

Fête Médiévale samedi 4 juillet

La réunion de préparation à la salle cascade du 24 avril nous a permis de faire le point sur le matériel nécessaire à la fête et sur l'orchestration des différentes animations. L'emplacement des stands est à peu près fixé mais il faut vraiment être sur le terrain pour bien en délimiter les contours.

Les associations et participants ont longuement échangé sur leur projet respectif et essaient de fonder leur participation les unes dans les autres.

Les bases des repas du midi et du soir sont maintenant arrêtées.

Les premiers stands sont élaborés par François, avec le secours constant de Laurence et le soutien d'Hélène.

Les tissus sont achetés pour décorer les stands. Les costumes ont été affec-

tés selon les prestations de chacun (et les tailles). Hélène est notre cousette et elle ne chôme pas.

François a mis à profit ses RTT forcés pour décorer de beaux blasons qui marqueront chaque stand.

Les plessis ont fière allure dans le jardin, maintenant que les plants et fleurs y sont joliment et savamment déposés.

L'affiche est terminée et nous allons pouvoir en tirer quelques exemplaires.

Les Raisonneurs de pierre organisent
FÊTE MÉDIÉVALE
CHATEAU DE MONTFORT
CROLLES
SAMEDI 4 JUILLET 2009

DE 10H À 18H30
Camp médiéval, démonstration combat et tir à l'arc, nombreux stands de vieux métiers, jeux d'enfants, jardin, musiques danses et contes, taverne et petite restauration sur place
infos : lesraisonneurs@free.fr

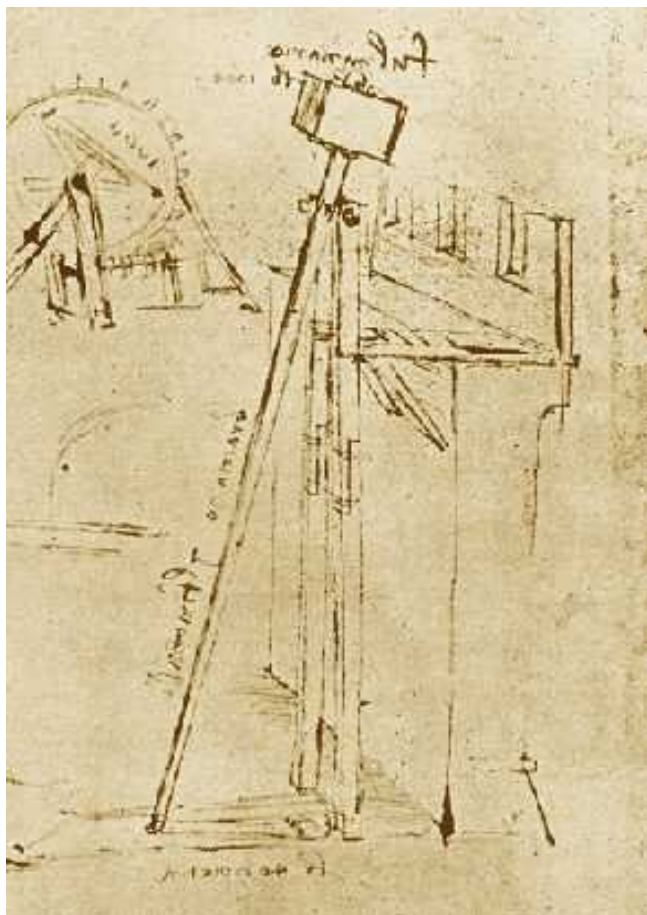
Rappel cotisation 2009

Si vous n'avez pas encore honoré votre adhésion 2009, il est temps. Brigitte, notre trésorière, peut vous renseigner en moins de 30s sur la position de votre « compte ». Votre adhésion est d'un grand soutien et nous aide beaucoup plus que vous ne l'imaginez. N'hésitez pas à joindre un petit mot à votre envoi, le président transmet !



Le trébuchet

par Hélène



Dessin de trébuchet par Léonard de Vinci (extrait du livre Les machines de guerre au Moyen-âge)

Émergence progressive de l'ingénieur

Si le nom de Philippe Auguste est si fermement lié à l'évolution spectaculaire du château médiéval au XIII^e siècle, c'est en raison directe de l'apparition d'un nouveau personnage dont le rôle est immédiatement déterminant, l'ingénieur militaire. Ce dernier, loin de limiter son ambition à la solidité de l'édifice, voire à l'équilibre de ses masses ou à l'harmonie de ses formes, est confronté à des problèmes inédits, nés de l'apparition de nouveaux engins de guerre, et d'abord le trébuchet, redoutable machine de jet à contrepoids, capable de catapulter de lourdes pierres contre les murailles et d'y ouvrir de larges brèches par lesquelles peuvent s'engouffrer les assaillants.

