

A comme



BONNE ANNEE

2022



Périodique du **GRAND SERMENT ROYAL DES ARBALETRIERS DE SAINT-GEORGES DE GREZ-DOICEAU ASBL**

34e année

Bureau de dépôt : Grez-Doiceau - **Editeur responsable :** B. NOE, rue de Basse-Biez 87, 1390 Grez-Doiceau

N° entreprise : 0424.488.826 - **Compte Fortis :** BE17 2710 1307 4521 - **Site internet :** www.arbalétrier.be

E-mail : info@arbalétrier.be - **Facebook :** Arbalétriers de Grez-Doiceau



Mot du Président



Chers amis, chers membres,

Permettez-moi, tout d'abord, de vous souhaiter, au nom du comité, le meilleur pour vous et votre famille au début de cette nouvelle année 2022.

Après une deuxième année quasi blanche, c'est à nouveau l'angoisse de la page blanche qui m'étreint au moment de commencer ce traditionnel premier mot de l'année.

L'année 2021 s'est malgré tout mieux passée que 2020 car, depuis juin, notre local a pu rester ouvert pour les entraînements. Nous avons également pu réaliser nos tirs de Roys, les tirs anniversaires et le challenge interne à la mémoire de Georges de HOSTE. Nous avons participé au salon des Sports et aux festivités du 11 novembre. Nous avons également pu assister à notre messe annuelle et à la prestation de serment de notre ami Darius. Seuls les tirs extérieurs n'ont pas pu être organisés.

Pour cette année 2022, il faut croiser les doigts mais les perspectives sont meilleures pour les tirs extérieurs. La commune envisage également l'organisation de la Fête de St Georges et a déjà demandé notre participation.

Il faudra toutefois s'habituer à assortir toutes les dates de notre calendrier d'activités d'un « ? » comme par exemple pour le souper spaghetti des Roys ou notre souper spaghetti plus large du moins d'octobre.

Il faudra également s'habituer à respecter les conditions imposées pour la tenue des activités.

Grâce au subside exceptionnel et inattendu reçu de la commune, nos finances sont, cette année, à l'équilibre. Nous remercions une fois encore les autorités communales pour cette initiative.

Nous devons donc être optimistes pour cette nouvelle année, d'autant plus que de nouvelles têtes ont fait leur (ré-)apparition au local. Nous les encourageons à continuer à venir nous rencontrer.

Continuez à prendre soins de vous et de vos proches et à rester en ordre de vaccin car il sera vraisemblablement nécessaire à la poursuite de nos activités cette année. Je rappelle que, pour l'instant, un Covid Safe Ticket valable est nécessaire pour participer à toutes nos activités.

Au plaisir de vous revoir en notre local et avec mes amitiés.

Bernard



DANS CE NUMÉRO



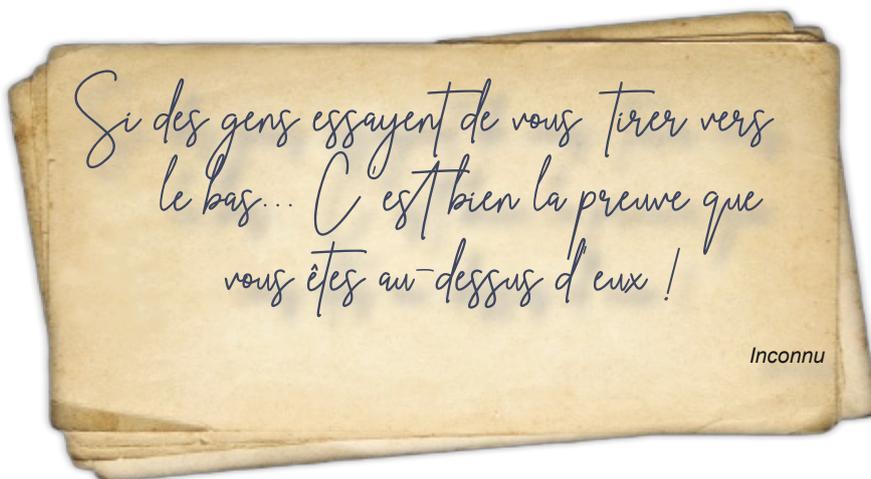
La vie de la Gilde.....	4
Roys FBB.....	4
Challenge de G. de Hosté.....	5
Tirs Anniversaire.....	6
Tutoriels.....	6
Activités 2021 de la Gilde.....	7
L'oreille cassée.....	8
Un peu d'histoire.....	10
Greze et ses bourgs.....	10
Recettes médiévales.....	12

