

Pourquoi je raisonne toujours

Analysons cela avec raison. Je ressors vite fait mes cours de philo : Aristote, Platon, Descartes, syllogisme, inné, acquis, ordonner, penser global, agir local ... Mais au fait, cela fait combien de temps que je raisonne ?

Hum, c'est embarrassant ! (comme dirait mon navigateur web favori quand il plante) je ne sais plus. Embarrassant ? Pas tant que cela après tout, cela veut dire qu'on s'y sent bien chez les Raisonneurs. C'est par le biais du besoin de bricolage au jardin médiéval (refaire les plessis) que Martine m'a recruté. Du jardin médiéval au jardin du moulin, il n'y avait que quelques pas que j'ai franchis (sans marcher sur les plantes, sinon gare !) Jardins et vieilles pierres sont voisins et hop me voilà chez les maçons et les « moulineux » (néologisme Raisonneur inventé à l'occasion de la remise en état du moulin des Ayes). Bricolage et jardinage semblent donc être les mamelles de l'association. Insuffisant ! Ce qui me plaît avant tout chez les Raisonneurs, ce sont eux en fait. Des amis de tous horizons et de tous âges. Avec des joies (annonces de naissances ou de mariages,

préparation des fêtes médiévales, des conférences, des excursions, des plaisanteries, des coups de mains, des repas simples ou élaborés...), avec des peines (des retours vers le Père, des gens qu'on voit moins ou plus du tout, des séparations...) avec des discussions raisonnées sur tous les thèmes pendant le travail, les pauses, les repas ou les sorties. En fait, être Raisonneur, c'est finalement et simplement vivre ! Essayer de comprendre le passé en imaginant et admirant ce qu'ont voulu faire les anciens. Être dans le présent en retrouvant des amis, semaines après semaines. Transmettre pour le futur, en sachant qu'on n'aura pas fini de tout remettre en état. En conclusion, pourquoi cet article ? Simplement en espérant qu'il donnera envie à d'autres de venir raisonner avec nous.



Gérard



Sortie Patrimoine samedi 15 octobre

Cette année, nous vous proposons une escapade en Chambaran. Au programme :

- ☞ Visite commentée de l'Abbaye, du trésor et du village par un guide des *Amis des Antonins*
- ☞ Repas à Saint-Antoine (cuisine traditionnelle)
- ☞ Visite de la Chapelle Saint-Jean le Fromental à Dionay, chapelle du X^{ème} siècle (964) au patrimoine architectural très bien préservé.
- ☞ Visite du Moulin du Bayet à Saint-Antoine (arrêté en 1967)

Départ Mairie de Crolles 8h00. Retour vers 19h.

Repas 25€ à la charge des participants. Covoiturage 28€ par voiture.

Inscription obligatoire avant le 8 octobre auprès de :



Brigitte Verrier	familleverrier@wanadoo.fr	06 80 55 21 71
Hélène Schricke	helene.schricke@atos.net	06 34 87 14 65

Les travaux au château cette année

par Guy

Pas d'évènement majeur sur le site du château pendant cet hiver, les tas de pierre sont toujours là, les murs ont tenu le coup ! Nous avons poursuivi les travaux sur le haut du château devant la Aula et le donjon. Objectifs : dégager les tas de pierre et de terre jusqu'à essayer d'atteindre le sol médiéval ; continuer à dégager la 2^{ème} enceinte pour savoir où elle va et la consolider au fur et à mesure.

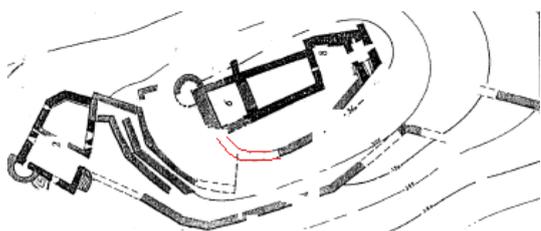
On a également mis à jour un petit mur qui démarre perpendiculairement à l'enceinte au niveau de la fin de la courbure. En décaissant sur plus d'1 mètre dans une zone où nous avons été intrigués par les « couinements » de notre détecteur, on a découvert un anneau scellé dans ce mur. Attache pour un cheval ? Les raisonneurs imaginent que le sol médiéval doit être encore bien profond. Du travail de décaissement en perspective !



