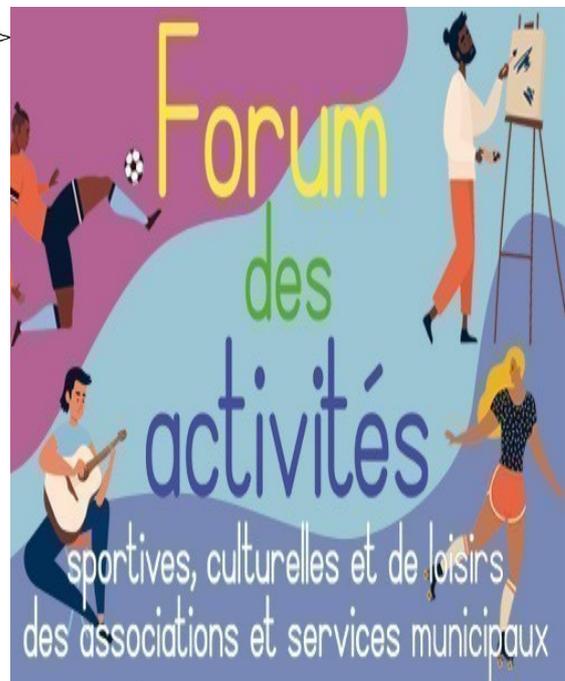


2021

Les dits de Médiéva



Rappel (piqûre de) :
l' expression ' Moyen Âge ' date du XVIIe , suggère une période arbitraire de mille ans (§) , du dernier empereur romain d'occident à la découverte ' du nouveau monde ' images dévalorisantes ; depuis des études minutieuses ont permis de mettre fin à cette tradition d' idées fausses .



Médiéva présent dans la fournaise

du gymnase

§ Peine et dubitante que dire ne porroie §

Actu :

- 1- En ce dernier jour de Mars une équipe masquée , de quatre moins un , s' est attaquée au 'rangement-débarras' du local . Sous la direction de Tancrede de Hauteville , l' affaire fut promptement menée ; avec et sous les conseils et les directives de Perrenote . Quelques ustensiles divers ont pris ainsi leur retraite , dont un jus de fruit de date moyenne-ageuse , confirmée lors du vidage dans le lavabo par un commentaire de Jaquouille : " ça puire ! " . Les encombrants seront appareillés par Messire Tancrede vers leur dernière étape avant le bûcher . La reine de la journée restera la machine à coudre professionnelle prise en photos sous toutes les coutures pour une possible vente qui alourdirait quelque peu le bas de laine de Médiéva. Place est nette pour de futures activités !
- 2- 2 Septembre : une réunion de rentrée en cas contact ; après le développé de notre président séquence émotion , sans tomber le masque, (sûrement dû aux retrouvailles) ; évocation par tour de table de quelques grands moments . . .



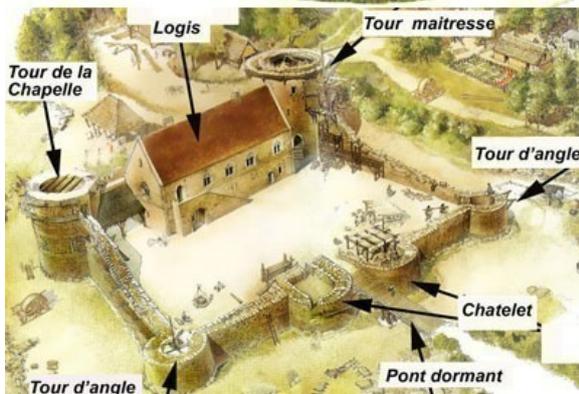
- 3- Enfin ; à la suite d' une longue quête , (que par modestie il ne veut développer) Tancrede de Hauteville a décroché le Graal.... disque dur de l' association des mains ' oublieuses ' de Lauret du Bois .
- 4-

Stop Covids .

