

Novembre 2014

Les dits de Médieva

Chute des feuilles tardives, froidure sera vive!



Quelle belle année, bien dense et riche en animations diverses et variées. Nos rendez-vous habituels et incontournables ont bien été assurés et nos objectifs atteints, dans une constante bonne humeur et une vaillance toujours présente, faisant fi des obstacles et de la météo pas toujours favorable. 2015 s'annonce bien prometteuse et, une fois les choix effectués, nul doute que nous ne nous ennuiers pas, bref du travail en perspective mais aussi beaucoup de plaisir à nous retrouver... toujours unis.

Lauret



Rappel de nos rendez-vous:

Vendredi soir 20H30: 28 novembre, 5 décembre, 19 décembre pour 2014

9 janvier, 23 janvier, 6 février, 20 février, 6 mars, 27 mars, 3 avril, 17 avril, 24 avril, 15 mai, 29 mai, 5 juin et 19 juin pour 2015.

Dimanche matin de danse: 18 janvier, 15 mars, 17 mai et 14 juin pour 2015

AG 2014 et élection du nouveau bureau

La salle du presbytère était bien garnie et l'assemblée attentive à la lecture du bilan de l'année présenté par notre président préféré, tous les rapports ont été votés à l'unanimité, toujours cette même unité qui renouvelle une belle confiance à l'équipe sortante et la conforte pour cette nouvelle saison où les projets ne manquent pas! Les choix seront difficiles à faire, en tenant compte de la disponibilité de chacun, mais nul doute qu'un calendrier garni (mais pas trop) se dégagera de nos prochaines consultations auprès des structures où nous pourrions intervenir, et surtout auprès des adhérents pour arriver à un consensus acceptable par tous.

Le CA s'est réuni le 14 novembre et a procédé à l'élection du bureau, Laëtitia nous quitte pour se consacrer à ses enfants, nous la remercions très vivement pour le travail accompli depuis le début de l'association et souhaitons la bienvenue à Nathalie qui assurera désormais la trésorerie.

TORRENT Patrick *Président*,
BIERQUE Roger *Vice-Président*, **SARTORI Pascale** *Secrétaire*, **BITBOL Nathalie** *Trésorière*.



Les attributions des adhérents, hors CA et bureau, sont en fonction des besoins du moment mais sachez aussi que:

Marie-Elise s'occupe des recherches de textes et de la mise en scène.

Pascale et Patrick participent à l'écriture des textes.

Marie-Pierre est chargée de la danse.

Monique est responsable couture.

Jacqueline recherche et planifie les sorties culturelles.

Roger assure la partie technique de nos animations.

Bernard Demazière conçoit et réalise nos matériels.

Christine s'occupe de nos moments conviviaux.

Laëtitia garde précieusement décors et costumes dans sa maison.

Alain est en charge de la communication.

**Nous souhaitons tous la bienvenue à nos nouveaux adhérents:
Yolanda, Michelle & Jacques.**

Saison 2015, les projets:

A la suite du Conseil d'administration du 13 novembre et après avoir soigneusement examiné notre calendrier, nous avons dégagé quelques points forts pour 2015, sachant que nous n'avons plus rien de prévu pour finir l'année en cours.

Voici donc les possibilités de notre agenda, sachant qu'elles ne seront validées qu'après consultation des troupes comme d'habitude. Un tableau récapitulatif vous sera soumis et, suivant le nombre de «partants» pour chaque date proposée, nous pourrons alors fixer définitivement nos choix.

