

BULLETIN D'INFORMATION

réservé aux adhérents

Siège social

Hameau de Thouzon - 84250 LE THOR - ☎90 33 90 67

Hiver 1994-1995
Numéro 24

ASSOCIATION R.E.M.P.ART.
POUR LE SITE DE

THOUZON

PROJET 1995

extrait du rapport moral du président Jean-Marie TAVERNIER présenté lors de l'Assemblée Générale du 8 février 1995

"...Le chantier d'été, cette année, verra une modification de taille dans sa durée: le mois d'août entier! En fait, il se déroulera en deux parties:

- Les quinze premiers jours, nous ferons appel, comme cela se fait dans beaucoup de chantiers R.E.M.P.ART., à un groupe constitué du style Scouts ou Eclaireurs. Ils seront encadrés, sur le plan technique, par Christian Markiewicz, et seront par ailleurs sous la responsabilité des personnes adultes de leur groupe. Pour l'instant, nous n'avons pas encore de contacts précis.

- La deuxième quinzaine, du 16 au 30 août, verra se dérouler le chantier de jeunes habituel toujours sous la responsabilité technique de Christian Markiewicz.

La raison qui nous a poussés à allonger la durée du chantier est la suivante: En novembre 1994, nous avons rencontré sur le site l'archéologue régional, l'archéologue départemental et Christian Markiewicz pour préparer le projet archéologique du prochain chantier. Nous avons alors décidé d'orienter nos travaux vers le dégagement extérieur de la muraille est. Devant l'ampleur des travaux,

l'idée nous est venue d'augmenter la durée du chantier et, par conséquent de faire appel à d'autres jeunes.

A côté de l'aspect archéologique, il y aura aussi des travaux de maçonnerie: réfection de l'encadrement de la porte sud-ouest en pierre de taille, linteau et seuil de la porte nord, rejointoiement du parement extérieur du mur sud, rejointoiement des dalles du toit de l'église et rejointoiement des claveaux de la troisième travée de la voûte.



Dessin de Roger TAILLADE qui nous a quittés précipitamment l'automne dernier
Dessin reproduit avec l'aimable autorisation de Mme Taillade

Au risque de le faire rougir (sa modestie dût-elle en souffrir!) je tiens à dire à Christian combien sa participation a été appréciée tant par les jeunes que par nous-mêmes. Le travail archéologique n'est pas toujours gratifiant: nous ne découvrons pas toujours des objets (céramiques, ossements, pièces de monnaie, etc...); il y a aussi les moments de "transpiration" lors de déblaiements de gravats, de terre, d'éboulis... Il a toujours su donner, auprès des jeunes, l'impulsion, remonter "le moral des troupes" dans les moments difficiles et apporter sa bonne humeur et son entrain dans les périodes de pause. Merci Christian et à cet été!"...

J.M.T.

Adhérez!

Nous avons vraiment besoin de tous nos adhérents!

Merci pour votre aide!

Cotisation individuelle 100F Couple 150F

ECHOS DE L'ASSEMBLEE GENERALE

RAPPORT D'ACTIVITE

En premier lieu, M. Christian MARKIEWICZ, archéologue, exposait le travail réalisé l'été dernier en chantier de jeunes bénévoles.

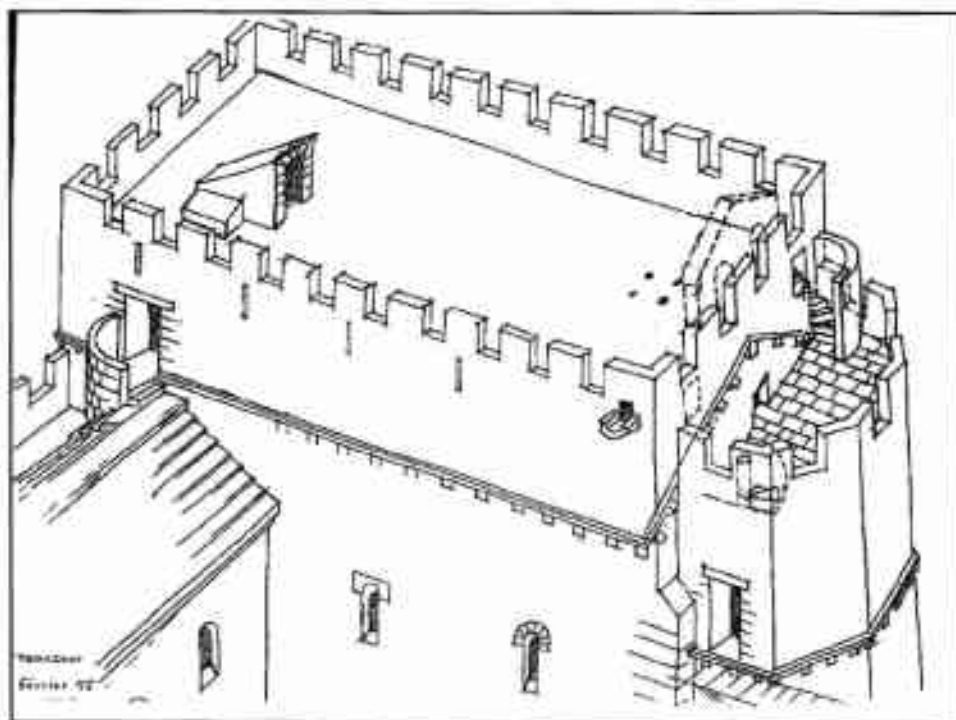
Le plus gros travail s'est déroulé sur la toiture de l'église Sainte-Marie de Thouzon, puisque pas moins de 75 m³ de remblais ont été enlevés dans des conditions difficiles (hauteur, soleil, vent) par une vingtaine de jeunes étudiants venus de divers pays (France, Espagne, Allemagne et Grèce). Nous n'entrerons pas ici dans le détail, puisque un compte-rendu précis vous a été fait dans le précédent bulletin.

