

## Pourquoi je raisonne

Mais c'est très simple... pour participer à une grande Aventure : celle de restaurer le moulin des Ayes.

Reverrons-nous jaillir l'eau de la serve en ouvrant à nouveau la vanne d'arrivée ?

Reverrons-nous tourner la roue avec ses augets remplis d'eau ?

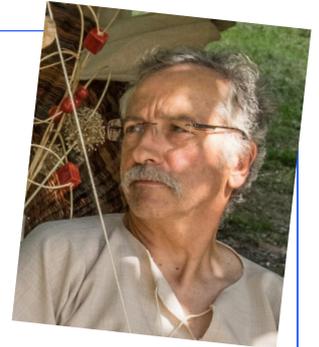
Entendrons-nous le crissement des dents des engrenages se réveillant d'un sommeil de plus de 30 ans ?

Retrouverons-nous les mouvements effrénés des poulies, courroies et des meules brassant l'air du moulin ?

Sentirons-nous à nouveau l'odeur de la pâte de noix chauffée ?

La réponse est aisée lorsque l'on connaît l'équipage embarqué dans cette aventure. Tous volontaires, prêts à donner le meilleur pour la réussite collective en conservant leur âme d'enfant et la raison de leur âge.

Alors comme moi, continuons à préserver notre terrain de jeux et de rêves et ainsi les liens qui nous rassemblent n'en seront que plus forts.



Serge

## Dates à retenir



### Les plantes aux multiples usages Moulin des Ayes Samedi 3 juin

Dans le cadre de la manifestation nationale des Rendez-vous aux jardins organisée comme chaque année par le Ministère de la Culture, nous vous convions au Moulin des Ayes le samedi 3. Nous organiserons des visites du jardin, à la découverte de ses nombreuses essences végétales, ainsi que du moulin à farine et à huile. Les visites se feront de 10 h à 12h et de 14h à 17h. N'hésitez pas à nous rejoindre pour cette belle déambulation. Le midi, nous mangerons sur place, et vous invitons à venir vous joindre à nous avec votre pique-nique sorti du sac.

Pour revoir les photos de l'année dernière, [cliquez ici](#).

### Les Médiévales de Montfort Samedi 8 juillet de 10h30 à 18h00

Comme tous les deux ans, nous vous invitons à faire la fête au château, il y en aura pour tous les âges. Venez profiter des visites du château de Montfort et de son jardin médiéval, ainsi que des nombreuses animations : archers, combats et camps médiévaux, chants, cordier, four à pain, jeux, dentellières, potière, travail du rotin et du bois, calligraphie, conteuses, costumes, tailleur de pierre, petite ferme, buvette, lieu idéal pour un pique-nique en famille...

Pour revoir les photos de l'édition précédente, [cliquez ici](#).



## Les enquêtes Delphinale et Vaticane de 1339

par Hélène

En 1337, la faillite menace le Dauphiné et le Dauphin Humbert II est sans héritier, son fils unique André étant décédé en 1335. Ce dernier essaye alors à plusieurs reprises de vendre ses états pour sauver le Dauphiné de la débâcle.

En 1337, il fait une offre à Robert, roi de Sicile et comte de Provence, mais celui-ci juge exagéré le prix de 120 000 florins demandé par le Dauphin, et le marché n'est pas conclu.



En fin d'année 1338, Humbert II se rend en Avignon et propose au pape Benoît XII de lui céder ses droits de suzeraineté sur une partie du Dauphiné, à savoir le marquisat de Cézanne, du Briançonnais, du

Grésivaudan, du Champsaur, de la terre de la Tour et du Faucigny. Humbert II estime la valeur des possessions qu'il propose au pape, châteaux, terres et hommes immédiats, fiefs et arrière-fiefs, à 452 000 florins d'or.

Benoît XII en propose le tiers, 150 000 florins, se réservant le droit de rompre au cas où l'évaluation fournie par le dauphin serait inexacte. Le Dauphin accepte et reçoit un acompte de 15 000 florins en décembre 1338.

