

Pourquoi je raisonne

Depuis les premières matinées au château dans les années 2000, je ne me pose plus la question.

Et pourtant ces ruines que nous voyions à peine derrière la végétation au bord d'un sentier attiraient déjà ma curiosité.

Lorsque l'association s'est créée, j'ai tout de suite « mordu au truc » comme un enfant émerveillé par ces histoires de châteaux abandonnés qui nous font rêver et excitent notre imagination.

C'est vrai que le site avait quelque chose de magique. Un équilibre naturel s'était formé entre ces vieilles pierres et la végétation ; mais quel mystère ?

Et petit à petit à force de « raisonner » et de dégager ces ruines en les consolidant une émulation collective s'est produite et le vieux « château Robert » des Crollois est redevenu le château de Montfort du Moyen-âge avec son passé oublié qui nous fait revivre l'histoire des seigneurs et personnages qui l'ont occupé.



Michel Desmaris

Les raisonneurs de pierre
7ème journée

Médiévale de Montfort

6 Juillet 2013

Entrée libre
10h à 18h30

animations
buvette

Au château de Montfort (Crolles)

Accès uniquement à pied (15 min)
Difficile pour les personnes à mobilité réduite

Renseignements: -06 82 52 96 93
-Les Raisonneurs de pierre sur Facebook




Affiche réalisée par Cécile Vernez

Fête médiévale

samedi 6 juillet 2013 10h-18h30

Les Raisonneurs de pierre vous donnent rendez vous pour la 7ème édition des Médiévales de Montfort. Comme maintenant bien établies, les animations médiévales seront assurées par de nombreuses associations bénévoles amies.

Des innovations vous attendent... mais cela reste encore secret, chuuuutt !!

Nous reconduisons la formule petite restauration et buvette avec cette année notre fameuse recette d'Hypocras. Retrouvons-nous sur le site du château. N'hésitez pas à venir rencontrer vos amis Raisonneurs et surtout venez avec vos enfants de 0,7 à 77 ans et plus.

Renseignements complémentaires 06 82 52 96 93

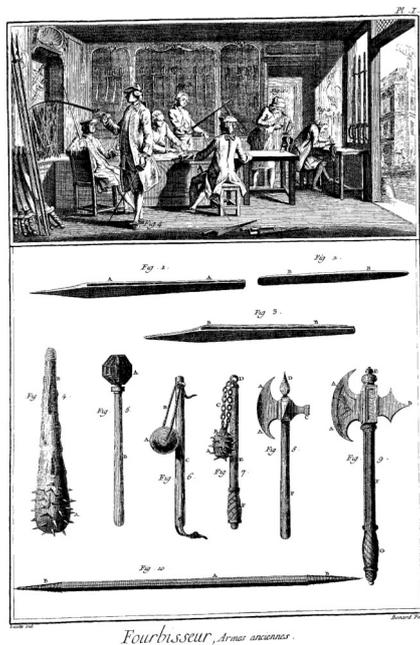
L'expression du mois

par Philippe

Fourbir ses armes

Voilà bien une expression que nous utilisons couramment. On a bien dans la tête l'idée qu'il s'agit de se préparer à un affrontement mais d'où vient se « fourbir »?

Le verbe « fourbir » vient du francique *fürbjan* qui signifie « nettoyer ». Ancien français, il est attesté à partir du XI^{ème} siècle et s'applique à tous les domaines de la vie. Il peut ainsi indifféremment signifier panser, raccommoder, laver ...



Fourbisserie, Armes anciennes.

Mais dans le contexte littéraire, il renvoie au nettoyage des armes par frottement. A l'origine, les soldats nettoyaient leurs armes, leur lame d'épée, leur haubert, les faisaient briller avant de partir au combat. L'expression signifie donc bien se préparer à la guerre, à combattre, à affronter quelque chose. Par extension l'expression signifie se préparer au mieux à affronter un danger, une épreuve (généralement morale de nos jours).

Creusons un peu le sujet. Dans les vieux métiers on retrouve celui de « fourbisseur » : artisan dont la tâche est de fourbir (faire briller un objet de métal en le frottant), autrement dit

d'« éclaircir », de monter, de réparer et de vendre des armes blanches.

