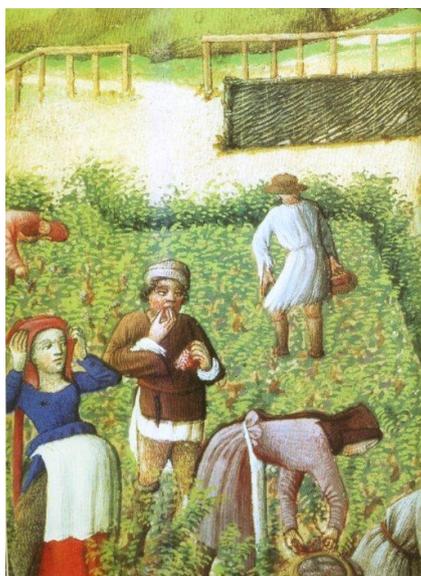


Château de Ratilly

**Le chantier miracle de Guédelon est prévu pour 25 ans
Affaire à suivre !**



Miniature extraite des Riches Heures du Duc de Berry. Sans doute peinte en deux temps, d'abord la partie supérieure (château de Saumur) au milieu du XV^{ème} siècle, puis la partie inférieure (vendanges), par Jean Colombe, à partir d'une esquisse de son prédécesseur.



Détail : des jeunes gens cueillent les grappes et l'un d'eux goûte au raisin ; un autre, un panier à la main, se dirige vers un mulet porteur de deux hottes.

Moines clunisiens et vignes de Montfort

par Hélène

Il y a 1000 ans déjà, on parlait des vignes de Montfort.

Les trois premiers documents issus des archives et portant sur l'histoire de Montfort, concernent des dons de vignes aux moines clunisiens de Domène. Ainsi, l'histoire de Montfort nous amène tout naturellement à nous interroger sur les raisons de la venue de ces moines clunisiens à Domène dans les années 1050 et aux dons de vignes faits alors à l'église.

Au début des années 1000, Rodolphe 1er obtint en fief d'Isarn, évêque de Grenoble, le vaste territoire qui s'étendait du château de Theys jusqu'au torrent de Domène. Rodolphe 2, succédant à son père, donna à son fils Aynard, la résidence et la seigneurie de Domène. Voulant arracher les broussailles, assécher les marais et faire prospérer l'agriculture, ils appelèrent à eux les Moines de l'Ordre de Saint Benoît, célèbres comme agriculteurs.

En effet, la plupart des concessions faites aux monastères dans les premiers siècles de l'Eglise étaient des terres vagues, que les moines cultivaient de leurs propres mains. Des forêts sauvages, des marais impraticables, de vastes landes furent la source de ces richesses que nous avons tant reprochées au clergé.

Les Bénédictins de Cluny reçurent en donation des biens considérables, les terres qui s'étendaient du couvent à l'Isère, les usines et une foule de terres et de redevances.

L'église du prieuré de Domène, construite d'après les indications de Saint Odilon qui gouvernait alors le monastère de Cluny, fut achevée en 1058. Saint Hugues, successeur de Saint Odilon, y envoya des religieux dont le premier prieur fut Hugues 1er. Lors de la consécration de cette église en 1058, les moines de Cluny y reçurent solennellement tous les dons qui leur avaient été promis, ainsi qu'une vigne « *in miseriaco vineam bonam* » située à Montbonnot.

C'est la viticulture épiscopale qui a constitué le trait d'union entre l'Antiquité et le haut Moyen Age. Evêques et chapitre cathédraux des époques mérovingienne et carolingienne ont su conserver à travers les siècles leur mainmise sur les vignobles, indispensables pour le vin liturgique, la consommation domestique, les réceptions officielles et les revenus à en tirer. Partout, les chroniques en font état aux portes des cités diocésaines.

En 1069 : Guillaume (Vuillelmus), avec le consentement de son épouse Elmenda et de leurs 4 fils, donne au monastère de Cluny et aux frères qui servent Dieu à Domène, sous la règle de St Benoît, pour l'âme de leur fils Charles (Carolus), enseveli dans leur abbaye, une vigne avec courtil à Montfort (in Monte Forti), dont le produit servira à l'hôtel de Ste Marie.

En 1090 : Le Chevalier Frezon donne aux moines clunisiens de Domène une vigne à Montfort (Monsfortis), de concert avec sa mère Léodegrad et ses 3 frères.

