

## Les 9<sup>èmes</sup> Médiévales de Montfort

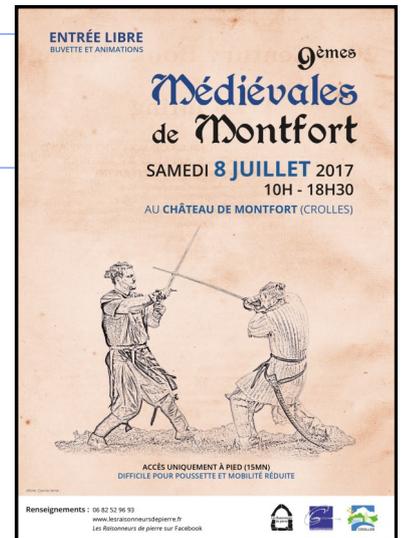
par Hélène

Les 9<sup>èmes</sup> Médiévales de Montfort se sont déroulées le 8 juillet, avec toujours autant de plaisir partagé par les nombreux visiteurs et les associations et bénévoles qui y participaient.

Tout au long de la journée, nous étions heureux de voir la joie des enfants et des plus grands au tir à l'arc animé par notre Archer d'Eybens, leurs yeux rayonnants devant les petits animaux et chevaux de la ferme d'Antan, leur passion pour les jeux en bois, leur excitation devant le dragon cracheur d'eau de la Chantourne, leur application à la poterie animée par Isabelle, leur intérêt pour les visites du site et du jardin et pour les contes de Cadeau d'histoires dans le jardin médiéval.

Les délices de la buvette (entre autres gâteaux, tartes, pâtes d'un chasseur de Crolles et fromage de la ferme Drevet) ont eu beaucoup de succès, ainsi que le pain cuit au four et la bière du Mont-Aiguille. Certains se sont amusés à revêtir un costume le temps d'une photo, d'autres se sont angossés d'être coincés dans le pilori. Les camps d'Excalibur et des Loups de Midgard ont suscité beaucoup de curiosité ; taille de la pierre, vannerie et travail des dentelières, de l'admiration. Les chants de Croqu'notes ou de Cantigas, les prestations d'équitation de Célia et de son cheval Sixtine, les faits d'arme d'Excalibur ont été suivis avec beaucoup d'attention.

Les activités se sont enchaînées tout au long de la journée, et même si nous pouvons encore mieux faire, nous retiendrons la bonne ambiance générale et le plaisir de voir revivre ce site millénaire. Que tous les participants à cette belle journée soient profondément remerciés.



## Notre journée du patrimoine au moulin

par Hélène

Le samedi 16 septembre, nous avons ouvert les portes du moulin des Ayes pour les Journées Européennes du Patrimoine.

Une agréable journée, fraîche mais ensoleillée, au cours de laquelle nous avons reçu de très nombreux visiteurs de tous âges, des familles nombreuses, des Crollois et des voisins un peu plus éloignés... Tout le monde s'est montré très intéressé et attentif aux explications dans le moulin et le jardin ; la réaction assez unanime était de dire qu'ils ignoraient qu'il y avait un tel patrimoine à côté de chez eux. Tous étaient enchantés de la visite du moulin et du jardin et la dégustation des biscuits a eu son petit succès et surpris plus d'une personne.

Cette année, pour animer les visites, nous avons préparé des petits beurrés avec 7 farines différentes : amarante, avoine, blé, épeautre, maïs, millet, sarrasin. Les biscuits étaient présentés avec la farine et les graines correspondantes. Les biscuits au sarrasin ont été très appréciés, ainsi que ceux à l'amarante, farine que personne ne connaissait. Il faut avouer que lorsque l'on voit la fleur d'amarante (plante plutôt utilisée pour son côté décoratif), on ne s'imagine pas pouvoir en faire de la farine !

Une belle journée en définitive, avec des visites continues de 10h à 18h, nous avons juste eu le temps de pique-niquer vers 13h. Un grand merci à tous nos Raisonneurs qui ont participé à la préparation, à l'installation, au démontage, aux visites, à la cuisson des biscuits, à la préparation des délicieuses tartes, salades et lasagnes pour le pique-nique, et j'en oublie... A signaler également que l'adjoint à la culture de Crolles nous a rendu visite et a félicité les Raisonneurs pour le travail réalisé au moulin, ce qui va nous motiver à poursuivre. Il y a encore beaucoup à faire pour parvenir à mettre en mouvement toutes ses machines !