Néanmoins, avant de conclure le marché, le pape voulut contrôler la valeur réelle des biens qu'il se préparait à acquérir. De ces tractations, il nous reste deux inventaires de biens et des droits du dauphin : celle de la curie pontificale d'une part et celle du conseil du dauphin de l'autre.

### Enquête et contre-enquête

L'enquête pontificale se présente sous forme de procès-verbaux de dépositions de témoins. L'interrogatoire est mené suivant un ordre immuable. Le témoin énonce ses nom et qualité, indique sa paroisse, puis, après avoir juré, déclare ce qu'il sait du nombre de feux, de la situation juridique et des revenus du mandement dont il fait partie. Le premier témoin ayant fini de déposer, deux ou trois autres témoins viennent à leur tour devant les commissaires pontificaux qui n'enregistrent le détail de leurs déclarations que lorsqu'elles divergent de celle du premier témoin. Le choix des témoins est particulièrement judicieux. Pour déterminer la population de la paroisse, les enquêteurs s'adressent à son curé, le mieux placé pour la connaître. Pour corroborer les affirmations du prêtre, ils s'adressent ensuite aux laïques au fait des affaires de la communauté, aux notables qui peuvent connaître sa population parce qu'ils ont eu la charge de collecter la taille ou toute autre imposition. Les habitants sont souvent divisés en nobles et non nobles, le nombre des ecclésiastiques est parfois précisé. Les commissaires pontificaux notent combien de feux appartiennent au dauphin, de qui



Humbert II

relèvent éventuellement les autres, combien paient la taille et combien sont francs.

L'enquête delphinale est un inventaire sec et précis : description du château dans chaque mandement, description pièce par pièce : rôle de la pièce, dimensions et épaisseurs des murs, nombre de fenêtres ; énumération des

revenus du mandement ; évaluation de la population paroisse par paroisse (en nombre de feux, bien entendu) ; liste nominale des nobles du mandement ; liste des lieux habités de chaque paroisse (hameaux, écarts et fermes).

Le château de Montfort (*Montis Fortis*) est recensé dans ces deux enquêtes, dont les documents sont conservés aux archives vaticanes pour la première (Coll. 410, fol. 14 « *Super castro et mandamento Montisfortis, Gartianopolitane diocesis* »), et aux archives départementales pour la seconde (AD38 B 3120, fol. 34 à 36).

### L'enquête pontificale de 1339

Le pape envoya en Dauphiné l'évêque d'Avignon et Louis de Petragrossa, archiprêtre de Viviers, et leur prescrivit de parcourir les châteaux et les fiefs dont Humbert II proposait la cession à l'Église romaine, d'en vérifier la population et les revenus, de s'assurer des droits du Dauphin sur chacun d'eux. Assez rapidement, Jean de Arpadella, archidiacre de Brie en l'église de Paris, chapelain du pape, se substitua à Louis de Petragrossa, que la maladie empêchait d'accompagner l'évêque d'Avignon.

Après la visite des alleux de la Terre-de-la-Tour, les commissaires du pape continuèrent leur enquête en Grésivaudan (Collectoria 410 des archives du Vatican « *Quaternus super castris alodialibus, feudalibus et retrofeudalibus terre Graysivoudani* » ; cahier papier, 85 feuillets, couvert en parchemin).

Il ne semble pas qu'ils aient parcouru le pays, comme ils l'avaient fait dans la Terre-de-la-Tour. Du 24 février au 16 mars 1339, ils paraissent avoir séjourné dans le même lieu, peut-être à Grenoble, et là, curés, notaires et autres témoins vinrent leur apporter des renseignements sur l'état des possessions delphinales en Grésivaudan.

Les deux commissaires prirent ensuite le chemin du Faucigny.

Leur enquête ainsi terminée, les deux commissaires de Benoît XII reprirent la route d'Avignon fin juin 1339.

L'évêque d'Avignon présenta au Pape les résultats de son enquête. Le nombre des feux et le montant des revenus étaient très inférieurs à ce qu'avait indiqué le dauphin Humbert II.