TOUT CE QUE VOUS SAVIEZ DÉJÀ :



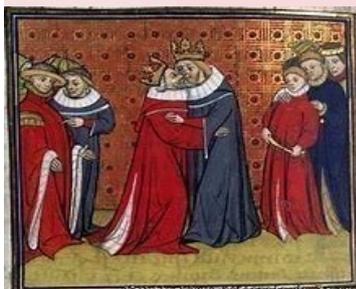
LES TROIS ÉTAPES



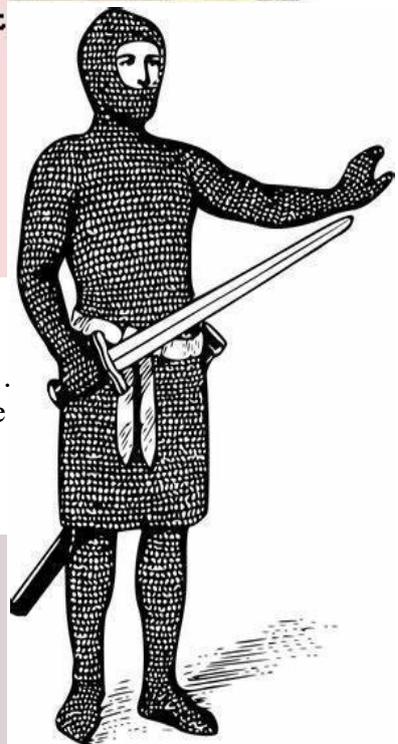
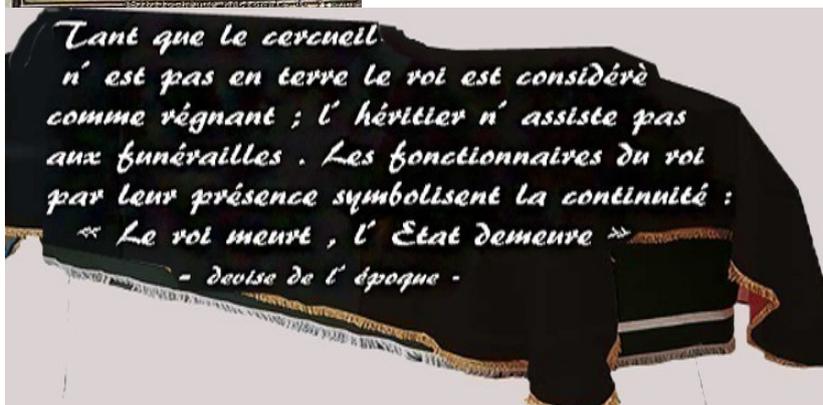
Un château fort au XIII^{ème} s.



ceinture de chasteté : celles qui sont exposées ne datent pas du Moyen Âge et accréditent une légende - (en 1862 Prosper Mérimée aurait ainsi trompé le conservateur du musée de Cluny).



Ce doux baiser est un acte politique; un seigneur jure fidélité et dévouement au roi de France . Tout feudataire n' est jamais que l'humble vassal du suzerain suprême , le roi de France .



Pour faire sa cotte de maille le haubergier pouvait utiliser 20 000 anneaux un poids de 15 à 20 kg



Le gardien des archives

Voici la copie du parchemin des noms des compagnons de Médiéva ; malheureusement quelques uns , (unes en l' occurrence) , se sont envolées nous laissant regrets , mais mille bons souvenirs ; d' autres après l' avoir croisé ont quitté notre chemin pour raisons personnelles . Si le votre n' apparaît pas ce n' est pas un oubli , mais à cause de ces foutues chandelles , leurs mèches d' étoupes souvent mal mouchées crachotent des étincelles et le suif de mouton coule , fume et dégage une odeur nauséabonde , (vivement leur remplacement par de la cire d' abeille) . Malgré tous mes efforts , pour gratter soigneusement avec ma plume d' oie , certains ne sont toujours pas lisibles . Je compte sur vous pour me permettre de compléter la liste . . . :

Marioun la louve blanche ; Hermeline ; Tancrède de Hauteville ; Dame Perrenote & jaquouille ; Jehan des Champs ; Dame Flaminia & Guilhem d' Hérault ; Isabelle Cressay ; Gondebaud de Bourgogne & Azalaïs de Toulouse ; Arneis de Garenne ; Julienne de Légumes ; Jeanne de Bourgonne ; Lauret du bois ; Bernard de Rodemack & Suzanne d' Aragon ; Lixandrine ; Blandine lès Tours & Enguerran de Bigorre ; Evêque Robert de Chalançon ; Guenièvre de Nogalès ; Ozanne des Charmilles ; Florentin de Toscane ; Comte de Zenasch ; Aelide de Garenne ; Démonine de Pyrène & Comte Patrick ; Isabeau de Bavière ; Pauvrine ; Chérine de Guizeh ; Fourot de Kerfadec ; Aliénor de Peyrignac ; Eloise de Limeray ; Nantilde de la dîme . . .

