



**Janvier 2018** 

courriel: contact@lesraisonneursdepierre.fr - www.lesraisonneursdepierre.fr

## Les vœux de la présidente

Chers amis,

Je souhaite à tous nos Raisonneurs et amis une très belle année 2018, qu'elle vous maintienne en bonne santé et qu'elle apporte joie et bonheur dans vos foyers.

Le chapitre 2017 vient de se refermer, nous laissant de très beaux souvenirs vécus ensemble lors de la fête médiévale, des journées du Patrimoine... ou encore lors de nos chantiers de travaux au château et au moulin. 2017 laisse la place à une nouvelle année, qui sera je l'espère, tout aussi passionnante que la précédente pour les Raisonneurs. De nouveaux challenges nous attendent, avec notamment nous l'espérons, la mise en service de l'huilerie du moulin. Au château, l'enceinte supérieure s'est enfin révélée à nous intégralement, mais le cheminement d'accès à cette partie supérieure du château reste à découvrir.

De belles perspectives s'offrent à nous, ce qui devrait entretenir notre enthousiasme et notre motivation tout au long de l'année à venir. Mon vœu le plus cher pour 2018 et pour les Raisonneurs, est de pouvoir partager et transmettre cette passion à de plus jeunes, et pourquoi pas révéler de nouvelles vocations et pérenniser ainsi l'association.

Notes to perenniser anisi i asso

Meilleurs vœux à tous,

Hélène





### Assemblée Générale Ordinaire Vendredi 26 janvier 2018 à 20h00 Salle Cascade (à côté de la mairie)

Conformément à nos statuts et comme chaque année en janvier, le bureau des Raisonneurs de pierre est heureux de vous inviter à la prochaine assemblée générale de l'association et nous comptons sur votre présence.

C'est un moment convivial où chacun peut venir prendre connaissance des activités, se rappeler les temps forts, découvrir les projets de l'année à venir, apporter ses idées et discuter avec le conseil d'administration.

Nous partagerons le verre de l'amitié à l'issue de l'assemblée.

Si vous ne pouvez venir, merci de donner votre pouvoir à quelqu'un qui pourra vous représenter.

Dans ce numéro : Jean de Beins page 2 et 3 - Sortie patrimoine page 4 - La plante du mois page 5 - La recette page 5 - L'expression du mois page 6



### Jean de Beins, cartographe

#### par Hélène

Jean de Beins est un ingénieur géographe du début du XVII<sup>e</sup> siècle ayant servi François de Bonne, Seigneur de Lesdiguières. Mais pourquoi s'intéresser ici à ce jeune ingénieur? Pour ses cartes du Dauphiné!

On sait à quel point les cartes ont de tout temps été précieuses pour connaître le territoire, voyager, commercer, surveiller, conquérir... Parcourir le Dauphiné, le contempler, l'examiner, le détailler au point de rendre ce nouveau territoire visible, lisible et intelligible, c'est ce qu'entreprend Jean de Beins entre 1606 et 1609. De Chambéry à Sisteron, de Grenoble à Pignerol, il sera aux côtés de Les-

diguières pour mener à bien cette mission qui consistait à permettre au roi Henri IV d'avoir une idée visuelle de ce qu'était son royaume. En 1602, Lesdiguières encourage le roi de France à consulter des cartes pour mieux l'aider à se représenter la complexité de l'espace alpin : « La veue du lieu le feroit bien myeux comprendre que le discours, et vostre Majesté en sçaura bien plus [...], si elle se faict monstrer la carte de ce Daulphiné. ».

Les cartes apparaissent dès le début du XVI<sup>c</sup> siècle, mais de manière extrêmement sommaire et ne permettent pas de voir le territoire dans ses détails. Jean de Beins, en produisant près de cinquante cartes manuscrites, est le premier à donner, avec autant de précision, visibilité et intelligibilité aux Alpes.

Né en 1576 ou 1577, il devient géographe, ainsi que le mentionne l'attestation de Lesdiguières datée du 5 juillet 1611 : Jean de Beins « s'est adonné à l'étude et à l'art de fortifier toutes places, et faire toutes sortes de

cartes tant générales que particulières pour bien loger et défendre une armée, en quoi il a comme atteint la perfection, et employé encore chaque jour tout son soin et industrie à nous servir en ses dites charges d'ingénieur de Dauphiné et Bresse et géographe des dits lieux ».