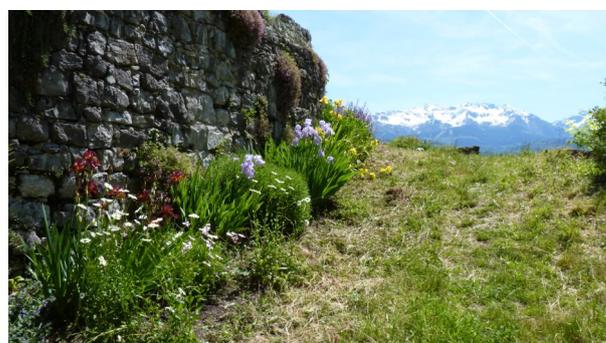
Il nous a fallu quelques gâchées pour consolider la 2^{ème} enceinte jusqu'au début de la courbure : 3 rangs de parement remontés de chaque côté et comblement entre les deux sur près d'1 mètre de large.



Après avoir remué des m³ de terre et de pierres, enlevé des souches, au cours de plusieurs samedis, nous avons pu constater que le mur de la 2^{ème} enceinte s'oriente vers le donjon suivant le schéma :



D'autres travaux ont été entrepris : démantèlement du téléphérique, dorénavant inutile depuis l'avènement de la chenillette ; aménagement de la toiture du container pour récupérer efficacement les eaux de pluie.



La restauration du site s'est accompagnée d'un entretien raisonné de la végétation, très envahissante en ce printemps humide, mais aussi de l'aménagement paysager des abords du château.

Sans oublier les pique-niques dans le jardin...



Les derniers évènements

par Hélène, Martine, Phil, Brigitte et Philippe (photos)

Le forum des associations



Comme chaque année, nous avons mis fin à la trêve estivale le 3 septembre au forum des Associations de Crolles.

Notre stand mettait cette année à l'honneur les photos de Philippe Martigné, primées à Crolles, et annonçait notre prochaine fête médiévale prévue le 8 juillet 2017. Grosse chaleur et peu de monde, mais nous avons tout de même reçu quelques visiteurs passionnés d'histoire médiévale et d'autres très intéressés par nos

activités. C'est ainsi que nous avons grand plaisir à accueillir Sylvie parmi nos nouveaux adhérents. Nous avons également retrouvé avec plaisir les associations du patrimoine comme PAG et nos fidèles partenaires de la fête médiévale comme l'ADMAT, l'Atelier Médiéval et la Chantourne, qui nous encouragent à réitérer l'évènement. Donc notez bien la date dans vos agendas : prochaines Médiévales de Montfort le 8 juillet 2017 !

Samedi 7 septembre - Journée Européenne du Patrimoine

Un temps de chien prévu, mais l'espoir fait vivre (et si pour une fois la météo se trompait...) Et bien non, le déluge attendu est bien là. Nous voilà donc une dizaine de Raisonneurs, fidèles au poste, pour cette Journée Européenne du Patrimoine.

Pas le temps de s'installer, nos deux premiers visiteurs de la journée sont déjà là. Nous enchaînons les visites du jardin et du château pour les quelques courageux qui n'ont pas hésité à braver les éléments (9 au total dont deux fillettes).

À la mi-journée, apéro et pique-nique ont été les bienvenus à l'abri du chapiteau prêté par la mairie. Sortie du sac, une ventrée de victuailles, bien médiévales, figues au romarin, galette de pois chiches, tarte aux oignons, cake au chèvre, petits délices au miel...

Après le repas, la petite troupe trouve à s'occuper, entre 2 visites. Les uns élargissent la lice pour la prochaine fête médiévale en prenant l'espace sur une zone encombrée d'un mélange indescriptible de ronces, végétaux divers, briques, sable et restant de barrière plastique qui se délite lamentablement. D'autres s'affèrent sur le mur de la seconde enceinte.

Une journée en définitive bien agréable et bien remplie !





