

2024

Les dits de Médiéva



- le château , comprend l' ensemble des habitations dans l' enceinte avec au centre la tour , le donjon ou le palais du seigneur . Que le bâtisseur choisisse un éperon rocheux ou qu' il soit obligé , au centre d' une plaine , de multiplier les douves et les murailles , il n' oublie jamais que le château fort est fait pour se défendre et défendre de la guerre les populations qui l' entourent .

Les châtelains ont débuté par une simple tour , à demi en bois sur des fondations de pierres . Cette tour s' est trouvée entourée de palissades , puis de murs . Au cours des siècles , les murs d' enceinte ont été renforcés de tours d' angle et couronnés de hourds , de créneaux , de mâchicoulis et de . . .

mais ceci est une bien longue histoire , que d' ailleurs vous êtes bien placés pour connaître .

actu :

en cette fin Mars , et pour affiner les préparatifs de la prestation ' rayon de soleil Bryard ' nos deux arpenteurs , Aliénor de Peyrignac & Chérine de Guizeh , ont pris initiative de topographier la salle allouée , (suite à un différent sur la largeur) . Sans utiliser l' escairador , ni une corde à 13 nœuds , elles sont parvenues à un étalonnage d' un peu plus d' une destre largement suffisant pour les danses .



- comme l' heure d' été , les horaires des réunions de Médiéva suscitent de longs commentaires ; les souhaits divergent , et parfois le ton se hausse ; le juge de paix restera la disponibilité de salles
- en cette fin Avril ; le repas traditionnel pour Médiéva à ' la perle du Maroc ' , (quelques absences excusées , compensées par des sympathisant(e)s bonhommes) ; dans une ambiance festive , des agapes qui ont permis à chacun de commenter à souhaits les us et coutumes de notre société .

_ la transhumance des costumes et accessoires de Médiéva du castelet d' Aélide de Garenne au centre George Brassens contrairement aux prévisions pessimistes n' a nécessité qu' un voyage malgré l' importance du lot qui a surpris plus d' un (e) ; l' équipe restreinte mais soudée a chargé dans la matinée ; et encore plus restreinte mais toujours aussi soudée , déballé le tout dans le local en début d' après midi ; il reste maintenant à trier consciencieusement l' attirail . Bravos à tous !

- *séquence émotion : à l' occasion du Forum ; notre président , à nous , s' est vu remettre une médaille ' d' utilité publique ' par la Mairie de Champs sur Marne pour l' ensemble de son œuvre ; il est à noter que c' est la troisième , (avis aux compétiteurs) . Bravos ! pour un Patrick ému .*

- en conseil restreint , au club des Bouvreuils , une première mise à jour du site a été effectuée ; une seconde partie , plus copieuse , et déjà actée pour les prochaines semaines ; J.M. Marchessou reste aux manettes en gestionnaire/trésorier ; la partie finale , (" l' historique ") , plus laborieuse devrait entrer dans les clous prochainement .

- l' escouade présente aux 15 ans des Médiévales de Thil s' engage à fournir un document complet sur leur équipée sauvage .

en attendant rappel du résumé au retour :

Oyez oyez, gentes dames et doux damoiseaux (y en a pas),
nobles seigneurs et petite valetaille,
les bénévoles qui ont participé à la fête médiévale de la forteresse de Thil, en Bourgogne,
sont revenus enthousiastes de leur week-end, et comptent bien y retourner l'été prochain,
pour une prestation cette fois, avec l'ensemble des adhérents.
Notre activité bénévole à Thil a consisté :
vendredi: épluchage des carottes
samedi et dimanche: préparation des wraps (avec salade de carottes),
fromage
blanc au miel, etc + vaisselle (un bravo à Hortensia) ...
Lundi: aide au rangement pour certaines.

A votre humble service, corvéable à merci,

Chérine de Guizeh





prestation au **château Lorenz**

Une réception plus que cordiale a permis à la troupe de se sentir particulièrement à l'aise pour se donner à fond . Le public acquis dès les premières minutes et le travail des dernières répétitions ont permis à chacun de s'enfoncer dans son personnage .

La participation active de Mister Google a évidemment été un plus dans la réussite de la prestation ; mais tous les membres de l'équipe peuvent s'enorgueillir d'avoir , une fois de plus , tenu haut leur rang .