Manifestations actées et proposées:

- *École à TORCY, première quinzaine de février en semaine.*
- *Hôpital de Forcilles, animation médiévale pour les patients le dimanche 29 mars A.M.*
- *Taverne Médiévale Saulzay le Potier samedi 11 et dimanche 12 avril.*
- *Fontenay Trésigny, Mercredi 13 mai en soirée.*
- *Farandole de Champs, 6 Juin A.M*
- *Médiévales de Thil, 8 & 9 août.*

Manifestations en cours de négociation:

- *Festival de Printemps à Champs, date?*
- *Fête de la Musique, 21 juin ou Médiévales de Tournan, 27 juin,*
- *Foire d'automne Brassens, date fin septembre?*
- *Animation Médiévale «Villa Cathala» Noisy le Grand, 27 septembre.*

Site Internet:

Prise par ses activités Marie souhaite passer la souris à quelqu'un d'autre et assurera prochainement la formation de ses remplaçants afin de mettre à jour notre site qui n'est pas en ce moment à la pointe de notre vibrante activité et surtout de l'actualité.

Alain, en charge de la com, rajoutera logiquement cet entretien du site à son emploi du temps avec l'aide de Roger qui sera aussi à même d'ajouter les infos qui lui sembleront intéressantes ou utiles, sachant que le contenu général du site sera toujours validé par notre président, la bonne image de l'association étant exposée aux yeux d'un public assurément nombreux.

www.medieva.org



Fête de la musique

21 Juin 2014



L'âge est là, mais l'excellence aussi!

Au coeur de la ville, un cadre digne de roi, campement dressé le matin avec compétence, efficacité, sens de la présentation affirmé, par les inconditionnels du service technique de Médiéva, en les personnes de Bernard, Alain, Jacquouille, Roger, Jean-Claude, Patrick et Marie-Elise.

Journée sans nuages au sens propre comme au figuré.

Nos trois nouvelles contributions, "Belle... L'arbre de mai, les tabards", si laborieuses à mettre en place à la répétition, ont répondu à la satisfaction de notre cerbère chorégraphe qui ne se complaît que dans la perfection.

En prime, visite impromptue de nos convalescentes, à peine sorties des hôpitaux. Tous se sont réjouis de la bonne mine de Jacqueline, de Jeannette, qui fidèle à sa réputation, piaffant déjà d'impatience, a même rejoint les chanteurs pour la prestation de "Belle qui tient ma vie". Cerise sur le gâteau, Daniel et Nicole Derache, ont tenu à partager ces merveilleux moments.

En soirée, pour assurer la présence de Médiéva jusqu'à la fermeture (23h), l'improvisation s'est imposée, face aux difficultés de l'organisation côté restauration (alimentation électrique insuffisante pour les friteuses). Pendant que certains partaient à la quête de pizzas, mention spéciale à Jean-Claude, qui grâce à la prévoyance de Brigitte, a pu confectionner des amuse-gueule apéritifs pour tromper notre fringale, dans l'attente du retour de Bernard passé ensuite maître découpeur de galettes et gâteaux.

Pompon, tenancier en chef, assisté de son acolyte Jacquouille, dont l'efficacité n'est plus à prouver, ont tenu la buvette jusqu'aux dernières minutes et fait exploser la recette.

En final, pliage aux chandelles de notre tente sans perdre un élément.

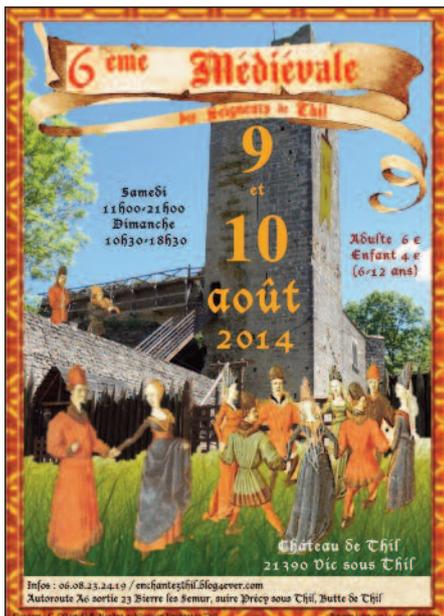
Enguerran





Médiévale de Thil

9/10 Aout 2014



Je suis un béotien, l'année passée, je n'avais pas participé, donc la comparaison paraît difficile, mais d'après les commentaires, ce millésime était très différent quant à la météo.