La fabrication des armes occupa naturellement au Moyen-âge un grand nombre d'ouvriers ; il arriva même parfois, tant les guerres étaient fréquentes, que la fabrication des armes fût insuffisante.

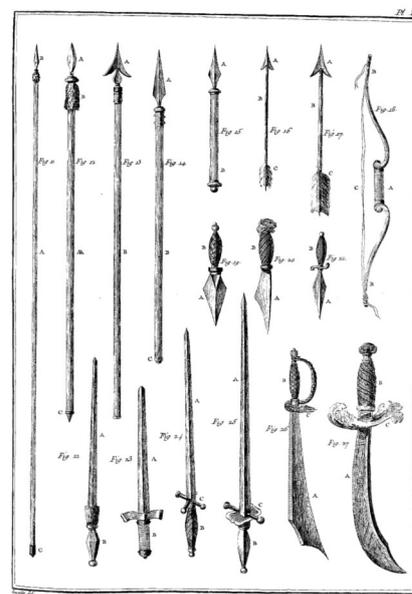
Parmi les métiers, cette profession était une des plus considérées. Ceux qui l'exerçaient revendiquaient, entre autres privilèges, celui de ne pas fournir de soldats au guet de Paris, parce que, lit-on dans leurs statuts, leur métier « est pour servir chevaliers et écuyers et sergents et est pour garnir châteaux ». Donc pas de guet stérile.

La fréquentation de la noblesse dans leur échoppe leur donna des statuts comme de tenir proprement habillés leurs ouvriers, « our nobles gens, comtes, barons, chevaliers, et autres bonnes gens qui aucunes fois descendent en leurs ouvroirs » (ateliers).

Les fourbisseurs étaient une corporation appelée aussi communauté banale : les communautés banales sont des professions qui ne sont ni cléricales, ni marchandes et qui dépendent au niveau local d'un ban, institution politique et territoriale des royaumes francs, qui reconnaît des droits à des communautés chrétiennes organisées par une assemblée politique spécifique. C'est le cas :

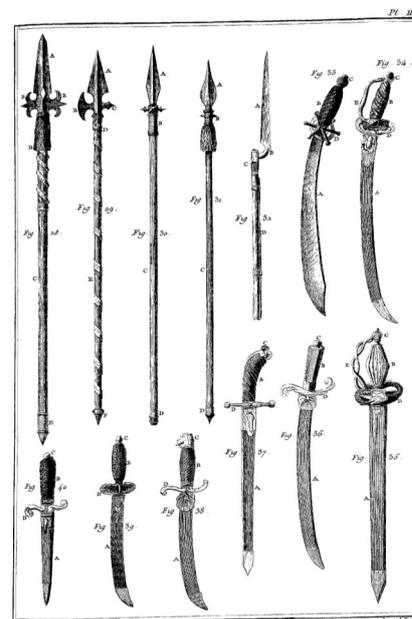
- ◆ de la Boulangerie
- ◆ de la Boucherie, viandes crues,
- ◆ de la Charcuterie, viandes cuites,
- ◆ du Bâtiment dont les principaux métiers sont la Maçonnerie et la des cabaretiers
- ◆ de l'Armurerie (armuriers et fourbisseurs d'armes)
- ◆ des Tapissiers-décorateurs
- ◆ des Peintres et tailleurs d'images

Les maîtres de cette communauté sont qualifiés, maîtres jurés Fourbisseurs et Garnisseurs d'épées et autres bâtons au fait d'armes, de la ville de Paris. Quatre jurés, dont deux sont élus tous les ans, veillent à l'observation des règlements, et doivent faire



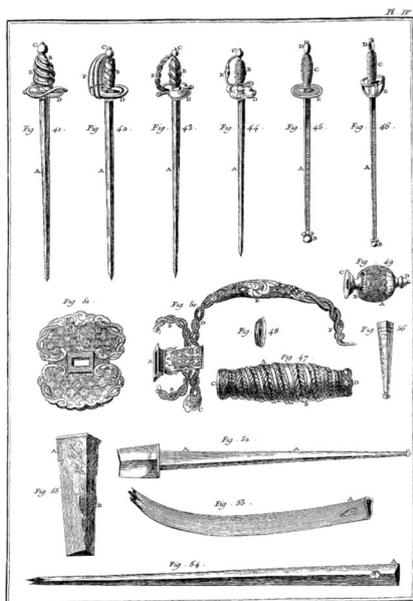
Fourbisserie, Armes anciennes.

