

Pourquoi je Raisonne ?

C'est la question que m'a posée Philippe.

Elle m'oblige à faire un peu d'introspection, car y répondre, c'est revoir un film qui a commencé vers mes quatorze ans, quand en dressant des murs chez un de mes oncles je me brûlais la peau des mains à lisser le mortier des joints, sans gants, parce que c'est évidemment plus facile qu'à la truelle !

Monter des murs, j'en ai eu de nombreuses occasions à travers mes âges : l'âge du chantier de jeunes à Mélan dans les Hautes-Alpes, l'âge d'une génération qui s'installe - nous à Lumbin, une de mes sœurs rue du Brocey à Crolles, l'âge où les enfants s'installent donnant l'occasion de manipuler des plaques de BA13 en plus des pierres des murs à consolider. Mais à cet âge je mettais des gants...

Ces souvenirs de pierres à empiler sont associés à des moments conviviaux. Après l'effort il y eut souvent le réconfort d'un barbecue au soleil, arrosé raisonnablement avant de reprendre le travail.

Cette dévotion aux pierres embrasse non seulement celles qu'il faut remettre en place pour reconstruire un passé récent, mais aussi celles qu'on trouve sur le chemin en marchant : scruter devant soi pour détecter les belles pierres et les fossiles permettant de remonter les temps géologiques, ou bien les silex taillés et les tessons de poteries permettant d'avoir une pensée pour nos lointains ancêtres sapiens, ceux de la montagne

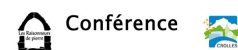
d'Uriol au-dessus de Vif, des chemins d'Irak, d'Egypte, de Chypre ou du Mexique.

Pour moi raisonner c'est aussi rechercher nos racines les plus récentes, c'est préserver le patrimoine en le faisant connaître. C'est à mon humble niveau ce que je pratique à Lumbin depuis que je suis à la retraite : grappiller tout ce qui peut être souvenir matériel et immatériel du village, le publier dans le journal de la commune et le consigner dans un livret.

En résumé, raisonner pour le château de Monfort c'est pour moi toutes ces facettes associées : pierres montées, pierres cherchées et trouvées, lecture du patrimoine, préservation des souvenirs et convivialité de le faire ensemble, au soleil, accompagné d'un repas raisonnable.

Chantal, qui m'accompagne sur ces chemins depuis de (très) nombreuses années, a beaucoup raisonné avec moi !

Maurice



Au détour des ruines du Dauphiné,
hypotheses de reconstitution

par Eric Tasset

Auteur, patron de patrimoine



Vendredi 26 juin 2026 à 20h

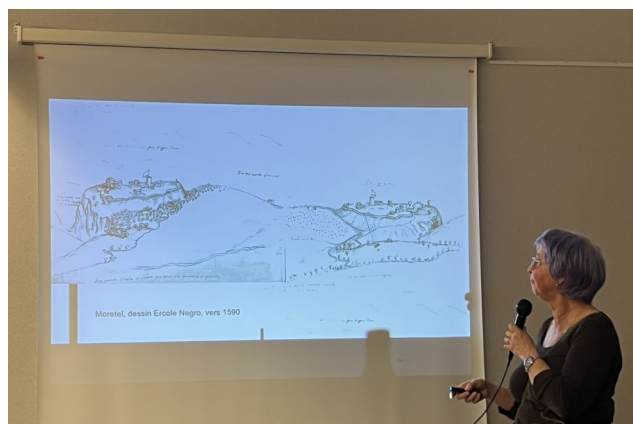
Médiathèque de Crolles
52 av. de la Résistance, 38110 Saint-Hippolyte
Réservation : 04 78 42 46 42
contact@lesraisonneursdepierre.fr



De nombreux événements sont prévus au château et au moulin pour les mois de mai et juin. Détails en page 3.

Conférence Châteaux et Maisons fortes du Grésivaudan

par Hélène



Le 27 février, nous étions nombreux (70 personnes) à assister à la Conférence d'Anouk Clavier sur les Châteaux et Maisons fortes du Grésivaudan, dans la grange du Clos des Capucins à Meylan : lieu chargé d'histoire, idéal pour recevoir ce type de conférence !