Médiéva présent au 40 ans de Brassens



Les ateliers de Médiéva ont connu leurs succès habituels ; nous n' étions pas trop nombreux pour canaliser une cinquantaine de gamins avides d' en découdre . Le renfort de personnes du centre Georges Brassens , et en costumes ! , a été le bien venu . Au final , après des danses endiablées , un goûter , bien mérité par tous , a permis de faire l' évaluation positive de l' après midi



le stand Médiéva a su tenir sa place sur le parvis de la Mairie , avec une équipe conséquente ;



des visiteurs sympathiques qui nous ont fait le partage de souvenirs de la présence de l' association à ce RV . Plus particulièrement un couple ému à qui Médiéva avait offert l' aubade lors de leur mariage ; *il y a 15 ans !*

Des encouragements à continuer de défendre les couleurs du Moyen-Age époque qui parle encore à certains . La maquette de Carcassonne a eu son succès habituel auprès de petits et les remarques admiratives des plus grands . Un bel après-midi avec enfin une météo favorable , gâteaux et Hypocras



comme à son habitude le stand Médiéva a pris toute sa place pour le Forum des activités : un nombre signifiant d'adhérents ont garni le stand ces quelques heures contribuant à la vie de l'association partager son message l'histoire médiévale et le plaisir d'être ensemble .



Le *Tacuinum Sanitatis* est l'un des plus importants manuscrits détaillant la médecine **médiévale** et son association à la santé humaine. Traduit en latin au 14ème siècle à partir d'un traité médical antérieur compilé en arabe, le *Tacuinum* est un guide magnifiquement illustré de la vie en pleine santé au Moyen Âge. Une grande partie de ce qui a été écrit il y a 800 ans est encore applicable aujourd'hui, le livre décrivant notamment la récolte des légumes, des fruits, des fleurs et des herbes culinaires et médicinales, ainsi que leur rôle dans la promotion de la santé et de la vitalité.

LES TISSEUSES DE SOIE en suivant le fil . . .

La Pesme Aventure (*la pire aventure*)

Après ces considérations toutes matérielles, le chevaleresque reprend vite sa place, car les jeunes filles évoquent les preux qui ont cherché à les libérer sans succès et le supplient de les délivrer. Yvain pénètre plus avant dans le château, porteur de tous leurs espoirs et y découvre des salles somptueuses où vit dans le luxe la famille seigneuriale, en particulier leur fille unique très choyée, aussi richement vêtue que sont misérables les tisseuses.

L'épisode des Trois Cent pucelles est l'un des plus connus et des plus controversés . Cette irruption du « réalisme social » dans le monde de la féerie arthurienne a fait couler beaucoup d'encre . Des commentateurs y ont vu un reflet de la réalité historique , tandis que d'autres s'insurgeaient sur les invraisemblances historiques de cet atelier composé de trois cent femmes tissant la soie . Ces objections sont tout à fait acceptables , mais il est aussi certain que Chrétien de Troyes n'a pu inventer des détails aussi précis que les salaires. Il s'est inspiré d'une réalité , certes exagérée – nombre des ouvrières – fil de soie et d'or au lieu du simple fil de laine ou de lin – château enchanté à la place d'un atelier .

Ces réserves faites , il n'est pas impossible de voir dans le traitement imposé aux 300 tisseuses , souffrant de faim , à moitié nues , humiliées et exploitées , l'écho de la croissance économique et du développement de l'artisanat textile que connaît alors la Champagne , terre de foires et centre économique de l'Occident . Mais le plus important n'est sans doute pas là , c'est l'irruption de l'argent et du travail salarié face à l'oisiveté et à l'errance du chevalier du roman arthurien.



Le réalisme est là et de façon brutale puisque les plaintes des tisseuses parlent d'argent , d'argent sonnante et trébuchante . Leur « porte-parole » se plaint de ne gagner que 4 deniers par semaine , juste de quoi ne pas mourir de faim , quand leur travail rapporte à leurs bourreaux au moins 20 sous , soit une livre . Leur travail lui rapporterait donc 240 deniers , 60 fois plus qu'à elles ! il n'y a guère de documents comptables pour la période , en 1314 des renseignements avec des sources évoquant, par exemple , un salaire de 6 deniers par jour pour une matelassière en Artois . Cependant , il ne s'agit pas ici d'une « revendication ouvrière » . Les tisseuses de Chrétien de Troyes ne veulent pas gagner plus et travailler moins , mais tout simplement être libérées par le chevalier de cette tâche indigne et ne plus travailler du tout en rejoignant l'Ile aux Pucelles. Face à un Yvain , libre de sa personne et de son temps , ces femmes sont condamnées à travailler toute la journée et enfermées dans un enclos dont elles ne peuvent s'échapper.