Jusqu'à la fin du XIV^e siècle, le trébuchet restera la terreur des assiégés et son usage ne deviendra caduc qu'avec l'avènement de l'artillerie lourde. Selon un paradoxe qui n'est qu'apparent, ce sont les concepteurs eux-mêmes du trébuchet qui sont le plus à même d'en réduire la désastreuse efficacité : les ingénieurs.

Le Trébuchet, c'est quoi ?

De l'occitan « *trebuca* » qui apporte les ennuis, ou par analogie avec la balance de précision. Il est fait d'un assemblage liant une verge à un contrepoids que les ingénieurs ont articulé et qui est appelé huiche. À l'autre extrémité était attachée une poche dans laquelle était placé le projectile, généralement un boulet de pierre taillée. Les rapports géométriques pythagoriciens sont appliqués de manière plus systématique à la construction de ces machines, et le génie militaire médiéval peut enfin le considérer comme la « science exacte ».

Le trébuchet dans le langage

Expression

Au Moyen-âge, l'aloï était la proportion d'or ou d'argent contenue dans une pièce de monnaie. À l'époque médiévale chaque seigneur pouvait frapper monnaie et pour s'assurer qu'une pièce était « de bon aloï », on pouvait la faire « sonner » sur une surface dure : le son rendu permettait au banquier de distinguer une fausse pièce d'une vraie. D'où l'expression « espèces sonnantes et trébuchantes ». Mais beaucoup plus sûr était l'usage du *trébuchet*, petite balance de précision pour peser les monnaies.

Dicton

« Il convient peser les hommes au grand poids du meunier et non au subtil trébuchet de l'orfevre. »

Citation

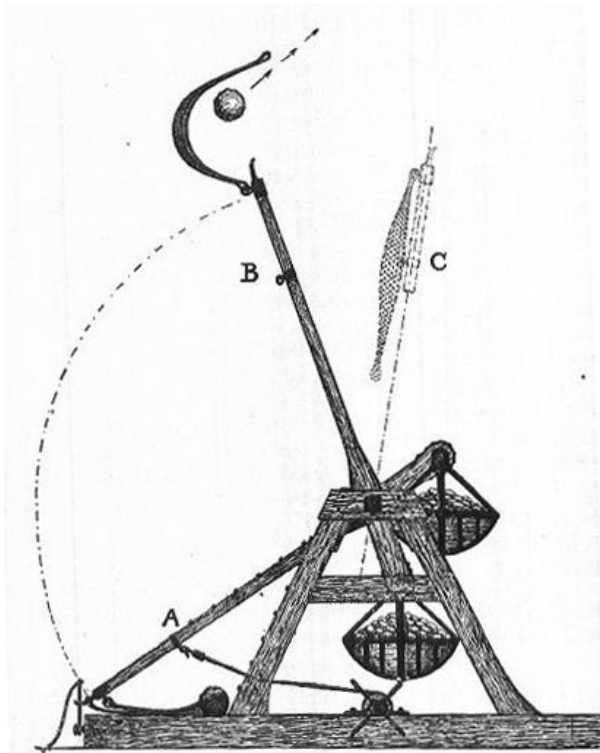
« Il avait pour lui le respect d'un homme qui a pesé la vie dans tous les trébuchets du mépris et qui trouvait que rien n'est plus beau, après tout, que la force humaine écrasée par la stupidité du destin. » (Jules Amédée Barbey d'Aurevilly).



Trébuchet du château de Gilles de Rais à Tiffauges (photo O. Blanchard tirée du livre Les machines de guerre au Moyen-âge)



Un peu de technique



Etapes de fonctionnement du trébuchet
<http://gottatopic.com/blueprint-for-a-trebuchet/>

Du XII^e au XVI^e siècles

L'étude de documents comptables du Moyen-âge a permis à l'historien, Jacques Miquel d'établir que :

« la verge d'un trébuchet, longue d'une dizaine de mètres est faite d'un bois très dur, le sorbier, et que ces machines étaient consolidées par des tirants et des chevilles de fer, certaines pesant jusqu'à 10 kg. »

- ✦ Longueur de la verge : 8 à 12 mètres
- ✦ Masse du contrepois : entre 10 et 18 tonnes
- ✦ Masse des boulets : de 80 à 100 kg
- ✦ Portée maximale : un peu plus de 200 m
- ✦ Nombre de servants : environ 60 personnes (charpentiers, tailleurs de pierre, manœuvres, etc.)
- ✦ Cadence de tir : 1 à 2 par heure.



