

Pourquoi je raisonne

Quand ai-je rejoint les Raisonneurs ?

Avec Laurence, nous montâmes à l'aube du deuxième millénaire par un chemin raide (roide ?), et à notre arrivée, point de bâtisse... alors que nous avions repéré sur la carte IGN l'aguicheuse mention « château Robert »... on nous cachait quelque chose. Il fallait en avoir le cœur net. Et quel meilleur moyen que de rejoindre la bande d'énergumènes des Raisonneurs ?

Et depuis, que de questions restées sans réponses...

Pourquoi y passer ces samedis de travail alors que mon jardin mérite également une petite attention ?

Quel tas de pierre allons-nous transporter de A vers B, puis de B vers C, pour revenir bientôt vers A ?

Faudra-t-il attaquer les ronces pour en recueillir les stigmates, avant qu'Attila ne s'en mêle (ou ne s'en mêlasse ?)

Qui a pris ma brouette et mes seaux ?

A quelle heure aurons-nous enfin l'apéro hypocras durant cette « journée continue » ?

Ou de manière plus « fondamentale » :

Comment leur faire accepter que la tour ronde est d'origine romaine (juste avant l'invasion burgonde) ?

Où se trouve le puits, la citerne et les caves pleines de tonneaux ?

Sous quelle pierre trouverons-nous le trésor et la princesse (ou sa dauphine) ?

A quel arbre pourrais-je attacher mon cheval de trait ? (j'ai aussi la version « mon otarie, ma girafe », mais c'est moins médiéval)

Ferons-nous la fête médiévale avec ou sans le repas ?

Et la roue du moulin, quand va-t-elle tourner ?

Aussi longtemps que je n'aurai pas la réponse à ces questions métaphysiques, je raisonnerai, encore et encore...

François



Rendez-vous au château samedi 17 septembre

La journée du patrimoine aura lieu cette année le 17 septembre. Elle est placée sous le thème « Patrimoine et citoyenneté » : *une opportunité d'appréhender les lieux et les monuments emblématiques où la citoyenneté s'est construite et dans lesquels elle s'exerce quotidiennement.*

C'est un peu gazeux. Disons que le château est bien un lieu emblématique et que les raisonneurs sont un mouvement citoyen qui construit. Donc ça colle !

Profitant du décalage avec la coupe Icare, un peu trop anachronique et génératrice de complication logistique, les Raisonneurs se concentreront essentiellement sur le château.

Nous ferons une journée portes ouvertes (si on peut imaginer la chose), avec les visites détaillées de nos travaux et trouvailles, les dernières interprétations du site, de nos recherches documentaires, nos aménagements paysagés et floraux, nos projets...

Nous partagerons un repas sortis du sac avec quelques surprises gustatives pour compléter le quotidien.

Alors retenez dès à présent cette date !



Moulin

par Philippe M.

Le début des travaux au moulin date du 15 mars 2014 avec une participation d'une dizaine de personnes sur une journée complète. Cette première journée était consacrée au nettoyage de la pièce du moulin à huile et au grattage des murs pour en faire tomber toutes les parties friables.



D'une dizaine de personnes nous sommes rapidement tombés à une équipe de trois personnes épaulée par les raisonneurs du château quand la météo était défavorable pour les travaux à l'extérieur. Nous aimons nous retrouver au moulin les samedis matin et la session démarre toujours par un moment convivial autour d'un café. A cette occasion, nous recevons fréquemment la visite des raisonneurs du château, de notre présidente et de Martine qui fait le grand écart entre le jardin du moulin et le jardin du château.

Les travaux avancent doucement mais sûrement. La première phase des travaux a été précisée dans une charte de projet détaillant les tâches à réaliser pour restaurer la roue à augets et le moulin à huile de noix. L'ambition est de pouvoir montrer en vraie grandeur la préparation de l'huile de noix.

Afin de travailler dans de bonnes conditions durant la période hivernale, la première tâche, après le nettoyage des murs, a été de restaurer une grande fenêtre du moulin à huile.



