

Pourquoi je raisonne

C a fait 12 ans, déjà, et pourtant, c'est comme si c'était hier. Au forum des Associations de Crolles, une pierre de granit plus ou moins rectangulaire sur une table m'a magnétisée. Quelques mots-clés prononcés par les Raisonneurs de l'époque : médiéval, dauphin, ruine, mise en valeur, restauration et j'adhérais ; c'était dit, je serais Raisonneuse. Je me souviens du samedi suivant et de la première ascension de la draye, mais quelle idée d'aller percher ce château là-haut. Ah, Montfort, ça se mérite !

Mais depuis que j'y vais, le magnétisme n'a cessé de croître au fil des ans,

au fil de ses débroussaillages, de ses échafaudages, de ses découvertes, de ses brouettes de mortier, de ses seaux de pierres, de ses chantiers de jeunes, de ses fêtes médiévales, de ses pique-niques, de ses déconvenues et de ses joies, de sa plénitude, et surtout de ses rencontres et des liens qui se sont créés avec les autres Raisonneurs. Montfort, c'est un endroit magique pour se ressourcer et pour rêver. Je m'y vois au temps de la Grande Dauphine et j'admire la vallée, j'imagine le château entouré de vignes, je vois son donjon de 20 mètres, comme il devait en imposer, et je soupire un peu. Quand je le quitte pour revenir



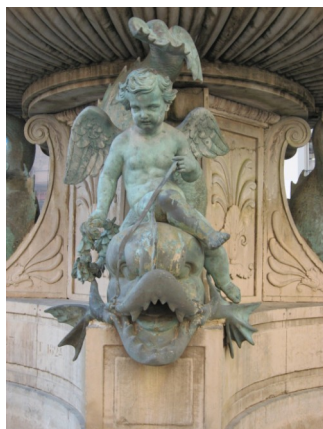
sur terre, c'est toujours avec l'espoir qu'il fera beau le week-end suivant, pour y revenir au plus vite.

Hélène

Sortie Raisonneurs/PAG

*Histoire et patrimoine du vieux Grenoble
samedi 27 octobre*

Le matin, visite du vieux Grenoble avec Michel Mercier de Patrimoine et Développement (Hôtel Croy Chanel, Fontaine des Trois ordres, Place Sainte Claire... Environ 2H). Repas dans le vieux Grenoble. Après-midi, visite commentée du musée archéologique Saint-Laurent (1H30).



Réservez dès à présent votre journée ! Tous les détails sous peu.

Troc plantes au Moulin des Ayes

Samedi 13 octobre de 14H à 17H

Venez échanger bulbes, graines, plantes pour le jardin ou la maison, découvrir de nouvelles plantes, ou simplement partager un bon moment avec d'autres passionnés du jardin.





Chantier de jeunes

par Michel et Hélène

Lors d'une visite sur le site le 10 janvier 2012, l'association « Le Club du Vieux Manoir » que nous avons contactée a manifesté un grand intérêt pour participer à un chantier au château de Montfort. Après de nombreuses démarches, discussions et difficultés pour organiser matériellement ce chantier, nous avons pu trouver un hébergement convenable au camping de La Terrasse.

Le chantier s'est donc déroulé du 16 au 29 août 2012. Une dizaine d'adolescents de 15 à 18 ans y ont participé.

Il ne s'agissait pas d'un Chantier International comme nous en avons l'habitude avec l'association Concordia.

L'éloignement de l'hébergement et les moyens de transport (vélos et voiture de l'encadrant) pour faire les navettes de La Terrasse à Montfort ont compli-

qué l'organisation de leurs journées. Ils avaient choisi de redescendre manger au camping, ce qui ne leur permettait qu'une matinée de travail de 8h30 à 12h30.

Ils ont essentiellement débroussaillé et sécurisé le sentier de contournement sous le château qui avait été endommagé par les éboulements du rempart. Ils ont ensuite nettoyé et dégagé les murs du donjon et sous la aula afin de pouvoir commencer à y faire des relevés et permettre à notre vaillante équipe de maçons Raisonneurs de consolider avant l'hiver les zones fragilisées.

Les jeunes ont montré beaucoup de bonne volonté malgré leur inexpérience, l'apprentissage dans le maniement des outils et les difficultés rencontrées (telle que la forte chaleur du mois d'août). Ils auraient souhaité travailler

comme prévu au remontage des murs dégagés, mais un courrier de la DRAC (Direction Régionale des Affaires Culturelles de Lyon) le leur avait interdit, la DRAC n'ayant pu faire de visite préalable du site avant le chantier.

Avant leur départ, nous avons fait une petite soirée sympathique au château pour partager et cuire dans le four à pain pizzas et tartes. Le repas autour du four à pain est toujours un moment privilégié et convivial que les jeunes et nous-mêmes apprécions beaucoup, et qui ponctue la fin du chantier.

En attendant le prochain chantier de jeunes, nous poursuivons le travail chaque samedi matin, avec un peu moins de jeunesse, mais toujours autant de volonté, de vigueur et d'enthousiasme.