Participants à ce numéro

Bernard Noé, André Debruyne, Philippe I,
Philippe III,

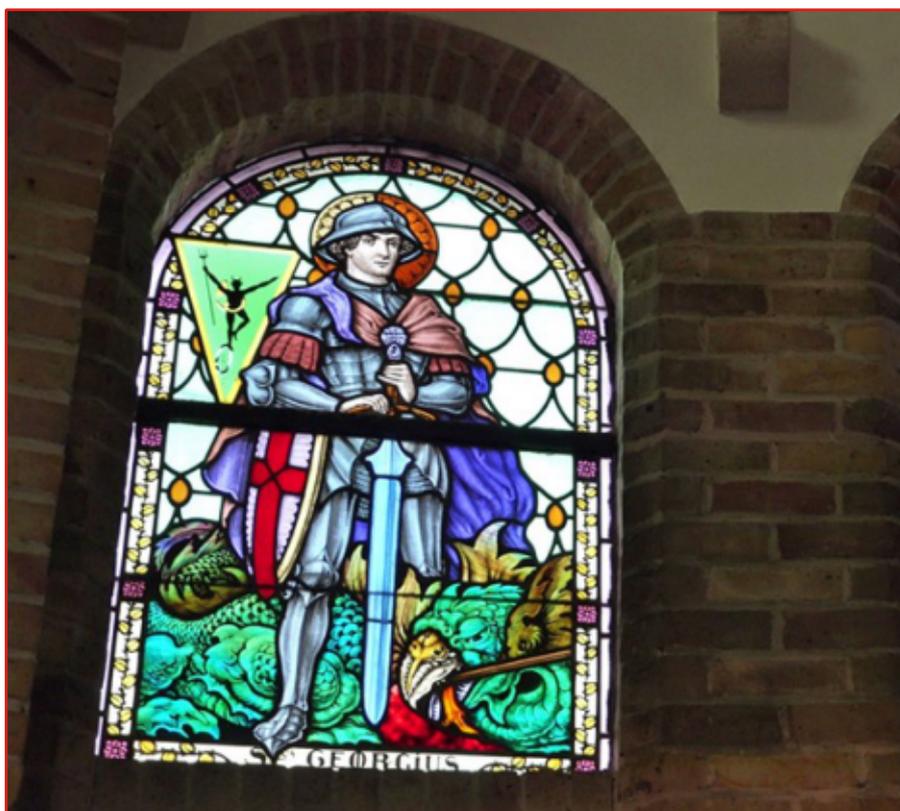
COUVERTURE

Bonne Année 2022 à toutes et tous, La corde attend d'être tendue, la flèche frémit à l'idée de pourfendre les airs et la rose n'attend que d'être cueillie.



Inconnu

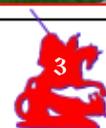
SAINT GEORGES A DIKSMUIDE



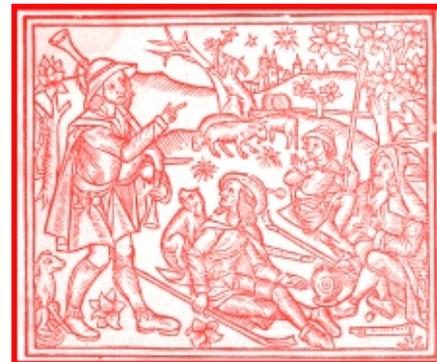
Photos Y. Verfaillie

Superbe vitrail consacré à notre Saint patron, situé dans la chapelle Notre Dame de la Victoire dans le vieux Stuivekenskerke près de Diksmuide.

Il fait partie d'une série de 15 vitraux en hommage aux combattants de la Grande guerre 14-18. A l'époque, le village fit partie de la bataille de l'Yser et la chapelle était un poste d'observation de l'armée belge. Malgré un bombardement, le poste fut remis en service.