En 1604, Jean de Beins réalise ses premières cartes : il s'agit du *Plan de la ville de Grenoble* et de la *Carte du hault Daulphiné*.

En 1607, il est nommé « ingénieur du roi et géographe de Dauphiné et de Bresse ».

Fort de ses études, de ses connaissances de terrain, et accompagné d'un commis et des cartes manuscrites de ses prédécesseurs, Jean de Beins parcourt les vallées alpines pendant quatre années. La datation des cartes nous permet en effet de borner l'essentiel de sa production de 1606 à 1609.

Ses cartes servent de guide pour redécouvrir nos édifices religieux, châteaux et autres éléments du patrimoine alpin, et elles nous permettent de découvrir notre site de Montfort dans son environnement, la vallée du Grésivaudan.

Une exposition passionnante se tient jusqu'au 28 février au musée de l'ancien Evêché de Grenoble, qui met en valeur ce legs historique de cartes du Dauphiné par Jean de Beins; une très belle visite dans notre histoire régionale à travers la restitution qui en est donnée dans les cartes. La plupart des textes du présent article sont issues du livre publié à l'occasion de l'exposition. N'hésitez pas à y aller!



Plan de la ville de Grenoble - 1604



Griffonnement du plan du siège de la ville et chasteau de Mirabel en Vivarest - 1628

La *Carte du hault Daulphiné* embrasse un espace compris entre Chambéry et Sisteron, du nord au sud, et entre Grenoble et Pignerol, d'ouest en est. Cette carte est orientée avec le sud en haut. Montfort n'apparait pas sur cette première carte.







La carte la plus connue de Jean de Beins, est une copie « raccourcie et réduite » de la *Carte Generalle de Dauphiné*, orientée vers le nord, éditée pour la première fois en 1622. Montfort y est mentionné.



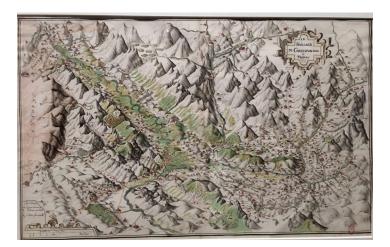


La Carte Generalle de Dauphiné imprimée entre 1617 et 1620 est un ensemble de onze cartes représentant l'ensemble de la province. Pour parvenir à ce résultat, Jean de Beins a combiné les relevés réalisés pour ses cartes particulières depuis 1604. Montfort y est représenté de façon très sommaire.











Le Baillage de Greyzivaudan & Trieves a été publié en 1619, après la Carte Generalle de Dauphiné et propose une synthèse de tous les éléments que Jean de Beins a pu relever sur ses cartes particulières. L'insertion de nombreux détails en tout genre montre l'étendue des informations que Jean de Beins a pu accumuler au cours des années passées à la reconnaissance du Dauphiné : Montfort y est dessiné!

Cette carte couleur est peut-être la plus belle de l'exposition, et montre la seule représentation que nous connaissons de notre château de Montfort. Quelle émotion de reconnaitre son donjon, le logis des gardes, et peut-être même la tour ronde et la aula, mais le rempart est manquant.





## La sortie patrimoine d'octobre

par Hélène

Le samedi 14 octobre fut une journée idéale pour se promener dans l'extrême Nord Isère, face au Bugey, dans le pays des carrières et du site médiéval de Quirieu.

Patrimoine et Avenir en Grésivaudan nous a concocté un beau programme de visites, varié, passionnant, et bien sûr, patrimonial.

Nous commençons par la Maison de la Pierre au Ciment à Montalieu-Vercieu, où nous découvrons l'histoire des carrières environnantes, des différentes types de pierres, du travail d'extraction, et de leur utilisation. Le musée est accolé à une maison présentant le patrimoine de pays, à travers trois ou quatre pièces reconstituant l'habitat antérieur au début du XXe siècle et présentant de nombreux objets de vie courante que l'on redécouvre avec plaisir.

Le restaurant *Le Rempart* nous accueille ensuite à Saint-Sorlin pour un excellent repas, suivi d'une promenade digestive dans la petite cité médiévale, dauphinoise de 1282 à 1349, puis savoyarde.

Nous poursuivons un peu plus loin, à Vertrieu-aux-deux châteaux, pour une petite ballade dans le bourg, et découvrir une ancienne glacière maçonnée et parfaitement conservée à 10 minutes à pieds, dans la forêt avoisinante.