Mandement de Montfort (*Mand. Montis fortis*).

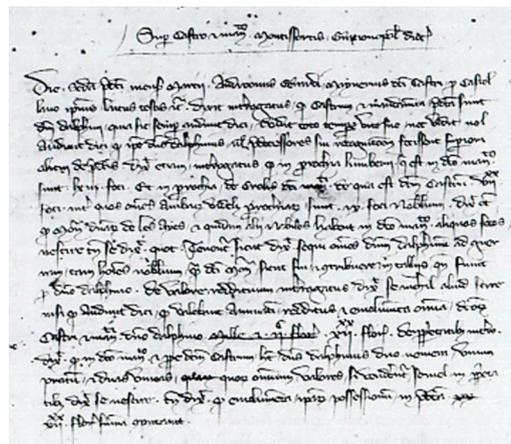
Le petit mandement de Montfort, ne comprenait que deux paroisses où l'on comptait environ 203 feux : Crolles (*de Crolis*), 140 feux ; Lumbin (*Lumberii*), 63.

La jouissance de ce mandement, avec ses revenus s'élevant à 240 florins et l'exercice de la juridiction, avait été accordée par le Dauphin à Humbert de Chaulay, pour la durée de sa vie.

*Super castro et mandamento montisfortis Gratianopol. diocesis  
Die secundi predicti mensis martii Andronus Grindi...*

Traduction : « Sur le château et mandement de Montfort au diocèse de Grenoble

Le deuxième jour du dit mois de mars, André Grinde... »



**L'enquête Delphinale de 1339**

Il semble qu'Humbert ait essayé de contester les chiffres présentés par les commissaires du Pape. Au moment même où l'évêque d'Avignon parcourait le Dauphiné, une autre enquête y était faite sur l'ordre du Dauphin. Agout de Baux, seigneur de Brantulles et de Plaisian, et Amblard de Beaumont, visitèrent le Graisivaudan. Au mois de mai, un mois après le passage des enquêteurs pontificaux, Humbert II fit visiter et estimer les châteaux du Faucigny, les mandements de Louis, de Quirieu, de La Tour-du-Pin, de Saint-Laurent. Le 1<sup>er</sup> juillet 1339, on rédigea en forme publique les comptes des revenus de la Terre-de-la-Tour, de Montluel, du Graisivaudan, du Champsaur, du Briançonnais, depuis l'année 1313 jusqu'à l'année 1336

**Conclusion**

Menées consciencieusement et cotradictoirement, ces deux enquêtes aboutissent, pour la population des régions concernées, à des estimations presque identiques, à part quelques divergences très localisées. Dans l'ensemble, pour un total d'environ 60 000 feux, les commissaires delphinaux ont une estimation d'environ 3% supérieure à celle des délégués du pape. Or, le dauphin, dans sa proposition initiale de vente, avait fortement surestimé ses biens et la population, qu'il croyait s'élever à 100 000 feux.

En homme d'affaires avisé, le pape renonça à son acquisition.

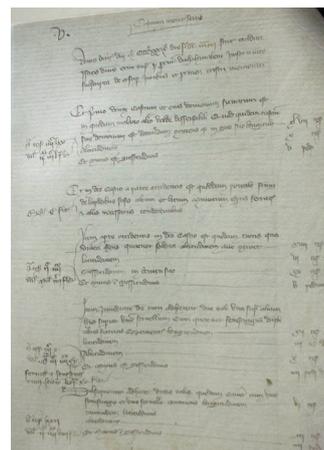
La conséquence pour le Dauphin fut qu'il se trouva devoir 30 000 florins à la Chambre apostolique. Nous avons déjà vu que, dès l'ouverture des négociations, il avait reçu 15 000 florins d'or sur le prix de 150 000 auquel le Pape avait estimé les terres qu'on lui proposait. Il avait par la suite souscrit trois autres emprunts pour un montant de 15 000 florins supplémentaires.