Pour le reste, Médiéva, avec cette faculté maintenant maîtrisée de savoir se mettre en valeur, a su tirer avantage dès la présentation, par son originalité, dans la cour d'honneur. Le "Tourdition" interprété à trois voix, va devenir notre carte de visite.

Nous avons pu arborer nos riches parures, montrer à l'évidence nos talents de bateleurs, produire nos danses d'époque et faire partager le plaisir de s'y essayer, aux petits et grands, conquis, à la satisfaction du maître de céans: Perceval.

Cette année, dans nos bagages, nous avons eu le concours d'une diseuse de bonne aventure, très convaincante, en la personne de Maïté, qui, si elle avait réclamé à chaque consultant une modique participation, aurait pu couvrir les dépenses d'hébergement de l'association.

Les orages, parfois violents, journaliers, sont toujours intervenus après nous avoir permis la majorité de nos prestations. Nous avons eu tout de même de la chance.

Enfin, la satisfaction du devoir accompli, la convivialité du groupe toujours plus soudé, avec les bénévoles intégrés, récompensent Patrick et Marie-Elise des affres qui les assaillent parfois.

Et pour gourmets avertis, quel repas au gîte! Un grand merci à Anita. Même le Brie en a exhalé toutes ses fragrances. Ultime constat: si nous interprétons si bien les chansons à boire, c'est pour démontrer aussi que nous ne sommes pas bégueules et savons lever le coude volontiers.

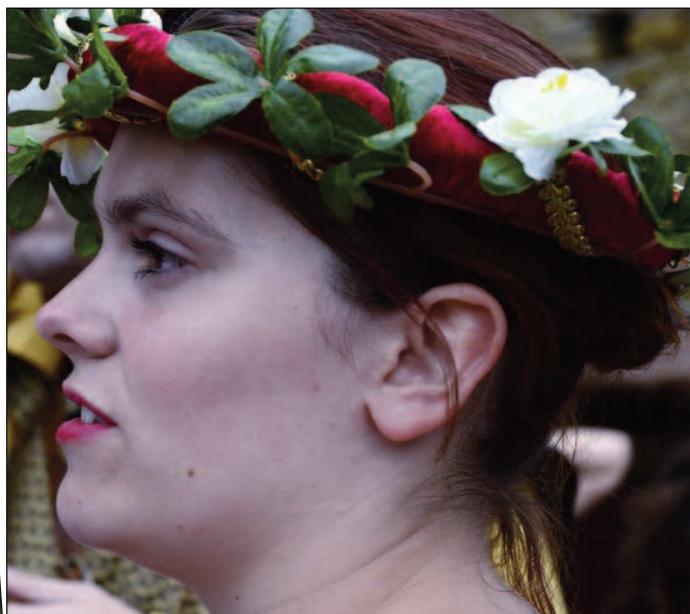
Grâce à l'ingéniosité de Bernard, le transport de tout notre matériel encombrant devient un jeu de construction. Bravo à lui et Jacquouille pour les ajouts latéraux de la remorque.

Enguerran



Médiévale de Thil

Suite en images



Médiévale de Thil

Suite en images



Tous nos remerciements à Cheyenne et Josiane Vadeau pour les magnifiques photos de cette fête.



Foire d'automne

27 Septembre 2004



Que vous dirai-je encore?
Sur cette foire d'automne
Qui plaise et nous étonne
Pour qu'on s'exclame: encore et encore?
Médiéva a répondu à son habitude
Présent, avec promptitude.
Voire même, certain oublieux
Venu sans costume rigoureux
Assumer à défaut de partition
Pleinement sa participation.
Trêve de basse délation,
Il faut savoir mettre terme
A d'inutiles balivernes,
Finir sur notre proclamation:
Médiéva toujours plus unis!