La vie de la Gilde



LE ROY FBB 6M ET 10M 2021

En ce samedi 4 décembre 2021, nous étions réunis dans notre local pour le tir du Roy FBB à 6m et 10m qui aurait dû avoir lieu début février de l'année, mais le Covid en a chamboulé le calendrier. Les conditions et contraintes étaient néanmoins réunies pour l'organisation du tir, masque et CST de la partie.

Des amis arbalétriers du Vrolijkje et du Sablon sont donc venus à Grez pour ce petit concours qui ne manque jamais de piment et de surprise.

Nous avons commencé à 13h50 par le tir d'essai à 6m, ensuite c'est le clou de 4mm qui était la cible des tireurs à 14h05. Il ne fallut pas attendre très longtemps pour entendre la cartouche exploser et c'est Darius, notre dernier membre assermenté qui réalisa le tir. Cependant, il y avait encore quelques personnes derrière lui mais aucun autre arbalétrier ne pouvait faire mieux. La première



partie se déroula donc en moins d'une heure avec notre nouveau Roy Darius, un peu comme Darius 1er dit le Grand (en latin : Darius ; « Celui qui soutient le Bien »). Darius 1er monte sur le trône en 521 avant J-C, notre Darius monte sur le trône en 2021, il y a comme une légère similitude. Darius était content de son titre, il n'était pas « fier comme Artaban », ce dernier était néanmoins le frère de Darius 1er (un peu de culture n'a jamais fait de mal à personne).

Un petit break et nous voilà reparti pour le tir à 10m en commençant par les essais à 14h51, très vite nous entamons le tir sur clou de 6mm à 15h07. Nous augmentons d'1mm tous les deux tours, et dans le cinquième tour à 16h04, c'est un habitué des 10m, à savoir Philippe I qui malgré les problèmes récurrents de son arbalète mit du bruit et de la poudre dans le local. Plus personne ne parvint à faire du bruit dans le tour, ce qui mis fin aux hostilités de la journée. Le résultat final est donc Darius, Roy FBB à 6m et Philippe I, Roy FBB à 10m qui succède à un autre Philippe, 3ème du nom en l'occurrence.



La journée se termina par une tournée générale avant que tout le monde ne rentre chez soi.

*«L'arbalète, un noble art qui
perdure avec le temps,
l'art bat les tireurs»*

Un disciple averti



CHALLENGE DE GEORGES DE HOSTE

Malgré les petites restrictions de cette année, nous avons pu organiser le « Challenge de Georges » qui est un tir particulier chaque année. Georges était l'initiateur d'un tir sur cible tournante pour son anniversaire, par cette continuité, nous essayons d'honorer sa mémoire.

Ce jeudi 16 décembre, veille de son anniversaire, il aurait eu 93 ans, nous ne pouvions pas passer à côté de cette occasion.

Cinq arbalètes du club qui ne sont pas utilisées en temps normal et qui sont placées aux cinq pas de tirs à 6m. Chacun des tireurs retourne une carte pour définir l'emplacement de son tir et forcément l'arme qui va avec la place. Il y avait 4 essais sans possibilité de réglages pour trouver la bonne position de tir et 10 fixes pour finaliser le total des points.

Douze tireurs se sont essayés aux tirs, dont un petit nouveau en la personne d'Oliver, de passage ce jeudi et qui termina cependant à la deuxième place devant quelques belles pointures de tirs. Il y avait une bouteille pour le dernier du classement, on y retrouve Julien qui n'avait plus tiré depuis bien longtemps, ce qui peut expliquer la contre-performance.

Nous retrouvons à la première place Philippe 1, un habitué des tirs, qui termina avec 94/100 et 6 roses, et en parlant de cirrhose, nous avons bu un dernier verre avec les quelques friandises que Saint Nicolas nous avait cependant laissées.

Nous ne manquerons pas l'année prochaine de remettre un autre tir original en mémoire de Georges.



Un Chevalier des temps modernes

Nom	Roses	Points
Philippe 1.....	6	94
Olivier.....	5	90
Bernard.....	3	90
Joël	2	90
André.....	2	88
Darius.....	2	83
Eric	0	81
Philippe 2.....	0	80
Philippe 3.....	2	73
Célia Dv.....	0	65
Célia Dp.....	0	64
Julien.....	1	59



TIRS ANNIVERSAIRES

Une fois n'est pas coutume, suite au confinement, et à cause de celui dont on ne dira pas le nom, la remise des prix des tirs anniversaires s'est tenue lors de l'assemblée générale début janvier. Ce sont donc les coupes de 2020 et 2021 qui ont été remises.