Le dauphin Humbert II ayant perdu tout espoir de vendre ses états à l'Eglise romaine, dès 1342, entama les négociations avec le roi de France Philippe VI, ce qui devait, espérait-il, assurer un destin pacifique au Dauphiné, avec son "transport" à la France. Le roi de France accepta la proposition pour son fils cadet. Un traité fut conclu au Bois de Vincennes, le 23 avril 1343. Humbert II cédait au roi de France Philippe VI tous ses domaines : duché de Champsaur, principauté de Briançonnais, marquisat de Cesane, comtés de Vienne, d'Albon, de Graisivaudan, d'Embrunais, de Gapençais, baronnies de la Tour, de Valbonne, de Faucigny, de Mévouillon, de Montauban. Le prix convenu était de 120 000 florins d'or, payables en trois termes égaux, d'année en année. Le roi consentit à la retenue des châteaux de Quirieu, Crémieu, Sablonnières, la Balme et l'île de Chérury, St-Donat, Bellegarde, Montfort, Montbonnot, Montfleury, Vizille, la Mure, Corps, Beaumont, Vallouise (Valpute), Châtillon et Sallanches.

(Suite page 4)

*Castrum Montisfortis*  
L'An du Seigneur 1339...

Le château se compose d'une enceinte circulaire de 47 toises de longueur, à l'intérieur de laquelle prennent place plusieurs édifices. Une tour de plan quadrangulaire, haute de 14 toises et possédant quatre étages, deux salles superposées dont l'une est chauffée par une cheminée et éclairée par quatre baies géminées, des pièces appelées chambres avec garde-robe, une cuisine et un cellier. L'entrée du château est défendue par un portail de pierres surmonté d'une salle de garde. On accède au Corps de Garde par une porte à deux vantaux dont la voûte ogivale est faite de deux pierres taillées, placées en opposition.



Le château de Montfort ne fut donc pas vendu au roi de France avec les autres possessions du dauphin. Le 15 avril 1345, Humbert II, ayant reçu par échange de son conseiller Amblard, seigneur de Beaumont, ses châteaux de Mureils (Miruellii), la Bâtie de Geyssans (Jayssano), la Motte-de-Galaure et la paroisse de Reculais (R-lalis), (...) il donna en retour le château de Montfort en Graisivaudan avec son mandement, qui vaut 85 liv. 4 sols. (...).

Pour finir, Humbert II mit le reste de sa vie à rembourser sa dette au pape, les derniers 2 035 florins étant remboursés le 2 avril 1355, il devait décéder le 22 mai 1355.

## Références documentaires

La population du Dauphiné du XIV<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle - Alfred Fierro

Les enquêtes de 1339 en Dauphiné et en Faucigny ; intérêt démographique - Alfred Fierro

Un projet de cession du Dauphiné à l'Eglise romaine (1338-1340) - Claude Faure

Regeste dauphinois, ou Répertoire chronologique et analytique des documents imprimés et manuscrits relatifs à l'histoire du Dauphiné, des origines chrétiennes à l'année 1349 Tome 6

Entre Genève et Mont-Blanc au XIV<sup>e</sup> siècle - Nicolas Carrier, Matthieu de la Corbière

Article complet sur le [site internet](#) (réservé aux adhérents de l'association, vous devrez saisir votre identifiant et votre mot de passe pour y accéder).



L'expression du mois par Philippe V.

## Dresser la table

Encore une expression qui nous vient du Moyen-âge : les repas des seigneurs rassemblaient souvent tellement de monde, familles, visiteurs et sujets que l'on n'avait pas de table suffisamment grande pour loger tous les convives. Les tables nécessaires auraient été une perte de place pour le reste du temps. C'est pourquoi les « tables » n'étaient que des planches posées sur des tréteaux. On dressait la table, c'est-à-dire plaçait des planches sur les tréteaux.

Pour cacher le fait que ce mobilier était très rudimentaire, on le recouvrait d'ailleurs de grandes nappes.

« Mettre la table » signifiait alors que l'on déplaçait la planche et les supports à l'endroit où l'on désirait se restaurer.

De nos jours, mettre la table veut dire simplement préparer les ustensiles utilisés pour manger.