les visites deux fois le mois ; ils donnent le chef-d'œuvre aux aspirants à la maîtrise, et appellent quatre bacheliers de ceux qui sont les derniers sortis de jurande, pour juger si le chef-d'œuvre est recevable. Pour être reçu au chef-d'œuvre, il faut avoir fait apprentissage de cinq ans chez les maîtres de Paris. Les apprentis des autres villes y peuvent néanmoins être reçus, en justifiant de trois années de leur



Fourbisserie Armes Modernes.

Illustrations <http://planches.eu>



Fourbisseur, Armes Modernes.

apprentissage, et en le continuant encore trois autres à Paris.

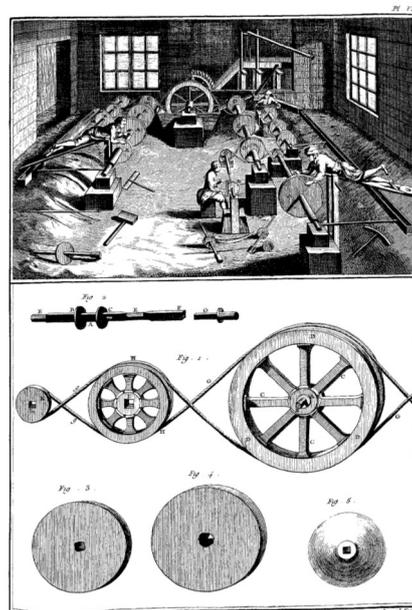
Les fils de maîtres, même des maîtres de lettres, ne sont point tenus au chef-d'œuvre.

Les veuves jouissent de tous les privilèges de leurs maris, à la réserve du droit de faire des apprentis : elles peuvent cependant « achever » celui qui est commencé.

Les maîtres Fourbisseurs peuvent seuls dorer, argenter, ciseler les montures et garnitures d'épées et autres armes ; comme aussi y faire mettre des fourreaux.

En 1627, le roi de France leur reconnaissait encore le privilège de « fourbir, garnir et monter épées, dagues, braquemarts, miséricordes, lances, piques, halberdars, pertuisanes, javelines, vouges, épieux, haches, masses ». Cette énumération contenait d'ailleurs le nom d'un grand nombre d'armes dont on ne se servait plus à cette date. Les manches de toutes ces armes étaient taillés par les menuisiers, et les fourreaux des épées et des poignards étaient préparés par les fourreliers, qui n'employaient que le cuir bouilli.

Mais, au XVIe siècle, arc et arbalète disparurent devant les armes à feu, devant l'arquebuse, qui fut, à la fin du XVIe siècle, remplacée par le mousquet et au XVIIe par le fusil.



Fourbisseur, Machine à Fourbir.

La conférence annuelle

par Hélène

Le 22 mars, une belle assemblée s'est réunie pour écouter la conférence de Laurence Picano Doucet sur le thème : « Se vêtir au Moyen-âge : du code social au geste symbolique ». Ce fut l'occasion de s'instruire : chainse, cotte, broigne, mantel, gonelle, braies, revelins désignent différents types de vêtements ou chausses médiévaux ;