Le trébuchet des raisonneurs

Bibliographie

Châteaux de Gérard Denizeau

Les machines de guerre au Moyen-âge de Renaud Beffeyte



La Plante du mois par Martine



Fenouil commun



Fenouil bronze, utilisable comme l'espèce type, très décoratif dans les massifs de fleurs

Le fenouil

Le fenouil commun, *Foeniculum vulgare*, est une plante vivace de la famille des *Apiacées* (ex *Ombellifères*). Son nom *Foeniculum* vient de « foin » car, lorsque la plante est sèche, elle jaunit et ressemble à du foin.

D'origine méditerranéenne, le Fenouil a été utilisé dès l'antiquité par les Égyptiens, les Grecs et les Romains. Répandu grâce aux moines bénédictins, il est très apprécié au Moyen Âge. Considéré à la fois comme légume et condiment, toutes les parties de la plante sont utilisées. Les fruits sont carminatifs et donnent, après mastication, une bonne bouche ; les feuilles sont réputées pour les maladies des yeux ; la racine est « bonne pour purifier le sang ». On le prescrivait aux femmes qui allaitaient, aux personnes dont les yeux étaient menacés, et pour neutraliser les morsures de serpents et de scorpions. On le disait aussi magique, apte à chasser les esprits du mal.

En cuisine, c'est un légume dont toutes les parties sont comestibles. Son goût anisé fait qu'on l'associe souvent au poisson. On peut le consommer cru (en salade) ou cuit. Il entre également dans la fabrication de certaines liqueurs.

Racine et fruit ont des propriétés médicinales. C'est une des quatre « semences chaudes » des anciens qui stimulent la digestion : carvi, anis, coriandre, fenouil ; et des cinq « racines diurétiques » : fenouil, fragon, ache, asperge, persil.

On l'utilise dans les cas d'aérophagie, de ballonnement, de digestion difficile, nausée, maux d'estomac, anémie, inflammations (bronchites, gastrites, entérites, cystites). Il est diurétique et apéritif.

L'infusion au fenouil, administrée aux mères qui allaitent, est réputée aider les nouveau-nés ayant des maux de ventre. Son huile a également la réputation d'être galactogène.

Il est conseillé pour les régimes amincissants car il accélère la digestion des repas trop copieux et aide à dissoudre les graisses. En Inde, on offre à la fin du repas des graines de fenouil mélangées à du sucre cristallisée, délicieux digestif.

Il aime les expositions chaudes et ensoleillées, en sol bien drainé. C'est une plante vivace très rustique, supportant très bien la sécheresse. On le trouve fréquemment au bord des routes. Il se récolte d'août à novembre.



Fenouil de Florence : variété cultivée pour sa tige renflée que l'on consomme en guise de légume

La Recette par Brigitte

Préparation : 10 mn
Cuisson : 15 mn

Pour 4 personnes

1 fenouil
4 carottes
2 oignons

Fenouil et Carottes

- Eplucher les légumes.
- Couper en lamelles fines.
- Verser de l'huile d'olive dans une cocotte et faire chauffer.
- Ajouter tous les légumes à cuire à découvert. Remuer pendant 5 mn. Couvrir et cuire 10-15 minutes (les carottes doivent être tendres).

Servir avec de la viande blanche ou mieux avec un poisson (saumon par exemple).



Les événements récents

par Philippe

Conférence : Le vitrail à travers siècles



C'est toujours un bonheur d'écouter une passionnée, mais Anne Brugirard est plus que passionnée, elle est passionnante et son enthousiasme souvent débridé rejaillit sur l'auditoire. Forte d'une présentation bien rodée sur l'art du vitrail, son histoire, son apogée, ce qu'il raconte, pourquoi à l'ouest de l'Europe etc., elle nous fait découvrir cet art assez méconnu dans sa réalisation, ses difficultés, ses astuces. Quel plaisir de pouvoir toucher des outils, de petites réalisations, des fragments, des épreuves et surtout de

parler avec elle de connaître quelques tournemains, quelques procédés de teinture et de transformation. Comprendre qu'il faut travailler en négatif, voilà une grande révélation : Si on veut une lumière colorée éclatante, il ne faut pas en mettre beaucoup sinon le soleil ne passe pas ! Sans doute un grand moment pour les raisonneurs. Des contacts ont même déjà été pris par certains d'entre nous pour des réalisations personnelles !