En 1090 : Lantelme d'Avalon se désiste en faveur des moines clunisiens de Domène de ses prétentions sur un clos de vigne à Montfort (Monsfortis), après avoir reçu 20 sols de deniers et son fermier (villiens) 5 ; il fait ce don autant pour le profit que pour son âme.

Les documents sont là pour rappeler que les abbayes recevaient des vignes ou du vin à des titres divers, entre autres comme paiement pour les messes anniversaires et les pitances des moines y ayant prié, plus tard comme redevances des terres louées.

La vigne avait quitté Montfort depuis plusieurs décennies, il est bien normal que nous l'ayons réhabilitée au pied du château puisqu'on en en faisait don et que les moines de Domène l'appréciaient déjà voici mille ans...

Références:

Histoire de Domène de Ch. Léon Perrier

Histoire et images médiévales n°12
Cartulaire de Domène (via Regeste Dauphinois)



Greffe ou bouture ?

La vigne se reproduit très facilement par simple bouture. Un sarment bien aoûté planté en fin d'hiver donnera en fin d'été un plant à repiquer. Alors pourquoi les pépiniéristes greffent-ils la vigne ? Tout simplement pour la préserver du phylloxéra, ce fléau qui a quasiment décimé le vignoble français à la fin du 19^e siècle. Le Phylloxera est un puceron originaire de l'est des États-Unis qui s'attaque aux racines de la plante. La greffe sur des porte-greffes issus de plants américains, résistants au Phylloxera, a ainsi permis de sauvegarder les cépages français, qui auraient autrement disparus.



Pour 4 personnes
Préparation : 40 minutes
Cuisson : 1 heure

Ingrédients :

12 feuilles de vigne (fraîches ou en conserve)
1 oignon
120 g de riz à long grain
90 g de beurre
1 litre de bouillon de bœuf
500 g de viande maigre d'agneau hachée (ou bœuf)
2 cuillerées à café de menthe fraîche ou de persil hachés
1 cuillerée à café de romarin haché
le jus d'un demi citron
sel, poivre

La Plante du mois

La Vigne par Martine

La vigne (*Vitis vinifera*) est un arbrisseau sarmenteux de la famille des Vitacées originaire d'Europe, de l'ouest de l'Asie (Moyen-Orient, Caucase), du nord et de l'extrême Sud de l'Afrique. Les tiges, taillées en culture, peuvent atteindre dans la nature de très grandes longueurs.

La vigne est cultivée pour ses fruits en grappe. Presque toujours noirs à l'état sauvage, les fruits de la vigne cultivée sont de couleurs variées : blancs, jaunâtres, violets ou noirs. Il en existe de nombreuses variétés appelées cépages (cabernet, chardonnay, merlot, pinot, sauvignon...)

La vigne est cultivée depuis des temps immémoriaux. Citée dans la Bible, les Grecs lui vouaient un véritable culte. Sa culture prit une grande extension sous les Carolingiens, en particulier sous l'impulsion de Charlemagne, et aussi grâce aux monastères.

Ses utilisations sont nombreuses : vin, fruit frais et secs, jus, gelées, confitures, conserves au sirop et à l'alcool, huile de pépins de raisin, cosmétiques anti-rides (rétinol)...

La vigne rouge (*Vitis vinifera var. tinctoria*) désigne les cultivars de vigne à raisin noir et à pulpe rouge dont le feuillage rougit à l'automne, partiellement ou totalement. Les tâches rouges de ses feuilles contiennent des anthocyanes dont les propriétés médicinales sont connues depuis longtemps. Les anthocyanes se trouvent aussi en quantités très significatives dans les peaux des raisins rouges et les vins qui en sont issus.

Les feuilles ont des propriétés astringentes, anti-inflammatoires, tonique veineux. Elles s'utilisent en infusion dans les cas de couperose, jambes lourdes, hémorroïdes, varices, bouffées de chaleurs, fragilité capillaire, troubles circulatoires...

La sève qui coule au moment de la taille est un excellent collyre.