Le groupe de jeunes devant le château



Le camping



Débroussaillage en bas du rempart éboulé



Bûcheronnage



Relevé pierre à pierre



Réunion de chantier



Nettoyage du chemin



Le chemin nettoyé



La soirée pizzas





Journée du patrimoine

par Hélène



Cette année, le temps était clément pour la journée du patrimoine, et quelques dizaines de visiteurs nous ont fait le plaisir de venir découvrir le jardin du moulin des Ayes et le château de Montfort.

Simple promeneurs ou passionnés de vieilles pierres, ils ont pris plaisir à découvrir nos derniers travaux. De leur côté, plusieurs d'entre eux nous ont fait le plaisir d'adhérer et de nous encourager à poursuivre nos efforts. Partager notre passion est toujours aussi enrichissant.



La Plante du mois
par Martine

La figue

La figue est le fruit du figuier commun (*Ficus carica*), un arbre de la famille des moracées, emblème du bassin méditerranéen où il est cultivé depuis des millénaires. Son nom français est emprunté à l'occitan *figa*. La figue est sans doute le plus ancien fruit domestiqué. Des figues parthénocarpiques, veilles de plus de 11 000 ans, ont été découvertes dans la vallée du Jourdain en Palestine. Ces figues ne produisant pas de graines, leur propagation nécessite obligatoirement l'intervention de l'homme en recourant à des boutures.

Il est fait mention du figuier dans toutes les littératures antiques depuis la Bible, où le roi Ézéchias est guéri d'un grave ulcère par le prophète Isaïe, grâce à l'emploi d'un cataplas-

me de figues. Pour certains, l'arbre de la connaissance de la Bible serait le figuier et non le pommier.

Des Iles de la mer Égée, le figuier s'est répandu en Grèce, puis en Turquie qui est aujourd'hui le premier producteur mondial.

Vers 100 av. J.-C, Pline l'Ancien évoquait la culture de vingt-neuf variétés de figues différentes. De part sa grande valeur énergétique, Platon la considérait comme « nourriture des athlètes par excellence ». Il raffolait des figues à tel point qu'on lui donna le nom de *philosicos*, c'est-à-dire « amateur de figues ».

Dans la Rome antique, des offrandes de figues étaient faites aux dieux pour obtenir leur faveur.



Au Moyen-âge, on utilise toutes les parties de la plante à des fins diverses et la figue est considérée comme le fruit le plus nourrissant. Pour Sainte Hildegarde de Bingen, la figue « nettoie les reins et la vessie et maintient le ventre souple. »

Louis XIV était un grand amateur de figues. La Quintinie, son jardinier, planta donc plus de sept cents figuiers de diverses variétés dans le potager du roi au Château de Versailles.

(Suite page 5)



(Suite de la page 4)

Le genre *Ficus* regroupe quelque 900 espèces, mais seul le figuier (*Ficus carica*) produit des fruits comestibles pour l'homme. Il existe plus de 150 variétés de figes dont la couleur varie du blanc au violet foncé.

On a longtemps pensé que le figuier ne faisait pas de fleurs. En réalité, il cache les siennes. Elles sont reliées sur elles-mêmes, à l'intérieur des glomérules que l'on appelle « figes ». La fige est donc un faux fruit. Ces fleurs totalement emprisonnées ne peuvent être fécondées sans intervention extérieure. Dans son bassin d'origine, cette pollinisation est assurée par une guêpe lilliputienne, le *blastophaga*. Cette guêpe étant frileuse, elle ne peut survivre en dehors de son bassin d'origine. Heureusement, il existe des variétés de figuier, dits parthénocarpiques, qui n'ont pas besoin de fécondation pour produire des fruits, ce qui permet d'obtenir des figes jusque dans le bassin parisien.

Certaines variétés donnent des fruits deux fois dans l'année. Au début de l'été, elles donnent des « figes fleurs », à la saveur douce et peu sucrée. Viennent ensuite les figes « de saison » en fin d'été, plus sucrées.

Il existe de nombreuses façons de consommer la fige. Fraîche, sèche,

seule ou en combinaison avec des noix, du fromage de chèvre, ajoutée aux céréales, dans la salade, les desserts. Les possibilités sont infinies.

La valeur nutritive de la fige serait sensiblement la même quelle que soit la variété, mais les fruits à la couleur plus foncée seraient plus riches en antioxydants. Riche en vitamine B3 et



Figuier dans le jardin du Moulin des Ayes septembre 2011

en fibres, la fige favorise le transit intestinal. Elle est aussi riche en calcium, en fer et en potassium. En fruit sec, elle est très énergétique (250 kcal/100 g), c'est pourquoi elle fait partie des en-cas des sportifs et des randonneurs.

La fige est utilisée pour ses vertus médicinales depuis l'antiquité. Le jus laiteux qui s'écoule des ses tiges

contient une enzyme, la ficine, qui dissout les protéines, aide à réduire les infections, favorise la cicatrisation et stimule l'immunité. Dans de nombreuses médecines traditionnelles, la fige est utilisée pour éliminer les toxines, traiter les inflammations de la gorge, de l'estomac et de la peau. Elle traite les furoncles, l'acné, soigne les rhumes, dégage les voies respiratoires.