La plante par Martine

L'Amour en cage

Amour en cage, Coqueret, Cerise d'hiver, Herbe aux lanternes, Lanterne chinoise sont les petits noms du *Physalis alkekengi*, plante commune des jardins de grand-mère dans lesquels on le cultivait pour son aspect décoratif et pour la fabrication de bouquets secs.

Le terme « alkékéngé », qui est apparu dans la langue française au XIV^e siècle, vient de l'ancien français *alquequange* ou *alcacange*, lequel dérive de l'arabe *al-kakandj* signifiant « lanterne chinoise ».

Physalis vient du grec *phusa* qui signifie bulle ou vessie. Les Latins lui donneront le nom de *vesicaria* parce que le fruit est enfermé dans une vessie. L'alkékéngé porte aussi le nom de *coqueret*, sans doute à cause de ses fruits rouges comme une crête de coq.

Sa cueillette est attestée dès le Néolithique. La forme de ses fruits conduit Pline, par application du principe des « signes de la Nature » (voir encadré) à considérer l'alkékéngé comme bien-faisant pour la vessie. Au XII^e siècle, sainte Hildegarde le prescrit contre les troubles oculaires et les maux d'oreilles. Cependant la plante est essentiellement utilisée pour ses propriétés diurétiques et pour soigner les calculs rénaux.

L'alkékéngé s'est sans doute répandu avec la culture de la vigne, ce qui explique sa présence ici ou là...

On compte une centaine d'espèces de *Physalis*, certaines annuelles, d'autres vivaces. Elles portent toutes de grandes fleurs en clochette et des fruits en forme de lanternes parcheminées, légères, renfermant une baie acidulée contenant les graines.

Physalis alkekengi est celle que l'on trouve communément dans nos jardins, cultivée comme plante d'ornement. Originaires de Chine et du Caucase, c'est une plante vivace non gélive d'environ 50 cm de haut, envahissante par ses racines souterraines qui se faufilent partout. Elle porte des fleurs à calice blanchâtre, tourné vers le bas. Après la floraison, le calice se développe en forme de lanterne d'abord verte puis orange à maturité en septembre, à l'intérieur de laquelle se forme une baie rouge orangé de la taille d'une petite tomate cerise.

Autre espèce que l'on peut rencontrer dans les jardins, *Physalis franchetii* est originaire du Japon. Il ressemble beaucoup à *Physalis alkekengi*, avec des fruits plus grands, mûrissant en septembre, rouge orangé entourés d'un calice à 5 lobes orange et parcheminé qui peut atteindre 8 cm de long.



Alkékéngé dans le jardin du moulin - septembre 2016

Sur les étals des marchés on trouve la Groseille du Cap, *Physalis peruviana*, vivace gélive, originaire du Pérou, à fleurs blanches et baies jaunes, entourées d'un calice verdâtre, plus grosses que les baies de *Physalis alkekengi*. On la cultive dans les potagers comme une tomate.

De nombreuses propriétés médicinales ont été reconnues aux baies du *Physalis*. Elles sont riches en vitamine C, provitamine A et oligo-éléments. Dépuratives et diurétiques, elles sont surtout indiquées contre la goutte, les œdèmes, les rhumatismes, les calculs rénaux.

Acidulées et rafraîchissantes, les baies sont consommables lorsqu'elles sont bien mûres au mois de septembre. Elles peuvent être consommées crues, mais aussi transformées en confiture, gelée, marmelade ou être incorporées dans des tartes, clafoutis, gâteaux.



Les *Physalis* font partis de la famille des solanacées. Certaines plantes de cette famille sont toxiques (belladone, morelle, jusquiame). D'autres sont en partie comestibles (fruit chez la tomate, le piment, l'aubergine, tubercule chez la pomme-de-terre). Les fruits des *Physalis* sont comestibles à condition d'être bien mûrs. Les fruits verts contiennent de la solanine et peuvent déclencher des désagréments intestinaux plus ou moins graves.

