

Vive le printemps

La saison hivernale s'achève, et comme chaque année, l'arrivée du printemps annonce la reprise des activités au château. N'hésitez donc pas à nous y rejoindre le samedi matin, en particulier le 2 avril où nous avons prévu une journée complète avec pique-nique sorti du sac. Comme toujours, le barbecue est disponible pour faire des grillades, n'hésitez pas à en profiter.

Avec le printemps, il y aura bien sûr de l'activité au jardin et sur les diverses plantations. Côté restauration, nous reprendrons les travaux sur l'enceinte, avec cette année un bon espoir d'atteindre le seuil d'entrée !

N'oubliez pas que les travaux continuent en parallèle au moulin, également les samedis matins, et par tous les temps. Ce printemps, la commune ayant entrepris la rénovation d'une partie de la façade du moulin des Ayes, nous n'aurons pas accès à la roue et nos efforts porteront donc principalement sur la réfection de l'huilerie. L'avancement des travaux au moulin vous sera raconté dans notre prochain Raisonneur.

A vous retrouver très bientôt au moulin ou au château !



Hélène



Conférence-Concert

Les Raisonneurs de pierre et L'Atelier Médiéval Cantigas

Musique Médiévale Vocale

Ses styles qui surprennent et ses systèmes
de notation musicale qui intriguent !



VENDREDI
8 AVRIL
À 20H

SALLE CASCADE
À CROLLES

ENTRÉE LIBRE

CONFÉRENCE ILLUSTRÉE PAR DES EXEMPLES CHANTÉS 'EN DIRECT'
ANIMÉE PAR MICHEL LEBUGLE
SUIVIE D'UN CONCERT DE L'ATELIER MÉDIÉVAL CANTIGAS.



Renseignements : 06 34 87 14 65

Cantigas
Atelier médiéval



lesraisonneursdepierre.fr

Notre conférence de cette année vous invite à une approche accessible à tous de la musique médiévale vocale.

Vous en saurez plus sur les styles qui surprennent et les systèmes de notation musicale qui intriguent.

La conférence, illustrée par des exemples chantés en direct, sera animée par Michel Lebugle et se conclura par un concert de l'atelier médiéval Cantigas

L'effort industriel de l'Isère pendant la guerre 14-18

par Gérard

La commémoration du centenaire de la « Grande Guerre » bat son plein depuis presque deux ans déjà. La « der des der », comme elle a été également nommée, a une résonance encore très forte dans la mémoire des français. Rien que pour le département de l'Isère, 18701 soldats sont morts directement au combat. L'évocation actuelle de la bataille de Verdun qui a débuté le 21 février 1916 montre à quel point la folie des hommes a conduit à une guerre industrielle.

Pour rappel, le 1^{er} jour de l'offensive, les canons allemands ont déversé 1 million d'obus en 9 heures sur les forces françaises. Le nord et l'est de la France ayant été occupés dès l'invasion allemande, le gouvernement et l'état-major des armées ont fait porter l'effort industriel de guerre vers les autres régions de France. Notre département avait du savoir-faire en matière de chimie, de métallurgie et de textile, il a été mis à contribution.

La chimie : c'est l'artillerie qui de très loin a causé le plus de morts pendant ce conflit. Pour propulser des obus, il fallait naturellement de la poudre. Mais rapidement, les ingénieurs d'armement ont pensé à utiliser des gaz de combat, suffocants, vésicants et lacrymogènes. L'industrie chimique étant bien implantée dans notre région et notamment dans la production de chlore, la reconversion des usines a été rondement menée. Citons l'usine de Roussillon qui produisait de l'ypérite, les usines de Jarrie et de Pont-de-Claix qui produisaient du phosgène. Pour les poudres et explosifs divers, l'usine de Brignoud produisait des explosifs nitrés, les usines de Péage-de-Roussillon et de Saint-Clair du Rhône élaboraient la poudre noire et diverses poudres propulsives.

La métallurgie : la présence de la force hydraulique et de l'électricité dans notre département ainsi que le charbon des mines de La Mure avaient, dès le 19^{ème} siècle, modifié le paysage industriel. Les usines ont dû s'adapter à l'effort de guerre. La fabrication des obus, des douilles, des



L'usine Bouchayer-Viallet à Grenoble

balles, des amorces a très rapidement pris le pas sur les productions du temps de paix. On peut citer les usines Bouchayer-Viallet à Grenoble qui de 500 obus par mois en janvier 1915 sont passées à une production d'un million un an plus tard. L'usine de Servette près de Chapareillan produisait 15 000 obus par jour. Les papeteries Fredet de Brignoud et Bergès à Lancey avaient été transformées pour produire, entre autres, de la fonte synthétique. La vallée de la Romanche n'était pas en reste avec les usines Keller-Leleux de Livet-Gavet et de Rioupéroux. Les forges d'Alleverd ont été également déterminantes. On peut aussi citer l'usine de Champ Sapey à Saint Pierre d'Alleverd qui fabriquaient des aimants et des ressorts. Les aimants équipaient les magnétos pour l'allumage des moteurs d'avions, de camions, d'automobiles, des premiers chars d'assaut. Les ressorts servaient aux suspensions, aux ressorts de soupapes, aux mécanismes divers d'armements.

