



Les Amis du Château de Montfort.

email : lesraisonneurs@free.fr site <http://www.lesraisonneurs.fr.st>

Le mot du président

Plus dure sera la chute

Voilà un début d'année qui ne manque pas de rebondissement. Tout confiant en l'avenir, nous avons organisé la "journée de reprise" le 15 mars. Entre neige et pluie, le temps n'est pas de la partie, mais on monte quand même, le cœur battant de retrouver notre cher château et la bande d'irréductibles ! De nombreuses fois durant l'hiver ne nous étions pas retrouvés au château, but d'une ballade, d'une flânerie, en attendant les beaux jours.

Guy m'appelle alors que j'arrive sereinement : "il est arrivé quelque chose" sans plus de précision.

Quelle désolation, une fois sur place ! Le sol éventré est encore fumant alors que la couche de neige alentour est d'un blanc immaculée. Le contraste en est d'autant plus saisissant, alarmant et brutal !

Notre association est à un tournant, pensais-je. Depuis, le château est actuellement totalement interdit d'accès.

En fait, je sens raisonner en nous ce besoin d'aller de l'avant, de faire fis du tragique pour garder la flamme.

Je remercie tous les amis qui aussitôt nous ont témoigné sollicitude et énergie.



L'éboulement du rempart le 15 mars 06

Les autres événements récents

Rencontre avec la municipalité le 29 avril sur le devenir du château et de l'association.

Une société a été mandatée pour faire l'expertise du site et fournir des préconisations globales qui permettront de sécuriser le site en totalité.

Notre action est soutenue par le maire et son adjoint à la Culture : "Nous avons fait beaucoup de route ensemble, nous n'allons pas nous arrêter en si bon chemin..."

Sous condition de sécurisation nous appartenant, nous avons l'accord de faire la fête médiévale et chantier fouilles CPI.

Moulin des Ayes et changement de statuts.



Pose de bardage sur le moulin des Ayes

Bien avant la "chute du mur", nous avons pensé occuper la trêve de l'hiver par la restauration du moulin des Ayes. Sans projet précis sur l'utilisation du moulin, nous avons pensé mettre à profit notre temps disponible et nos compétences de restauration pour remettre en valeur ce petit patrimoine artisanal.

Nous pensons aussi toucher d'autres personnes plus intimes avec les machineries, voire moins enclin à monter la rude sente du château le samedi matin.

L'AG a voté cet élargissement de notre cadre d'action, nos statuts vont évoluer en conséquence. La commune va nous faire une proposition de protocole de fonctionnement. D'ores et déjà, nous allons être sollicités pour faire l'état des lieux des travaux à mener. Mais d'abord sécurité oblige . (voir article de Michel)

La dame à la licorne- Conférence annuelle le 7 avril



Simone Eurin devant son ouvrage
La dame à la Licorne de Tracy Chevalier

Quelle belle soirée animée par des conférencières passionnées et toutes deux au fait de leur art !

Devant un public certes peu nombreux mais de haute qualité, nous avons découvert les secrets intimistes et décrypté la célèbre tapisserie.

La technique des métiers de haute et basse lisse ne nous échappera plus.

Merci à Simone et Dominique pour ce partage de connaissances très intéressants.



Dominique Lebugle de l'ADMAT devant ses ouvrages
<http://asso.admat.free.fr/>

Sujet de fond

Ce texte nous révèle une certaine difficulté à marier notre ambition de restaurer le château de Montfort et le risque de priver nos descendants d'une source d'information qu'ils auraient peut être mieux exploitée.

Nous nous entourons des conseils et recommandations d'Annick Clavier, pour établir des relevés, prenons des photos, collectons nos informations dans divers cahiers, mais...

Ce texte ne se veut pas polémique, il est le reflet d'un courant de penser .

Archéologie des châteaux extrait de Gérard Aubin, Inspecteur général de l'archéologie, direction de l'architecture et du patrimoine, Ministère de la Culture et de la Communication.

Certes, la fouille permet-elle d'enrichir considérablement le dossier archéologique. Elle seule permet d'accéder aux états antérieurs, de compléter l'analyse des techniques de construction mais doit s'établir dans la durée pour allier de telles recherches et la mise en valeur basée sur des "dégagements" ou des restaurations.

Certaines fouilles de châteaux n'ont pas bonne réputation dans la communauté archéologique. En effet, ce type d'édifices, très prisé du grand public a trop souvent fait l'objet de recherches désordonnées.

Il est indispensable d'élaborer une problématique claire, de disposer de compétences scientifiques et de mettre en œuvre des méthodes adaptées. Coordonnés, ils allient inventaire, dépouillement d'archives, relevés architecturaux... Il est aussi dommageable de modifier sans relevés une élévation que de bouleverser sans fouilles une stratigraphie. On ne se résout à la fouille que lorsqu'elle s'avère indispensable.