Plus de photos sur le site internet :  
[www.lesraisonneursdepierre.fr](http://www.lesraisonneursdepierre.fr)





La plante par Martine

## L'amarante queue de renard

L'amarante queue de renard ou amarante caudée, *Amaranthus caudatus*, est une plante herbacée de la famille des *Amaranthacées*. Elle est aussi nommée *Kiwicha*, de son nom en langue quechua au Pérou où elle est cultivée à des fins alimentaires.

*Amaranthus* vient du grec ancien, *amarantos* « qui ne se fane pas ». En effet, l'amarante a la réputation de ne pas se faner, et pour cette raison, représente un symbole d'immortalité. Certaines espèces d'amarantes sont d'ailleurs utilisées dans les bouquets secs.

Depuis très longtemps, diverses espèces d'amarantes sont cultivées pour l'alimentation en Asie, en Amérique et en Afrique. Ainsi, *Amaranthus caudatus*, *A. cruentus* et *A. hypochondriacus* jouèrent un rôle alimentaire important dans les civilisations précolombiennes, aussi bien en Mésoamérique (chez les Mayas et les Aztèques, notamment) qu'en Amérique du Sud (chez les Incas par exemple). En Mésoamérique, depuis plusieurs millénaires, les graines ont été consommées grillées (comme le pop-corn) ou sous forme de farine tandis que les feuilles étaient cuisinées comme légumes verts.

Après la conquête espagnole du Mexique, la culture de l'amarante fut interdite car elle était utilisée dans divers offices religieux aztèques. Du fait de cette interdiction et de la violente répression qui sévit durant plusieurs siècles à l'encontre des jardiniers qui continuaient à cultiver cette plante, l'amarante a presque totalement disparu de l'alimentation mexicaine, alors même qu'elle entrait dans la constitution de très nombreux plats aztèques (tamales, tortillas, sauces et boissons). L'utilisation traditionnelle de graines d'amarante dans la confection de têtes de mort en sucre pour le jour des morts perdure toutefois.

L'amarante queue de renard est une plante ornementale souvent utilisée en espaces verts et pour la confection de bouquets secs. C'est également une plante cultivée à des fins alimentaires dans les Andes d'Équateur, du Pérou et de Bolivie et dans les zones montagneuses d'Amérique centrale. On utilise le grain pour faire de la farine et fabriquer des galettes et des petits pains, mais aussi comme une

céréale pour le petit déjeuner. Les jeunes pousses des feuilles sont également utilisées comme légume dans diverses préparations et comme fourrage

pour le bétail. La teneur en protéines du grain est très élevée et la répartition en acides aminés est optimale pour l'alimentation humaine. Des recherches sont en cours pour évaluer sa teneur en calcium.

L'amarante queue de renard est une plante annuelle qui atteint une hauteur de 50 à 100 cm. Elle fleurit en août-septembre sous forme de longs panicules retombants de couleur rouge pourpré. Le feuillage peut être vert mat, rougeâtre ou pourpre.

L'amarante aime les sols riches et bien exposés. On la retrouve dans les friches et les habitats riches en azote et en chaleur.



*Dans le calendrier républicain, « Amarante » est le nom donné au 8<sup>e</sup> jour du mois de vendémiaire.*

*Le béret des parachutistes français est appelé « béret amarante », tant pour sa couleur rappelant la plante, que pour la symbolique d'immortalité s'y rattachant.*

*Le poème intitulé « Bruxelles » d'Arthur Rimbaud, daté de juillet 1872 commence par « Plates-bandes d'amarantes ».*

*Dans son album de 2007, Dark Passion Play, le groupe de metal Nightwish consacre une chanson entière (Amaranth) à cette espèce, « Caresse l'unique, celle qui ne fane jamais, (...) caresse l'unique, l'amarante cachée, dans la terre de l'aube. »*

*Début 2011, le groupe de metal Amaranthe sort son premier album éponyme en référence à cette plante.*

*Source Wikipedia*

La recette par Hélène

## Petits beurre



### Ingrédients pour 30 à 40 biscuits

250 g de farine d'amarante

100 g de beurre doux

1/2 c. à café de poudre à lever bio

1 pincée de sel

100 g de sucre de canne blond

Vous pouvez utiliser d'autres farines : blé, épeautre, sarrasin, riz... et même les mélanger.

- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
- Faites fondre le beurre avec 6 cl d'eau dans une casserole ou au micro-ondes. Laissez tiédir.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure et le sel. Versez le beurre fondu et mélangez à nouveau. Ajoutez le sucre.
- Formez une boule de pâte à la main (si la pâte est trop friable, ajoutez un peu d'eau) puis étalez-la sur un plan de travail fariné. À l'aide d'emporte-pièces découpez des ronds ou des rectangles.
- Déposez les biscuits sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfournés et laissez cuire 10 à 12 minutes selon l'épaisseur du biscuit



# Histoire de corbeau

par Hélène

**TOUT COMMENCE UN BEAU JOUR DE PRINTEMPS PAR UNE REMARQUE ANODINE DE NOTRE AMI GUY.**



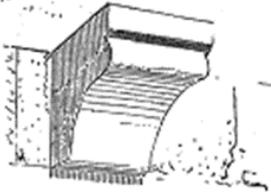
Mouais, j'la verrais bien là c't pierre... quand est-ce qu'on remonte le corbeau ?



**MAIS DE QUOI PARLE-T-IL ? SI SI, REGARDEZ-BIEN, LE CORBEAU EST PLANTÉ EN MILIEU DE PENTE !**



**MAIS NON, UN CORBEAU EST UNE PIERRE MONOLITHE PORTANT UNE CHARGE EN SURPLOMB PAR RAPPORT AU NU DU MUR.**



Représentation issue du Dictionnaire raisonné de l'architecture française du XI<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle, par Eugène Viollet-le-Duc, 1856.



**LES RAISONNEURS NE RECULENT DEVANT AUCUNE TÂCHE. UNE FOIS DÉGAGÉ, IL GLISSE PAS À PAS.**

**CORBEAU, CORBEAU, MAIS DE QUOI PARLENT-ILS ?**



**COMMENT LE FAIRE DESCENDRE DANS LA CHENILLETTE : TIRER D'UN CÔTÉ, RETENIR DE L'AUTRE...**



**PUIS PAR D'ASTUCIEUX VA ET VIENT DE CHENILLETTE, ET UN MOUFLE BIEN UTILE, IL FINIT PAR PRENDRE PLACE DANS LA BENNE, BIEN TROP CHARGÉE POUR LA CAUSE.**



**LE VOILÀ EN PLACE, AU SOULAGEMENT DE L'ÉQUIPE, RESTE LE TRANSPORT AU SOMMET !**



**DANS UNE AMBIANCE SÉRIEUSE ET CONCENTRÉE, LE CORTÈGE S'ÉBRANLE.**



**LA PENTE EST RUDE ET LA PAUVRE CHENILLETTE N'EN PEUT PLUS, ALORS TOUS S'Y METTENT DE BON COEUR POUR L'AIDER.**



**LA TROUPE SUE SANG ET EAU, MAIS LE CORBEAU AVANCE, SOLENNELLEMENT**



UNE DERNIÈRE RAMPE ET ON Y SERA, GAZ EN GRAND, LA POMPE HYDRAULIQUE DE TRACTION GÉMIT.



ON DÉCIDE DE SON EMPLACEMENT, SANS DOUTE UN PEU PLUS AU NORD QU'IL N'ÉTAIT, MAIS IL DOIT ÊTRE VU ET NE PAS GÊNER POUR AUTANT. ON NE LE DÉPLACERA PAS DE SI TÔT !



RESTE À LE RIPER LE LONG DE L'ENCEINTE, LE MOUFLE VA ENCORE NOUS ÊTRE FORT UTILE. HARDI! LES GARS, IL BOUGE, CM PAR CM



POSE PHOTO BIEN MÉRITÉE, BRAVO L'ÉQUIPE... ET DE SE DEMANDER COMMENT FAISAIENT-ILS À BRAS D'HOMME AU MOYEN ÂGE ?

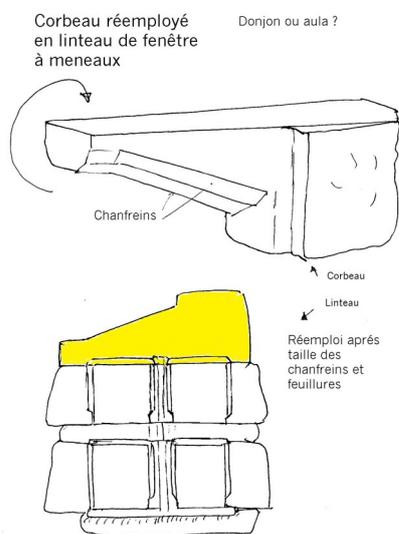


IL A MÊME RETROUVÉ SON EXTRÉMITÉ. VISIBLEMENT, ANCIENNE BASE DE FENÊTRE GÉMINÉE, RÉUTILISÉE ET TAILLÉE EN CORBEAU. IL A DÛ SE CASSER LORS DE SA CHUTE DU MUR OÙ IL JOUAIT SON OFFICE.