Le textile : Les usines de Vienne et de Bourgoin-Jallieu ont été réquisitionnées pour produire des vêtements militaires en grands nombres (uniformes, capotes, ...).

Ces grands secteurs de l'industrie iséroise ont participé, on vient de le voir, grandement à l'approvisionnement de l'armée française. Il y a eu néanmoins d'autres contributions auxquelles on ne penserait pas de prime abord. Par exemple, les usines des frères Brun (Alphonse et Gaëtan) ont produits des farines et des pains

militaires. Les scieries de l'Isère ont produit des quantités de planches pour la fabrication de caisses en tous genres destinées aux transports de munitions. Pour donner une idée, en 1918, l'armée française tirait 250 000 obus par jour d'offensive. Tous n'étaient naturellement pas produits en Isère.

En résumé, durant la guerre, pas moins de 114 usines iséroises ont travaillé directement pour l'armée. Aux noms cités plus haut on peut ajouter les établissements Neyret-Bellier à Saint-Martin-d'Hères, Ali-mand à Rives et Paturle à Saint-Laurent-du-Pont.

Pour terminer, nous pourrions aussi parler de logistique. Le fait d'avoir tant de matériels à acheminer a nécessité de mettre au point un approvisionnement extraordinairement complexe. A ce sujet j'aimerais vous parler de l'homme, né à Grenoble en 1880, qui a très probablement permis la victoire de la bataille de Verdun. Il a supervisé tout l'acheminement via la voie sacrée, le cordon ombilical par lequel ont transité hommes, matériels, nourriture pour permettre durant neuf mois à l'armée française de résister puis vaincre les soldats allemands.



Aimé Doumenc

L'espace Andréa Vincent à Crolles

par Hélène



La fenêtre notre bureau au-dessus de « Vincent »)

Avec ce Raisonneur qui fait une infidélité à l'histoire ancienne pour dédier un article à la guerre 14-18, je vais en profiter pour présenter le nouvel espace Andréa Vincent qui abrite notre local associatif. La commune de Crolles a en effet entièrement réhabilité l'ancienne MFR, et en particulier le bâtiment réservé aux associations. Nous disposons donc depuis le mois de

septembre d'un beau bureau complètement refait à neuf et d'une salle de réunion chaleureuse où nous nous réunissons chaque mois pour nos réunions de bureau (entre autres). Tous nos remerciements vont à la commune pour ce très beau lieu associatif.

Mais quel lien avec la guerre 14-18 me direz-vous ? Le lieu est historique et a traversé les époques, ainsi que nous l'apprend la commune de Crolles dans le magazine

d'octobre 2015 : dès 1820, Alexandre Paturol y fonde un couvent, qui deviendra par la suite la résidence de la famille Vincent-Byland. Au mois d'août 1914, un hôpital temporaire de 60 lits, destiné à accueillir et soigner les soldats blessés, y est établi. Eugène Byland est alors le directeur de l'hôpital. Sa fille Andréa, mariée à Louis Vincent, adjudant télégraphiste, est infirmière béné-

vole. C'est à ce titre, et en reconnaissance de son dévouement, que le ministère de la Guerre lui décerne en 1918 l'Insigne Spécial en argent, et c'est en son souvenir que la commune a décidé de donner son nom au lieu réhabilité.

Un panneau installé à l'entrée du lieu décrit cette belle histoire.



Andréa Vincent



L'hôpital temporaire ouvert en 1914



Réunion du CA des Raisonneurs dans la nouvelle salle mise à la disposition des associations



La plante du mois par Martine

L'ail des ours

L'ail des ours, *Allium ursinum*, qu'on appelle aussi *Ail des bois*, *Ail sauvage*, *Chapen*, *Thériaque des pauvres*, est une petite plante bulbeuse de printemps, de la famille des Amaryllidacées. C'est une plante de sous-bois commune sur nos coteaux. Elle aime les emplacements frais et l'ombre et peut former de vastes colonies le long des ruisseaux. Elle peut atteindre de 20 à 50cm de hauteur. Les feuilles vertes, allongées, apparaissent dès février-mars et les fleurs, en forme de petites étoiles blanches, d'avril à juin. Lorsqu'on froisse le feuillage, il dégage une forte odeur d'ail très caractéristique. Comme pour la plupart des plantes à bulbes, la plante disparaît complètement quelque temps après la floraison.