Juillet	⊗	⊗	⊗
Août	Joël	Patrick	Bernard
Septembre	Philippe I	Philippe III	Philippe II
Octobre	Joël / Darius	-	Philippe I / Philippe III
Novembre	⊗	⊗	⊗

Décembre	⊗	⊗	⊗
2021	Or	Argent	Bronze
Janvier	⊗	⊗	⊗
Février	⊗	⊗	⊗
Mars	⊗	⊗	⊗
Avril	⊗	⊗	⊗
Mai	⊗	⊗	⊗
Juin	⊗	⊗	⊗
Juillet	Joël	Darius	Philippe I
Août	Darius	Philippe III	Joël
Septembre	Eric	Philippe I	Bernard
Octobre	Darius	Maximilien	Joël
Novembre	Darius	Bernard	Maximilien
Décembre	Joël	Philippe II	Darius

2020	Cat A	Cat B	Cat C
Janvier	Kim	Joël	Anne
Février	Darius	Eric	Philippe III
Mars	⊗	⊗	⊗
Avril	⊗	⊗	⊗
Mai	⊗	⊗	⊗
Juin	⊗	⊗	⊗

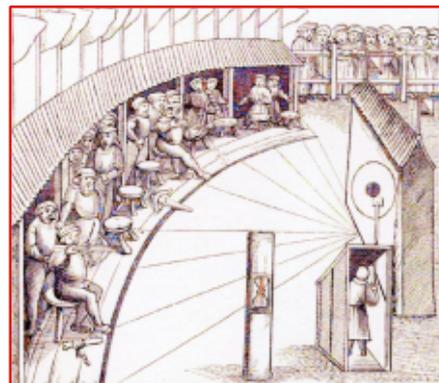


HANDICAPS TIRS ANNIVERSAIRE 2022

Afin d'égaliser les chances de bien figurer sur le podium, chaque tireur se voit attribuer un handicap. Handicap calculé en fonction des résultats obtenus l'année précédente et via une formule cabalistique que l'académie des sciences de la mathématique céleste que nous envient bons nombres de hautes universités. Celui-ci est un nombre de roses ajouté au résultat de son tir anniversaire mensuel.

André Db.....	0
André Ds.....	5

Anne.....	2	Philippe I.....	0
Bernard.....	1	Philippe II.....	2
Célia.....	4	Philippe III.....	1
Chantal.....	5		
Darius.....	0		
Eric.....	0		
Guillaume.....	5		
Guy.....	5		
Jean-Paul.....	5		
Joël.....	0		
José.....	2		
Julien.....	5		
Kim.....	3		
Maximilien.....	1		
Nathan.....	5		
Patrick.....	5		



TUTORIELS

Nous avons lancé la création de différents tutoriels sous forme de vidéo. Dans notre centre pédagogique "Connaissance et Arbalètrie", vous aurez le plaisir de retrouver nos deux professeurs Fred Degrez et Phildebert Haidetrois qui vous détailleront à chaque fois le sujet du jour. Vous (re)découvrirez de la sorte, l'histoire de la Gilde, de St Georges, comment tirer à l'arbalète et bien d'autres sujets captivants.

Chaque sujet sera traité sur un temps maximum de 7 minutes et le premier épisode vient d'être mis en ligne. Il est consacré à l'histoire de notre Gilde.



A suivre via notre site Arbalétrier.be ou notre chaîne Youtube - Arbalétriers de Grez-Doiceau.



ACTIVITES DE LA GILDE EN 2021

RÉUNIONS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le conseil s'est réuni 12 fois dont certaines séances par vidéo-conférence.

Parmi les points importants : mise au point des nouveaux statuts et règlement d'ordre intérieur à faire approuver en 2022.

TIRS DE CHAMPIONNAT

Aucun tir n'a eu lieu.

A COMME

Notre journal a continué à paraître.

