# Le Raisonneur N° 28





courriel: lesraisonneurs@free.fr - http://lesraisonneurs.free.fr/www/guppy

# Pourquoi je raisonne

par Édouard, jeune Raisonneur de pierre de 13 ans

e me rappelle que, quand j'étais petit, j'ai eu trois châteaux forts en plastique et quand on entrait dans un magasin de jouets, je voulais toujours un chevalier.

Alors quand j'ai appris qu'un groupe se rassemblait pour restaurer une ruine au dessus de chez moi, j'ai décidé de devenir Raisonneur.

Et un jour on m'a proposé d'écrire un article sur ce que je faisais le samedi matin, alors là je suis resté sans voix. C'était comme expliquer l'histoire de la ruine du château de Montfort.

Mais, j'ai trouvé ma petite recette.

#### Ingrédients:

D'abord prenez une poignée de personnes, puis créez une association

et donnez un nom : les Raisonneurs de pierre.

- Ensuite, trouvez une ruine et quelques outils utiles à un chantier : brouettes, pelles, pics, truelles, seaux...
- Rassemblez-les tous les samedis matins puis commencez à faire du mortier.
- Mélangez du gravier, du sable, du ciment et de la chaux.
- Ajoutez de l'eau, prenez les pelles et remuez.
- Mettez ce tas dans une brouette.
- Poussez fort jusqu'au mur du château.
- Prenez des pierres, mettez le mor-



tier et continuez quelques années, le temps de reconstruire un château.

#### Préparation:

Quelques années.

Dégustez tous les samedis sans modération.

Moi, mon plaisir ce sont les parements.

Edouard

# A noter dès à présent sur vos agendas :

Assemblée Générale Ordinaire Vendredi 22 janvier 2010 à 20H00 - Salle Cascade

> Nous reviendrons sur nos travaux et nos projets. Bien sûr, ce sera l'occasion d'un verre de l'amitié.



# Conférence annuelle Samedi 20 mars 2010

Notre conférence annuelle est déjà planifiée au 20 mars 2010.

Simone, notre vénérée maître de conférence raisonneuse, s'est proposée pour présenter le bestiaire dans l'imaginaire médiévale, mais cela reste à confirmer.



### Sortie du 10 octobre 2009

#### par Hélène

Cette année, nous étions une petite vingtaine à nous réunir pour la sortie annuelle des Raisonneurs de pierre et d'Autrefois pour tous.





#### **Bressieux**

Un impressionnant château féodal du XIII<sup>e</sup> siècle en briques roses, l'une des grandes baronnies du Dauphiné. Trois étapes de construction se succédèrent à Bressieux : une possible fortification de bois au XI<sup>e</sup> siècle, un édifice en galets dès le XII<sup>e</sup> et, finalement, le château de briques qui nous apparaît encore aujourd'hui dans toute sa grandeur. Magnifiques tours portières, logis à ouvertures à meneaux, le panorama, du haut du donjon cylindrique, méritait bien un petit effort. Les ruines romantiques du château ont inspiré peintres et photographes tout au long des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, et ont enchanté les Raisonneurs ce samedi d'octobre 2009.





Le petit musée du site présente quelques trésors médiévaux : jeu d'échec, plats vernissés, carreaux de faïence, mécanisme d'horloge... et notre hôte, Raymond MOYROUD, était intarissable sur l'histoire de son patrimoine local, un vrai bonheur historique.















A Pajay, « Ma Petite Auberge » ne paye pas de mine, mais Madame Vivier est une fameuse cuisinière, on s'en souviendra!







#### Château de Jarcieu

Un château, ou plutôt une jolie maison forte, remaniée plusieurs fois, mais présentant quelques beaux éléments d'architecture et quelques pièces meublées. A l'extérieur, un petit musée de la faïence présente une jolie collection et un jardin médiéval entoure la maison. Il y en a vraiment pour tous les goûts, au premier sens du terme, puisque notre visite se termine autour d'une petite animation à l'occasion de la fête du goût : dégustation de confitures, découverte de plantes

aromatiques....













