



Pourquoi Raisonnent-ils ?

Dialogue

Lui – « Quelle chimère de vouloir raisonner les pierres et, qui plus est, les vieilles pierres ! Les pierres n'ont pas de raison, pas plus que de sensibilité. D'ailleurs ne dit-on pas « un cœur de pierre ». Quelle prétention de vouloir redonner vie à ces ruines. Il faut « savoir raison garder ». Et, à plus forte raison, elles ne vous ont rien demandé ces pierres. Vous voulez à tout prix leur faire entendre raison, votre raison !

Elles vivaient une autre vie, une autre aventure, retrouvant au fil des ans leur vraie identité, dans ce retour à l'état naturel. Bien avant votre intervention, « raisonnable », sans bruit, sans effets d'annonce, en douceur, la Nature avait renoué les liens étroits entre le monde végétal et le monde minéral. Les racines des arbres, peu à peu, pénétraient les murs de pierres : étreinte amoureuse, passionnée, enlacement baroque qui, à chaque printemps, donnaient vie à de luxuriantes et sauvages frondaisons.

Avez-vous songé aux déchirements, aux souffrances que votre intervention, armée de pics, de pelles et autres engins de torture, a entraînés ? Dans ce combat à armes inégales vous avez finalement eu raison de leur résistance. Au fond, votre devise ne serait-elle pas ce proverbe populaire : « La raison du plus Fort est toujours la meilleure » ? (dixit Bernard).

Moi- La charge est sévère ! Je peux entendre votre raisonnement. Vous

êtes partisan de laisser la nature et le temps faire leur œuvre, retour nostalgique vers un monde premier idyllique.



Le rempart novembre 2001



Le rempart aujourd'hui

A l'inverse, ce qui anime les Raisonneurs c'est la passion de la vie. Depuis plus de dix ans, avec patience, ténacité, ils redonnent vie à ces pierres. Ils leur rendent une parole enfouie sous les ruines du passé, les tirent d'un long sommeil afin de renouer les liens avec un monde dont

les racines pénètrent au plus profond de notre histoire commune.

Ecoutez attentivement. Les pierres du château, tirées de leur sommeil, résonnent de tous les bruits des siècles passés.

Elles nous renvoient en écho les témoignages des vies qu'elles ont abritées pendant des siècles.

Approchez- vous. Dans la lumière des nuits d'été, un doux murmure se glisse le long des murs de pierres. Le château revit ses moments de joies, ses temps de paix, fragiles, ses durs labeurs, ses intrigues, ses serments, ses amours partagées, trahies... Vies d'hier, vies d'aujourd'hui : les liens sont renoués.

Vous considérez que cette entreprise est une « chimère ». Ne serait-ce pas plus précisément une quête, certes un peu folle, que poursuivent les Raisonneurs. Une quête pour entrer en résonance avec cette communauté de vie que représentait le château. Mieux la comprendre, pour mieux se connaître.

Lui- En somme, les Raisonneurs seraient les « Chevaliers » d'une version moderne de « La Belle au bois dormant » !

Moi- J'observe, avec satisfaction, que, vous aussi, vous Rai/ésonnez juste.

*Joseph Campanale
Raisonneur depuis la première heure*



Les événements récents

par Philippe

La Fête Médiévale



Cette année, après un an d'absence, la fête médiévale se devait d'être « un peu plus » que les années précédentes où la routine s'était presque installée.

Alors pourquoi ne pas la faire sur une journée ? La nécessité d'organiser un repas nous a un moment rebuté, aucun traiteur ne souhaitant organiser le buffet sans eau courante ni électricité. Alors il a fallu que les Raisonneurs fassent par eux-mêmes. Achats de plats et couverts recyclables, approvisionnements de pâtés, fromages, fruits, pains, préparation des portions... une vraie mécanique de précision. Plus question de monter les stands le matin, il fallait donc les réaliser à l'avance, et les rendre montables en moins d'une demi-heure. Pari tenu par François, qui après nous avoir proposé une jolie maquette comme il sait les réaliser, nous a construit 5 stands, presque à la chaîne et, bien sûr, réutilisables.

