

## Les vœux de la présidente

Très chers Raisonners, l'année 2016 vient de s'achever, avec ses peines et ses joies ; une nouvelle année commence avec ses promesses, ses espoirs et je vous le souhaite, beaucoup de bonheur, la santé et de nombreux projets exaltants.

Côté Raisonners, nous avons œuvré tout au long de cette année 2016 au château de Montfort et au moulin des Ayes avec toujours autant d'entrain et d'enthousiasme. Les murs du château sortent doucement de leur torpeur moyenâgeuse, le mur d'enceinte supérieure étant désormais dégagé jusqu'au donjon. Cette année, nous poursuivrons l'effort sur les murs et le jardin afin d'apprêter le château que nous mettrons en scène à l'occasion des Médiévales de Montfort le 8 juillet 2017.

Parallèlement au travail de la pierre à Montfort, nous avons œuvré au moulin des Ayes sur un autre matériau,

le fer, afin de dégager la roue à augets de sa gangue de calcaire. Travail de fourmis qui nécessite encore de nombreuses heures de travail, et qui devrait être récompensé en 2017, par la mise en mouvement de cette roue majestueuse.

De nombreux projets sont donc au programme de cette nouvelle année 2017, qui sera encore je l'espère, comme les années précédentes, une belle aventure humaine et de franche camaraderie.

Dans l'attente de vous retrouver bientôt pour nos différentes activités, je vous souhaite ainsi qu'à vos familles une très belle année 2017.

Amicalement,

*Hélène*



### *Assemblée Générale Ordinaire Vendredi 20 janvier 2017 à 20h00 Salle Andréa Vincent (derrière l'église)*

Conformément à nos statuts, comme chaque année, le bureau des Raisonners de pierre est heureux de vous inviter à la prochaine assemblée générale de l'association.

C'est un moment convivial où chacun peut venir prendre connaissance des activités, se rappeler les temps forts, partager les projets, apporter ses idées, discuter avec le conseil d'administration, en quelque sorte sentir le pouls de l'association. Nous partagerons le verre de l'amitié à l'issue de l'assemblée. Nous comptons sur votre présence.

*Si vous ne pouvez venir, merci de donner votre pouvoir à quelqu'un qui pourra vous représenter.*

## Fabrication de l'huile de noix

par Hélène

Illustré par des photos de moulins de l'Isère : Chognes, Revel, Crolles et Saint-Antoine l'Abbaye

La fabrication de l'huile de noix comporte 4 étapes : obtention des cerneaux, broyage, chauffage, pressage.

En ce qui concerne la première étape, nous avons découvert au moulin de Chognes une machine à fracasser, bruyante, mais très efficace pour casser les noix. Malheureusement, ça ne trie pas... une étape manuelle s'impose, de quoi occuper quelques soirées ou mondées...

À défaut de machine, on casse les noix avec un maillet en tapant sur la noix sur une tuile creuse posée sur la cuisse.



La seconde étape est le broyage : les cerneaux sont écrasés sous la pierre en quelques tours. On retrouve ces pierres dans tous les anciens moulins à huile, à Saint-Antoine, au moulin des Ayes, au moulin de Revel, où nous l'avons vu en fonctionnement. À Saint-Antoine (photo ci-dessous), la pierre a une dimension impressionnante.



Pour la troisième étape, la pâte huileuse est chauffée quelques minutes à environ 75°C à Revel, 120°C à Chognes, température et durée de cuisson peuvent varier selon les moulins et les goûts (l'huile résultante aura un goût plus ou moins prononcé).



Reste à transférer la pâte chaude dans la presse hydro-pneumatique pour obtenir la précieuse huile. Un deuxième passage termine l'extraction, pour un rendement de 5 à 6 litres par 10 kg de cerneaux. La poudre restante (résillon) servira de d'aliment en gruaux pour le bétail ou de fond de tarte aux pommes.