Dans beaucoup de cas, il faut se contenter de simples descriptions de vestiges, dernier état d'une évolution complexe. Pour d'autres, une analyse architecturale, fondée sur des relevés d'élévations et parfois sur des stratigraphies, fournit une vision beaucoup plus fine des transformations successives et, partant, des intentions des constructeurs, qu'ils aient cherché à améliorer le fonctionnement défensif ou le confort de l'habitat.

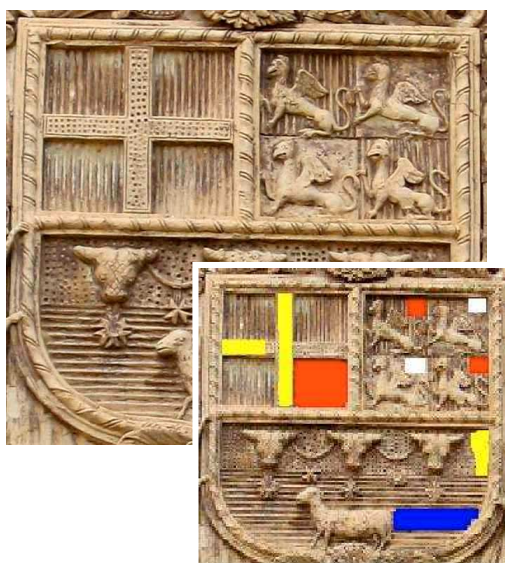
Les textes taisent naturellement ce qui, pour l'époque, n'avait pas d'utilité ou allait de soi. Or, ce qui nous importe, c'est de connaître le quand, le pourquoi, le comment et, au-delà de l'histoire de l'édifice, de définir la ou les fonctions des châteaux et l'organisation de la communauté villageoise qui lui est liée.

Un certain nombre de châteaux doivent demeurer à l'état de ruines qu'il faut se contenter de stabiliser, ce qui consiste parfois à ne pas rompre l'équilibre atteint, ne serait-ce que pour se préserver la possibilité de valider des hypothèses et pour transmettre des réserves archéologiques à nos successeurs qui disposeront d'autres questionnaires et d'autres méthodes.



Montfort en 1999

Les couleurs par les reliefs en héraldique






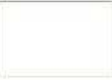




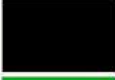





Il existe également un code couleur schématique utilisé en héraldique lors de représentations en bichromies ou d'esquisses de blasons. C'est un ensemble de points ou de traits orientés qui forme un motif et auquel une couleur est associée.

L'absence de motifs représente la couleur « argent ».

Cette « table d'encodage » aurait été créée au XIV^{ème} puis utilisée plus systématiquement par le Jésuite S. da Pietra Santa (1638).

Avant cette date, il est possible de rencontrer un encodage par lettre, comme le S pour sable, le O pour or, etc.

Blason au château de l'Arthaudière
St Bonnet de Chavagne (38)

Métaux		
Or		
Argent		
Couleurs		
gueules		
azur		
sable		
sinople		
pourpre		

La recette des oublés :

10 cl d'eau - 200 gr de miel - 250 gr de farine - 2 œufs - 30 gr de beurre - un gaufrier

Creusez un puits, ajoutez les œufs entiers, remuez en incorporant petit à petit le mélange eau miel.

Faites fondre 30 gr de beurre, incorporez-le à la pâte en mélangeant très rapidement.

Faites chauffer un gaufrier à feu vif, huilez-le, placez-y une petite louche de pâte, fermez en appuyant fortement, regraissez le gaufrier toutes les quatre ou cinq cuissons.

Servez chaud ou froid suivant les goûts

Le Moulin des Ayes par Michel Desmaris

Le **moulin des Ayes** plus communément appelé « *moulin Gabert* » (du nom de son dernier propriétaire), se trouve sur la commune de Crolles au lieu-dit « *Les Ayes* ». (1)

Jusqu'à la révolution, ce moulin appartenait à l'abbaye cistercienne (2) des Ayes fondée par la Dauphine Marguerite de Bourgogne après la mort de son époux le Dauphin Guigues IV, mortellement blessé en 1242 au siège de Montmélian.

Dès 1243, les premières religieuses dépendant de l'abbaye de Betton en Savoie viennent s'installer aux « *Ayes* ». (3)

Vendue comme bien national à la révolution, pillée et servant progressivement de carrière de pierres, il en reste cependant aujourd'hui un joli corps de bâtiment « *le logis des abbesses* » qui a été épargné de la démolition.