Nous avons ensuite engagé le démontage des presses hydrauliques et des pompes haute pression alimentant les presses. Beaucoup de patience a été nécessaire pour arriver au bout du démontage des pistons des presses à cause de la corrosion et du poids des pièces à extraire. Il a fallu parfois jouer les Mac Gyver et faire preuve d'imagination pour créer de nouveaux outils ou mécanismes pour en venir à bout...



En parallèle, le nettoyage du mécanisme de la meule à huile de noix a commencé ainsi que le démontage de la mécanique de remuage de la pâte de noix sur le fourneau.



Après la publication des recommandations nécessaires pour travailler au niveau de la roue à augets, nous avons enfin pu commencer la préparation des travaux nous permettant d'accéder à la roue en sécurité. Il s'est avéré nécessaire d'évacuer l'eau qui stagne sous la roue. Après quelques hésitations, c'est le percement d'un canal de vingt mètres entre la roue et la buse d'évacuation des eaux pluviales qui a résolu le problème. L'eau de la source qui coule dans le sous-sol vient aussi se déverser sous la roue et il a été nécessaire de dévier la sortie plus loin dans la galerie. Nous avons maintenant 10 cm d'eau sous la roue au lieu de 40 cm précédemment.



Des alluchons manquent au niveau de la roue dentée du premier étage. La réalisation de nouveaux alluchons est en cours avec la Maison Familiale et Rurale de Crolles.



Afin de travailler dans de bonnes conditions, nous avons réalisé un plancher à l'arrière de la roue à hauteur de son axe.



Une des faces de la roue n'était plus accessible car de petites cloisons avaient été installées pour boucher les ouvertures permettant de faire la maintenance de la face cachée de la roue. Ces cloisons ont été démolies, ce qui a entraîné une augmentation très forte de l'humidité dans le moulin. Afin de réduire cette humidité, nous avons réalisé des volets tels qu'ils devaient être à l'origine du moulin.



Nous allons enfin pouvoir nous attaquer au chantier de la roue qui va nous occuper durant les deux prochaines années.

De son côté la commune a pris en charge d'autres tâches nécessaires en particulier pour assurer la sécurité du bâtiment, mais cela fera l'objet d'une présentation dans un prochain numéro.

Les Rendez-vous aux jardins

par Hélène

Très belle journée ce samedi 4 juin pour les Rendez-vous aux jardins, à peine perturbée par une petite pluie en début d'après-midi. Une bonne trentaine de personnes a profité des diverses animations organisées au Moulin des Ayes, écoutant très attentivement nos 3 intervenants. Martine a entraîné ses visiteurs dans les allées verdoyantes du jardin, expliquant la genèse du jardin (qui reproduit un parterre représenté sur une gravure ancienne de l'abbaye des Ayes) ; et détaillant avec ferveur les caractéristiques des différentes plantes qu'elle a plantées et bichonnées.



Philippe a conduit ses groupes dans tous les recoins du moulin, passant de l'huilerie à la meunerie et à la roue à augets. Ses discours techniques passionnent les visiteurs, même les plus petits. Et nous avons été très heureux d'accueillir Jean-Marc Parry et son exposition de plantes à odeurs. Un véritable parcours de découvertes



olfactives : on découvre bien sûr les odeurs de plantes aromatiques, d'épices, de fruits, (poivre vert, citron, mandarine, fruits rouges, cassis, bouquet garni...) mais aussi d'autres odeurs moins habituelles pour des plantes : syntol, viande déglacée, dentiste, eau de Cologne de mémé, Flanby... une belle expo, présentée avec ferveur par un passionné. Les Rendez-vous aux jardins furent l'occasion de belles rencontres avec des Crollois, avec d'autres personnes venant de l'agglomération, et de deux Népalais emmenés par Catherine, toujours aussi enthousiaste et ravie de voir le moulin s'éveiller.

La journée, ponctuée par un pique-nique bien sympathique, a passé très rapidement et dans une bonne ambiance. Merci à tous, visiteurs, organisateurs et animateurs.



L'expression du mois par Philippe V.