### *Mais qu'en est-il de la pression à froid ?*

Ce terme ne s'applique pas à l'huile de noix, mais à l'huile d'olive. Le processus de fabrication de l'huile d'olive comporte également le broyage (historiquement à meule, comme pour les noix), suivi du malaxage et de l'extraction (historiquement par pression comme pour l'huile de noix, aujourd'hui par centrifugation).

Pour les huiles d'olive de grande qualité, le malaxage se déroule à froid ou bien en réchauffant modérément la pâte d'huile jusqu'à une température de 27 à 28°C. Un rendement supérieur peut être obtenu en réchauffant la pâte jusqu'à 29-30°C, mais il est déconseillé de dépasser les 30°C. Le règlement de l'Union européenne n°1019 de 2002 n'autorise de placer sur les étiquettes la mention à froid (en référence aux processus d'extraction) que si l'ensemble des opérations nécessaires à l'extraction s'est déroulé à une température inférieure ou égale à 27°C.



*Meule et presse d'un moulin à huile d'olive abandonné au fin fond du Péloponnèse*

## Sortie patrimoine du 15 octobre

par Phil

Il est grand temps de vous narrer notre sortie patrimoine annuelle avec nos amis de Patrimoine et Avenir en Grésivaudan.



Nous avons jeté notre dévolu sur Saint-Antoine l'Abbaye, que certains connaissent un peu mais n'avaient pas visité par le menu. Par ailleurs pour compléter la journée, de fil en aiguille, nous fûmes introduit auprès des amis de la chapelle de Saint-Jean le Fromental à Dionay et du propriétaire du moulin de Bayet, le réseau ayant joué à fond, tant celui de la FAPI que de l'association des Moulins de l'Isère.

Arrivés à la fraîche le matin à notre lieu de visite, nous avons pu faire quelques emplettes de noix fraîche auprès des cueilleurs locaux.

Menés par notre guide averti (et de notre présence, ainsi que du sujet en question) nous avons d'abord visité le trésor, que certains mécréants appelleraient « bondieuseries », nous faisant toucher du doigt le terrible sort des pauvres gens souffrant du mal des ardens, amputés et moribonds, cherchant quelques secours auprès des reliques de saint Antoine l'Égyptien et

ainsi bénéficier de son miraculeux pouvoir de guérison. La sacristie renferme également un ingénieux mécanisme à tiroirs circulaires renfermant des vêtements de cultes ancestraux.

Construite du XII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle, l'abbatiale fut érigée sous l'impulsion des Antonins, ordre hospitalier de moines médecins qui rayonna sur toute l'Europe pendant le Moyen-âge.

Dans les petites rues un peu désertes, mais souvent empreintes de mille traces d'un passé tourné vers l'accueil et le secours, se côtoient les simples maisons en moellons ou à colombage, les anciennes échoppes, divers hôpitaux et la halle médiévale du cœur économique du village. Les « goulets », ruelles étroites à demi-couvertes, permettent de rejoindre le haut du bourg qui se distingue par ses demeures élégantes, aux façades percées de fenêtres à meneaux.



Un bon repas chez Camille, bien terroir et foncièrement local et nous voilà sur la route de la Chapelle de Saint-Jean le Fromental, dans son jus, perdue dans dame nature, avec son bel enclos, ses quelques pierres tombales éparses et deux tilleuls plantés en 1731.



Elle est connue au X<sup>e</sup> siècle (964). Elle est ensuite cédée fin XIII<sup>e</sup> aux Antonins qui l'ont sous leur protection pendant environ cinq siècles. Après la révolution, elle est définitivement octroyée à la paroisse de Dionay. Classée au titre d'objet mobilier classé au titre des monuments historiques le 1<sup>er</sup> février 1913, la cloche qui orne une des deux arcades du clocher, est vraisemblablement une des plus vieilles du Dauphiné ; elle est en effet datée de l'an 1464.