La victoire d'Yvain et de son lion sur les deux démons leur permet de retourner dans le monde de la féerie arthurienne dont elles ont été brutalement arrachées . L'utopie arthurienne reprend alors ses droits sur la terrible « noveleté » des villes .



Tiré d'une chanson à la gloire **du drapeau rouge** : en ces temps où l'instruction civique est à la mode

Les révoltés du Moyen Age
L'ont arboré sur maints beffrois,
Emblème éclatant de courage
Toujours il fit pâlir les rois.

épater :

C'est à l'origine couper les pattes! Le terme serait né en Belgique XIII^e siècle ; épater un verre c'était lui rompre le pied ; évoquant une chute ; s'épater a d'ailleurs signifié tomber de tout son long-le terme a plus généralement désigné un aplatissement avec élargissement de la base. On parle aussi d'un nez épaté. De nos jours, épater est devenu synonyme au figuré d'étonner, déconcerter, voisin de « tomber à la renverse ».

escarboucle n.f.

au Moyen-Age . (escarbunclé dans la chanson de Roland) est issu du latin carbunculus, « petite braise de charbon » par analogie avec le scintillement du rubis. Les Anciens donnaient le beau nom d'escarboucle aux pierres rouges les plus étincelantes, à l'instar de la braise qui brille dans l'obscurité. C'étaient le plus souvent des grenats_almandines, pyropes ou mélanites. Puis quelque chanteur de l'amour courtois en fit une pierre fabuleuse, une gemme mythique, une sorte de Graal presque érotique, qui reflètent les torrides désirs enfouis dans la profondeur des rêves secrets de ceux qui le contemplent. Des orfèvres, des joailliers se sont associés à des sculpteurs pour garnir les orbites des statues d'albâtre de la gemme nyctalope.

Manse n.f.

Petit domaine féodal constituant une unité d'exploitation agricole.

Couard adj

Quel poltron que le couard se sauvant tête basse! A l'origine cependant, point question de tête mais de queue. Au XI^e siècle, ce terme signifie littéralement « qui porte la queue basse ».

Quand dans la chanson que nous interprétons « le roi Anglois » on parle d'Anglais coués, c'est qu'ils portaient les cheveux noués en queue.

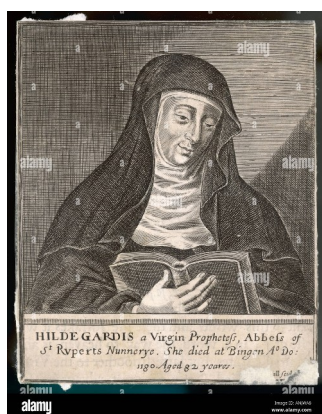
Enseigne n.f.

Lorsqu'un tournoi avait lieu au Moyen-Age , les femmes encourageaient à leur façon le chevalier de leur choix. Elles détachaient de leur parure qui un ruban, qui une écharpe, qui un colifichet, et le remettaient à l'écu.

Ce porte-bonheur s'appelait enseigne ou faveur.

TOUT CE QUE VOUS SAVIEZ DÉJÀ :

- **une aumônière** , petit sac souvent richement brodé, porté à la ceinture ; contenant l' aumône pour les pauvres
- **destrier** , cheval de bataille ; on le ménage , quand il n' est pas monté l' écuyer le mène en le tenant par la main droite
- **nature** , l' ensemble des dispositions innées ; avant l' éducation
- **gestes d' hospitalité honorifiques** ; conduire par la main & présenter un manteau d' apparat , partager son écuelle ou sa coupe
- **Les Ribauds** étaient un corps armé, une sorte de milice, institué par Philippe-Auguste vers 1189
- **la merci** , c' est dépendre du bon vouloir , de la faveur
- **l' écarlate** , étoffe précieuse de couleur vive
- **tailloir** , plat à découper la viande
- **chapelain** , religieux attaché au service de la chapelle
- **Un troubadour** (de l'occitan trobador, trobairitz au féminin : « trouveur », un compositeur, poète, et musicien qui devait inventer, découvrir