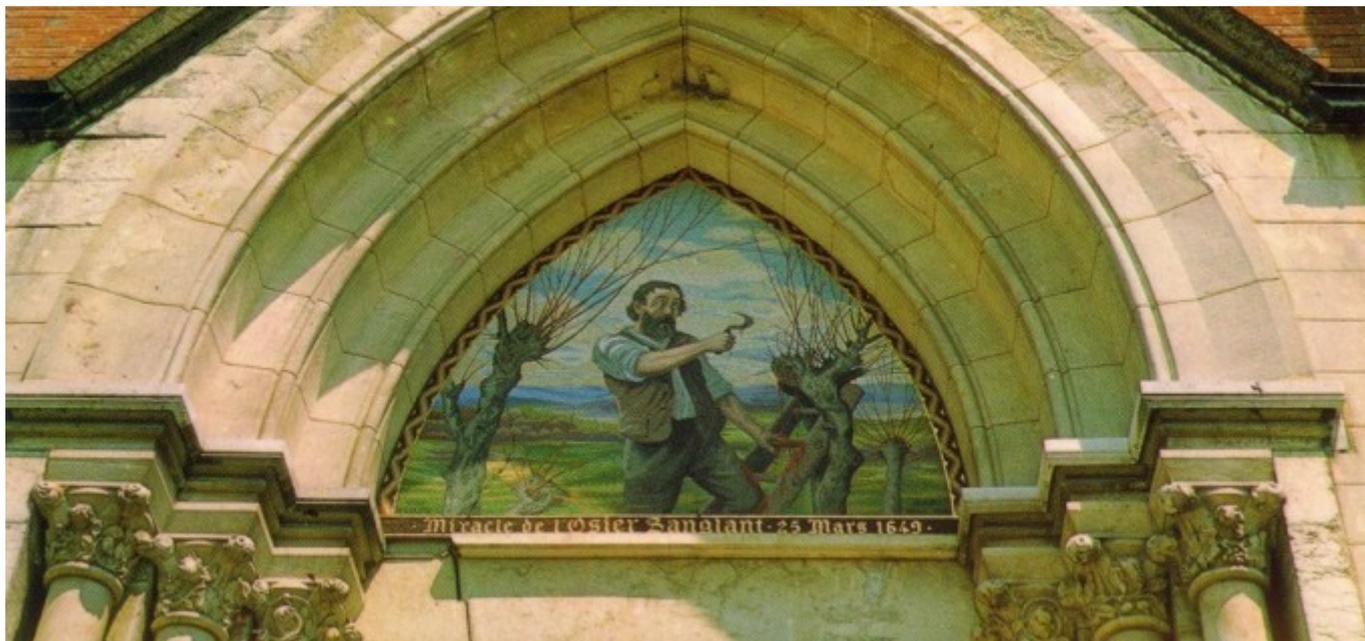
l'occasion également de mieux comprendre quelques codes vestimentaires, tels que la rayure, symbole d'exclusion, ou encore la parure qui représente le péché originel, la perte du statut social par la perte des vêtements... Un aparté sur Perceval et ses différents vêtements qui montrent son ascension social, donne l'occasion de

faire un petit clin d'œil à Annick Clavier, notre amie archéologue présente dans la salle, qui a découvert les peintures de Perceval à Theys. Laurence nous a fait partager un sujet de thèse bien intéressant, présenté avec enthousiasme et passion !



Pèlerinage dans le sud Grésivaudan : Notre-Dame de l'Osier

par Gérard



Tympan de la Basilique Notre-Dame de l'Osier

Photos <http://tourisme.sud-gresivaudan.org>

Un peu d'étymologie en préambule, qu'est-ce qu'un pèlerinage ? C'est un voyage effectué par un croyant vers un lieu de dévotion, vers un lieu tenu pour sacré. Par définition donc, un pèlerin est un étranger au lieu où il se rend. Pour les latinistes, pèlerin est tiré de *perigrinus* qui signifie « étranger ».

Notre beau département compte un lieu de pèlerinage très célèbre, même hors de France : Notre-Dame de la Salette, près de Corps. Mais, aujourd'hui, nous allons préférer un lieu moins connu et plus proche géographiquement : Notre-Dame de l'Osier. Il s'agit d'une commune sise près de Vinay, pays de noyers et de verdure.

L'histoire de ce pèlerinage débute le 25 mars 1649, le jour de l'annonciation. Pour les sourcils qui se froncent, le 25 mars c'est exactement 9 mois avant Noël, c'est le jour où l'archange Gabriel annonce à Marie, la future mère de Jésus-Christ, qu'elle a été choisie par Dieu pour porter le Messie. L'annonciation est un jour férié à cette époque, mais un paysan, Pierre Port-Combet, d'un hameau de Vinay, Les Plantés, passe outre et décide d'aller tailler ses armariniers (ou osiers). Rapidement, il se retrouve couvert de sang. Cherchant une blessure et n'en trouvant pas, il se rend compte que ce sont les branches

d'osier qui secrète le précieux liquide. Très vite la nouvelle se répand dans les environs et les gens attirés par ce mystère y voient un signe divin.