D'un saut de puce nous sommes au Moulin du Bayet, lové au bas d'une falaise, orienté nord-est, autant dire que les hivers y sont rudes. Arrêté en 1967, autrefois moulin à farine et huile, il a encore tout son potentiel historique, reste comme aux Ayes à trouver le temps et l'énergie pour le remettre en (presque) état de marche, l'alimentation en eau étant encore possible mais moyennant de gros travaux d'adduction.



Encore une belle sortie, bien aidée par un soleil radieux et une organisation sans faille !

Plus de photos sur notre [site internet](#).



La plante par Martine

## Le Raifort

Le Raifort est originaire d'Europe orientale où il était cultivé avant l'ère chrétienne. Souvent confondu avec le radis noir dans les textes médiévaux. « *Racines fortes* » (d'où le nom de Raifort) très appréciées sur les tables. Sa consommation était recommandée à la fin du repas. Il était connu pour « *dissoudre les aliments compacts, d'une digestion difficile et longue à sortir de l'estomac, tels que la viande de bœuf, chèvre et animaux sauvages, les œufs, les fèves crues...* » La racine cuite dans l'eau et réduite en bouillie était réputée pour guérir la toux chronique. Râpée elle était utilisée en cataplasmes, pour réduire les douleurs articulaires et les rhumatismes. Le raifort entrait dans la composition de la Cerveoise. C'est l'une des herbes amères utilisées lors de la Pâques juive. Les marins s'en servaient pour combattre le scorbut.

La racine de raifort râpée est utilisée en condiment dans les pays germaniques, en Alsace et dans de nombreux pays d'Europe centrale et orientale pour relever les sauces et les viandes. Elle a une saveur très forte, piquante et poivrée. Mais, contrairement à d'autres condiments comme le piment ou la moutarde, l'effet piquant disparaît entre chaque bouchée. Elle



est aussi utilisée en Angleterre, aux États-Unis, en Italie et sur les tables juives.

Le wasabi japonais, qui appartient à un genre voisin, permet de fabriquer la sauce du même nom. En

raison de son extrême rareté et donc de son prix, on utilise, à la place du wasabi, du raifort réduit en poudre et coloré artificiellement en vert. Ce produit est en vente dans les supermarchés asiatiques ou servi dans la plupart des restaurants japonais, y compris au Japon.

La racine du raifort est également utilisée à des fins thérapeutiques. Le raifort est apéritif, antiseptique, antirhumatismal, bactéricide, émollit, expectorant, diurétique, laxatif, stimulant, vermifuge... Il soulage des piqûres d'insectes. Il facilite la digestion des graisses. Il décongestionne les sinus et les bronches, apaise l'asthme et les catarrhes. On l'utilise sous forme d'infusion, de sirop, de cataplasme, de pâte (mélange de racines séchées et d'eau).

Le raifort est une plante vivace de la famille des Brassicacées (comme le chou et le radis), aux longues feuilles dentelées, vert brillant. En été apparaissent de petites fleurs blanches,



Raifort dans le jardin du moulin - mai 2016

parfois roses, semblables à celles du radis. La racine peut atteindre 80 cm de long et 5 cm de diamètre.

Le raifort est présent dans de nombreuses parties du globe, dans les zones herbeuses faiblement humides. Il demande un sol profond et frais. Il se multiplie avec beaucoup de facilité par bouture de racines et peut même, une fois installé, devenir envahissant.