Originaire d'Europe et d'Asie, l'ail des ours est connu depuis l'Antiquité pour ses nombreuses vertus médicinales. Les Celtes et les Germains l'utilisaient comme plante purifiante. On en a même retrouvé des traces dans des habitations datant du Néolithique.

Au Moyen-âge, on le préférait à l'ail cultivé et il était abondamment prescrit. Il était considéré comme une plante magique et associé à la magie blanche. Par exemple, il était censé purifier l'eau d'une rivière dans laquelle on en avait jeté ou protéger l'enfant à naître lorsqu'il était porté par une femme enceinte.

En Chartreuse et dans les Bauges, l'ail des ours semble avoir été peu utilisé par les anciens, à part quelques recettes thérapeutiques peu appréciées en raison de leur goût. Pour la cuisine on lui préférait l'ail cultivé dans le jardin.

Depuis quelques années, il a retrouvé une popularité du fait de sa haute teneur en vitamine C et de ses propriétés amaigrissantes. En Suisse il est cultivé et vendu frais dans les grandes surfaces.

Son nom latin, *Allium*, viendrait du celte *al* qui signifie « brûlant ». Quant à *ursus* (ours en latin), c'est peut-être parce qu'il se dit que l'ours s'en régale à la sortie de l'hiver. C'est peut-être aussi parce que, plante de printemps aux propriétés dépuratives, elle accompagne l'homme qui sort de sa

tanière après l'hiver comme l'ours qui sort d'hibernation.

L'ail des ours a été très utilisé en Europe et en Asie dans l'alimentation humaine. Il se consomme entièrement : tige, feuille, boutons floraux, fleur et bulbe. Il est excellent cru dans les salades. Ses feuilles se préparent sous forme de pesto, en potage ou comme condiment dans les salades. On peut cuire les feuilles comme des épinards, les consommer sur des tartines avec du fromage, ou encore avec du yaourt nature. On en fait un beurre assaisonné pour les grillades. Il est plus digeste que l'ail cultivé et a un goût plus subtil.

Durant les quelques semaines de floraison, qui ont lieu d'avril à juin, l'ail des ours constitue une source de nourriture importante pour de nombreux insectes pollinisateurs. Les chèvres semblent l'apprécier, peut-être pour lutter contre les vers. Le fromage peut alors avoir une odeur d'ail !

L'ail des ours possède de nombreuses vertus thérapeutiques. Ses principes actifs sont sensiblement identiques à ceux de l'ail des jardins, mais à des concentrations supérieures. Il est très riche en vitamine C, carotène, soufre et ammoniac. Il est indiqué dans le traitement de nombreuses pathologies. Il est indiqué dans les pathologies cardio-vasculaires. Il fait baisser la pression artérielle. Il stimule la circulation sanguine. Il est recommandé en cas d'athérosclérose, d'arthrite, de rhumatismes. Il est efficace pour les problèmes intestinaux, les maux d'estomac, les ballonnements, les diarrhées, les parasites intestinaux. Il facilite la digestion. Il dégage les voies respiratoires. Il permet de lutter contre la grippe, contre certaines pathologies virales et contre les pathologies du foie. Il est conseillé dans les régimes amaigrissants. Ses composants soufrés protégeraient contre la survenue des cancers...

En thérapeutique, on utilise le bulbe en teintures mères, sirops, décoctions, jus, cataplasme de pulpe, essences. Il est conseillé de l'utiliser de préférence cru pour préserver la vitamine C.

Les feuilles fraîches utilisées comme condiments dans la cuisine permettent de lutter contre les diarrhées chro-

niques et aigüés, mais également dans certains cas de constipation.

Les feuilles doivent être récoltées juste avant la floraison, car elles jaunissent très vite. Les bourgeons floraux se récoltent juste avant l'éclosion.



L'ail des ours prolifère au château en important tapis odorant autour du jardin médiéval (photo Michel 2006)

Attention, avant floraison, l'ail des ours peut être confondu avec d'autres plantes très toxiques. Il peut être confondu avec le muguet de mai ou le colchique d'automne, très toxiques (voire mortels). La distinction se fait facilement grâce à l'odeur d'ail caractéristique dégagee par les feuilles froissées de l'ail des ours, ainsi que par la consistance des feuilles, plus coriaces chez le muguet et encore plus chez le colchique. Il peut aussi être confondu avec certaines variétés d'arum, également très toxique (mortel). Les jeunes feuilles d'arum présentent une forme et une couleur identiques à celles des jeunes feuilles d'ail des ours, le risque de confusion est donc important. Les deux variétés se distinguent uniquement par le dessin des nervures, parallèles pour l'ail des ours et penchées pour l'arum. En outre les feuilles d'arum froissées ne dégagent pas d'odeur d'ail.