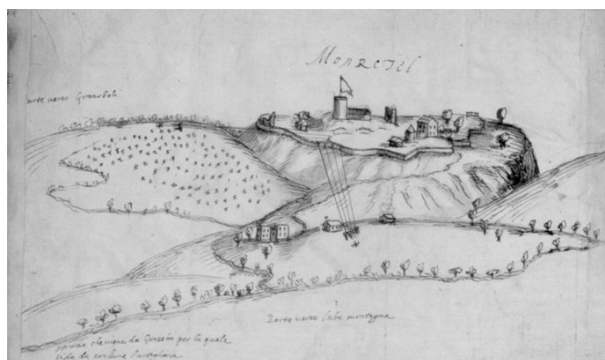
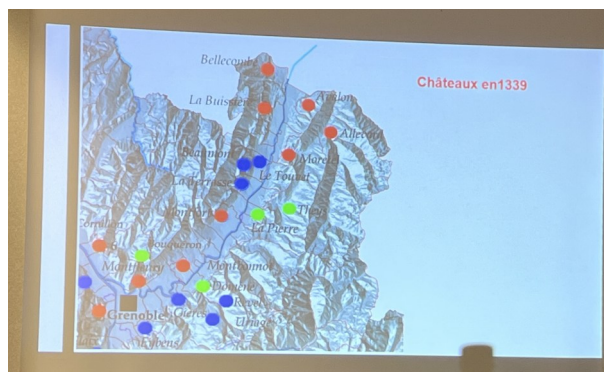
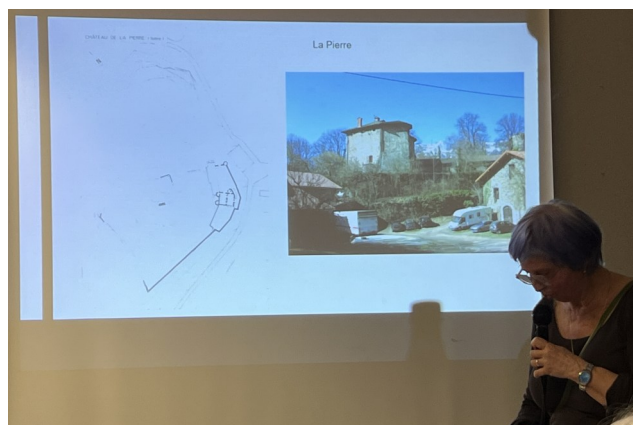
Une conférence passionnante, qui a notamment mis en évidence la progression des implantations de château au cours de la période médiévale dans le Grésivaudan. Ainsi, au XI^e siècle, les cartulaires de l'église de Grenoble, ou cartulaires de Saint Hugues nous renseignent sur les églises et chapelles (potentiellement rattachées à un château), installées dans le Grésivaudan.

L'enquête de 1339 était bien évidemment mise en avant, pour l'identification des différents châteaux et maisons fortes de la vallée.

Ce fut l'occasion de redécouvrir quelques dessins de grande valeur, tels ces dessins de Morestel par Ercole Negro vers 1610.

Le château de Montfort et le châtel de Theys ont également eu les honneurs d'Anouk, même si la présentation m'a enlevé toute idée que le château de Montfort avait été construit sur une motte castrale... Mais d'où pouvais-je bien tenir cette idée ? Du côté de Theys par contre, il est bien question d'une motte castrale, dont la fouille reste à faire...

Un bon moment de partage culturel, nous remercions vivement l'association Site et Patrimoine Meylanaise pour l'organisation de la conférence et du pot de l'amitié qui a suivi.



Après de bons et loyaux services, le fier drapeau arborant les couleurs du Dauphiné au château n'était plus qu'un haillon déchiqueté. La commune a redonné à notre mâât l'attrait des grands jours, la bannière glorieuse flottant de nouveau sur sa hampe.

Les événements à venir

par Phil

Les prochaines semaines vont être chargées avec pas moins de quatre rassemblements sur nos sites raisonnés.

Mercredi 6 mai

Visite au moulin d'un groupe des AVF (accueil des villes françaises)

Samedi 16 mai Journée des moulins et du patrimoine meulier

Désormais distinctes des journées du patrimoine de pays et des moulins, les journées des moulins et du patrimoine meulier ont leur week-end dédié.

Nous ouvrirons le moulin pour trois visites approfondies l'après-midi, en annonçant les perspectives et les gros travaux que va entreprendre la commune sur le site, et bien sûr ceux engagés par les Raisonners.

<https://www.journees-europeennes-des-moulins.org/en/postamoulin/moulin-des-ayes-dit-moulin-gabert/>

Samedi 6 juin Rendez-vous au jardin au Moulin des Ayes

Lors de cette matinée, la troupe crolloise du Théâtre sous la Dent, troupe de théâtre amateurs de Crolles, proposera d'assister dans le jardin à quelques saynètes spécialement écrites pour cet événement. Représentations à 10h et 11h30.