#### La Plante du mois par Martine



Cardon, gaura et aster - Jardin du moulin des Ayes, octobre 2009

La variété Épineux argenté de Plainpalais cultivée dans le canton de Genève depuis le 16<sup>e</sup> siècle a obtenu une AOC en 2003.

La graine très oléagineuse du cardon est étudiée comme une source potentiellement intéressante pour le développement de biodiesel dans des pays de l'hémisphère sud où la plante sait s'adapter à des climats très secs et s'étendre avec peu d'intervention humaine.

#### La Recette par Brigitte

#### Pour 6 personnes

- 1 kg de paleron
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de gingembre
- 2 pincées de safran
- 1 cuillère à café de poivre gris
- 1 cuillère à café de sel
- 2 kg de cardons
- 2 citrons

### Le cardon

Le cardon est cultivé comme plante potagère pour ses « côtes » charnues consommées comme légume. C'est une plante herbacée de la famille des Astéracées, très voisine de l'artichaut. Autrefois classées dans des espèces différentes, elles sont aujourd'hui considérées comme faisant partie de l'espèce Cynara cardunculus, sousespèce cardunculus pour le cardon et scolymus pour l'artichaut. D'après Lémery « Cinara » pourrait venir du nom d'une jeune-fille que la légende dit avoir été changée en artichaut ; ou bien de cinere (cendre) parce que la plante aime les terres fertiles dans lesquelles on a répandu de la cendre. En fait, « kynara » semble désigner, chez les Anciens, de nombreuses plantes épineuses comme les divers chardons et espèces voisines. Le terme « cardon », quant à lui, a été emprunté au provençal, du latin cardo -onis, char-

Le cardon sauvage, probablement ancêtre commun à l'origine des deux sous-espèces, est commun dans tout le bassin méditerranéen. Les anciens grecs le nommaient *lactos*. Les romains répandirent le cardon dans tout l'empire et la plante était déjà cultivée chez nous sous Charlemagne. Elle fut implantée par les huguenots à Plainpalais près de Genève au 16<sup>e</sup> siècle, puis dans les vallées de l'Arve et du Rhône après la révocation de l'Edit de Nantes.

Le cardon est une plante bisannuelle (vivace par ses rejets) qui peut atteindre deux mètres de haut. Les feuilles très grandes, de couleur gris argenté, sont très décoratives. Le pétiole, large et charnu, constitue la partie comestible. Les fleurs, bleu violacé, semblables à celles des artichauts mais en plus petit, sont également comestibles. Le cardon préfère les sols frais et riches en matière organique et une exposition ensoleillée.

Avant la récolte, on procède au « blanchiment », destiné à attendrir les côtes, qui consiste à étioler les plantes en les attachant après les avoir enveloppées d'un film opaque. Les côtes sont blanches et tendres au bout de deux à trois semaines.

Les côtes de cardon, ou cardes, se consomment cuites. Elles s'accommodent en sauté ou au gratin, souvent avec de la sauce blanche. Cette préparation sous forme de gratin est, en Provence ainsi que dans la région de Genève et à Lyon, un des plats incontournables du repas traditionnel de la veille de Noël. On les prépare également en omelettes, ou bien dans une sauce à base de moelle de bœuf. C'est un aliment très peu calorique, riche en éléments minéraux, potassium, calcium, très riche en fibres.



Fleur de cardon - Château de Montfort, août 2007

# Tajine de bœuf aux cardons

- Couper le bœuf en morceaux moyens.
- Éplucher et hacher les oignons et l'ail.
- Dans un tajine (ou une cocotte), faire chauffer l'huile d'olive et y mettre à dorer les morceaux de bœuf avec les oignons et l'ail hachés.
- > Ajouter le cumin, le gingembre, le safran, le poivre gris et le sel.
- Verser de l'eau chaude jusqu'à la hauteur de la viande et cuire doucement 30 minutes
- > Pendant ce temps, éplucher les cardons, les couper en bâtonnets et les mettre à tremper dans de l'eau citronnée pour éviter qu'ils ne noircissent.
- Les égoutter et les ajouter dans le tajine.
- Laisser mijoter encore 30 minutes, puis verser le jus d'un citron et poursuivre la cuisson 10 minutes.