ENTRETIEN DU LOCAL

Vérification de l'hydrant
Nettoyages habituels

MEMBRES

Total, 41

- Grez-Doiceau, 63%
- Wavre, 7%
- Rixensart, 7%
- Piétrebais (Incourt), 2%
- Beauvechain, 2%
- Chaumont, 2%
- Latinne, 10%
- Autres, 5%

DE JANVIER À AVRIL

Confinement (mais vidéo-conférence les jeudis)

AVRIL

Vendredi 30, Les 20 ans du site (2001-2021)

JUIN

Jeudi 10, Réouverture

Mercredi 30, Assemblée Générale

JUILLET

Reprise des activités au club avec mesures d'hygiène et de distanciation physique

Tir anniversaire (formule provisoire)

- 1 Joël
- 2 Darius
- 3 Philippe I

AOÛT

Samedi 7 (Tir du Roy à 20m, 10m et 6m)

- Roy 6m, Philippe Kaise
- Prince 6m, Philippe Landrieu
- Roy 10m, Philippe Landrieu
- Prince 10m, Joël Devroye
- Roy 20m, Joël Devroye (également Empereur par la même occasion)
- Prince 20m, Philippe Landrieu

Samedi 28, Messe, intronisation des Roys et prestation de Serment de Darius Rusu (Parrains : Joël et Célia Devroye)

Dimanche 29, BBQ de la Gilde

Tir anniversaire (formule provisoire)

- 1, Darius
- 2, Philippe III
- 3, Joël

SEPTEMBRE

Dimanche 12, Salon des sports à Grez

Tir anniversaire (formule provisoire)

- 1 Eric
- 2 Philippe I

→ 3 Bernard

OCTOBRE

Tir anniversaire (formule provisoire)

- 1 Darius
- 2 Maximilien
- 3 Joël

NOVEMBRE

Commémorations du 11 novembre
Salon des sports

Tir anniversaire (formule provisoire)

- 1 Darius
- 2 Bernard
- 3 Maximilien

DÉCEMBRE

Samedi 4, Tir du Roy à 6m et 10m
FBB

- Roy 6m, Darius Rusu
 - Roy 10m, Philippe Landrieu
- Jeudi 16, Challenge de Georges

- 1 Philippe Landrieu
- 2 Olivier Depré

→ Lanterne rouge, Julien Henry
Tir anniversaire (formule provisoire)

- 1 Joël
- 2 Philippe II
- 3 Darius

EN JANVIER 2022

Reprise du Tir Anniversaire le jeudi (en fonction du calendrier)

Jeudi 20, 1er TA

Jeudi 27, Assemblée Générale à 19h45



Cultivons notre culture



LE MYSTÈRE DE L'OREILLE CASSEE

En 1947, commença la malheureuse aventure de St Georges à Basse-Wavre.

Pour la première fois depuis son existence, notre St Georges, patron de la paroisse de Grez a quitté son église pour se rendre à l'extérieur.

D'après les anciens membres du Grand Serment Royal de St Georges, cet admirable cavalier aurait été confectionné de toute pièces par un grézien acharné : Monsieur le curé Dubois, pasteur de notre bourg il y a plus d'un siècle.

Cette première sortie de St Georges s'est faite à l'occasion du 50e anniversaire du couronnement de Notre Dame de Basse-Wavre. C'était une bien belle occasion, n'est-il pas vrai ?

Le samedi 13 septembre vers 18h30, un imposant cortège s'acheminait vers Basse-Wavre. Il était composé d'un char, tiré par quatre forts chevaux et précédé d'une troupe de cavaliers dont le nombre s'accrut en chemin.

Sur le char, le patron des chevaliers trônait majestueusement sur son socle placé au centre. A l'avant, siégeaient trois vaillants sociétaires du Grand Serment. Les deux extrêmes portaient : l'un une pique, comme nous l'avons relaté dans la chronique grézienne, daterait du cinquième siècle, l'autre, une arbalète, symbole des débuts du Grand Serment. Ces deux avant-gardes protégeaient leur Président,

décoré du collier de doyen. Six arbalétriers montaient la garde aux côtés de St Georges. A l'arrière, quelques membres du Grand Serment, accompagnaient leur splendide étendard, surmonté d'une pique et des médailles qui lui reviennent. Quatre flambeaux, fixés à chaque coin auraient fait voir notre St Georges plus majestueux encore, si la pluie n'avait pas mouillé les mèches. Des draperies rouges et blanches, embellies encore par quelques drapelets, achevaient l'ornementation de notre véhicule.