Dans l'intervalle, 10h et 12h00, des visites commentées du jardin vous permettront de découvrir les plantes aux multiples usages du jardin.

<https://openagenda.com/rdvj-2026-auvergne-rhone-alpes/events/visite-du-jardin-du-moulin-des-ayes?cl=fr>

Les 26 et 27 juin Journées du patrimoine de pays

Vu le thème proposé cette année « Tours et Détours » il nous a paru judicieux de monter ces journées autour du château de Montfort.

Le 26 juin à 20h à la médiathèque de Crolles, nous proposons une conférence animée par Eric Tasset, bien connu pour ces reconstitutions des châteaux de la région.

Il nous expliquera comment il a reconstitué les forteresses du Grésivaudan en partant de la documentation disponible, des parchemins, des enquêtes delphinales ou papales et autres comptes de châtellenie, voire de la toponymie et les histoires locales.

<https://openagenda.com/fr/jpp2026/events/au-detour-des-ruines-du-dauphine-hypotheses-de-reconstitution>

Le 27 juin sera consacré au château de Montfort avec visite du site en présence de fiers et valeureux travailleurs, l'intervention des conteuses dans plusieurs endroits du domaine et la participation d'un animateur nature qui fera réaliser aux enfants de jolis montages à base d'éléments naturels recueillis sur place.

<https://openagenda.com/fr/jpp2026/events/visites-et-animations-autour-du-chateau-de-montfort>



Le Théâtre sous la Dent en représentation dans le jardin du moulin

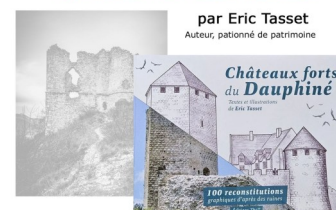


Conférence



Au détour des ruines du Dauphiné, hypothèses de reconstitution

par Eric Tasset
Auteur, passionné de patrimoine



Vendredi 26 juin 2026 à 20h
Médiathèque de Crolles

92 av. de la Résistance, parking Mairie
Réservations : 06 67 83 46 85
contact@lesraisonners.com

entrée libre



Les travaux à venir

par Phil

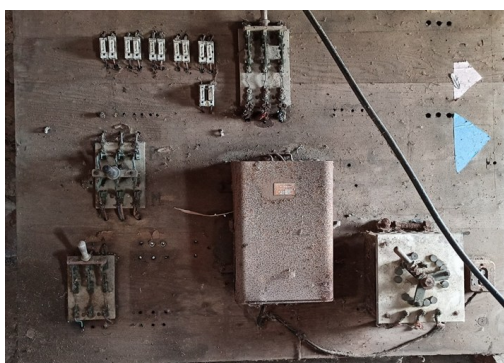
Au moulin

Nous avons eu le feu vert pour utiliser le moteur accouplé sur l'arbre principal. L'électricien a amené le triphasé dans la pièce qui recevra le moteur. Nous effectuons des tests sur le contacteur 4 positions.



Ensuite il faudra valider la démultiplication pour avoir une rotation de la meule en pierre de 10 tr/mn. Nous pourrons finir de remonter les presses, tirer les courroies et nous verrons l'aboutissement de notre restauration de l'huilerie.

L'entreprise choisie par la commune va démarrer en mai les travaux au-dessus de la roue. Ces travaux qui devraient durer 3 mois vont nous permettre de revenir travailler sur la roue afin de lui donner un coup de lustre. Il est temps car les parties déjà décapées rouillent très profondément depuis 5 ans. Pour permettre le déroulement du chantier nous avons entièrement vidé l'atelier ce qui nous a permis de faire un tri sévère mais aussi de nous intéresser à ce vieux tableau électrique, qui bien retapé et rutilant de tous ces cuivres, sera une pièce décorative supplémentaire en y ajoutant un cadran d'ampèremètre par ex...



Il est aussi prévu de refaire l'étanchéité de la serve, opération non encore fixée, mais qui consisterait à mettre un liner sur toute la surface.



Au château

Nous avons entamé la sauvegarde du donjon avant l'hiver. Une fois les murs relevés sur un mètre et recouverts d'une bonne couvertine, il faudra vider ce donjon pour espérer atteindre le niveau zéro.