*Attention. Pris à petites doses, le raifort ne présente pas d'effet secondaire désagréable. Néanmoins, une consommation trop importante et régulière peut entraîner des irritations de la gorge, de la bouche et de l'estomac. Certaines personnes y sont allergiques et il est déconseillé pour les femmes enceintes ou allaitantes et les très jeunes enfants.*



La recette par Brigitte

## Aumônières de saumon fumé au raifort

### Ingrédients (pour 4 personnes)

6 tranches de saumon fumé  
1 petit suisse  
2 cuillères à soupe de crème fraîche  
1 cuillère à soupe de raifort râpé  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 oignons grelots ou oignons nouveaux  
1 citron vert  
4 brins de ciboulette  
sel, poivre

- Mixez 2 tranches de saumon avec le petit suisse, la crème fraîche, le raifort râpé, l'huile d'olive, les oignons hachés et le jus du citron.
- Salez, poivrez.
- Répartissez la préparation sur les tranches de saumon, remontez les bords pour former des aumônières.
- Fermez avec 1 brin de ciboulette.
- Servez sur un lit de salade accompagné de figue fraîche et de toast.





## L'expression du mois par Phil

### C'est de la roupie de sansonnet

Voilà bien une expression populaire, qu'on utilise sans savoir ni son origine, ni son sens initial. Nous savons par contre qu'elle fait allusion à une chose insignifiante.

Mais que viennent faire la monnaie indienne et le petit oiseau grégaire là-dedans ??

Remontons aux origines pour nous imprégner de vérité (et le mot est faible). Dans le parler populaire du Moyen-âge, la « roupie » est la « goutte au nez ».



*ROUPIE : Humeur qui découle des fosses nasales, et qui pend au nez par gouttes.*

« Frère Jan, oustez ceste roupie qui vous pend on nez »

Il est donc normal que cette roupie-là soit considérée comme quelque chose d'insignifiant.

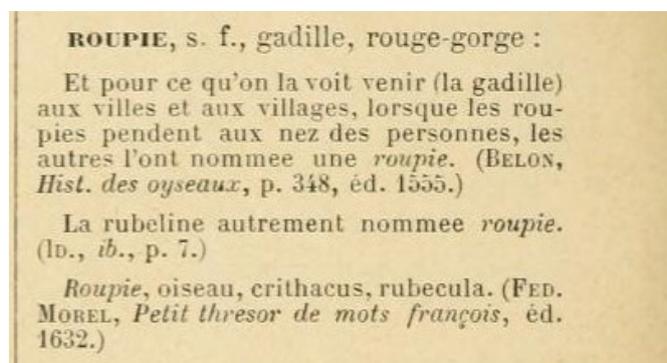
La compréhension de « roupie » s'est perdue au XIX<sup>e</sup> siècle mais pas son emploi !

Mais comment expliquer en quoi le sansonnet, simple petit étourneau vivant en nuée dense et mouvante, serait suffisamment morveux pour qu'on l'ait associé à la roupie. Est-il possible que cet oiseau puisse avoir la goutte au nez, au bec tout du moins ? Veut-on donner l'image d'une petite goutte pendue au bec d'un de ces milliers d'étourneaux ? Vraiment moins que rien en sorte.



L'origine semble énigmatique. Il pourrait s'agir d'une déformation de « sans son nez », ou peut-être de « sous son nez » ...

Toutefois, on trouve, dans le dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle, une curieuse association entre la roupie et le rouge-gorge, passereau au ventre rouge... comme l'est le nez du passant congelé avec sa roupie au nez.



Rubeline ou gadille autres noms du rouge gorge (Erithacus rubecula).

La roupie de la roupie ???

### Voir ou revoir les anciens numéros

Tous les numéros du Raisonneur sont disponibles sur notre site internet.

Les plus anciens sont en libre accès [ici](#).

Ceux des 2 dernières années sont réservés aux adhérents de l'association. Pour y accéder, rendez-vous d'abord sur la page [Adhérents](#), puis saisissez votre identifiant et votre mot de passe. Cliquez ensuite sur [Le Raisonneur](#) dans le menu à gauche.

Le Raisonneur N°55 - Octobre 2017

Bulletin d'information de l'association des amis du château de Montfort et du moulin des Ayes à Crolles

Comité de rédaction : Michel Desmaris, François Gigon, Martine Lecertisseur, Hélène Schricke, Guy Serratrice, Brigitte et Philippe Verrier