Feuilles de vigne farcies (Dolmas) par Brigitte

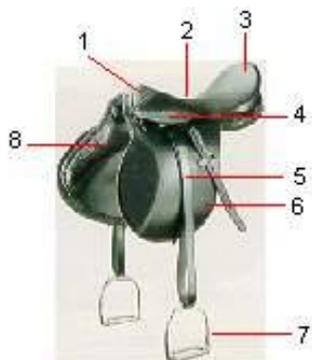
Si vous utilisez des feuilles de vignes fraîches, plongez-les dans l'eau bouillante, quelques-unes à la fois, pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Si vous utilisez des feuilles de vignes en conserve, dépliez-les délicatement pour ne pas les cassez. Étendez-les sur le plan de travail.

Pelez et hachez finement l'oignon. Faites fondre 30 g de beurre dans une cocotte et faites cuire à feu doux, tout en remuant, l'oignon et le riz, jusqu'à ce qu'ils se colorent légèrement. Ajoutez assez de bouillon chaud pour couvrir le riz et laissez-le cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit tendre, en remuant souvent et en ajoutant d'autre bouillon si nécessaire. Laissez refroidir.

Ajoutez la viande d'agneau hachée (ou bœuf), le hachis de menthe ou de persil, le romarin, du sel, du poivre. Mélangez.

Mettez un peu de ce mélange au centre des feuilles de vigne, repliez les feuilles sur la farce en formant de petits paquets bien fermes. Disposez les dolmas (les feuilles farcies) dans une sauteuse, ajoutez du bouillon en quantité suffisante pour les couvrir et arrosez-les avec le jus de citron, répartissez à la surface le reste du beurre détaillé en petits morceaux. Posez un plat sur les feuilles de vigne farcies pour qu'elles restent bien immergées.

Couvrez d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium et laissez cuire doucement pendant 1 heure environ. Egouttez les feuilles de vigne farcies avec une écumoire et disposez-les sur un plat chaud. Servez avec une jatte de yaourt légèrement épicé.



- 1- Pommeau
- 2- Siège
- 3- Troussequin
- 4- Petit quartier
- 5- Etrivière
- 6- Quartier
- 7- Etrier
- 8- Matelassure

L'expression du mois

par Philippe

Avoir quelqu'un aux trousses

Dérivé de trousse, le trousséquin aurait d'abord été un petit paquet de bagages attaché derrière la selle sur la croupe des chevaux.

Ainsi, quand un cavalier en serrait un autre de trop près, on disait qu'il était à ses trousses. Quelle que soit l'origine réelle, le sens n'a pas évolué, et l'expression signifie toujours que l'on est poursuivi.

Les événements à venir

Journée du patrimoine de pays et des Moulins le 15 juin de 10 à 18h

Le moulin des Ayes, notre seul rescapé de la grande, de la florissante activité meunière et de martinet des siècles passés, attend toujours qu'on veuille lui redonner éclat et vie.

Dans l'instant il faut se contenter de l'admirer.

Les Raisonneurs de pierre associés au service du patrimoine de la commune vous présenteront divers thèmes autour du moulin :

- les contes et légendes autour des moulins par Simone
- la mécanique des moulins par Michel et François
- notre projet de jardin et nos premiers aménagements extérieurs avec Martine

Une visite, limitée uniquement au regard depuis l'extérieur, sera assurée.

En savoir plus <http://www.journeedupatrimoinedepays.com/>

La guerre de Troie n'aura pas lieu

Si la guerre n'aura pas lieu, la représentation de la pièce de J. Giraudoux sera bien jouée en plein air au château durant 14 représentations du 17 juin au 5 juillet par le Théâtre sous la dent.

Les raisonneurs accueilleront certains soirs les spectateurs pour leur faire découvrir notre association et le site.



Le Raisonneur N° 22 - JUIN 2008

Le raisonneur, bulletin d'information de l'association des amis du château de Montfort à Crolles

Comité Rédaction : Michel Desmaris, Simone Eurin, Laurence et François Gigon, Martine Lecertisseur, Hélène Quenot, Brigitte et Philippe Verrier

*Pour ceux qui ne l'auraient pas encore fait :
N'oubliez pas de renouveler votre adhésion 2008*

Adhésion : 10 Euros **Adhésion + Soutien** : 20 Euros ou plus (par chèque libellé à l'ordre des « Raisonneurs de pierre »)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Téléphone : **Courriel** :

à adresser à :

Mme Brigitte Verrier - Trésorière des Raisonneurs de pierre
71 rue Flora Tristan
38920 CROLLES