Plus d'info :

Site sur le vitrail : <http://www.infovitrail.com/>

Là où elle se fournit en verre, la verrerie de Saint Just Saint Rambert à côté de St Etienne : <http://www.saint-gobain-glass.com/saint-just/>

Adieu la bâche



La hideuse bâche verte n'a pas apporté les effets escomptés, c'est-à-dire la mise en herbe de la pente. Tropic tendue, trop exposée au soleil, les graines n'ont germé qu'à l'emplacement des crochets métalliques, bien maigre rendement.

La commune a donc décidé de l'ôter en remplaçant la bâche par une projection de graines enrobées dans une fibre minérale. Mais vu la chaleur de ce mois de mai, il est vraisemblable que cela ne suffise pas à réengazonner la pente. Nous retrouverons donc nos ronces et acacias aux épines acérées...

Avis de recherche :



Le groupe électrogène n'est pas resté plus de 2 jours dans le cellier fermé à clé. Monté pour permettre le renforcement de la porte du dit cellier, nous l'avions entreposé pour la semaine,

enfermé à double tour. Il s'est volatilisé et maintenant il nous faut encore réparer la porte, forcée à coup de barre de fer, barre récupérée sur notre barbecue éventré !

Une plainte a été déposée à la gendarmerie.

Journée de reprise



N'y tenant plus, les raisonneurs se sont retrouvés fin mars dans les premiers rayons de soleil du printemps.

Nous avons eu le plaisir de présenter notre association et ses travaux à une journaliste du journal *L'Age de faire* dans lequel nous aurons un bel article.

Le nombre de bras a permis de mettre en valeur l'angle du second muret de soutien de la motte.



Visite à Fourvoirie

par François



Les Raisonneurs ont donné un coup de main le samedi 16 mai aux volontaires des « OEuvriers de Fourvoirie et des Gorges du Guiers mort » qui essayent de redonner vie au site de Fourvoirie, anciennes distilleries des Chartreux, construites vers 1860, délaissées en 1905 par l'expulsion des Chartreux, et détruites en grande partie en 1930 par un glissement de terrain, deux ans après leur retour sur le site.

Il ne reste aujourd'hui que quelques bouts de bâtiments à l'entrée au bord de la route, les murs et les caves des bâtiments du fond. Et déjà, c'est une gigantesque ruine !

Un grand courage anime l'équipe de bénévoles, qui étaient venus nous donner un coup de main à Montfort. Nous avons essayé de leur rendre un peu la pareille. Et leur accueil a été à la hauteur des ruines, super !



L'expression du mois
par Philippe

Payer en monnaie de singe

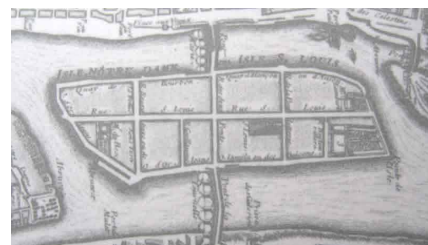
Au XII^e siècle, Saint-Louis décide de faire payer le péage pour emprunter le pont du Petit Pont qui, à Paris, relie l'île de Notre-Dame au quartier Saint-Jacques.

Il y avait toutefois une exception à cette règle : certains corps de métiers référencés dans le « Livre des métiers » (1568) d'Etienne Boileau, en étaient dispensés. Ces personnes, jongleurs, bateleurs, montreurs d'animaux ou forains devaient cependant s'acquitter d'un numéro de spectacle devant le « douanier ». Pirouettes,



plaisanteries ou grimaces (digne du singe) tenaient alors lieu de paiement. En voici un extrait : « *Li singes au marchant doibt quatre deniers, se il par vendre la porte; se li singe est à homme qui l'aist acheté par son déduit, si est quittes, et se il singe est au joueur, jouer en doibt devant le péagier, et par son jeu doibt estre quittes de toute la chose qu'il achète à son image et aussitôt le jongleur sont quite par un ver de chanson.* » (Etablissements des métiers de Paris par Estienne Boileau, chapitre *Del plage de Petit Pont*).

Par ailleurs, au Moyen-âge, le singe était considéré comme un animal néfaste : malin, intelligent et habile. Il avait toutes les qualités d'un faux-monnayeur. Par extension, *payer en monnaie de singe* revient à dire que la monnaie utilisée n'a aucune valeur.



Île saint Louis en 1713

Site internet :

http://formation.paris.iufm.fr/archiv_04/nanta/public_html/Pages/Frames/mainFrameStLouis.htm