Enguerran

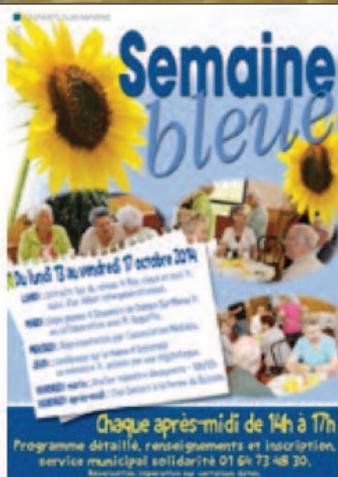


Mercredi 15 octobre réservé à la semaine bleue orientée vers les retraités.

Dans une salle connue, Jean Effel, se prêtant bien à notre façon de traduire le Moyen Age, avec cette année une simplification du décor propice à libérer les imaginations, nous avons déroulé notre spectacle avec une fluidité récompensant les efforts des répétitions: fabliaux, farces, évocations historiques et didactiques, chants, danses ont rythmé l'après-midi avec un bal en clôture où la quasi totalité des spectateurs a participé.

La pièce spacieuse réservée à l'habillage et au changement de vêtue a contribué à la sérénité des acteurs.

Enguerran



Semaine bleue

Tous les après-midi de 14h à 17h

- **Lundi 13**, Lecture de textes à plusieurs voix. Projet intergénérationnel en collaboration avec le service Culturel et des élèves de 5ème du collège Armand Lanoux – Salle Jacques Brel.
- **Mardi 14**, Exposition de photos « souvenirs de Champs-sur-Marne », en collaboration avec Monsieur AUGUSTIN – MDS Picasso.
- **Mercredi 15**, Spectacle médiéval animé par l'association Médiéva – Salle Jean Effel.
- **Jeudi 16**, Conférence-débat sur le thème de la mémoire, animée par un psychologue spécialisé - Salle Jean Hallais.
- **Vendredi 17**, Atelier mémoire découverte de 10h à 12h. Ciné Seniors à la ferme du Buisson de Noisiel, de 14h à 16h. Participation 4,50 € par personne.



De cí, de là, quelques échos ou écrits

Mail de Marie-Pierre concernant notre prestation lors la fête de la musique samedi 20 juin à Champs.

"Chers amis

Je n'ai pas le talent scriptural de certains mais en peu de mots je tiens à vous dire merci de votre travail et de votre interprétation hier. C'était vivant, joyeux, joué...et disons-le "presque impeccable". Je vais m'ennuyer de vous pendant ces 3 mois avant la revoyure. votre "irascible" cerbère chorégraphe.

Je sens très nettement que cette nouvelle apppppelllllllatiiiiion va me rester

Bisous à tous Julienne de Légumes"

Et le commentaire d'Enguerran:

Ah! Nous voilà comblés

Puisque de l'assemblée,

Not' choré en chef

Apprécie derechef.

**Bonjour à tous,
Un grand merci à vous pour votre investissement
et votre enthousiasme...
Vous avez grandement participé à la réussite de la
fête de la musique!**

Bonne semaine

Michael

Responsable du Service Culturel à Champs sur Marne

■ ÇA S'EST PASSÉ LE...

1^{er} novembre 1179

**CE
JOUR-
LÀ,**
Philippe
Auguste,
15 ans
seule-
ment, est
sacré roi
de
France à
Reims
par son
oncle,



l'archevêque Guillaume aux
Blanches Mains. Son père,
Louis VII, se sentant proche de la
mort, a voulu faire sacrer son fils
de son vivant pour mieux s'assurer
de la continuité de la branche
royale capétienne. Il a bien fait,
puisqu'il s'éteint dix mois plus
tard, laissant à son fils le trône
qu'il va occuper très longtemps,
jusqu'en 1223. C'est le premier
monarque à se dire officiellement
roi de France (« rex Franciæ ») et
non plus roi des Francs (« rex
Francorum »).

L'archevêque Guillaume aux blanches mains, quel joli surnom, se lavait-il plus que ses ouailles?

