

Février 2009

Les dits de



Médiéva

«S'il tonne en Février, point de vin au cellier, jette les fûts au fumier»

Et pour nos jeunes mariés:

20 Janvier

A la St Sebastien

L'hiver s'en va s'il ne revient.

22 Février

A la Ste Isabelle

Si l'aurore est belle

Et s'il fait soleil au matin

C'est du bon pour les grains.

Chers ami(e)s

Nous vous précisons les animations prévues (et quasiment sûres) à venir:

Fontenay Trésigny Mercredi 20 Mai

- Danses
- Chants
- Pays de Cocagne
- Farce
- Poésies

Noisy le Grand Dimanche 31 Mai

- Fête Médiévale avec défilé sur le marché local
- MPT Marcel Bou
- Défilé de mode.
- Repas en option.

Les personnes prévues pour tenir les rôles correspondants sont d'ores et déjà invitées à «potasser» leurs textes ou à échauffer leurs gambettes pour ces rendez-vous du joli mois de Mai.

Edition préparée et mise en forme par Marioun la louve blanche et Lauret Dubois avec l'aide précieuse d'Azalaïs.



Atelier couture:

Nous avons un créneau tous les vendredis à Brassens, de 13h30 à 16h30, dans la salle de couture.

L'utilisation de la salle a été élargie aux « travaux divers ».

Rappel des dates de réunion:

- 20 février
- 06 mars
- 27 mars
- 10 avril
- 24 avril
- 15 mai (sauf autre obligation)
- 29 mai
- 05 juin
- 19 juin

Soit tous les 15 jours, hors café philo.

Atelier danse :

Nous confirmons l'option prise de fonctionner en atelier le dimanche matin, à Brassens, de 10h à 12h30. Cela n'exclut pas que nous puissions aussi danser les vendredis soirs de réunion si le programme le permet, ou le besoin s'en fait sentir.

Voici le nouveau calendrier :

- dimanche 22 mars - dimanche 26 avril

Sortie culturelle: Bernard Corbineau, notre futur guide et spécialiste des entrelacs, nous prépare la sortie à destination de La Ferté sous Jouarre programmée le **dimanche 8 Mars**. Le déroulement de la journée est en train de s'affiner, pour l'instant sont prévues les visites de la crypte et de l'église (avec une religieuse?) le repas du midi sera pris dans un restaurant local (à un prix assez doux je pense), la distance pour revenir au gîte tenu par notre ami étant un peu trop importante. Si vous voulez vous initier aux entrelacs allez donc sur son site: <http://www.corbineau.net/entrelacs->

C'était le 1er Février...

La sortie pour Vincennes ayant été ajournée pour cause de travaux en cours, c'est à Provins que nous nous sommes retrouvés en ce froid dimanche. Tout d'abord nous avons pris des forces au restaurant Le Petit Ecu, Place du Châtel. Un très bon accueil nous a été réservé et l'étage était même... aux couleurs de Médiéva!



Après cette bonne «repu» direction les souterrains... enfin ceux qui ont pu suivre la très vive allure de Marie-France apparemment survitaminée! ou bien est-ce la digestion qui a ralenti la troupe?

Visite très intéressante, il est très probable que ces souterrains furent d'abord exploités comme carrière, pour extraire cette terre d'une qualité particulière que nécessitait l'opération du foulage des draps (dégrossage). Et comme l'on sait que l'industrie du drap était extrêmement productive à Provins au Moyen Âge, on peut en déduire que les besoins des foulons étaient en proportion. Une fois ces cavités

réalisées, les hommes ont pu les exploiter de diverses façons : refuges, entrepôts durant les Foires de Champagne ou encore lieux de réunions culturelles, et assurément par des francs-maçons que de nombreux graffiti attestent. Il est à noter que quasiment chaque maison en surface possède une «cave» privée.

La suite du parcours passait par le Musée local, assez hétéroclite, de belles découvertes: une tour d'abandon (initialement placée à l'entrée d'un monastère) et permettant d'abandonner les nouveaux-nés dans un parfait anonymat, de beaux faîtes de toiture, des tabliers de Francs-maçons et de belles statues.

Il y eut ensuite une esquisse de Pavane pour se dégourdir les poulaines, signalons également que Mara, une amie de Marie-France parcourut une sorte de chemin de croix puisqu'elle chûta deux fois au cours de la journée!



Pour terminer, visite de la Grange aux Dîmes, avec de belles reconstitutions des petits métiers liés aux foires de Champagne. Grand merci aux organisateurs de cette journée.



Attention de bien conserver les Pass qui sont valables pour la visite d'autres sites.



Le coin des gourmands

Nous sommes souvent tenus de confectionner du pain d'épice pour nos animations, alors voici deux recettes, celle de Messire Robert Comte de Zenasch et une autre dégotée par Marioun, le pain d'épices de Varsovie puisqu'il s'agit d'une recette Polonaise!

Pain d'épices «De Zenasch»

300 grs de farine
150 grs de miel
150 grs de sucre roux
2 oeufs, une pincée de bicarbonate
12 cl de lait (environ un verre)
1/2 sachet de levure
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café d'anis vert
1 cuillère à café de cardamome
1 pincée de muscade
1 pincée de poivre
2 clous de girofle

Laisser frémir quelques minutes le lait avec les épices, laisser infuser environ une heure.

Mélanger la farine avec la levure et le sucre.

Ajouter les oeufs battus avec le bicarbonate puis le lait filtré.

Laisser reposer la pâte environ une heure, ajouter le miel, bien mélanger.

Cuire au four environ une heure, Th 5/6, 180°.