La musique n'a pas été oubliée puisque, avec la Manfrédina et les Lou Pelaya, chants et danses occupaient largement l'espace sonore, et cela a permis de faire participer le public, ce qui est une vraie performance nouvelle.

Des gradins ont été construits, certes de manière rustique, mais d'autant bien appréciés qu'il fallait s'asseoir pour manger à l'aise et que les Excaliburs nous avaient amené une toile immense pour mettre tout ce beau monde à l'ombre.

La Mesnie des Magnaux nous avait magnifiquement mis dans l'ambiance médiévale avec en prime de très beaux stands de métiers parfa-

tement réalistes dans un souci très prononcé d'authenticité.

Nos amies les conteuses, nouvelles venues dans ce milieu médiéval, ont assuré de leurs contes et surtout leur art d'entraîner notre esprit au-delà du regard.

De nouveaux avec nous malgré la distance qu'elle a dû faire, Nathalie la calligraphe a enchanté petits et grands qui, chacun, sont repartis avec leur jolis travaux.

Henri le vannier et ses collègues ont réalisé un superbe travail, toujours avec le sourire et dans le souci de bien expliquer aux curieux, Jean-François le tailleur-sculpteur nous a aussi passionné par sa technique et l'amour de son art.

Les Archers d'Eybens toujours bien appréciés des petits et des grands ont maintenu leur bon esprit de participation et d'initiation. Les dentellières, tout à leurs ouvrages pleins de finesse, ont apporté un brin de délicatesse face à Excalibur, ses saynètes musclées, ses multiples stands, son cordier, les épices, son fabricant de hauberts, sa forge et sa talentueuse harpiste.

Encore un grand merci aux acteurs de cette 5ème édition et aux nombreux raisonneurs et amis qui se sont investis sans compter et qui nous encouragent à recommencer... mais dans 2 ans. Car en 2010 nous envisageons un chantier international.



Forum des associations

Le forum annuel des associations, brillamment organisé par Guy, a permis de nous faire connaître auprès de quelques Crollois. Martine a fait de bonnes touches côté jardin, ce qui promet des fleurs et des plessis de toute beauté tant au château qu'au moulin.

Les nouveaux stands de la Fête Médiévale par François



La maquette au dixième

Lors d'une fête villageoise en Bourgogne, à Givry, nous avons vu des stands bien conçus, qui semblaient faciles à réaliser soi-même. Quelques planches, de la ficelle épaisse et un tissu pour couverture, et le tour est joué. Enfin cela c'est la théorie. Difficile de trouver le bon compromis entre lourdeur, sécurité, aspect « naturel » et s'intégrant bien dans notre fête. C'est pourquoi nous avons réalisé deux modèles, l'un pour la buvette, un peu massif, mais permettant d'assurer la sécurité liée au passage et à la file d'attente, et quatre

stands plus légers, qui étaient destinés aux différents intervenants (sculpteur ou vannier par exemple).

En partant d'une maquette au dixième, on pouvait déjà bien se rendre compte des différentes contraintes de construction. Pas de clou, pas de vis, tout est chevillé. Le tissus et les cordages ont nécessité l'expertise de nos bonnes fées, et le jour de la fête, nous avons réussi à monter les stands en vingt minutes chacun environ.

Les stands sont au local, attendant déjà la prochaine fête !



Le stand « lourd » lors de la fête



Un stand « léger »

Les journées du patrimoine du 20 septembre



Cette année, la journée du patrimoine ne s'est pas déroulée au château de Monfort mais à celui de Crolles bien connu et apprécié des Crollois. La municipalité avait organisé la journée sous le thème des jeux et plaisirs du XVIIème siècle. Les raisonneurs y ont participé grâce à Simone qui a animé, avec les facéties qu'on lui connaît, des jeux de cartes ancêtres du poker, et à François qui avait réalisé pour l'occasion trois nouveaux jeux de plateau. L'occasion de faire aussi un tour de la propriété et de rencontrer M. le Comte de Bernis et sa mère Mme Gisèle de Bernis. Un succulent gouter au chocolat chaud a clôturé la partie champêtre avec les gâteaux confectionnés durant la journée par des dames méritantes et fort douées !