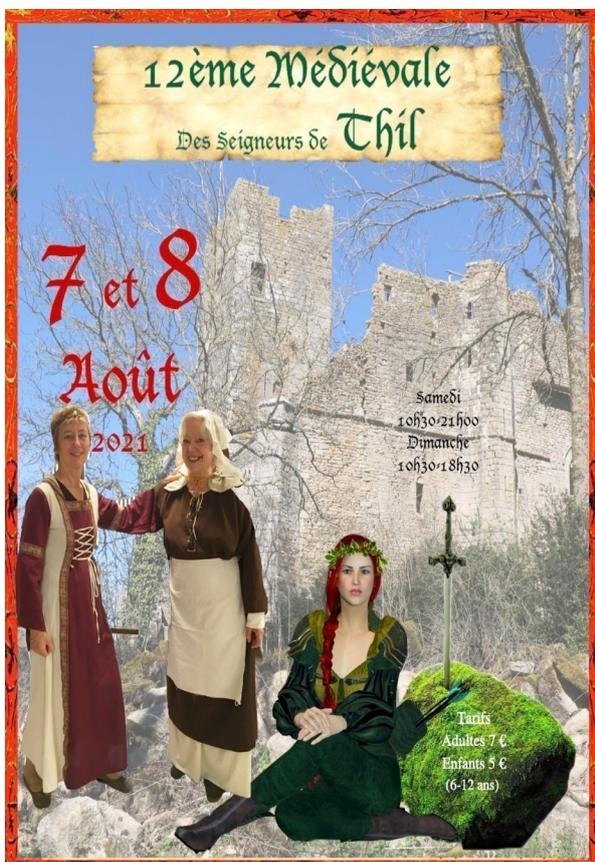


Une collection de revues sur . . . le Moyen âge reste à la disposition des adhérents au local G. Brassens . . . qui n' oublieront pas de les ramener par Saint Benoît .



Maître de chant Jehan de Champs
souhaiterait remonter dans le temps
et ainsi , renouveler le répertoire ;
cela demandera plus de répétitions
préparez-vous à huiler vos esgourdes

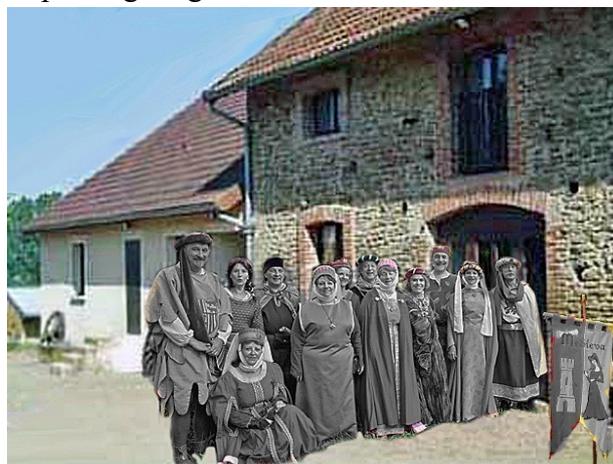
(répit Covid , extinction en cours)



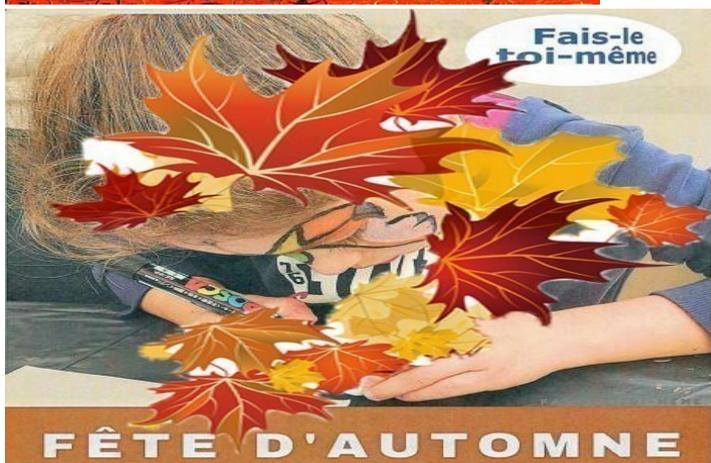
Médiéva présent à Thil grâce à ses deux
ambassadrices ; enthousiastes , elles ont
ramené un regard neuf sur la manifestation



et sûrement croisé des fantômes sur le
parking du gîte . . .