Nous allons essayer de faire paraître plus régulièrement ce bulletin, alors à vos plumes. Il ne s'agit pas seulement d'échanger des recettes mais aussi... des idées, des critiques, des suggestions, bref tout ce qui vous démange ou vous intéresse et tout ce que vous avez envie de partager et que nous n'avons pas le temps d'aborder en réunion. La parution se fera dès qu'un nouveau bulletin sera programmé et dans la mesure de la place disponible.

Pain d'épices de Varsovie (Piernik Warszawski)

250 grs de farine
125 grs de miel
75 grs de sucre
15 grs de beurre
12,5 cl de bière blonde
25 gr de noix en petits morceaux
2 oeufs
3 cuillères à soupe de zestes d'orange confits
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de gingembre en poudre
40 gr de raisins de corinthe
10 grains de piment de la Jamaïque moulus
1 cuillère à café de de cannelle en poudre
3 cuillères à soupe de rhum
5 clous de girofle moulus

Dans une casserole, faites fondre le miel à petit feu et ajoutez-y le sucre. Quand la masse est tout à fait fluide et homogène, versez- y la bière, hors du feu. Ajoutez les oeufs dont le blanc doit-être battu en neige, toutes les épices et le rhum. Terminez par la farine et la levure chimique déjà mélangées. Tournez la composition à la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et homogène. Ajoutez seulement alors les noix, les raisins et les zestes d'orange. Versez dans un moule à cake de 28 cm enduit de beurre. Cuisez dans un four doux pendant une heure en surveillant la couleur. Il se conserve très bien dans une boîte métallique ou enveloppé d'aluminium.



Le Roman de Renard

Le projet de mettre en place une partie du Roman de Renard est acté depuis notre dernière réunion, même si la forme n'est pas encore définie. Alors il n'est pas inutile de vous fournir le texte choisi si ce n'est déjà fait afin que vous puissiez commencer à l'apprendre et le travailler.

Renard et la mésange

Sur la branche d'un chêne creux où elle avait pondu ses oeufs était perchée une mésange. Renard la voit et la salue:

- *Commère, soyez la bienvenue! Descendez-donc pour m'embrasser.*

- *Taisez-vous Renard, vous seriez bien sûr mon compère si vous n'étiez pas si fripon. Mais vous avez fait tant de tours à tant d'oiseaux, à tant de bêtes, qu'on ne sait que penser de vous. Le malin si mal vous conseille que jamais vous ne dites vrai.*

- *Dame, aussi vrai que je fus parrain de votre fils à son baptême, je n'ai rien fait pour vous déplaire. Et je ne vous veux que du bien; pourquoi, vous allez le savoir. Messire noble le lion partout fait proclamer la paix, paix qui grâce au ciel durera. Dans ses états tous ses vassaux ont juré de la respecter. Le menu peuple en a grand joie. C'en est fait des pleurs et des guerres; petites ou grandes, les bêtes seront maintenant bien tranquilles.*

- *Renard, vous n'êtes qu'un trompeur. Cherchez donc ailleurs, voulez-vous? Quoi que vous disiez aujourd'hui, je ne veux point vous embrasser.*

Renard voyant que la commère ne veut pas croire son compère reprend:

- *Dame, écoutez-moi donc! Puisque vous avez peur de moi, voulez-vous que je vous embrasse, après avoir fermé les yeux?*

- *Alors, j'accepte. Mais maintenant, fermez les yeux!*

Il les ferme et dame mésange ramasse une poignée de feuilles et lui chatouille les moustaches. Renard essaie de l'attraper; mais il ne happe qu'une feuille qui reste pendue à son nez.

- *Drôle de paix! Vous auriez bien rompu la trêve si je n'avais pas reculé.*

Renard alors se met à rire, et lui répond en glapissant:

- *Bien entendu, je plaisantais; je voulais vous faire une farce. Il faut que nous recommencions. Je vais fermer les yeux encore.*

- *Recommençons!*

Et le rusé tient les yeux clos; et dame mésange s'approche sans aller trop près du museau; et Renard fait claquer ses dents: mais il manque encore son coup.

- *Renard, que valent vos promesses? Qu'on me brûle au feu de l'enfer si jamais je crois vos mensonges!*

- *Dame, vous êtes trop couarde. je n'avais pas d'autre dessein que d'éprouver votre courage. En trahison et félonie, je ne suis pas des plus savants. Il faut recommencer encore. Essayer trois fois, c'est la règle. Au nom de notre amitié, au nom de mon filleul, qui là chante sur ce tilleul, nous allons nous réconcilier. A tout pêcheur miséricorde!*

Mais elle fait la sourde oreille à tous les discours de Renard, elle n'est ni folle ni sottie et va sur la branche d'un chêne.

Et voici qu'arrivent soudain chasseurs, valets, chiens et piqueurs. Renard s'affole, est prêt à fuir, et dresse la queue en trompette. Les chasseurs crient et les cors sonnent. Renard prudent trousse ses grègues. D'en haut la mésange lui crie:

- *et cette paix dont vous parliez? Où fuyez-vous? Revenez-donc!*

Il a plus d'un tour dans son sac; il invente un dernier mensonge:

- *Dame, la paix est bien jurée. mais tous n'en sont pas avertis: ces chiens qui viennent sont du nombre. Ils sont trop jeunes pour savoir que leur père et que leur grand-père ont déjà donné leur parole.*

- *Ne craignez rien et revenez-donc pour m'embrasser!*

Mais Renard fuit, sans plus rien dire, et par le chemin le plus court.