Écriture à deux mains:

(Paul et Robert)

Hypocras!

Rien ne remplace,

Cet apéro de classe.

Peut-être un blanc-cass?

Dans ce cas, gare à la casse!

Pompon d'Enguerran

Rime finale de Lauret:

«ah les poivrasses!»

Baton de pèserin

Mode d'emploi moyenâgeux de Lozère...

«Cueillez le lendemain de la Toussaint une forte branche de sureau que vous aurez soin de ferrer par le bas ; ôtez-en la moelle ; mettez à la place les yeux d'un jeune loup, la langue et le cœur d'un chien, trois lézards verts et trois cœurs d'hirondelle, le tout réduit en poudre par la chaleur du soleil entre deux papiers saupoudrés de salpêtre.

Placez par-dessus, dans le cœur du bâton sept feuilles de verveine cueillies la veille de la Saint Jean Baptiste ; puis une pierre de diverses couleurs qui se trouve dans le nid de la huppe; bouchez ensuite le bout du bâton avec un pommeau de votre fantaisie et soyez assuré que ce bâton vous garantira des brigands, des chiens enragés, des animaux venimeux ou féroces et vous procurera la bienveillance de ceux qui vous logeront."

Le coin du petit lettré



Comme toujours Enguerran fait son maximum (et je pèse mes mots sans oser vous avouer le nombre de mails qu'il m'adresse...) pour porter à notre connaissance de multiples anecdotes sur le Moyen-Age. Son «bréviaire» est inépuisable et le gredin aussi. Ma résistance est mise à l'épreuve et je peine à choisir celles qui me semblent les plus intéressantes, parce qu'en réalité elles le sont toutes! Alors Am Stram Gram, de toute manière nos neurones vont être développés et notre savoir grandement accru ainsi que notre tour de tête, corollaire de tout cela: il va falloir changer la taille des casques et coiffures diverses! Ah le gueux!

Passer l'arme à gauche:

Au Moyen Age, après une union, les écus des deux familles pouvaient être accolés pour former un nouveau blason. Les armes (au sens d'armoiries) de l'époux étaient à droite, celles de l'épouse à gauche. En cas de mort de l'époux, ses armes étaient transférées à gauche du blason.

Passer l'arme (ou les armes) à gauche signifiait donc qu'on venait de rendre l'âme.

Les différentes catégories de paysans:

Au début du M.A., la plupart sont dédiés au seigneur, ce sont les serfs.

Les tenanciers sont les moins chanceux. Ils louent des terres en échange de redevances en nature et corvées diverses. Ils n'ont pas le droit de se marier sans le consentement de leur maître, ni de quitter sa terre sans son accord.

Les alleutiers sont les mieux lotis puisque propriétaires de leur propre lopin de terre mais doivent taxes et péages au seigneur.

Les laboureurs sont une minorité de paysans plus libres qui possèdent leur propre charrue et un animal de trait.

Les saisonniers sont les plus démunis: ils louent leur travail à la saison.

Tabar ou tabard:

C'est une sorte de surcot que l'on revêtait au dessus de l'armure. Dès lors que des armoiries sont représentées, on parle de cote d'armes.

Issu de la panoplie du chevalier, il va se singulariser au cours des siècles; la cote d'armes va devenir l'élément d'identification des Hérauts. Voici une précision apportée par Pérenotte, notre couturière toujours très documentée sur les modèles de ses créations fidèles.

Les hérauts et rois d'armes portaient la cote dans le sens "normal" c'est à dire avec les deux longs pans sur l'avant et l'arrière, tandis que les poursuivants d'armes devaient la porter de travers, les longs pans tombant sur les bras.

La croix et la bannière:

Au XVème siècle, il arrivait que des cortèges religieux accompagnent les personnages importants. En tête se trouvaient des hommes qui portaient la croix et d'autres qui portaient une bannière, celle-ci servait à différencier la paroisse de la confrérie.