Cette année, la journée du patrimoine ne s'est pas déroulée au château de Monfort mais à celui de Crolles bien connu et apprécié des Crollois. La municipalité avait organisé la journée sous le thème des jeux et plaisirs du XVIIème siècle.

Les raisonneurs y ont participé grâce à Simone qui a animé, avec les facéties qu'on lui connaît, des jeux de cartes ancêtres du poker, et à François qui avait réalisé pour l'occasion trois nouveaux jeux de plateau.

L'occasion de faire aussi un tour de la propriété et de rencontrer M. le Comte de Bernis et sa mère Mme Gisèle de Bernis.





Petite chronique
historique
par Philippe

Le jeûne et le carême

Manger en chrétien signifie suivre les règles prescrites par l'Église. En théorie, aucun aliment n'est interdit aux fidèles, en revanche tout chrétien doit se conformer à certaines restrictions ayant pour but la pénitence en vue du salut de son âme.

Le jeûne

Acte pénitentiel, jeûner est obligatoire les vendredi et conseillé les samedi, seuls les dévots jeûnant aussi les mercredi. S'y ajoutent certains jours avant les grands temps religieux : veilles de fêtes, quarantaine précédant Pâques (le Carême), tous les dimanches de l'Avent et début de chaque saison (les « Quatre-Temps ») - soit environ 150 jours par an selon les diocèses, près de la moitié de l'année ! Ces jours-là, il s'agit de manger « maigre », c'est-à-dire de bannir viandes, graisses animales, laitages et œufs - d'où l'importante consommation de poissons et d'herbes potagères. En théorie, un seul repas est autorisé au coucher du soleil. Ces règles d'abstinence ne sont toutefois pas rigides : les dispenses sont permanentes pour les jeunes enfants, les femmes enceintes et les nourrices et peuvent être accordées aux malades.

Le tabou du « gras »

L'Église, en posant un interdit alimentaire temporaire sur les produits carnés, véhicule l'assimilation négative entre la viande et l'impur ; censées entretenir l'oisiveté et la volupté des sens, presque toutes les chairs animales sont stigmatisées. Le bouc symbolise la lubricité, le cochon la goinfrerie, le lièvre la paresse,

et chacun sert de monture à son péché capital dans l'imagerie de la « cavalcade des vices ».

Vive Carnaval!

L'alternance entre « jours gras » et « jours maigres » constitue le cœur des pratiques alimentaires médiévales, qui culmine avec le combat de Caresme et Charnage (ou « de chair »). Le carnaval (de l'italien *carne vale*, la viande

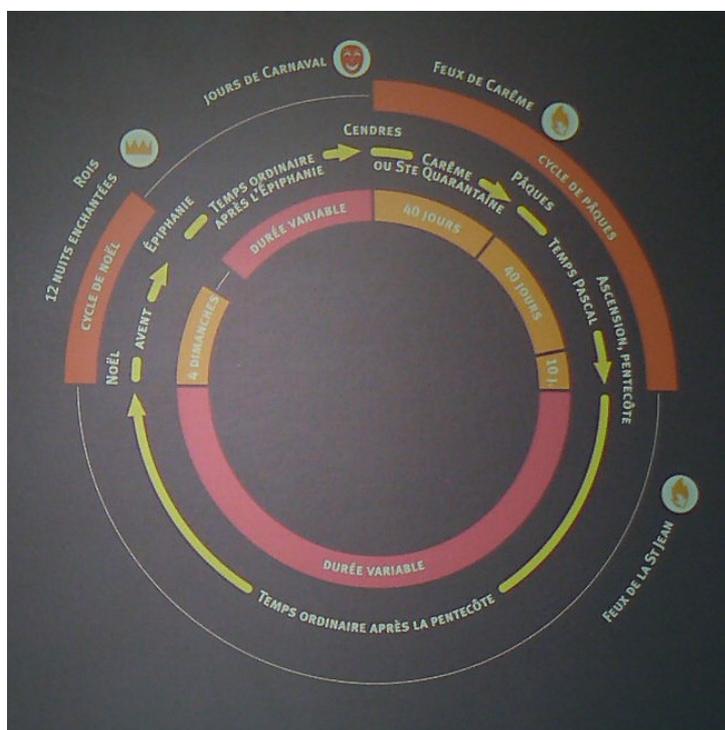
L'idéal de Cocagne

Le carême (du latin *quadragesima*, le quarantième jour avant) constitue une période de jeûne alimentaire et d'abstinence sexuelle avant le jour de la résurrection du Christ, période qui servait, à l'origine, à préparer les catéchumènes au baptême lors de la fête de Pâques. En pratique ces quarante jours correspondent à la soudure entre deux récoltes, moment de difficultés d'approvisionnement.