Comte Patrick rêve un retour prochain
avec une ost conséquente .



Un stand Médiéva
qui avec ses écus
a fait un carton !





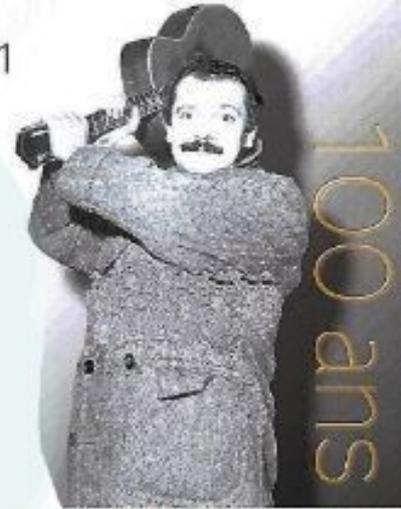
Le Centre Social et Culturel fête les 100 ans de la naissance de GEORGES BRASSENS

Invitation le 27.11.2021

François Villon

Ballade des Dames du temps jadis

Par la chorale de Médiéva



*Dictes moy , ou n' en quel pays
Est Flora , la belle Romaine ,
Archipiades , ne Thais ,
Qui fut sa consine germaine ,
Echo parlant quand bruyt on maine
Dessus riviere ou sus estan ,
Qui beaulté ot trop plus qu' humaine .
Mais on sont les neiges d' antan ?*

*La royne Blanche comme lis
Qui chantoit a voix de seraine ,
Berte au grant pié , Biétris , Alis ,
Haremburgis qui tint le Maine ,
Et Jehanne la bonne Lorraine ,
Qu' Englois brulerent a Ronan ,
Ou sont ilz , Dierge souveraine ?
Mais on sont les neiges d' antan ?*

*On est la très sage Hellois
Pour qui chastré fut et puis moyne
Pierre Esbaillart a Saint Denis ?
Pone son amour ot ceste essayne .
Semblablement , ou est la royne
Qui commanda que Buridan
Fust geté en un sac en Saine ?
Mais on sont les neiges d' antan ?*

ENTOD

*Princes , n' enquerez de sepmaine
Ou elles sont , ne de cest an ,
Qu' a ce reffrain ne vous remaine :
Mais on sont les neiges d' antan ?*

Souvenirs de Enguerran de Bigorre

Ultime prestation de 2021 ; en ces temps où le maussade l'emporte, jusqu'à la limite de la rigueur, qu'il est bon de renouer avec la tradition, sous la forme du petit commentaire se rapportant à la sortie médiévale du moment . Cette commémoration de Brassens où tous les fidèles du lieu étaient présents, fut une véritable réussite , un plaisir pour tous les sens , sous la présidence de notre ami Roger , grand pilier de Médiéva . Aussi , j'ai pu lui signifier mon contentement en étreignant le livre d'or par un aphorisme soufflé par l'inénarrable Robert: « Le livre d'or , ne le réveillons pas! » Tout seul, je n'aurais pas osé.

Le concert du mélomane trio à corde qui ponctua la soirée, un régal!



À table avec les gaulois . . .

Les gaulois mangent assis autour d' une table basse et si cela ne plaît pas aux romains , nos ancêtres les gaulois possèdent un bon coup de fourchette . . .

La nourriture est principalement composée de céréales cuisinée en bouillies , de galettes ou de pain , de légumineuses telles que les fèves ou les lentilles , mais ce que préfèrent les gaulois c' est la viande de porc . Ils la préparent en salaison pour l' hiver ou en charcuterie . Ils mangent également du mouton , du bœuf , des ânes , des volailles , des chevaux et même du chien .