La consommation régulière de figes contribue à réduire l'hypertension artérielle, contrôler le cholestérol, soulager la constipation, prévenir le cancer du côlon, contrôler le taux de glucose dans le sang. Consommée avec de l'huile d'olive, ses effets seraient augmentés.

Le figuier se contente d'une terre quelconque, non acide. Il ne supporte pas les terres gorgées d'eau l'hiver, mais a cependant besoin d'eau en été. Il lui faut le plein soleil et, dans les régions un peu froides, il appréciera d'être planté contre un mur exposé au sud.

Les jeunes plants étant très sensibles au froid, il est préférable de planter le figuier au printemps. Une fois bien installé, le figuier adulte résiste bien au gel du printemps.

Aux Antilles et dans l'Océan indien, le terme « fige » désigne aussi les bananes.

La Recette par Brigitte

Ingrédients pour 3 personnes

- 1 grosse aubergine non épluchée dont on a coupé les extrémités
- 2 courgettes traitées de la même manière
- 2 tomates épluchées, épépinées dont on a ôté l'excédent d'eau
- 8 figes fraîches coupées en étoile
- 1 oignon moyen émincé fin
- 2 gousses d'ail hachées fin
- origan
- sel, huile d'olive
- 1 noix de beurre

Gratin de courgettes et aubergines aux figes fraîches

Préparation 10'. Cuisson 40'.

- Beurrer un plan allant au four.
- Y déposer l'ail et l'oignon, puis les tomates en rondelles fines.
- Ajouter une couche de courgettes coupées en fines lamelles de 2 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur. Parsemer d'origan et d'emmental râpé, saler et verser un filet d'huile d'olive.
- Procéder de même avec une couche d'aubergines. Finir avec sel, origan, emmental râpé et filet d'huile d'olive.
- Décorer avec les étoiles de figes.
- Couvrir d'un papier sulfurisé beurré et cuire à four chaud 200°C, chaleur tournante.

Servir avec des blancs de poulet panés et frits dans un mélange huile d'olive et de beurre arrosés d'un filet de jus de citron au moment de servir.



L'expression du mois

par Philippe

A tire larigo

Voilà bien une expression que nous utilisons à tout bout de champ !

À l'origine, avant 1518, [boire] a tyre Larigault signifiait « boire d'un trait, en vidant les bouteilles l'une après l'autre ». A tire voulait dire « sans arrêt, d'un seul coup ».

Reste à comprendre le pourquoi du larigot. Mais là, l'origine reste controversée.

La seule certitude, c'est qu'un larigot était une petite flûte, un petit flageolet. Aurait-on comparé à une flûte la bouteille de laquelle le soiffard tire le liquide en quantité ? Ne dit-on pas siffler une bouteille, ne boit-on pas le champagne dans une flûte ?

Il faut noter que le larigot était anciennement une sorte de refrain, et cet article du complément du *Dictionnaire de Godefroy* cite le refrain de la chanson médiévale transcrite en 1403 par Christine de Pisan (approximativement



Flageolet

1365-1430) dans « Le Dit de la Pastoure » :

*Qui les cuers leur rejoïst !
En celle place on oïst
Chanter Parrot et Margot :*

245 « Larigot va larigot,
Mari, tu ne m'aimes mie,
Pour ce a Robin suis amie. »

*Ainsi amont et aval
Tout y retentist li val
Des haultes voix deliées*

250 *Des ces pastorelles liées,
Chantans a joyeuse chiere.*

« Au XIV^e siècle, la flûte traversière, avait fait son apparition en France. [...] De même que la flûte droite avait produit un petit dérivé, le flageolet, la flûte allemande en produisit un aussi, le fifre, ou arigot, ou larigot. Ceux qui soufflaient dans cet instrument avaient, à ce qu'il paraît, besoin, pour soutenir leur verve et leurs poumons, de se désaltérer souvent, et de cette habitude est venu le dicton « boire à tire l'arigot ».

Les musiciens sont-ils des ivrognes en raison de ce qui se passait

dans les noces ? On versait à boire à qui mieux mieux au ménétrier, au « sonneur », et le pauvre diable, bon gré mal gré, finissait toujours par ne plus pouvoir se tenir sur ses jambes. » (par ailleurs, est aussi connue l'expression boire comme un sonneur)

Mais il existe d'autres explications sur l'origine de cette expression :

- Elle viendrait de « tire l'aligot », une spécialité culinaire à base de tomme qui, par sa texture, permet d'être amplement étirée.

- Ou du nom de la Rigault, une cloche de la cathédrale de Rouen, très dure à se mettre en branle, et dont les sonneurs buvaient souvent, et beaucoup, pour se donner des forces, d'où l'expression boire à tire la Rigault.



- Une variante de cette dernière : un prélat aimant l'entendre payait grassement les sonneurs de cette cloche qui dépensait alors l'argent gagné...