De plus, les rigueurs du carême sont bien moins grandes pour les riches consommant des poissons frais coûteux, que pour les pauvres se contentant de harengs saurs les changeant peu de leur ordinaire. Les farces carnavalesques représentées lors du Mardi gras traduisent bien ces tensions, en faisant s'affronter des bataillons d'ingrédients maigres placés sous les ordres de Caresme (chevalier félon aidé de ses vassaux poissons) et d'ingrédients gras aux ordres de Charnage (baron zélé secondé par ses vassaux volailles).

Dans une inversion des valeurs typiquement carnavalesque, ce sont les « gras » qui l'emportent, accordant simplement à Caresme le droit

de revenir six semaines et trois jours par an... soit une « quarantaine maigre » !



Cycle annuel liturgique chrétien avec ses 2 grandes phases "temporal" cycle de Noël et cycle de Pâques

s'en va) correspond à une période « grasse » débutant le jour de l'Épiphanie, ou fête des Rois Mages, et devant obligatoirement s'achever le Mardi gras, apothéose festive précédant l'ouverture du carême par le Mercredi des Cendres.

Temps d'abondance avant ces restrictions, le carnaval permet un dévouement collectif hors des contraintes, à travers transgressions sociales et excès divers - ripailles, jeux, mascarades et débauches.

Tiré de l'exposition sur la nourriture au travers des siècles vue à l'abbaye de Léhon (35) dans le village du même nom, classé « plus beau village de France »



La Plante du mois par Martine



Des abricotiers à Montfort

Nous avons planté deux abricotiers dans le verger du château. Un Bergeron, bonne variété très répandue dans les vergers de production de la région (semis découvert par hasard vers 1920 à Saint-Cyr-au-Mont-d'Or dans le Rhône par Monsieur Bergeron), et un Luizet, variété bien adaptée au climat continental, cultivée principalement dans le Rhône (obtenue par Gabriel Luizet, pépiniériste à Ecully-Lez-Lyon et commercialisée depuis 1853).

Rendez-vous dans 2 ans pour les premières dégustations...

Le Capitulaire De Villis, établi à la demande de Charlemagne, est une liste des plantes « utiles » qui devaient être cultivées dans tous les domaines de son empire. C'est le document le plus ancien (daté de 795) qui nous renseigne sur les connaissances botaniques de cette époque.

L'abricot

L'abricot est le fruit d'un arbre, généralement de petite taille, appelé abricotier. Le nom scientifique de l'abricot est *Prunus armeniaca*.

Contrairement à ce qu'indique le nom latin de l'espèce (*armeniaca*), l'abricotier ne vient pas d'Arménie, mais des hautes régions montagneuses du Nord-Est de la Chine. Des écrits chinois de 2000 ans avant notre ère évoquent l'abricot sec. Il aurait été domestiqué il y a plus de 4 000 ans par les peuples anciens de cette région de l'Asie, qui sélectionnèrent des variétés particulièrement riches en sucre.

Un siècle avant notre ère, les légionnaires romains l'introduisent sur tout le pourtour méditerranéen, en Grèce et en Italie, via l'Arménie (d'où son nom spécifique *armeniaca*).

Pourtant, l'abricotier n'est pas cité dans le *Capitulaire De Villis* (voir encart ci-dessous). Cela vient sans doute du fait qu'au Moyen-âge les arbres fruitiers sont plantés surtout à des fins médicinales car ils étaient souvent âpres. De plus, les médecins arabes considéraient l'abricot comme nuisible à l'estomac et l'ont longtemps suspecté de produire la fièvre.