Anneau au miel :

4 tasses de farine d' épeautre (ou autre) 6 cuillères à soupe de miel

2 blancs d' œuf - 2 cuillère à soupe de beurre mou

1 cuillère à café de levure de boulanger

Ramollir le beurre . Dans un saladier versez la farine , faire une fontaine ; y verser la levure puis une petite cuillerée de miel fondu . Laisser reposer 1/2 h . Ajoutez les œufs , le beurre ramolli & le miel . Pétrissez pour former une boule la placer dans un endroit chaud pour reposer 2h . Divisez en taille d' une noix pour former des galettes . Trouez au centre pour obtenir des anneaux . Chauffez le four à 200° puis mettre à cuire 15 à 20 mn .

Galettes noix , noisettes :

2 verres farine de millet ou complète - 2 œufs - 6 noix - 10 noisettes

Broyer noix & noisettes , dans un saladier la farine & les œufs pas dessus ;

Ajoutez les fruits & remuez avec un peu d' eau . Malaxer ; la pâte ne colle plus aux doigts . Faites des boules écrasées en galettes qui cuiront dans une poêle 3 mn par côté . Les mettre sur du papier absorbant pour le surplus d' huile . Servir avec de la confiture , du miel ou du fromage frais .

Poires au cidre

6 poires vertes - 1/2 l cidre - 1 cuillère à soupe de miel - serpolet & sauge
Épluchez , coupez en dés en rangs bien serrés les poires dans le plat . Versez le cidre , miel , sauge & serpolet . Cuire au bain marie 30 mn ; recouvrez & laissez refroidir . Servir frais le lendemain (enlevez avant les aromates) .

chronique de



Conférence avant que ça sente le rance ,

*Que sont devenues ces rencontres
Où régnait tant d'unanimité ,
Et où personne n'était contre ,
Ce qui renforçait l'unité*

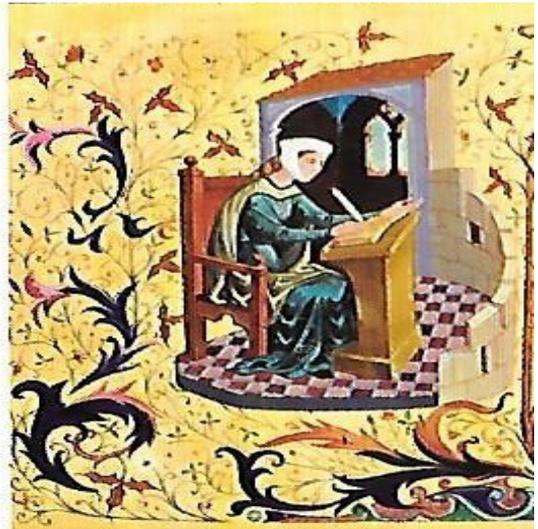
*L'irruption de ces nouveaux Covids
Réduisant tout à peau de chagrin ,
Ne peut qu'entraîner nombreux vides ,
Des moments tristes sans lendemain .*

*La conférence de Nathalie ,
En aucunement pour Médiéva ,
Ne doit signifier l'hallali ,*

Mais la marque d'un fier : « On y va ! »

Authentique boisson médiévale redécouverte pour notre plaisir .
Recette originale extraite d'un ouvrage culinaire du XIV^{ème} siècle ,
la Saugée des Pays d' Oc pour stimuler l'appétit et en vin de dessert .
Sans épices , très légèrement miellée , une note de citron et de
cardamome relève le parfum délicat de la sauge .
Issue du latin salvare (sauver , sauvegarder) la sauge a été de tout
temps reconnue pour ses vertus bienfaitantes .

Dans un litre de vin blanc , mettre une poignée de feuilles de sauge ,
100gr de miel , un bâton de cannelle , une pincée de muscade râpée ,
deux pincées de gingembre . Laisser macérer une semaine , puis filtrez.



*éclairage
première partie :
Les couleurs
des origines au Moyen-âge
par Nanthilde de la dime*

clxxxvii.

Sanc
marthx vir.
hs. *psal. felices.* gms. Respon.
ccxlv.
Regnum mundi. Vincula sancti petri. &
clx.
O dange. Inuentio sancti seti stepha
ni prottomarty. Responsum. Iste
ccxli. *cci.*
sanctus. Vate marie de nue. &. Gaude
maria. Sancti dominici confessor. &
ccxliii.
Sunt lumbi. Sanctos iusti et past. &.



Alanus Matæus

*peut conclure un
grand merci à
Alain pour son
travail de pro
au service du
journal de
Médiéva*