# Les évènements récents - Travaux au château

par Philippe







Pour compléter ce petit tour de nos récents travaux et découvertes, nous avons mis à jour un morceau de rempart qui termine les fortifications entre la fameuse tour ronde et le mur qui descend au logis des gardes.

Sans doute enfoui sous 50 centimètres à 1 mètre d'humus, nous espérons pouvoir le dégager pendant le chantier d'été. Laissons-lui son habit de terre pour passer l'hiver, car il faudrait immédiatement refaire un parement pour ne pas le voir se déliter durant l'hiver.

Nous avons presque terminé (à un petit mètre près en ce début décembre) le renforcement du deuxième muret de la motte. Maintenant tous les niveaux sont consolidés et on peut aisément passer avec une brouette ou y faire une estrade pour des spectacles vus de la lisse.

Les pierres ont été principalement descendues d'en haut, en décaissant doucement. Nous avons tout d'abord trouvé un niveau de pierres éclatées, sans doute sous l'action du gel, petites et de toutes formes, puis un niveau de pierres beaucoup plus volumineuses, sans doute issues du donjon. Il y a de belles pierres de meulières taillées, typiques des embrasures de petites fenêtres.

Côté tour ronde, nous avons déniché des pierres encore plus grosses qui viennent sans doute de cette partie du château. N'oublions pas que la tour ronde est postérieure à 1339, puisqu'elle ne figure pas dans le compte de châtellenie et que sa facture est assez différente. Les pierres sont deux fois plus hautes et, surtout, l'extérieur est rond alors que le reste du château a des murs droits.

Nous en avons profité pour enlever une des souches. C'est en grattant pour dégager les racines que nous avons trouvé ce que nous considérons comme le niveau médiéval. La souche abritait un gros tas de chaux compacte, et le sol endessous passait du marron au gris, plus dur.







(Suite de la page 5)

Pour finir, Martine a démarré courageusement la fabrication de A à Z d'un plessis. Décaissement, pose de géotextile pour éviter, comme c'était le cas, le parasitage par les racines des arbres alentours, mise en place de petits cailloux bien calibrés pour le drainage, puis nous y mettrons de la bonne terre que nous allons descendre de la motte puisque nous dégageons autour de 20 à 30 cm d'humus avant de trouver les pierres.



# L'expression du mois par Philippe

Le tailleur Ernest Bordes (1852-1914)

## Travailler au noir

Au Moyen-âge, les corporations de métiers réglementaient le travail en exigeant qu'il ne soit effectué qu'à la lumière du jour et ainsi de ne pas faire de la concurrence au voisin, tous sur le même pied d'estale. (Encore une expression qu'il pour faudre expliciter un jour)

sur le même pied d'estale. (Encore une expression qu'il nous faudra expliciter un jour.) Or, certains maîtres, pour augmenter le rendement de leurs ouvriers, les faisaient travailler à la chandelle, une fois la nuit tombée, ce qui était interdit par

les règles et sans grande considération pour le bien-être des ouvriers. D'où l'expression "travailler au noir" pour signifier travailler de façon illicite.



#### Le Raisonneur N° 28 - DECEMBRE 2009

Le Raisonneur, bulletin d'information de l'association des amis du château de Montfort à Crolles Comité de rédaction : Michel Desmaris, Simone Eurin, Laurence et François Gigon, Martine Lecertisseur, Hélène Schricke, Brigitte et Philippe Verrier

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

Par chèque libellé à l'ordre des « Raisonneurs de pierre »	
Nom:	
Prénom:	
Adresse:	
	Courriel:
à adresser à :	

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

Adhésion: 10 Euros Adhésion + Soutien: 20 Euros ou plus