Mais alors pourquoi dit-on :

### « Mettre le couvert ? »

Les convives étaient installés loin des cuisines en raison des bruits, des odeurs et par sécurité (les incendies en cuisine étaient fréquents). Les domestiques devaient donc traverser de longs couloirs et parfois des cours extérieures, les plats à la main, recouverts d'une cloche pour éviter qu'ils ne refroidissent avant d'être servis aux invités. Cette pratique a encore cours dans les grands restaurants.



De même, craignant qu'une personne malveillante ne cherche à empoisonner la tablée (une pratique prisée de l'époque), les domestiques devaient couvrir tous les plats et boissons avant de les servir. On disait alors qu'il fallait les présenter « à couvert ». Le couvert était en fait un linge blanc qui recouvrait les plats afin de montrer aux invités que toutes les précautions avaient été prises pour éviter

l'empoisonnement.

« *Quand madame la duchesse mangeoit là où monsieur le Dauphin estoit, l'on ne la servoit point à couvert, et ne faisoit on pas d'essay devant elle, mais beuvoit en sa coupe sans couvrir.* » (DE LABORDE, *ib.*)

Le sens s'est étendu par la suite à tous les ustensiles qui sont nécessaires à la restauration.

### Mais alors « Remettre le couvert » ?

On aurait tendance à comprendre rajouter une couche, enfoncer le clou, à recommencer quelque chose avec en filigrane cette idée qu'une première fois aurait pu suffire.

Cette expression désigne principalement le fait de faire l'amour une deuxième fois

Sans doute que les autocrates du Moyen-âge ne tenant aucunement compte de la bienséance, il fût parfois nécessaire « RE-mettre le couvert », c'est-à-dire réinstaller les linges pour protéger de nouveau la table des toxiques ou autres « venins de succession », notons l'expression...



La plante par Martine

## La consoude

*Symphytum officinale* pour les botanistes, on l'appelle aussi Consoude officinale, Grande consoude, Herbe aux coupures, Herbe aux charpentiers, Langue de vache, Oreille d'âne, Toute-bonne. « Consoude » vient du latin *consolido* qui signifie « je consolide ». Son nom botanique, *Symphytum*, vient du grec *symphyein* qui signifie « souder ».

Originnaire d'Europe et d'Asie centrale, la grande consoude a la réputation d'être cicatrisante depuis l'Antiquité. La science a depuis confirmé la présence d'un élément cicatrisant dans son rhizome. Au Moyen-âge, on l'utilise comme vulnéraire, particulièrement pour les plaies suppurantes. Mais il se peut que ce terme de « consoude » se soit appliqué à d'autres plantes.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, sa réputation est telle que Paracelse, médecin et philosophe, écrira : « Tout ce que ronge le sel est guéri par la Consoude. » Fernel, médecin de Henri II, tenait la consoude en telle estime qu'il la préconisait pour soigner en chirurgie les traumatismes avec fractures.

La consoude est une vulnéraire utilisée depuis l'antiquité pour ses propriétés cicatrisantes. En usage externe, on utilise la racine en décoction, en macération dans de l'huile, ou simplement râpée fraîche, pour cicatriser les plaies, soigner les foulures, les entorses, les articulations enflammées. En usage interne elle cicatrise les ulcères, calme les inflammations, lutte contre les diarrhées.

En usage alimentaire, les jeunes feuilles se consomment de préférence cuites en soupes, en gratins. Elles font d'excellent beignets avec un petit goût iodé rappelant le poisson. On la surnomme la « sole végétale ».



Attention toutefois à ne pas en abuser car, à forte dose, la plante est toxique pour le foie.

C'est aussi une plante très précieuse en jardinage biologique. Riche en potasse, on l'utilise en extrait fermenté ou en mulch pour fertiliser le sol et favoriser la fructification. Mellifère, elle est très visitée par les bourdons et les abeilles.