Être mal en point

Ne dit-on pas cette expression régulièrement sans se rendre compte qu'elle est assez étrange. En effet, si on comprend très bien le qualificatif « mal » cohérent au sens de l'expression. Mais que vient donc faire ici ce point, au point de nous troubler ? À moins que ce ne soit un point de côté, un point de suture, un point de compression ? Que nenni.

Pour le savoir, il faut se pencher sur un des sens qui désigne ici un « état » pour une chose susceptible

de changer. Sur une carte, le point matérialise une position. Or, un état, marque également une position, mais cette fois dans la plage d'états possibles. Ainsi, votre cuisson est « à point » à un certain degré de cuisson ou, lorsque vous ne progressez pas, vous en restez « au même point ».

Au XII^e siècle, on avait déjà l'expression *em boen poent* pour « en bon état » (et qui a donné « embonpoint », peut-être parce que l'embonpoint est un signe de

bonne santé, jusqu'à une certaine mesure).

C'est au XV^e siècle qu'apparaissent les formes « bien en point », qui a disparu de notre vocabulaire, et notre « mal en point », toujours d'actualité. Au point où en en est, rappelons cette phrase de l'excellent Pierre Dac : « La ligne droite est le plus court chemin d'un point à un autre ; à condition bien entendu que les deux points soient bien l'un en face de l'autre. »



La plante par Martine

Le Romarin

Le romarin pousse à l'état sauvage sur le pourtour méditerranéen, en particulier dans les garrigues arides et rocaillieuses, sur terrains calcaires. Il est reconnaissable à ses feuilles persistantes coriaces, allongées, vert sombre luisant sur le dessus, blanchâtres en dessous. Leur odeur, très camphrée, évoque l'encens, d'où il doit son nom « encensier » en provençal. La floraison, bleu pâle, commence dès le mois de février, parfois en janvier, et se poursuit jusqu'en avril-mai.

Son nom latin *rosmarinus*, qui signifie « rose marine », lui viendrait soit de la poussière blanche qui, telle une fine rosée, recouvre ses feuilles, soit de sa prédilection pour les régions où il se trouve exposé à la brise marine.

Les grecs l'appelaient « la fleur par excellence » et s'en servaient pour tresser des couronnes dont ils se couvraient la tête à l'occasion de certaines fêtes. Il est considéré depuis l'Antiquité comme symbole d'immortalité en raison de son aspect toujours vert.

Au Moyen-âge, il fait partie des plantes dont la culture est recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne dans le capitulaire De Villis (fin du VIII^e ou début du IX^e siècle). Il est avant tout utilisé comme

plante médicinale destinée à « fortifier le cerveau » et à « soulager l'épilepsie ». Considéré comme une herbe sainte, on en suspendait quelques brins dans la maison pour éloigner les mauvais esprits. On en préparait des extraits alcooliques, dont l'un deviendra célèbre au XVII^e siècle, « l'Eau de la Reine de Hongrie », réputé pour soulager « la goutte et la paralysie ». Cette préparation, qui a fait fureur à la cour de Louis XIV, était le médicament préféré de Mme de Sévigné.

Aujourd'hui, le romarin est cultivé pour en extraire de l'huile essentielle. Son utilisation en parfumerie est très ancienne. Il entre dans la composition de parfums masculins et d'eaux de Cologne.

Longtemps utilisé de manière empirique en phytothérapie, des études récentes ont révélé les nombreuses propriétés du romarin. Il est antirhumatismal, antiseptique, vulnéraire, stimulant, tonique. Il améliore la circulation du sang, stimule les fonctions biliaires, tonifie le foie. Il serait antispasmodique et antioxydant.

Fraîche ou séchée, cette herbe condimentaire se retrouve dans la cuisine méditerranéenne. On utilise les feuilles et les fleurs pour aromatiser



Cascade de romarin sur les murs du château avril 2016

viandes, poissons, farces, ragoûts, sauces... On peut se servir de branches comme brochettes.