Ces cortèges demandaient donc beaucoup d'organisation et de rigueur.

Depuis on l'emploie pour qualifier une situation qui demande beaucoup de méticulosité.

Banlieue:

Saviez-vous que le terme banlieue vient du Moyen Age ?

Les seigneurs avaient un droit de ban, c'est-à-dire qu'il pouvait prélever l'impôt autour du château. »

Snobisme?

Pour boire un thé ou un café de manière distinguée, certaines personnes tiennent leur tasse en maintenant le petit doigt levé. Cette marque de raffinement remonte au Moyen Age. A cette époque, tout le monde avait l'habitude de manger avec les doigts, et la noblesse féodale ne dérogeait pas à la règle. Mais lors des grands banquets, les seigneurs conservaient un ou deux doigts au sec afin de se servir en épices et assaisonner leurs plats. Les condiments venus d'Orient étaient en effet très chers et ne devaient donc surtout pas être souillés de graisse, de sauce ou d'aliments.

La plupart du temps, les convives choisissaient de lever l'auriculaire plutôt que d'autres doigts, car cela était plus pratique pour continuer de manipuler de la nourriture et les boissons.. Cette "bonne manière" de la noblesse a ensuite été conservée malgré l'arrivée des couverts dès la Renaissance.

Le coin du petit lettré, suite

Pourquoi l'eau de vie s'appelle-t-elle ainsi?

Consommée en apéritif ou en digestif, l'eau de vie voit ses origines remonter jusqu'au Moyen Age. Le nom de ce type d'alcool fort est un dérivé de «l'élixir de longue vie», une potion d'immortalité que cherchaient à créer des alchimistes européens au Xème siècle. Fabriqués grâce à la distillation en alambic de fruits ou de vins, ces élixirs étaient aussi utilisés comme médicaments (même pour les enfants) puisque leur fort degré d'alcool en faisait de bons antiseptiques.

La plus vieille eau de vie de France est l'armagnac, créée au XIVè par distillation de vins blancs secs en Gascogne.

Les impôts:

Le Cens est en échange duquel la terre est censée appartenir au paysan. Il est payable en grains, en volailles et en services divers.

La Taille versée en argent doit son nom à une petite bûche que l'on entaille à chaque paiement.

Le Champart est la part sur la récolte qui revient au seigneur.

La Dîme est un impôt équivalent versé à l'Eglise.

La Gabelle est l'impôt sur le sel.

Anecdotes incroyables:

Un chevalier, François Geoffroy Rudel, envoya des poèmes d'amour à la comtesse de Tripoli sans même l'avoir rencontrée. Quand enfin il vit son beau visage il tomba dans ses bras et mourut.

Des soldats à pied devaient courir au centre du champ de bataille pour y récupérer les flèches dispersées.

Certains chevaliers trichaient lors des joutes en portant une armure spéciale fixée à la selle du cheval. (Nos sportifs et politiques n'ont rien inventé).

Surprenant:

Les cordes utilisées pour tendre les catapultes étaient faites à partir de cheveux humains tressés!

En 1271, les hospitaliers du Krak des Chevaliers se rendirent au sultan égyptien Baybars. Celui-ci avait contrefait une lettre du chef des chevaliers leur indiquant de se rendre.

Le courrier au Moyen Age:

Au Moyen Age, outre le roi qui a ses propres messagers, toutes les grandes villes européennes possèdent leurs messagers municipaux chargés de distribuer le courrier des magistrats et des hauts dignitaires. Les particuliers peuvent faire appel à eux, mais les tarifs, calculés en fonction de la distance et du temps de parcours, restent onéreux.

Les monastères ont également leurs porteurs, tout comme les universités et les marchands qui obtiennent ainsi des informations économiques et se tiennent au courant des foires. Tous ces messagers se déplacent à cheval et effectuent jusqu'à 35 km par jour. Ils sont toujours armés ou accompagnés d'un chien de garde car les bandits rôdent sur les routes médiévales.