Sept 2025



Avril 2026

Nous espérons aussi pouvoir vider la aula du tas de pierres qui l'encombre, mais la solution pour les utiliser utilement n'est pas encore trouvée. Peut-être pour faire une petite plateforme côté nord derrière la petite porte ogivale, ce qui permettrait de faire le tour du château par l'extérieur.

Maison pour les canards par François

La serve du moulin est à nouveau pleine début mars, la fuite est encore pour l'instant plus faible que le fort débit d'entrée d'eau. C'est l'occasion de réaliser un abri pour un couple de canards de passage, ou pour leur permettre de nicher. Les roseaux empêchent de glisser la construction plus au centre de la serve pour l'instant. Vieille demande de notre présidente enfin réalisée.





La plante par Martine

La jonquille

Oui, la jonquille est un narcissé jaune. Et, non, tous les narcissés jaunes ne sont pas des jonquilles. Alors, qu'est ce qui les différencie ?

La jonquille vraie, *Narcissus jonquilla*, doit son nom à la forme de ses feuilles, étroites, qui rappellent celles des joncs. Il s'agit de la véritable espèce dénommée jonquille pour les botanistes.

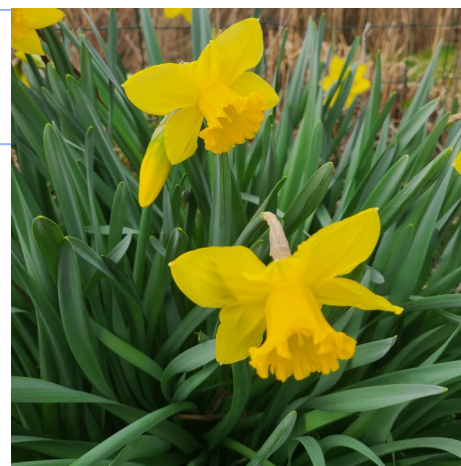
On la rencontre dans le sud-ouest de l'Europe, au Portugal et en Espagne. En Espagne, le nom « *junquillo* » est un diminutif de « *junco* », jonc. Il faut attendre, en 1596, la parution du dictionnaire franco-allemand de L. de Hulsius pour y lire la dénomination française de *jonquille* ou *ionquille*. La jonquille s'est naturalisée dans toute la région méditerranéenne.

Chez la vraie jonquille sauvage les feuilles étroites ressemblent à des tiges de joncs et chaque bulbe

développe une ou deux tiges portant de quatre à six fleurs jaunes, odorantes, en ombelles, avec une couronne en forme de bague.

Dans la moitié nord de la France et en Belgique, on appelle « jonquille » le narcissé jaune (*Narcissus pseudonarcissus*), une plante sauvage commune, à fleurs jaunes également, mais peu odorante, poussant dans les bois et les prés. Ses fleurs, plus grandes, apparaissent isolées sur la tige, le tube de la corolle est plus long, les feuilles sont plus larges que chez *Narcissus jonquilla*.

Narcissés et jonquilles sont des plantes de la famille des Amaryllidacées, pérennes par leur bulbe. Elles fleurissent en mars, avril. Le feuillage disparaît en été pour réapparaître à la fin de l'hiver dès les premiers beaux jours.



Narcisse trompette jaune dans le jardin du moulin - avril 2026



La jonquille vraie



La recette par Brigitte

Clafoutis aux fleurs sauvages

Ingrédients pour 5/6 personnes

30 g de fleurs sauvages (pissenlits, violettes, primevères et pâquerettes)
250 ml de lait demi-écrémé
10 cl de crème fraîche liquide
180 g de farine
100 g de poudre d'amande
30 g de beurre
100 g de sucre cassonade
3 œufs
Quelques fleurs pour la décoration

- Laver les fleurs. Egoutter.
- Verser le lait et la crème dans une casserole. Ajouter les fleurs dedans. Mettre sur feu vif, porter à ébullition. Hors du feu, couvrir et laisser refroidir à température ambiante. Ecraser un peu grossièrement les fleurs.
- Placer une nuit au frais (afin de laisser les fleurs bien infuser le lait).
- Le lendemain, filtrer le lait en pressant bien les fleurs afin de récupérer un maximum de lait.
- Dans un saladier, battre les œufs et le sucre puis ajouter le beurre fondu.
- Ajouter ensuite le lait filtré, la farine et la poudre d'amande en mélangeant bien au fouet.
- Verser la pâte dans un moule allant au four, disposer joliment quelques fleurs dessus, poser un papier d'aluminium dessus.
- Enfourner pour 30 minutes à 220°C.
- Se déguste tiède ou froid.