Le romarin est un petit arbuste de la famille de Lamiacées qui peut atteindre jusqu'à 1,50 m de hauteur. On en dénombre plus de 150 variétés, d'une dizaine de centimètres à 2 mètres de hauteur, érigées ou rampantes, à fleurs violettes, bleues, blanches ou roses.

Le romarin préfère les endroits ensoleillés et les sols plutôt calcaires et bien drainés. Il supporte les gelées si le sol n'est pas trop humide. On peut le tailler légèrement au printemps après sa floraison pour lui conserver une forme harmonieuse. Il se multiplie facilement au printemps ou à l'automne par bouturage ou marcottage.



La recette par Brigitte

Brochettes de dinde au romarin, lard et pruneaux



Ingrédients (pour 4 personnes)

1 filet d'huile d'olive
 Sel et poivre du moulin
 12 brochettes de romarin
 6 tranches fines de lard fumé
 12 gros pruneaux
 320g d'escalope de dinde coupée finement
 Garniture :
 1 c à c de gingembre frais haché
 1 oignon nouveau
 1 grosse tomate
 150g de quinoa

- Cuisez le quinoa dans de l'eau bouillante salée.
- Épluchez et épépinez la tomate. Coupez-la en petits cubes.
- Égouttez le quinoa et ajoutez le gingembre et la tomate. Vérifiez l'assaisonnement.
- Découpez en lamelles sur la longueur les escalopes de dinde.
- Disposez une demi-tranche fine de lard fumé sur chaque lamelle d'escalope. Mettez un pruneau au milieu. Roulez chaque escalope. Piquez une brochette de romarin dans chaque bouchée.
- Chauffez l'huile d'olive dans une poêle. Salez les brochettes et colorez-les sur les 2 faces à feu assez vif.
- Posez les brochettes sur le quinoa.

Conférence La Musique Médiévale Vocale

par Hélène

Le 8 avril dernier, Michel Lebugle accompagné de l'Atelier Médiéval Cantigas qu'il dirige, nous a éveillé à la musique médiévale avec sa conférence « La Musique Médiévale Vocale ».

Le sous-titre de la conférence « Ses styles qui surprennent et ses systèmes de notation musicale qui intriguent ! » résume parfaitement

le sujet abordé. Origine des notes, ligatures et autres signes n'ont plus de secrets pour nous.

Vibrant dans tous les sens du terme, dynamique, pédagogique : tous les ingrédients étaient réunis pour un exposé instructif et passionnant. Soutenu par un Atelier Médiéval Cantigas enthousiaste, convaincu et performant (car il

faut bien l'avouer, l'exercice n'était pas facile), la conférence nous a enlevé tout préjugé sur la musique médiévale.

Nous n'avons pas vu passer le temps, bravo et merci à tous les participants pour cette belle découverte et cette nouvelle façon d'appréhender l'histoire médiévale, par sa musique.



En plus du Raisonneur, vous pouvez suivre notre actualité sur notre site internet www.lesraisonneursdepierre.fr et sur notre page Facebook <https://fr-fr.facebook.com/lesraisonneursdepierre>.



Sur le site, vous trouverez tous les anciens numéros du Raisonneur (page *Documents*). Les numéros les plus récents sont réservés aux adhérents, pour y accéder vous devrez vous identifier sur la page *Adhérents*. Une fois identifié, vous pouvez aussi accéder à toutes les chroniques du samedi.

Dans la page *Documents*, vous trouverez également des articles historiques et des fiches sur les plantes de nos jardins. Et dans la page *Événements*, nous mettons en ligne d'autres photos que celles présentées dans le Raisonneur.

Alors, n'hésitez pas, entre deux diffusions du Raisonneur, à faire un petit tour sur le site et sur la page Facebook.

Le Raisonneur N°53 - Juin 2016

Bulletin d'information de l'association des amis du château de Montfort et du moulin des Ayes à Crolles

Comité de rédaction : Michel Desmaris, François Gigon, Martine Lecertisseur, Philippe Martigné, Hélène Schricke, Guy Serratrice, Brigitte et Philippe Verrier