



Pourquoi je raisonne

par Simone

Pourquoi je raisonne? Parce que j'aime l'histoire, l'architecture, la nature, l'amitié et le travail en groupe. Peut-être aussi parce que j'ai passé mon enfance dans la mythologie des châteaux. Le premier fut le château de mon arrière grand-mère. Solide, étroit avec une seule et grande tour **ronde**. Ma mère ne l'a vu qu'une fois, elle avait alors 6 ans. Ma grand-mère, orpheline puis veuve très tôt, avait fait un long voyage avec 3 de ses 6 enfants

pour venir récupérer l'héritage de sa grand-mère... en vain... Il n'était question que de spoliation entre frères et sœurs, malveillance, tromperie, violence, accident mal élucidé... Plus de 75 ans plus tard après cet événement qui avait tant marqué ma mère, j'ai entrepris avec elle de retourner sur les terres d'autrefois. Le village était là, le lieu-dit portait toujours le patronyme, le cimetière témoignait des ancêtres mais de château à la tour ronde... point. Nous avons cherché

partout, interrogé maintes et maintes fois... rien. Nous sommes reparties et c'est alors que nous avons croisé un vieux château en très mauvais état, envahi de ronces... avec un magnifique donjon **carré** et ébréché. J'ai aidé ma mère à grimper sur le talus, franchir des barbelés, marcher dans les hautes herbes. Et nous avons décidé que c'était lui... J'ai toujours aimé les châteaux...



Les événements récents

par Philippe

Forum des associations

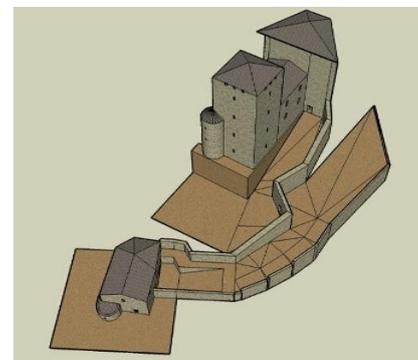
Notre présence a été fortement remarquée. Notre mobilisation a été, comme toujours, exemplaire et notre stand sous la forme d'une taverne médiévale très réussie. La reconstitution 3D et animée du château a permis à de nombreux visiteurs de se rendre compte de l'imposante stature initiale du site. Notre député maire F. Brottes et notre conseiller général G. Bécher s'étonnent chaque année de la vitalité de notre association. Bravo à nos enthousiastes membres !



Modélisation 3D du château

Notre jeune Camille (15 ans) a passé quelques soirées pour appréhender le logiciel de dessin, comprendre nos différentes sources documentaires, modéliser le château, puis créer une petite vidéo.

Le résultat est très réussi et nous avons maintenant une bonne base pour consolider nos hypothèses, axer nos recherches et les étayer avec Annick Clavier, notre archéologue.





Journée des moulins

15 juin 2008

Depuis 2 ans, nous avons intégré dans notre champ de préoccupation le Moulin des Ayes. La journée du petit patrimoine de pays était l'occasion de montrer le moulin au plus grand nombre.

L'accès à l'intérieur du bâtiment nous était interdit. La Mairie ne nous permettra d'y entrer qu'une fois les planchers refaits. Des devis sont en cours. Cependant, avec l'ardente détermination qu'on nous connaît, et en partenariat avec la commune, nous avons élaboré plusieurs stands sous la grande tente communale, mis en valeur le jardin où vinrent se reposer les amoureux des endroits calmes et le moulinet à eau des François a fait bien de petits heureux. Nous avons eu le plaisir de la visite de nos élus et de M. de Bernis.

Cette journée a été une bonne manière de (ré)amorcer la pompe de la mobilisation autour du moulin. Gageons que le dossier Moulin des Ayes ait un peu plus avancé l'année prochaine.

Petite chronique historique par Philippe



C'est entre 1351 et 1352 que Pétrarque entreprend la rédaction des Triomphes, poèmes allégoriques. L'artiste a représenté le char de triomphe de la Chasteté tiré par deux frères licornes, emblèmes de virginité. Tableau du XVème siècle

La Chasteté

La chasteté était symbolisée en héraldique par un champ d'azur (bleu), avec un barbarin (poisson de mer) ou un amour enchaîné, tenant un arc brisé.