L'expression du mois par Phil

Manger à la bonne franquette

De nos jours cela annonce un repas simple et convivial sans chichi. C'est une expression que l'on utilise parfois autour d'une table, que l'on prononce au cours d'un moment de convivialité, pour préciser qu'il s'agit d'un repas sobre et ordinaire, et que les convives peuvent agir sans faire de manières, comme s'ils étaient chez eux.

On peut la lire sur les devantures de nombreux restaurants au menu routier ou ouvrier.

Plus généralement, « à la bonne franquette » désigne tout événement ou comportement spontané et simple, « sans prise de tête » comme on le dirait de nos jours.

« **À la bonne franquette** » est une locution adverbiale (elle s'écrit donc toujours de cette manière).

Mais au Moyen Âge ?

Le mot « franquet » signifiait simple ou sans artifice. Les repas paysans étaient modestes mais chaleureux, souvent pris sur le pouce.

Autrefois, cette locution avait pour synonyme « **à la fortune du pot** ».

Le mot « franquette » descend d'un ancien dialecte régional, vraisemblablement normand ou picard : il n'était ni plus ni moins qu'un dérivé de « franc ».

« Franquette » est de forme picarde, car la forme française serait « franchette ».

Au milieu du XVII^e siècle, on disait « à la franquette » qui voulait donc dire « franchement », « sincèrement ». On peut notamment le lire dans le texte original du *Médecin malgré lui*, de Molière, en 1666 :

« Et testigué ! Ne lantiponez point davantage ; et confessez à la franquette que v'estes médecin. »

La forme actuelle n'est apparue qu'un siècle plus tard. Cette franchise s'est progressivement transformée en simplicité pour donner le sens actuel.

C'est au cours du XVIII^e siècle que l'adjectif « bonne » vient se greffer à l'expression, qui devient « à la bonne franquette ».

Cette expression est très souvent associée à une invitation, lorsque l'hôte fait savoir à ses invités qu'il ne mettra pas les petits plats dans les grands.

Des synonymes à foison : sans façons ; simplement ; à la fortune du pot ; sans complications ; sans chichi ; comme à la maison ; sans embarras ; sans cérémonie ; en toute simplicité.

Mais aussi, et cela n'a rien à voir, quoi que ?...

La franquette est un cultivar (une hybridation*) du noyer commun (*Juglans regia*) qui provient de Notre-Dame-de-l'Osier dans l'Isère. Ce noyer est vigoureux, productif,

fertile et rustique. Sa floraison tardive lui permet la culture en zone de gel tardif. Il donne une noix de gros calibre, excellente, à coquille fine et cerneau aisé à extraire. C'est donc aussi « une bonne franquette. »

Elle doit son nom au producteur qui l'a fait fructifier Monsieur Nicoud-Franquet ; elle représente aujourd'hui 80% de la production de noix de Grenoble.

(*) *petite anecdote, ça se passait vers Auch, dans une petite épicerie de village, il y a bien 40 ans. La marchande présentait à un vieux monsieur à l'accent bien rocaillieux une cagette de kiwi il me semble, en lui disant « C'est de nouvelles hybrides ! » et lui de répondre « Ouuh ben ! ça vient de loin ! »*



<https://essentiels.bnf.fr/fr/image/efbd348a-fb0f-4877-a530-7309800abc45-repas-gens-ordinaires>

Solution du Raisonneur n°79

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	C	E	R	F		U	E	A		M	E	C
2	E	L		I		T	U	R	B	I	N	E
3	P	E	R	E		A	R	C		L		R
4	E	C	U		S	H	A	H	S		E	N
5	S	T		A	I		S	U	P	E	R	E
6		R	O	N	D		I	R	L		R	A
7	F	O	R	G	E		E	E	E		A	U
8	A	M		E	R	G			N	O	I	X
9	N	E	F	L	I	E	R		D		T	
10	E	T	A		T			O	I	E		C
11		A	L	L	E	V	A	R	D		O	H
12	E	L	L	E			I	L		E	N	A
13	B	L	U	T	O	I	R		A	M	E	R
14	A	U		H	I			U	N	I		P
15	T	R	I		S	A	Y	N	E	T	T	E
16		G	A	L	E	R	I	E				N
17		I		I		E				A	I	T
18	V	E	R	N	A	C	U	L	A	I	R	E