Les fameux ingrédients de la joie recommandés par Hildegarde de Bingen

C'est une médecine de prévention avant tout, elle va jouer sur l'alimentation et c'est là-dessus qu'on a récupéré les bases de toute la naturopathie actuelle . Donc on soigne avec l'alimentation , avec les plantes , avec les épices. C'est, aujourd'hui , l'héritage que nous avons des écrits *Physica* et *causae curae* portent une avancée impressionnante dans l'histoire de la médecine ; à une époque où son statut ne devait pas lui permettre de se prononcer sur des sujets tels que la médecine ou la science. Pris comme remèdes, les aliments auraient donc des propriétés qui seraient en mesure de rétablir l'équilibre et la "joie" dans le corps humain

Tandis que l'excès de certains aliments ou la consommation de mauvais aliments portent un coup sur cet équilibre, et donc sur la "joie". Ici, cette joie peut être comprise comme "santé".

Certains poissons , certaines noix , les pommes, les poires , mais plus particulièrement le petit épeautre . Le petit épeautre est une céréale riche en protéines et autres vitamines , reconnue pour ses bienfaits digestifs . En farine, l'épeautre peut servir pour préparer les fameux et délicieux biscuits de la joie !

Sous le règne de St Louis , faubourg St Jacques le château de Vauvert était inhabité car infesté de démons et de spectres

Ils poussaient la nuit des hurlements affreux notamment , un monstre vert moitié homme , moitié serpent ; monté sur un chariot de feu ,il patrouillait et attaquait des passants ; on le nommait le diable Vauvert .

Les Chartreux au fait des événements et peu soucieux ' des diableries ' obtenant du Roi le bâtiment & ses dépendances ; tout cessa ; et le lieu se transforma en un fructueux verger . Certains prétendirent qu' il n'y a pas que les aumônes qui rapportent mais également la roublardise .



Carnet de recettes de Tancrède de Hauteville :



tourte aux pommes ; pour 8 personnes :

**2 pâtes brisées ; 2 figues sèches ; 3 pommes
1 poignée de raisins secs ; 1 oignons blanc
20 gr de beurre ; 1 pincée de gingembre
10 cl de vin blanc ; 1 cuillère à café de cannelle
doses de safran pour parsemer la tourte**

coupez 2 pommes en lamelles et les figues en petits morceaux ; émincez l' oignon , le faire revenir doucement dans le beurre sans coloration ; ajoutez 5 cl de vin ; laissez mijoter à découvert ; taillez une pomme , la broyer , la cuire à découvert doucement avec le reste de vin ; colorez les oignons avec le safran ; ajoutez la cannelle & le gingembre ; mélanger .

Faites deux abaisses de pâte , une plus grande que l' autre . Foncez un moule beurré avec la plus grande ; faites cuire à

blanc 5 minutes en disposant sur le fond de la pâte des fèves sèches par exemple , pour l' empêcher de gonfler . Remplissez avec la compote de pommes et l' oignon que vous aurez préalablement mélangés . Ajoutez le mélange figues raisins ; disposez les tranches de pommes au-dessus ; recouvrez avec la 2ème abaisse . Soudez les bords avec les doigts mouillés ; dorez au safran . Enfournerez 30 à 40 minutes à 60° dans un four préalablement chauffé .

d' après le viander de Guillaume Tirel dit " Taillevent " maître queux du roi Charles V - 1330

darioles : pour 4 convives

une pâte brisée ; 25 cl de crème de lait ; 2 œufs ; 80 gr sucre roux
80 gr d' amandes en poudre ; 1 cuillère à café de cannelle ;
une pincée de safran

Battez la crème , ajoutez cannelle & safran ; mélanger .
Abaissez la pâte , foncez les petits moules ; préchauffez le four .
Faites cuire à blanc pendant 10 minutes , puis disposez la crème dans les moules .

Enfournerez à 180° , thermostat 6 pendant 20 minutes .



liqueur de roses : choisir des boutons de roses de variétés anciennes bien parfumés dans un bocal , placez une couche de boutons de roses puis une couche de sucre et ainsi de suite ... ne pas remplir . Laissez macérer quelques jours . Ajoutez de l' eau de vie pour couvrir le tout . Au bout de 4-5 jours filtrez . La liqueur de rose peut être ajoutée dans l' hypocras , cervoise , gâteaux ou ...

cervoise aux herbes :

Prendre : menthes bergamote ,
poivrée , sauge , thym , mélisse

Mélangez 2/3 de bière avec 1/3 de ce vin aux herbes

Il est possible d' ajouter un peu d' hypocras pour obtenir
une couleur ambrée ou du coulis de cerises .

Servir frais