Jacques Le Goff explique : « Dès l'avènement du christianisme, les choses changent. Une nouvelle éthique sexuelle, inspirée du Stoïcisme s'impose. La chair, le corps et le plaisir qu'ils procurent sont diabolisés, comme source de péché. Tandis que la virginité devient l'idéal de l'Église. Pour des siècles, l'Occident est entré dans l'ère du refoulement. »

Le Moyen Age n'ajoutera rien aux idées déjà bien énoncées, tout au plus assistera-t-on à un développement des outils de contrôle. L'inquisition vise essentiellement à traquer les dissidents, la liste des turpitudes sexuelles s'allonge avec les accusations de sorcellerie et de fornications diverses et variées.

Comme l'enfer ne suffit pas toujours à contraindre les « fornicateurs », un autre châtiment menace gravement leur vie terrestre : la lèpre.

Jacques Le Goff explique : « ...La maladie obsessionnelle et culpabilisante, la maladie-hantise dont la peste prendra le relais au milieu du 14e siècle, la lèpre reçoit son origine dans la sexualité coupable - y compris celle des époux, surtout, peut-être, celle des époux - et la macule de la fornication commise dans la chair ressort à la surface du corps. Et comme la chair transmet le péché originel, les enfants paient la faute des parents. Ensuite, il y a cette fixation de l'excès de dévergondage sexuel dans le monde des « illettrés », des pauvres, des paysans. Dans ce monde de guerriers, les vilains sont des quasi-animaux, jouets du désir mauvais. »

Pourtant, dans l'amour courtois, la chasteté est à la fois l'épreuve et la récompense suprême : la petite cérémonie de l'assag (l'essai) donne à la dame le moyen de vérifier dans qu'elle mesure son ami est capable de la respecter, alors que, couché à côté d'elle, il est dans une situation extrêmement tentatrice. Tous les subterfuges érotiques sont autorisés, à condition de ne pas en venir au fait (baisers, étreintes, caresses).



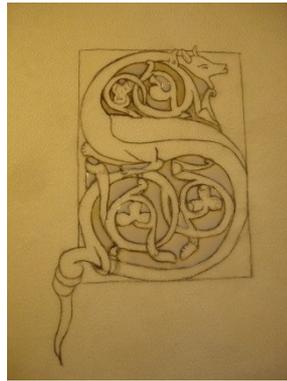
Réalisation d'une enluminure

par François



Il fallut deux jours de stage à Vézelay, avec les bons conseils de Béatrice Van den Bossche, pour faire la lettrine S et son dragon.

<http://www.or-et-lumiere.com>



① Le parchemin (peau de chèvre tendue), tendu sur un support est d'abord poncé avec un mélange abrasif à base de pierre ponce et de gomme sandaraque, puis une couche de blanc de Meudon est appliquée sur la surface lisse.



④ Les couleurs de surface qui posséderont un dégradé sont apposées en plusieurs couches diluées dans la teinte intermédiaire (entre le foncé et le clair), les aplats. Les drapés sont travaillés (et éventuellement les visages).



② Le dessin est reporté sur la peau à la mine ou avec un calque.



⑤ Aux abords des aplats, on pose ensuite la couleur foncée, que l'on lisse avec l'aplat pour faire un fondu. Puis vient la pose des contours au noir de vigne, et pour finir le blanc. Tous les pigments sont issus d'une véritable alchimie naturelle et préparés selon des recettes « de cuisine ».

Evidemment, pour un bon résultat, il faut application, calme et persévérance. Et même pour une simple lettrine, la retouche du maître est indispensable !



③ Un mordant est apposé dans les zones qui seront recouvertes par l'or fin. Après séchage de ces zones, l'or est posé grâce au souffle chaud et humide de l'enlumineur (une paille concentre le flux d'air). Déposé par petits morceaux de feuille, l'or se fond dans le mordant et recouvre complètement les endroits prévus, mais ne colle pas sur le reste du parchemin, que l'on recouvre de colle de poisson.