Le moulin déjà mentionné parmi les annexes de l'abbaye, se situe en aval de tout un ensemble d'aménagement hydraulique, installé en dérivation du ruisseau torrentiel de Craponoz qui sépare les communes de Bernin et de Crolles.

Jusqu'au début du XXe, selon les descriptions de Mrs Gustave Grambin (4) et Augustin Aymoz (5), auteurs et historiens locaux, on comptait 14 artifices (indépendants ou associés) entre le Craponoz et l'Isère. Ceux-ci avaient une fonction simple ou multiple utilisant la force motrice de l'eau pour actionner les moulins : à grains ou gruau, à huile, deux forges à martinets, un four à chaux, une scierie et une tuilerie.

Le **moulin des Ayes** éloigné du ruisseau était alimenté à la fois par une source canalisée et un petit canal de dérivation partant de la dernière forge (6) aux « *maréchaux* » à la limite de Bernin. On peut encore suivre par endroit le cheminement du fossé partant de la forge, traversant les terrains à l'arrière de l'abbaye jusqu'au moulin. La source de l'abbaye alimente toujours par un petit béal l'étang de retenue.

Successivement transformé et modernisé, le moulin fonctionna jusqu'en 1960.

En 1986, un projet pédagogique initié par Mme Hamburger professeur de biologie au collège de St Ismier fait revivre le moulin avec la participation des élus de Crolles et de nombreux participants de l'Association « *Jeunes et Nature* ». Avec l'aide de Mr Gabert minotier à la retraite, les élèves firent tourner à nouveau le moulin ce qui permit de le maintenir en assez bon état.

Malheureusement, l'abandon des lieux et le manque d'entretien a accéléré la dégradation du bâtiment. D'après les dernières visites, les machines ne semblent pas avoir subi trop de détériorations.

Les associations ont donc manifesté leur intérêt de sauvegarder ce « *petit patrimoine* » qui est le dernier témoin du passé industriel local.

La commune de Crolles a refait la toiture du moulin et après des travaux de sécurisation, elle procédera à l'aménagement du site.



Bibliographie documentation « *Autrefois Pour Tous* »

(1) Jacques Bruno : « *Le Graisivaudan* » toponimie et peuplement d'une vallée des Alpes - de 'haga' = la haie germanique (origine la plus fréquente)

(2) Ordre de Cîteaux (en Bourgogne)

(3) Mme Michel « *Trois Abbayes Cisterciennes en Dauphiné* »

(4) Glossaire et Notes sur l'histoire de Crolles et Bernin.

(5) Du même auteur : « *Le Graisivaudan à travers les âges* », « *Crolles et le Graisivaudan* » : « *Crolles mon village* »

(6) *Le dernier maréchal-ferrant du village était Camille Pelat*

La promotion de l'association :

Malgré la chute du rempart et le gel de nos actions sur le terrain, l'activité de l'association est connue et nous valent d'être sollicité pour promouvoir et échanger nos méthodes.

Télé Grenoble est venu sur le terrain le 29 mars pour un petit documentaire.

Puis Hélène nous a représenté lors de la soirée télé consacrée à Crolles le 4 mai.

Nous avons dressé un stand "Raisonneurs" à la fête du **Grésivaudan médiéval** à La Buisnière le 19



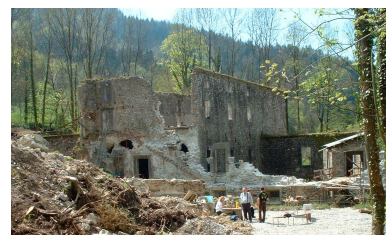
avril à la demande d'Hervé Tardy, président de l'Atelier des Dauphins. Cette manifestation était le baroud d'honneur de cette association célèbre pour ses maquettes de château forts.

Les contacts ont été cordiaux et intéressants avec le public et les autres associations du patrimoine conviées. Toutefois, il est clair que notre

association se démarquait par ses multiples facettes et ses activités de restauration menées directement par ses membres. Hervé nous a fait la proposition de reprendre son atelier maquettes, ce qui, venant de ce spécialiste médiéval, est un gage de

confiance. Nous y réfléchissons.

Jean Louis Barbon, président des **amis du parc de Chartreuse**, nous avait convié à son assemblée de début d'année. Il s'agissait de présenter notre mode de fonctionnement aux différentes associations présentes et en particulier aux **Ouvriers de Fourvoirie**, nouvelle association qui s'est attelée à la restauration des formidables bâtiments de la distillerie des chartreux, détruites par un éboulement en 1935. Repas grillade sur le site et accueil très chaleureux. Il est prévu de faire une journée d'échange de part et d'autre cette année. Nous les accueillerons lors des chantiers d'été avec la CPI.