Théorie des signatures (ou signes de la nature) : Méthode empirique qui repose sur le principe des similitudes : on attribue à une plante des vertus thérapeutiques en fonction de sa couleur, ou de sa forme en rapport avec des caractéristiques morphologiques de l'être humain. Elle fut professée depuis l'Antiquité par de nombreux médecins, chirurgiens et botanistes dont Dioscoride, médecin et botaniste au I^{er} siècle, et Paracelse, alchimiste, chirurgien, astrologue, né en Suisse en 1493.



La recette par Brigitte

Clafoutis au physalis



Ingrédients (pour 8 personnes)

100 g de restes de pain ou brioches
4 œufs
100 g de farine T45
1,3 de sel
125 g de sucre cristallisé
110 g de beurre
140 g de lait entier
200 g de crème liquide entière
200 g de physalis
50 g de confiture de votre choix

- Préchauffer le four, thermostat 6 (180°C).
- Préparer le papier cuisson pour le moule à tarte. Dans le robot hachoir, placer les restes de pain ou de brioche, hacher grossièrement.
- Placer le pain ou la brioche sur le papier cuisson, placer dans le moule à tarte, bien répartir sur toute la surface. Mettre le sel dans la farine.
- Dans le bol du blender, mettre les œufs, la farine, le sucre, le beurre, le lait, ajouter la crème, mixer l'ensemble pendant 1 minute. Verser une partie de la préparation dans le moule pour bien imbiber le pain.
- Dans le moule, répartir les physalis, verser le restant de la préparation et enfourner pendant 45 min environ. Vérifier avec la lame du couteau, elle doit ressortir nette.
- Démouler la tarte délicatement, badigeonner de confiture de votre choix. Servir tiède ou froide.



L'expression du mois par Philippe V.

Y voir goutte

N'y voir/comprendre goutte Ne rien y voir/comprendre

Nous savons tous ce qu'est une goutte, cette toute petite quantité de liquide qui peut aussi se siroter en fin de repas.

Si de cette « petite quantité de liquide » vous enlevez le liquide il ne reste... rien ou presque, une surface aride, certes, mais surtout « une petite quantité ».

Depuis le XII^e siècle, goutte, mot qui existe depuis le X^e sous la forme *gotte*, a aussi pris cette signification. Et c'est à la même époque que naît l'expression *ne veoir gotte* qui signifie « ne rien y voir » puisqu'elle peut se traduire par « ne même pas y voir une petite quantité ».

Si cette acception de goutte remonte à bien loin, et alors qu'elle n'est plus utilisée ailleurs, elle a quand même

survécu jusqu'à notre époque dans notre expression.

Par ailleurs et selon d'autres interprètes, l'expression « n'y voir goutte » est basée sur une survivance d'une forme de négation propre à l'ancien français. En langue médiévale, la négation s'exprimait par « ne...gote », où *gote* remplaçait goutte et servait à renforcer la négation. Il semble que goutte, comme point, grain, mie... n'est qu'un des nombreux adverbes de négation qui ont progressivement disparu au profit du seul « pas ».

ne - pas, ne - goutte, ne - mie, ne - point, ne - rien (un « rien » est une « petite chose »).

C'est avec l'évolution de la langue que *gote* s'est transformé en goutte.

Si que par po ne voient gotte (Er 5934). *Por la clarté*

qu'eles (les escarboucles) gitoient, Tuit cil qui el palés estoient. Si tres durement s'esbaïrent Que de piece gotte ne virent (Er 6788). *Mien esciant, n'i veez gotte. (La 3831). Si est Amors asez trop glote, Et Haïne n'i revoit gotte* (Yv 6046).

Mais pourquoi diable ce « y » me direz vous, je n'y vois rien, je ne vois rien n'est-ce pas pareil ? Et pourtant l'un confesse qu'on ne voit pas grand chose et l'autre pas grand chose du tout...

Et Dieu sait que ceux qui ont la goutte y voient à redire bigrement !



De la goutte qui se trouve au fond du vase, et celle qui le fait déborder, il n'y en a pas une plus responsable que l'autre, il y en a une qui était là avant, c'est tout.

(Philippe Geluck)

qq citations

Le Raisonneur N°54 - Octobre 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