Montfort (en Auxois), 30 juillet 2008

par François



L'entrée

Durant l'été, lors d'un voyage en Bourgogne, nous avons pu visiter généreusement, grâce à M. et Mme Michel et Renée Paquet, le site de Montfort-en-Auxois, près de Montbard. Nous avons déjà évoqué ce château et sa mise en valeur dans le Raisonneur 17 (plan et description).

Grandiose château, dont les restes sont aujourd'hui encore imposants. L'association Mons Forti s'efforce de consolider et garder en état ces belles ruines, par des journées de travail de ses bénévoles, ou une semaine complète en été.

L'arrivée sur la position dominante de la colline et la ruine actuelle est impressionnante, le dénivelé semblable à notre butte crolloise.

En se rapprochant, la porte d'entrée, qui a été dégagée pour donner toute sa hauteur, enjambe un fossé qui sépare l'avant-cour du château, au pied du grand mur, certainement remanié durant l'occupation du château.

A côté de la l'entrée, à l'intérieur, on se trouve dans une cuisine, en-dessous de la chapelle (au premier étage). Les

fouilles en cours permettent de dégager un foyer dans les différentes couches de gravats. Dans cette salle se trouvent encore en place deux culs-de-lampe. Très proches, d'ailleurs, les latrines...

Plus avant dans la cour, derrière le mur Sud, les restes de la salle des gardes (et ses piliers), avec à l'étage les cheminées de la salle seigneuriale, et pour terminer la visite de la cour, nous voyons la salle des sept piliers, et le mur Nord depuis l'extérieur et le puits (28m) avec M. et Mme Paquet.

De retour dans l'avant-cour avant le pigeonnier nous traversons le jardin, bien entretenu. Cette année, les arbres ne donneront pas de fruits pour la réalisation des confitures bien prisées par les visiteurs !

Dans l'avant-cour, un gros travail en cours cette année est la rénovation de la citerne, avec la voûte à recréer. En espérant que le résultat soit aussi réussi que l'intérieur de la tour, avec sa nouvelle clef de voûte, refaite selon les clichés avant qu'elle ne soit volée.



Cul de lampe



Le puits



Le jardin



La citerne





La Plante du mois par Martine



Concombre



Melon



Courge bouteille

Cucurbitacées & Co

Dans la famille des cucurbitacées, je voudrais... le concombre

Cucumis sativus, originaire de l'Inde, était cultivé en Égypte deux mille ans avant J.-C., en Grèce et en Italie quatre cents ans avant J.-C. Il s'est propagé au Moyen Âge où il est cultivé dans les potagers. Cru, il est considéré comme indigeste ; il est donc, à l'époque, consommé bouilli. Riche en eau, bien pourvu en minéraux (potassium, phosphore, calcium), le concombre est un légume très désaltérant et l'un des moins calorique. Il fournit un large éventail de vitamines (toutes les vitamines du groupe B, de la vitamine C, et un peu de provitamine A et de vitamine E). Le concombre est habituellement consommé cru, mais il est très savoureux servi cuit, en légume d'accompagnement. Pour cela, on le détaille en petits dés, que l'on cuit à la vapeur ou que l'on fait étuver doucement dans un peu de matière grasse. On attribue au jus de concombre absorbé à jeun des propriétés dépuratives et apéritives. En dermatologie, le concombre est considéré comme adoucissant, et on l'utilise traditionnellement (sous forme de cataplasme ou de lotion) pour lutter contre les rougeurs, les dartres et les démangeaisons.