Mais le temps passe et nous sommes attendus pour la visite du site de Quirieu. Une très belle découverte médiévale, sur une butte dominant le Rhône : « Ici s'élevait, au Moyen-âge, le château delphinal et son bourg clos de remparts destinés à renforcer la frontière du Dauphiné. De l'autre côté du fleuve, en effet, c'était la Savoie. » (Annick Clavier)

Une fois de plus, cette belle et longue journée nous a fait découvrir les innombrables richesses patrimoniales que recèle notre département.

Plus de photos sur notre site internet www.lesraisonneursdepierre.fr











Le Raisonneur N°59





La plante par Martine

### La tanaisie

La tanaisie, tanacetum vulgare, est une plante vivace de la famille des astéracées, pouvant atteindre 1 mètre de haut. Elle porte des feuilles très odorantes, vert foncé, profondément découpées avec des folioles dentées. Elle fleurit en août et septembre en petits capitules jaune d'or.

Sans doute d'origine orientale, la tanaisie se serait répandue à la faveur des grandes invasions barbares. Absente des textes de l'Antiquité, elle n'apparaît dans les manuscrits qu'à partir du IX<sup>e</sup> siècle. Au Moyen-âge, on la dit « *incisive, pénétrante, carminative, hystérique, vulnéraire, apéritive* ». Également appelée « *Herbe aux vers* », c'était un vermifuge réputé. On s'en servait aussi pour emballer la viande et la protéger des mouches.

En Belgique, on faisait autrefois bénir des bouquets de tanaisie le jour de l'Assomption et on les conservait pour les brûler les jours d'orage pour protéger la maison de la foudre. Et selon la croyance populaire, la tisane de tanaisie prise le lundi et le mardi de Pâques protégeait des fièvres malignes toute l'année.

Lorsqu'on les frotte, ses feuilles dégagent une odeur camphrée qui a valu à la plante le nom de « *Sent bon »*, odeur particulièrement appréciée en Europe centrale où les femmes la font sécher avec du romarin et de l'hysope pour la glisser dans leur missel.

A faible dose, ses propriétés sont voisines de celles de l'absinthe et de la matricaire camomille. Elle est tonique et stimulante des organes digestifs, antiseptique, diurétique, antispasmodique, antiinflammatoire. Mais on la connaît surtout comme vermifuge. A ce titre, elle entre dans la catégorie populaire des « semen contra », du latin semen contra vermis qui signifie « graines contre les vers » et désigne, selon les lieux, l'absinthe, l'arquebuse ou la tanaisie.

Elle contient de la thuyone, ce qui la rend toxique en usage interne à dose élevée. Son essence, en particulier, est épileptisante et tétanisante. Mais en infusion, elle ne pose aucun problème.

L'infusion de feuilles ou fleurs est un excellent vermifuge (5 g pour une tasse d'eau bouillante, infuser 5 mn). A boire le matin à jeun, et le soir avant le repas, pendant quelques jours.

Les feuilles fraîches pilées peuvent s'utiliser en cataplasme sur le ventre des enfants pour évacuer les vers intestinaux.



Tanaisie au Moulin des Ayes Tanacetum vulgare crispum

En cataplasme chaud,

elle permet de lutter contre les articulations douloureuses, inflammations, veines variqueuses.

L'infusion de feuilles, en lotion, fait un excellent démaquillant.

Le vin de tanaisie est stimulant et tonique sur les organes de la digestion, antiseptique et diurétique. Faire macérer 60 g de plante dans 1 litre de bon vin pendant 8 jours, filtrer. Boire 1 verre après le repas.

La feuille fraîche est traditionnellement utilisée pour aromatiser les œufs et omelettes. On peut aussi aromatiser des gâteaux avec ses graines. Elle a autrefois été utilisée comme condiment en substitut du poivre. En Allemagne, les fleurs ont jadis servi à remplacer le houblon dans la bière et elle a servi dans la préparation de diverses liqueurs, dont la plus célèbre est la Chartreuse.

Au jardin, on l'utilise en pulvérisation d'extrait fermenté comme insecticide contre divers pucerons, mouches, papillons et comme fongicide (rouille, oïdium).

Des sachets de feuilles et d'inflorescences séchées sont répulsifs contre fourmis, mouches, mites, puces, punaises.

Mellifère, elle attire de nombreux insectes auxiliaires (coccinelles, syrphes, chrysopes...)