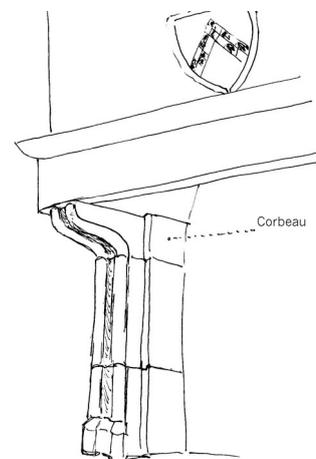


BELLE BÊTE! LE VOILÀ CALÉ, POUR DE NOMBREUSES ANNÉES. GAGEONS QU'IL SERVIRA DE BANC À DES PROMENEUR EN QUÊTE D'UN PEU DE REPOS, CONTEMPLANT LA VALLÉE...

En 2004, Bernard Fort a fait deux dessins montrant l'utilisation possible de ce corbeau



B. Fort 09/04



Cheminée salle haute 1er étage ou RDC ?



L'expression du mois par Phil

## Qui va à la chasse perd sa place

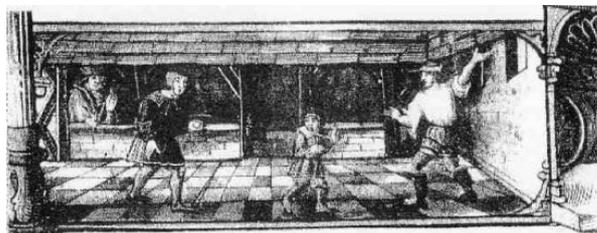
Voilà une expression qui, de nos jours, signifie qu'on ne doit pas quitter un instant sa position dominante si on veut la conserver.

Certains verront son origine dans la Genèse (27 :1-40) : le droit d'aînesse (la place d'aîné) pris par Jacob à son frère Esaü (pourtant jumeaux ...), parti chasser pour préparer un repas à la demande de son père Isaac aveugle, en échange d'une bénédiction pour lui transmettre ses possessions. Jacob, alerté par sa mère Rebecca (la femme d'Isaac donc, mais suivez bon sang !) reçut la bénédiction du père mourant mais dut s'enfuir devant la fureur d'Esaü, dépossédé (on le serait à moins !)

D'autres estiment que l'expression est issue du jeu de paume, très populaire au Moyen-âge. Si la balle rebondissait deux fois sur le sol, l'endroit où elle était attrapée s'appelait une chasse. On y plantait alors un piquet. Pour gagner le point, il fallait passer, c'est-à-dire effectuer un changement de place entre les joueurs qui allaient s'installer dans le terrain opposé.

De ce fait celui qui était au service perdait sa place jugée comme étant la plus favorable.

Cette règle fondamentale du jeu de paume est devenue une expression populaire encore très souvent uti-

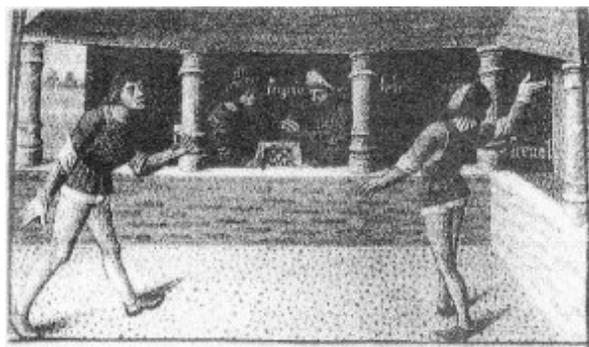


2. Joueurs de paume, Hère glorieuse Virginis Mariæ secundum romanam, France, première moitié du XV<sup>e</sup> siècle.

lisée dans le langage courant. Elle se rapproche d'une autre « lâcher la proie pour l'ombre », « un tien vaut mieux que deux l'auras... »

Continuons avec le jeu de paume, mais pourquoi paume ?

Au Moyen-âge, la paume de la main faisait office de « raquette » pour renvoyer la balle. La raquette ne fait son apparition qu'au début du XVI<sup>e</sup> siècle. Le petit peuple n'avait pas les moyens d'avoir des raquettes et jouait à main nue. D'où l'expression « jeu de main, jeu de vilain » (*vilain* au sens de *paysan*).



1. Jeu de paume et jeu d'échecs, Valère Maxime, Faits et dits mémorables, France, XV<sup>e</sup> siècle.

### Dernière minute

La commune a installé le mois dernier une signalétique patrimoine sur les sites du château de Montfort et du moulin des Ayes. Ces panneaux donnent aux promeneurs quelques informations historiques sur chaque site, son origine et son occupation. Ils introduisent également le travail de mise en valeur réalisé par notre association. Nous remercions la commune pour cette initiative qui facilite la découverte des sites et contribue à leur mise en valeur.