Dans la famille des cucurbitacées, je voudrais... le melon

Cucumis melo, originaire du Proche-Orient, est cultivé dans les potagers médiévaux. Il est apprécié, pourtant « la digestion ne s'en fait pas aisément à cause de son humidité visqueuse ». Néanmoins sa chair a la réputation de « tempérer les ardeurs du sang et réjouit le cœur ». Sa graine est l'une des quatre « semences froides majeures » (avec d'autres Cucurbitacées) des XVII^e et XVIII^e siècles, adoucissantes, apéritives et diurétiques. Le melon est diurétique, rafraîchissant et désaltérant avec un apport calorique modéré. Il est riche en eau, en potassium, en provitamine A (carotène) et en vitamine C. Ses fibres lui confèrent des propriétés légèrement laxatives.

Dans la famille des cucurbitacées, je voudrais... la courge bouteille

Lagenaria vulgaris, fruit à tout faire, est cultivé comme légume, consommé jeune après cuisson, prescrit comme remède (graines) et utilisé comme récipient une fois vidé : c'est la Gourde des pèlerins ou Gourde-Calebasse.

Et puis quoi ? Et puis rien. Chez nous, au Moyen-âge, point de courges, courgettes ou autres potirons, tous ramenés dans les bagages des conquérants du Nouveau Monde...

La Recette par Brigitte

Pour 4 personnes :

1 melon de Cavaillon
1 concombre
400 g de crevettes précuites, décortiquées mais avec la queue
4 cuillères à soupe de pastis
6 cuillères à soupe de jus de citron
quelques brins de coriandre fraîche
sel, poivre du moulin

Salade de melon et crevettes flambées au pastis

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Repos : 30 mn

Temps total : 45 mn



A l'aide d'une cuillère parisienne découpez la chair du melon en petites billes. Pelez le concombre, et émincez-le en fines lanières grâce à un économètre. Mélangez le melon, le concombre, la coriandre ciselée. Préparez les crevettes : faites revenir les crevettes dans une poêle antiadhésive avec le citron restant. Quand elles sont bien chaudes, ajoutez le pastis, laissez chauffer le pastis et flambez. Mélangez les crevettes refroidies avec le mélange melon-concombre. Réservez au frais. Une demi-heure avant de servir cette salade, assaisonnez-la avec 3 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à soupe de pastis, du poivre et très peu de sel. Dégustez bien frais.



L'expression du mois par François



Halles Cohue de Rohan (Bretagne)

Quelle cohue !

La COHUE (nom dérivé du breton *coc'hug* = halles) est le terme fréquemment employé pour désigner La Halle, le lieu de commerce et de justice. Les premières cohues, comme celles de Redon, remontent sans doute au 12^e siècle : édifices de bois à toits surbaissés, ouverts en plein air, garnis d'étals mobiles, pour faciliter l'approvisionnement des populations et la protection des marchandises périssables. Les commerçants payaient un droit de « cohuage », donc d'étalage. La foule qui s'y pressait était sans doute à l'origine de ce que l'on entend désormais par « cohue » : assemblée nombreuse et tumultueuse. A Vannes, au 13^e siècle,

cle, marché à ciel ouvert, la Cohue abrita au rez-de-chaussée une foule de petites échoppes et dans la salle haute, le siège de la justice ducale. Il y avait toutes sortes de cohues : cohue au pain, cohue aux poissons, cohue aux draps (comme à Vitré), cohue à la chair (comme à Fougères). Les cohues, véritables postes de ravitaillement public, étaient soigneusement réglementées et les échanges hors de ces cohues étaient souvent interdits. Mais il arrivait que les cohues soient trop exigües : les porches constitués par les maisons à piliers suppléaient tant bien que mal à cette carence.

Les événements à venir

Journée du patrimoine

Les raisonneurs participeront à la journée du patrimoine le samedi 20 septembre.

Nous espérons que le temps sera avec nous car nous allons donner au site un aspect des plus propres pour accueillir nos visiteurs. Un service de navette sera organisé par la commune depuis l'Eglise pour éviter les embouteillages de la coupe Icare.



Fresque de Saint Chef

Sortie annuelle Raisonneurs - Autrefois pour Tous

Notre sortie annuelle se fera mi-octobre dans le secteur de Saint Chef où se niche l'un des plus beaux trésors de l'art roman en France : de prestigieuses fresques du 12^e siècle à la conservation exceptionnelle.