M. Markiewicz expliquait ensuite à l'assemblée, nombreuse et intéressée, l'évolution probable des couvertures successives de l'église; son discours était illustré d'une projection de diapositives et de schémas très intéressants.

Rappelons que les travaux de déblaiements ont été réalisés sous surveillance archéologique (avec l'autorisation du Service Régional de l'Archéologie et avec la collaboration du Service Départemental de l'Archéologie).

Dans un deuxième temps, M. Joël JAYER, architecte, tint un discours fort apprécié des nombreux membres présents, sur les travaux menés pendant 4 mois sur la même église Sainte Marie par l'Entreprise GIRARD, qui, par la compétence de ses techniciens et ouvriers, a su conduire un chantier difficile sur les voûtes, sur le mur triomphal, sur la toiture et sur les angles orientaux.

Ensuite, M. Jayer sut intéresser son auditoire par la projection sur grand écran de reconstitutions de ce que pouvait être le monastère fortifié de Thouzon au Moyen-Age, avec ses bâtiments crénelés en élévation, ses tours, ses escaliers, son chemin de ronde... Evidemment, ces dessins issus de l'imagination, mais reposant sur des données architecturales et archéologiques, firent rêver le public passionné qui montra son intérêt en posant de nombreuses questions aux spécialistes qui, chacun dans leur domaine, apportèrent des réponses sensées.



Cette reconstitution par M. JAYER montre les parties hautes de l'église Sainte-Marie de Thouzon telles qu'elles pouvaient être. (Dessin reproduit avec l'aimable autorisation de l'auteur.)

COMPTE-RENDU FINANCIER de M. Yves RHAME trésorier

Le budget de l'année 1994 s'est élevé à 545 321,64F. Le poste le plus important en dépenses est évidemment le poste 6413: Intervention entreprises, puisqu'il s'élève à 421 000F. En recettes, le poste le plus élevé est le poste 750: Subventions exceptionnelles qui s'élève à 417 705F.

L'exercice 1994, clos au 31 décembre, laisse apparaître un déficit de 140,59F, mais il faut savoir que l'association a encore des dettes auprès des Entreprises Girard et Entrepouse. Si bien que l'année 1995 commence avec la réalisation d'un emprunt de 120000F auprès du Crédit Mutuel.

Les temps sont durs! Nous avons plus que jamais besoin de votre adhésion! Merci de continuer à nous aider!

Aucun concert n'est programmé cette année sur le site du Château pour le début de l'été 1995.

Aussi allons-nous abandonner provisoirement la petite histoire des instruments qui avait accompagné la présentation des concerts de Thouzon pour aborder une nouvelle chronique sur l'histoire de la cuisine des origines à l'époque médiévale.

Chaque petit récit sera accompagné dans la mesure du possible d'un menu ou d'une recette d'époque que vous pourrez tester.

Alors...

Parlons un peu Cuisine

Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays, et de tous les jours: il peut s'associer à tous les plaisirs et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.



La Préhistoire

L'histoire de la cuisine se confond avec l'histoire de l'humanité. Tout commence par quatre grandes découvertes.



- Le feu de cuisine qui change le goût des aliments et prolonge leur conservation.

- La fermentation qui change également le goût des aliments, les conserve mais aussi en crée de nouveaux, tels que le pain, le vin, le fromage.

- Le vagabondage alimentaire, c'est-à-dire on grappille et on déguste ses découvertes au fur et à mesure de ses pérégrinations.