La recette par Brigitte

Bouchées fromagères à la moutarde et à l'ail des ours



Ingrédients (pour 10 bouchées)

1 œuf
35g de farine
2 cc de moutarde
1 poignée d'ail des ours
10 morceaux de chèvre frais
4 cs d'huile
1/3 de sachet de levure chimique

- Préchauffer le four à 180°. Couper l'ail des ours en petits morceaux.
- Mélanger la farine et la levure. Creuser un puits au centre et ajouter l'œuf, la moutarde et l'huile.
- Bien mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse. Incorporer l'ail des ours.
- Remplir à moitié les moules à muffin. Planter le fromage au centre et recouvrir du reste de pâte.
- Enfourner pour 20 minutes environ.
- Déguster tiède ou froid.



L'expression du mois par Philippe

Faire des choux gras

Au Moyen-âge, dans le bas peuple, chez les pauvres donc, les légumes étaient les ingrédients principaux des repas. Le chou, résistant, facilement cultivé, peu cher, en était un des plus courants. A l'état sauvage, il pousse partout en Europe occidentale et méditerranéenne ; il était donc beaucoup plus souvent servi à table que de nos jours, où même son odeur à la cuisson lui donne mauvaise presse.

Depuis l'Antiquité, le chou a été utilisé pour soigner de multiples maux, aussi bien en usage interne qu'externe d'où sa réputation de médecin des pauvres. Pline affirmait que les Romains lui devaient d'avoir pu se passer de médecins pendant six siècles !

Mais un simple chou bouilli, s'il permet de se nourrir, n'est vraiment pas un met gastronomique. Alors pour lui donner du goût, on pouvait adjoindre à l'eau de cuis-

son une graisse animale comme du lard, lorsqu'on en avait, autrement dit rendre son chou gras et donc appétissant.

De là, le premier sens de l'expression au XV^{ème} siècle : on aimait, à défaut de se régaler, ce plat « amélioré » qu'était le chou gras. Et on comprend bien qu'un peu de lard amène beaucoup à la saveur du chou, fade de lui même.

C'est surtout à partir du XVII^{ème} siècle que le sens de « en retirer profit », faire de bonnes affaires, apparaît.

Pourquoi ? Parce que le chou était « engraisé » comme l'est, au figuré, le « portefeuille » de celui qui tire profit de ses bonnes affaires ; les feuilles du chou s'épanouissant à la cuisson comme la bourse du propriétaire chanceux.

De plus cette expression n'a pas seulement attiré à l'argent mais peut se rapporter à d'autres objets,

dédaignés par certains, comme faire son régal d'un scandale ou d'une affaire louche. De nos jours, l'expression a donc un sens péjoratif car le « profit » est supposé acquis au détriment de quelqu'un ou de quelque chose.



Récolte du chou (*Tacuinum Sanatatis* XV^{ème} siècle)

L'Assemblée Générale du 15 janvier

par Philippe



Je ne vais pas rappeler par le menu le déroulement de cette AG très complète en présence d'une assemblée attentive et impliquée. Je ne vais pas non plus parler du bilan annuel magistralement présentée par notre vice-président et ses acolytes. Autant dire que je n'insisterai pas sur le prévisionnel financier quoique la neige au soleil commence à ressembler à notre trésorerie depuis nos activités moulineuses. Le montant global des subventions aux associations restera le même quel que soit le nombre d'associations. À terme notre subvention annuelle va se tarir. Il faut un projet global auquel la commune assurera l'achèvement. Le montant des adhésions et dons doit pouvoir permettre le fonctionnement annuel de l'association, ce qui doit indubitablement conduire à une hausse modeste des cotisations.

Je repasserai juste rapidement sur nos projets :

Avril Conférence par Michel Lebugle « Musique médiévale », le 8 avril salle Cascade

Juin « Rendez-vous aux jardins », le samedi 4 juin au moulin

Juillet Chantier de fouilles (?) (CPI), journée « porte ouverte » au château avec repas sortie du sac

Septembre/Octobre Journée du Patrimoine, Sortie annuelle

Selon demande de diverses associations partenaires dont : EPPM , ARPAIJ, EPA, MFR

- * Côté château : Continuité de la seconde enceinte, sondage donjon, travaux pour trouver le seuil du portail
- * Côté moulin : Remontage des presses, nettoyage de la roue essentiellement, sans oublier la reconstruction du mur de façade du local de la roue pris en charge par la commune.
- * Côté jardin : Fléchage et entretien bien sûr



Début des travaux sur la façade au moulin