L'histoire connaît un rebondissement huit ans plus tard. Notre héros labourant un de ses champs voit apparaître une « belle dame » qui lui demande de se convertir. Pierre Port-Combet est en effet protestant et ne considère pas Marie, mère de Jésus-Christ, comme sainte. C'est pourtant bien elle qui lui demande d'embrasser la religion Catholique. Cette nouvelle se répand comme une trainée de poudre et le hameau des Plantés devient un lieu de pèlerinage très suivi pendant trois siècles et demi. Le hameau se transforme en un village puis en commune à part entière, Notre-Dame de l'Osier. Comme dans tous les lieux de pèlerinages, l'hospitalité y est de règle et pas moins de onze pensions vont y être érigées pour accueillir les pèlerins. Les constructions dans le village, attestent encore aujourd'hui de la vigueur de ce pèlerinage.

En 1868, une basilique est inaugurée à Notre-Dame de l'Osier par l'évêque de Grenoble. Celle-ci n'a jamais été totalement terminée, cependant, des vitraux remarquables permettent de se rendre compte de l'ampleur du projet initial. Un peu en dehors du village, on peut également voir la modeste

chapelle de l'Epinouse. Bâtie sur le lieu de l'apparition, une statue de la Vierge en plâtre polychrome peut y être admirée. Un oratoire mérite également le détour.

Une visite des lieux permet de mieux retracer le parcours de foi de Pierre Port-Combet. Par ailleurs, Notre-Dame de l'Osier est un site très apprécié des randonneurs.

Pour les amateurs de pèlerinages, les dates importantes de ce sanctuaire marial sont le 15 août (fête de l'Assomption), le 8 septembre (fête de la Nativité de Marie) et le 8 décembre (fête de l'Immaculée Conception, chère à nos amis Lyonnais).



Chapelle de l'Epinouse

La Plante du mois
par Martine

La mélisse

La mélisse est originaire de l'Est du bassin méditerranéen. Elle s'est répandue dans toute l'Europe dès l'Antiquité. C'est une plante très appréciée des abeilles, ce qui lui a valu son nom, du grec *melissophul-lon* qui signifie « feuille à abeilles ».

C'est l'une des plus anciennes plantes médicinales. Les médecins arabes du haut Moyen-âge la disait « cordiale, propre à rendre l'esprit joyeux » et elle était mentionnée parmi les « remèdes du cœur ». On s'en servait particulièrement pour les troubles nerveux et cardiaques ainsi que pour traiter l'anxiété, la mélancolie, renforcer et revitaliser l'esprit...

Repérée depuis fort longtemps pour son parfum citronné, elle entre dans la composition de divers breuvages réputés tels que la Chartreuse ou la Bénédictine, et, depuis 1611, dans la renommée « Eau de Mélisse » des Carmes déchaussés de l'actuelle rue de Vaugirard à Paris, qui soulageait les dames de la cour du Roi-Soleil sujettes à des malaises nerveux.

La mélisse est recommandée contre les malaises, vertiges, angoisse. Elle combat les ballonnements, calme les personnes nerveuses, insomniaques, fait baisser la tension.



Mélisse, Moulin des Ayes juin 2013

Elle perd de son efficacité et de son arôme après séchage, aussi est-il préférable d'utiliser la plante fraîche. L'infusion de feuilles est indiquée contre les vertiges, bourdonnements d'oreilles, palpitations, insomnie, et tous troubles nerveux. Les feuilles fraîches écrasées et appliquées sur une plaie évitent l'infection. C'est également une boisson très rafraîchissante et tonique. On la conseille en mélange avec la menthe ou la camomille.

La mélisse parfume agréablement les salades, omelettes, farces, sauces, marinades. Une feuille ou deux, finement coupées, suffisent à aromatiser les salades de fruits.

La forte attirance qu'elle exerce sur les insectes pollinisateurs en fait une

excellente plante compagne dans les vergers. On conseille aussi aux apiculteurs d'en badigeonner les nouvelles ruches. Au Moyen-âge, on jonchait les sols de mélisse afin de les purifier des insectes.