La consoude est une plante de la famille des Borraginacées, tout comme la Bourrache. Elle forme une grosse touffe de feuilles vertes, lancéolées, velues pouvant mesurer jusqu'à 30cm de long. En été, la tige florale, couverte de poils comme les feuilles, s'élève jusqu'à 80cm. Elle porte des fleurs en forme de clochettes à cinq lobes, réunies en grappes. Selon les variétés elles sont violet, rose, blanc ou crème.

La consoude est une plante vivace rustique. Elle est très fréquente dans les endroits humides, bords de rivières, prairies, lisières ou clairières de bois, souvent en groupes. La racine va chercher très profondément la nourriture, aussi, il lui faut un sol où elle pourra se développer aisément. On la multiplie par bouturage de racine.



La recette par Brigitte

## Tarte à la consoude

### Ingrédients pour 4 personnes

500 g de feuilles de consoude  
1 fond de tarte (pâte brisée ou feuilletée)  
4 œufs  
20 cl de crème liquide ou de crème fraîche  
Sel et poivre

- Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).
- Blanchir les feuilles de consoude dans de l'eau bouillante salée.
- Egoutter les feuilles et les disposer sur le fond de tarte.
- Battre les œufs et la crème fraîche. Assaisonner de sel et de poivre.
- Recouvrir le fond de tarte et mettre à cuire 40 minutes.



## Les derniers évènements

par Michel, Philippe et Philippe



### *L'albâtre, marbre du Dauphiné*

Notre conférence annuelle a pour but de faire découvrir les richesses de notre patrimoine régional, de même que nos visites de fin d'année. Cette fois, nous avons convié notre ami Robert Aillaud, membre de la FAPI, de l'Académie Delphinale et fondateur de l'association « Les amis de l'histoire du pays Vizillois », pour nous parler de la longue histoire

méconnue de l'albâtre du Dauphiné, exploité depuis l'époque romaine.

La carrière se situait à notre Dame de Mésage, à coté de Vizille. La proximité de la Romanche, donc des transports fluviaux, ainsi que la route de Grenoble à Briançon très fréquentée au moyen âge a permis le développement et la renommée de ce gypse particulier très pur à fins cristallines et très compacte. Cette variété de gypse facile à travailler l'« albâtre » a été longtemps appelée « marbre du Dauphiné ». Oublié dès la fin du XIXe, l'exploitation de ce sulfate naturel ne servait guère plus qu'à l'amendement des terres du bas Grésivaudan.

De nombreuses statues (comme les « pleurants » dont leur petite taille leur a permis d'échapper aux saccages de la Révolution) ornaient les tombeaux des plus grands comme à Dijon, ou le palais des Papes à Avignon, mais les plus belles collections sont aux USA, à Saint-Petersbourg et au Louvre. Ce musée a d'ailleurs mis au point récemment une méthode scientifique pour identifier formellement la carrière d'où proviennent les différentes œuvres et donc confirmer la grande renommée de la carrière du Dauphiné.

En fin de conférence Robert Aillaud nous a fait revivre dans un suspens bien entretenu sa découverte exceptionnelle du retable en albâtre de la chapelle royale de Charles V (1380) caché derrière les stalles de l'Abbaye de Saint Antoine depuis plus de quatre siècles.

Après cette belle démonstration, nous pourrions contempler des merveilles réalisées en albâtre. Merci Robert !



*Pleurants*



*Tympan roman du prieuré de Vizille*

### *Visites des écoles de Crolles au moulin*



Les raisonneurs de pierre ont reçu deux classes de CM2 le lundi 13 février 2017 et le vendredi 17 février 2017. Les élèves, en groupe de 15, ont découvert les origines du moulin, son histoire, sa fonction, ces machines et sa grande roue à augets. Quatre visites ont été conduites par Michel Desmaris et Philippe Martigné.

De nombreuses questions ont été posées par les élèves qui étaient visiblement intéressés par le moulin et son fonctionnement.

Les visites étaient organisées dans le cadre d'une classe culturelle proposée par le service culturel de la commune. Cette expérience pourra être reconduite si les écoles le souhaitent.



*La maquette du moulin est très attractive pour les enfants.*