La culture de l'abricotier ne se développera en France qu'à partir du XV^e siècle et il ne s'y établira véritablement que trois siècles plus tard.

L'abricotier est une espèce de climat chaud, qui prospère vraiment sous climat méditerranéen. Il est cependant rustique jusque dans le nord de la France et produit bien en région parisienne. Il est capable de résister à des températures allant jusqu'à -30°C,

mais il est très sensible aux froids printaniers qui peuvent contrarier la floraison (très précoce) ou la nouaison des fruits.

C'est une espèce généralement autofertile.



Et oui, vous avez bien lu, l'abricotier est un **prunus**, comme le prunier à fruits (*p. domestica*), les prunus décoratifs (*p. maackii* à la très belle écorce ou *p. serrulata* réputés pour leur floraison), le cerisier (*p. avium*), le pêcher (*p. persica*), l'amandier (*p. dulcis*) et j'en passe. Au total le genre **Prunus** regroupe plus de 200 espèces. Les prunus appartiennent à la grande famille des Rosacées.

La Recette par Brigitte

Pour 5 personnes

1 litre de lait
200 g d'amandes en poudre
100 g de sucre en poudre
150 g de raisins secs
150 d'abricots secs ou de figues sèches
200 g de semoule de petit épeautre
7 ou 8 filaments de safran

TAILLIZ de petit épeautre aux fruits secs

- Mixez la poudre d'amandes et le lait.
- Ajoutez le sucre, le safran, la cannelle.
- Portez à ébullition dans une casserole.
- Jetez en pluie la semoule et tournez sans cesse avec une cuillère de bois.
- Ajoutez les abricots ou les figues détaillées en petits morceaux et les raisins secs.
- Prolongez la cuisson environ 15 minutes en remuant souvent.
- Versez dans un plat huilé.
- Laissez refroidir avant de « tailler » en carrés.

Servez avec un pot de miel liquide et des graines de sésame dorées.



L'expression du mois
par Philippe

Avoir maille à partir

Avoir un différend, être en conflit, être en contestation avec quelqu'un.



La maille était le nom de la plus petite monnaie du Moyen-Age, en général en cuivre, qui valait un demi-denier, et dont le nom vient du latin *medius* (demi). Cette maille se retrouve dans les expressions « n'avoir ni sou, ni maille » (être très pauvre), « pince-maille » (avare de grande envergure !) et « avoir maille à partir avec quelqu'un », locution qui apparaît au XVII^e siècle mais qui vient du XIII^e siècle (*in* le Jeu de St Nicolas de Jean Bodel) : la maille étant l'unité monétaire la plus

petite, elle était donc indivisible et ne pouvait se partager (signification du mot « partir »). Ceux qui devaient le faire finissaient toujours par se disputer. Aujourd'hui, l'homonymie entre *maille* (monnaie) et *maille* (tricot) et *partir* (partager) et *partir* (s'éloigner, s'en aller) a permis à l'expression de subsister.

Il y a quelques années d'ailleurs, la maille est réapparue chez les jeunes : « avoir de la maille » = « avoir de la thune » et « c'est de la maille » = « ça coûte cher ». Apparemment, elle a pris de la valeur entretemps !

Prochaine Sortie Raisonneurs

par Philippe



Château de Jarcieu

La dorénavant habituelle sortie automnale se fera le 10 octobre au village de Bressieux, puis à celui de Jarcieu.

A Bressieux, nous visiterons les ruines du château et le petit musée attenant qui retrace l'histoire du village. Après le repas, nous irons dans le parc du château de Jarcieu, connu pour son

jardin médiéval et sa collection d'arbres remarquables, puis visiterons le château et le musée de la faïence.

Semaine du goût oblige, nous profiterons de l'exposition consacrée au goût, arômes et senteurs issus pour la plupart des plantes et fleurs du jardin.

Le Raisonneur N° 27 - OCTOBRE 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*

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

Par chèque libellé à l'ordre des « Raisonneurs de pierre »

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

☎ : **Courriel** :

à adresser à :

Mme Brigitte Verrier - Trésorière des Raisonneurs de pierre
71 rue Flora Tristan