La mélisse est une plante herbacée vivace d'environ 80 centimètres de haut, surtout fréquente dans sa région d'origine, le sud de l'Europe, jusqu'à 1500 mètres d'altitude.

Elle fleurit tout l'été en petites fleurs blanches à bleu pâle rangées en épi. La floraison rendant les feuilles moins attrayantes, on peut la tailler dès le début de la floraison pour régénérer la touffe.



Détail des fleurs

La mélisse affectionne les lieux humides et riches mais tolère la plupart des sols. Elle perd de son arôme si on la plante en plein soleil, aussi, est-il préférable de lui offrir un peu d'ombre. On la multiplie par division des touffes à l'automne ou au début du printemps, par semis au printemps ou en fin d'été, par boutures en été.

L'odeur citronnée de la mélisse lui a valu son nom commun de « mélisse citronnelle » ou simplement « citronnelle ». A ne pas confondre avec la citronnelle de Madagascar (Cymbopogon citratus) ni avec la verveine citronnelle (Lippia citriodora) sud-américaine.

Pour mémoire, la rhubarbe a été présentée dans le Raisonneur 33.

La Recette
par Brigitte

Tarte rhubarbe mélisse



Ingrédients

1 dizaine de tiges de rhubarbe
(800 g épluchées)
400 g de sucre
1 gros bouquet de mélisse
1 pâte sablée

- Épluchez la rhubarbe et coupez-la en petits morceaux de 1cm. Hachez les feuilles de mélisse, versez dans un saladier avec le sucre, remuez.
- Préchauffez le four à 175°.
- Étalez la pâte dans un plat à tarte et piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Étalez la rhubarbe sur le fond de tarte avec une écumoire pour limiter la quantité de sirop.
- Enfourez 35 minutes à mi-hauteur.

La journée du petit patrimoine de pays et des moulins

par Philippe



Samedi 15 juin, ciel clément et douce chaleur enveloppent très tôt le moulin des Ayes. Les jeunes artistes de la section art plastique de la MJC affichent leurs œuvres, le sculpteur de l'éphémère, Christian Ramié, avec ses structures inspirées de nulle-part, prend possession du jardin, la *délicate* Anne-Marie, avec sa collaboratrice Christine, affichent les panneaux explicatifs du moulin. Le jardin du

moulin est prêt, rutilant et propre, les fleurs commencent à ouvrir et dévoilent leurs atours. La Route du végétal tient là un jalon notable.

Le public arrive, découvrant le site et l'accès au jardin. Dans l'après midi, les conteuses investissent le moulin. Sur les chaises adossées, les auditeurs s'en vont rêver dans les histoires souvent à la chute inattendue où la friponnerie, la ruse et la morale s'allient astucieusement.



Un pot de l'amitié, comme il est coutume de dire, clôt la journée après le discours de l' élu à la culture.

Dès les affaires rangées, la pluie s'abat, comme pour bien signifier que les rêves ont une fin et qu'il est temps de reprendre le cours normal de la vie.

Une belle vitrine pour notre association qui nous a permis de promouvoir la fête prochaine et de montrer notre potentiel investissement dans la restauration du moulin.



Une nouvelle image pour les Raisonneurs

par Philippe

Nouveau logo et entrée dans le monde des réseaux sociaux.

Après la formation de notre président à la communication, formation assurée par le service ad'hoc de la commune, nous avons décidé en CA d'adapter notre logo. Plus lisible et représentatif de ce qu'on retient avant

tout de Montfort, il orne dorénavant nos principaux documents. C'est l'œuvre de Camille qui a astucieusement exploité un cliché de son papa.

Nous avons aussi rejoint le monde virtuel avec un site facebook que vous pouvez consulter sans obligation aucune, chacun étant maître de ses



choix, dans le domaine. Ce site est rattaché au site de Crolles et permet donc de valoriser nos actions et de promouvoir notre association.

<https://www.facebook.com/lesraisonneursdepierre?fref=ts>

Le Raisonneur N° 41 - Juin 2013

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

Comité de rédaction : Michel Desmaris, François Gigon, Gérard Huriez, Martine Lecertisseur, Jean-Michel Py, Hélène Schricke, Guy Serratrice, Brigitte et Philippe Verrier