- Le commensalisme: on amasse de la nourriture par la chasse, la pêche, l'agriculture et l'élevage, puis il y a une prise de repas en commun. Le commensal est une personne qui prend quotidiennement ses repas à la

Le feu entretenu, c'est le passage du cru au cuit avec différents modes de cuisson:

Sous la cendre

Sur des pierres plates tirées des flammes.

Rotissage



"...Tu vois, je ne serai pas dessinateur comme papa le voudrait. Je ne serai pas chasseur de mammoth puisque, quand j'en attrape un, on ne me croit pas. Je ne serai pas pêcheur. Je serai quelque chose qui n'a pas encore de nom: je serai celui qui fait sortir les arbres de terre ..."

Le Mammoth et la châtaigne, J.C. NOGUES

L'âge de la cueillette et du feu est remplacé par l'âge de la chasse: le gibier devient chasseur. La capture de gros animaux demandait une organisation sociale élaborée, aussi tout a commencé par le "charognage", c'est à dire récupération d'un animal mort.

L'histoire de la chasse est aussi celle du génie d'adaptation de l'être humain. Plus les



périodes étaient froides, plus l'homme avait besoin de viandes et de graisses. De plus un régime végétarien nécessite une activité incessante de cueillette alors qu'un apport de viande plus calorique libère une part du temps que l'homme peut consacrer à des activités plus créatrices, par exemple des armes pour capturer plus de proie et manger plus de viande.

Avec la maîtrise des techniques d'affût, de pistage, de piégeage, et même de ruse, l'homme aborde l'âge de l'agriculture par le biais de l'élevage d'animaux sauvages capturés vivants.

L'origine de l'agriculture est très certainement due au hasard. Certains déchets jetés au voisinage des habitations se mettent à pousser vigoureusement sur un terrain riche en humus. La découverte du sel se fait de la même manière: Un jour on emploie de l'eau de mer mélangée à de l'eau douce, on ramasse des cristaux sur le bord des lagunes.

Le chasseur devient pasteur et agriculteur, il se sédentarise, se socialise. Il prépare maintenant des soupes avec les produits de son champ: soupe claire ou bouillie épaisse de céréale. Un jour une de ces bouillies particulièrement épaisse sera



mise à cuire sur des pierres chauffées: la première galette est née. Une autre fois, ce sera une bouillie d'orge épaisse et oubliée: elle se met à gonfler, à se boursoufler. La cuisinière qui la voit ainsi s'animer d'une vie étrange doit avoir très peur et la jette certainement mais le phénomène se reproduira d'autres fois puis on osera faire cuire ce mélange: c'est le premier pain et une bouillie d'orge très claire laissera apparaître à sa surface de fines bulles: la bière est inventée.

Un cultivateur du Moyen Orient a l'idée de sélectionner avec soin des plants de vigne sauvage dont les grains sont plus gros et moins serrés. Il les cultive et le jus qu'il en tire, aidé par les microbes de la fermentation qui ont élu domicile de préférence dans ces gros grains, répond à toutes ses espérances: le vin est né.

REPAS PREHISTORIQUES "CHEZ NEANDERTHAL"

Attention: pendant les périodes glaciaires, nous ne pouvons garantir à notre clientèle préhistorique l'approvisionnement en fruits et légumes. Pour la viande, certains animaux frileux sont susceptibles de migrer vers le sud.

A LA CARTE

LES ENTREES

Salade verte cueillie au bord de la rivière
Champignons frais aux feuilles de menthe
Escargots en coquille
Assortiments d'insectes pour fine bouche (à griller ou à faire bouillir avec des pierres jetées dans l'eau)
Oeufs cuits (enveloppés dans une couche d'argile et posés sur des braises)

LES VIANDES

Brochette de renne et marrons cuits dans la braise
Cuisses de lapin avec jeunes carottes en papillotes (enveloppées avec de grandes feuilles et cuites entre deux rangées de pierres chaudes, recouvertes de terre)
Côte d'aurochs cuite sur dalles de pierres chaudes
Bouillon de moëlle d'os de mammoth

LES DESSERTS

Salade de fruits rouges (mûres, fraises, framboises, groseilles)
Noix, noisettes, amandes, miel d'abeilles sauvages
Châtaignes, marrons
Figs
Raisin sauvage

UN MENU DE CEREMONIE

Soupe de poissons (pêchés au harpon)
Omelette d'oeufs de lagopède à l'ail

Carpe aux amandes (la carpe a été pêchée le matin même, les amandes ont été ramassées en automne)

Steack de cheval à la broche
Racines bouillies

Salade de fruits rouges

Infusions (tilleul, thym, ronce, menthe, mélange du chef)

BON APPETIT !



SOURCE:

"La cuisine préhistorique" de Alain BERNARD, Marylène PATOU-MATHIS et Marcel PAJOT aux éditions FANLAC.