Les chevaucheurs de Louis XI:

Louis XI régna entre 1461 et 1483, il voulait correspondre facilement avec les royaumes voisins. Il fit installer des relais de chevaux le long des routes de Flandre, Bourgogne, Bretagne et Provence afin que les chevaucheurs courant la poste du roi puissent changer de monture et continuer leur route.

Les relais de poste étaient distants de 7 lieues, soit 28 km, d'où les fameuses bottes de sept lieues qui inspirèrent Charles Perrault... Ce système s'affina au fil des ans pour que la distribution du courrier soit régulière, mais il resta longtemps un service exclusif du roi.

Etre au bout du rouleau:

Pourquoi le dire quand on est fatigué? Jusqu'au Moyen Age, le "rôle" était une sorte de bâton d'ivoire ou de buis sur lequel les anciens collaient des parchemins et qui faisaient office de livre.

Plus tard, quand le parchemin était de petite taille, on l'appelait "rollet". C'est ainsi qu'au théâtre, quand un comédien avait un petit rôle on disait qu'il avait un rollet. Puis est apparu "rouleau" diminutif de "rôle de papier" et qui désignait les rouleaux de papier qui servaient à ranger les pièces de monnaie.

Donc "être au bout du rouleau" signifiait ne plus avoir de ressources, avoir utilisé toutes les pièces. Aujourd'hui étendu à tout type de ressources physiques ou morales.

Tomber dans le panneau:

Au XVè siècle "le panneau" était un filet tendu sur le passage des petits animaux sauvages, qui permettait leur capture. Depuis on emploie l'expression pour indiquer qu'une personne s'est faite piéger sans s'en rendre compte.

Brouet de cannelle (Viandier Taillevent)

Texte original:

Cuisés vostre poulaille en eaue, ou en vin, ou autre grain et despeciés par quartiers et friolés; prennés ale-mendez toutes seiches, et cuisés sans peller et de cannelle grant foison broiés, coullés, et deffaites de vostre boullon de buef et boulliés bien avesques vostre grain et de vergus; et prennés gingembre, girofle et grain de paradis, et soit lian.

Traduction:

Cuisez votre poulet dans de l'eau, ou dans du vin, ou une autre viande, et coupez-le en morceaux que vous faites frire. Prenez des amandes sèches et cuisez sans les peler avec beaucoup de cannelle, broyez, passez (à l'étamine), et délayez avec du bouillon de boeuf et faites bouillir avec les morceaux de viande et du verjus; et prenez du gingembre, du girofle et de la graine de paradis, et la sauce doit être liée.

Le brouet de cannelle est le plat typique de Noël et de la cuisine médiévale.

Recettes glanée sur letailloir.free.fr



L'antre des friands



Cotignac (Ménagier de Paris)

Texte original :

Pour faire condoignac: Prenez des coings et les pelez, puis fendez par quartiers, et ostez l'ueil et les pépins, puis les cuisiez en bon vin rouge et puis soient coulés parmi une estamine. puis prenez du miel et le faites longuement boullir et escumer, et après mettez vos coings dedans et remuez très bien, et le faites tant boullir que le miel se revienge à moins la moitié; puis gettez dedans pouldre d'ypocras, et remuez tant qu'il soit tout froid, puis taillez par morceaux et les gardez.

Traduction :

Prenez des coings et pelez-les, puis fendez-les en quartiers et ôtez le cœur et les pépins, puis cuisez les dans du bon vin rouge et passez les par une étamine: puis prenez du miel et faites-le longuement bouillir et écumez-le, et après mettez vos coings dedans et remuez très bien, et faites bouillir jusqu'à ce que le miel réduise de moitié; puis jetez dedans de la poudre d'ypocras, et remuez jusqu'à ce que cela soit froid, puis taillez des morceaux et gardez-les.

Edition mise en pages par Lauret Dubois, maintenu en pression constante et amical acharnement permanent par Enguerran de Bigorre (Paul).