Ancienne distillerie des Chartreux - Fourvoirie

Le chou, aliment-médicament

par Martine Lecertisseur

Un peu d'histoire

De son petit nom *Brassica oleracea*, famille des Brassicacées (anciennement Crucifères). L'appellation latine vient du nom celtique du chou, « Brassica ». Le terme de « chou » n'apparaît en français qu'au XIIe siècle. Ses différentes variétés dérivent du chou sauvage, plante annuelle que l'on rencontre sur certaines falaises du littoral. Il aurait été cultivé 8000 ans avant J.C dans des régions proches de la Méditerranée et de l'océan.

Au Moyen Âge, le chou constitue un aliment de base, au moins pour les plus aisés. Ce serait surtout le chou non pommé, ressemblant à nos actuels choux fourragers, qui est utilisé. Déjà les Romains en faisaient grand usage, considérant la plante comme miraculeuse, étant susceptible de favoriser la digestion et de dissiper l'ivresse. Très apprécié de tout temps par les paysans, on le retrouve sur la table du roi Charles VI et de Catherine de Médicis, ainsi qu'au menu des grandes dames après le théâtre ou le bal, dans une « salade de surgeon de choux », exclusivement préparé avec du brocoli.

Il y en a pour tous les goûts : chou vert, chou blanc, chou frisé (Milan), chou rouge, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou-fleur violet, brocoli, chou-navet, chou-rave, chou-chinois, chou-maritime.

Ses bienfaits

Très riche en vitamines et en sels minéraux, c'est un légume peu calorique et un minéralisant remarquable. Les choux sont bourrés de substances que l'on sait maintenant exercer une action anticancéreuse. Tous les choux exercent une formidable action préventive notamment sur le cancer du côlon, de la prostate, de l'utérus, des poumons, de la bouche, du larynx, du pharynx ou de l'estomac.

Par leur composition saline et leur groupe de vitamines, ils favorisent la cicatrisation des plaies extérieures et intérieures, d'où leur importance dans le régime des grands opérés, des ulcéreux, des cancéreux et des tuberculeux.



Enluminure Psautier-heure 13e s. (milieu) Flandre
Cf <http://www.enluminures.culture.fr>



C'est un remède séculaire contre les plaies, les ulcères variqueux, les douleurs rhumatismales, goutteuses, névralgiques, brûlures d'estomac, foulures et contusions diverses. Pour son iode organique, il est conseillé dans les régimes de l'insuffisance thyroïdienne (donc à prendre avec modération en cas d'hyperthyroïdie).

Côté effet indésirable, le soufre qu'il contient, associé aux fibres, entraîne parfois des intolérances intestinales lorsqu'il est cuit. D'où l'importance du mode de cuisson.

Le chou rouge pris en hors-d'œuvre aide à « faire passer » un repas particulièrement lourd. Ce même chou rouge est un pectoral de premier ordre très efficace en cas de catarrhe, bronchite et affection pulmonaire.

Son utilisation

Il est conseillé de consommer les choux crus à l'exception du chou vert qui est meilleur cuit.

Pour la cuisson, et pour une meilleure digestibilité, d'abord le faire "blanchir", c'est-à-dire le faire bouillir quelques instants dans un grand volume d'eau non couverte. Les dérivés soufrés vont être en partie éliminés. Egoutter le chou puis le faire cuire à la vapeur. Les petits choux verts, jeunes et tendres ont moins de fibres et de ce fait sont plus digestes.

Dans certains régimes, pour qu'il garde toutes ses propriétés thérapeutiques, on l'utilise en jus frais.

A ne pas oublier : la **choucroute**, excellente pour la digestion. Les substances contenues dans le chou lactofermenté lui confèrent des propriétés antiseptiques pour l'intestin et permettent une très bonne tolérance. Bien sûr on parle ici du chou, la garniture, elle, est à consommer avec modération ! D'autant plus que le gras annihile les propriétés digestives du chou.

La choucroute est également excellente, crue.

Alors, mangeons du chou !

Événements à venir- Notez ces rendez vous sur vos tablettes

Samedi complet **20 mai** - préparation jardin et abords- consolidation quelques zones sensibles

Préparation fête médiévale **2 juin** 20h30 (à confirmer)

Fête médiévale 8 juillet tout l'après-midi - toutes les bonnes volontés sont conviées à venir nous aider...et s'amuser

Chantier fouilles CPI **11 au 22 juillet**

Le raisonneur , bulletin d'information de l'association des amis du château de Montfort à Crolles

Comité de Rédaction : Martine Lecertisseur, Hélène Quenot, Michel Desmaris, Guy Serratrice, François Gigon et Philippe & Brigitte Verrier