Présente en Europe, sauf dans la région méditerranéenne, jusqu'à près de 1 500 mètres d'altitude, la tanaisie croît dans les prairies, les terres incultes et les décombres, de préférence argileuses. On la multiplie par semis ou division des souches qui peuvent s'étendre rapidement.

Il est intéressant de la planter sous les arbres fruitiers pour éloigner les insectes perceurs, et près des rosiers, de la vigne, des framboisiers, des groseilliers qui bénéficieront de sa compagnie.



La recette par Brigitte

## Cake à la tanaisie et au chocolat

#### **Ingrédients**

2 oeufs

100 g de farine

80 g de sucre

80 g de beurre

100 g de yaourt (lait ou soja)

50 g de chocolat noir

1 bol de feuilles de tanaisie

- > Retirer les nervures des feuilles et les hacher finement.
- Couper le chocolat en morceau.
- > Mélanger tous les ingrédients et les verser dans un moule à cake beurré.
- > Cuire à 160 °C pendant 45 minutes.
- > Servir chaud, quand les morceaux de chocolat sont encore fondants.

Recette tirée du livre Cuisine sauvage de François COUPLAN





#### L'expression du mois par Phil

# Sans coup férir

Sans difficulté, sans avoir à lutter.

Le verbe « férir » date du X° siècle mais quasiment plus utilisé au XVII°. Du latin « *ferire* », « frapper », verbe qui l'a progressivement supplanté.

Donc, « sans coup férir » voulait dire « sans frapper de coup », qu'il faut comprendre comme « sans combattre » dans le contexte guerrier de l'époque.

XII<sup>e</sup> s. - Ainsi furent, sans cop ferir, Desconfit li un et li autre (Benoit, v. 157)

XIII<sup>e</sup> s.- Là où le soleil feroit, qui fesoit les armes resplendir (JOINV. 213)

Au XV<sup>e</sup> siècle, « férir » change de sens et se comprend : « toucher au cœur », au sens d'être passionnément amoureux de quelqu'un. Celui qui est féru/ frappé au cœur est amoureux, épris de quelqu'un d'autre (sens effectivement rencontré au XV<sup>e</sup> siècle).

Nous fûmes dupes, vous et moi, De manigances mutuelles, Madame, à cause de l'émoi Dont l'Été férut nos cervelles." Paul Verlaine, Fêtes galantes

XVI<sup>e</sup> s.- De ses beaus ieuz [elle] me vint sans desfiance [défi] Ferir au cuer, que n'i ot autre effort (Couci)

Aujourd'hui, ne subsistent que deux traces, à travers notre expression, et l'adjectif « féru ».

Féru n'est autre que le participe passé (employé donc comme adjectif) du verbe férir.

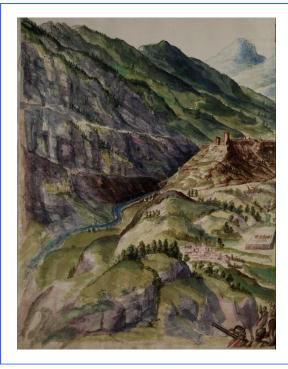
Mais comment « féru » qui a d'abord voulu dire « frappé » peut-il maintenant signifier « passionné pour quelque chose » ?

Et comme on n'éprouve pas forcément une passion que pour une personne mais aussi pour une activité ou un domaine de connaissances, c'est au XVII° siècle que, par extension, « féru » a pris le sens qu'on lui connaît aujourd'hui : être passionné de quelque chose d'inerte, comme une activité.



Jonathan puni par Saül "Comme le roy saul vouloit **ferir** son filz dune lance".

Calendrier illustré. Scène de l'Ancien Testament de Genèse à Tobie Besançon - BM - ms. 0148 FOLIO/PAGE f. 137v vers 1480-1485



Veuillez dès à présent noter dans vos agendas que notre *Conférence annuelle* est en préparation et devrait se tenir le 13 avril, en salle Cascade, à confirmer. La conférence sera présentée par Stéphane Gal et s'intitule : « *La Renaissance et la montagne : l'entrée de l'Europe occidentale dans la troisième dimension (XIV<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles) ».* Elle portera sur le rôle des montagnes dans l'histoire et notre culture. Nous vous tiendrons informés des détails et de tout changement.

Le Raisonneur N°59 - Janvier 2018

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, Hélène Schricke, Guy Serratrice, Brigitte et Phil Verrier