Au sortir de Grez, notre petite expédition faisait la fierté des gréziens. Ceux-ci étaient massés sur la place communale pour assister à ce grand départ.

Quel honneur de pouvoir figurer dans un cortège aussi solennel ! St Georges a bien choisi l'occasion pour faire sa première sortie !

Notre arrivée sur la place de Basse-Wavre provoqua un bouleversement général. L'on se pressait autour de notre char et l'on nous demandait : « C'est St Georges de Grez ! »

Les organisateurs bientôt viennent réclamer notre départ pour ouvrir la marche à ce pieux et gigantesque cortège.

Quel Honneur pour nous de pouvoir en prendre la tête avec notre petite troupe de cavaliers !

Le cortège flamboyant entreprit

sa marche lente et majestueuse. Les membres du Grand Serment, placés à l'arrière de notre char, veillaient à ce que St Georges ne dépare pas le paysage en accrochant les ficelles, tendues au dessus de nos tête. De temps en temps, on entendait un discret : « Attention ! » ou l'on voyait une arbalète fendre l'air et surmonter ainsi ce plafond bleu et blanc et qui planait dans toutes les rues .

Brusquement, aux environs de la gare de Wavre, une averse s'abat sans rien épargner sur son passage. Chacun alors tâche de se garer à qui mieux mieux. Dès lors, finie la garde aux ficelles ! Cela coûta cher à St Georges.

En effet, à son arrivée sous la couronne illuminée de la rue du Pont et malgré la vigilance des arbalétriers restés à leur poste, le voici pris en dessous du menton par un de ces puissants fils électriques.

Le conducteur du char, n'entendit pas les « Auwe » répétés des arbalétriers et continua son train d'enfer.

Soudain, on entendit un craquement, et St Georges se retrouva bientôt dans les bras d'un de ses gardes. La planche du socle à laquelle il était fixé avait cédé à la violence de cette de cette traction. L'arrêt fut immédiat cette fois. Aussitôt ses protecteurs le placèrent dans le font du char et notre course repris de plus belle...



La pluie avait soudainement cessé et les cloches avaient repris leur chant d'allégresse.

Quant à notre St Georges, des bienfaiteurs l'ont transporté... dans une pharmacie. Oh ! ce n'est pas qu'il était blessé !

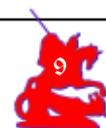
Pour nous, la seule solution fut de rentrer à Grez en camion. Nous abandonnions ainsi notre patron. Pauvre St Georges !

Mais notre révérend curé, lui, ne quitta pas « son voisin ». C'est à notre grande stupéfaction que nous apprîs le lendemain matin que notre patron avait passé la nuit dans le vestibule de la cure de la paroisse. Il était, lui aussi, tout simplement, revenu en camion.

Malheureusement, l'oreille de son cheval a été blessée au cours de l'incident relaté. Mais soyez sans crainte, la plaie s'est déjà cicatrisée !

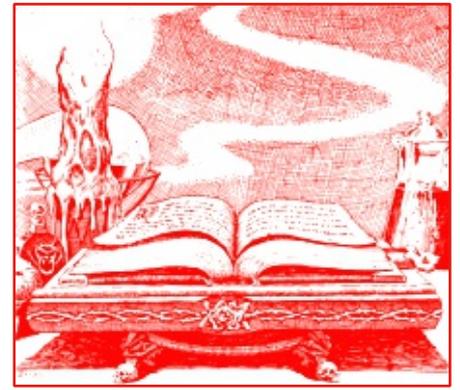
Article de GT paru dans le soir en 1947.

*Archives Joseph Tordoir
à suivre sur
www.facebook.com/tordoir.joseph*



Un peu

d'histoire



GREZ ET SES BOURGS AU TRAVERS DES AGES (SUITE)

La guerre recommence

Léopold Ier vient juste de prendre ses fonctions comme Roi des belges, que les Hollandais qui ne digèrent pas leur défaite, se regroupent derrière le Roi guillaume pour former une armée de 100.000 hommes bien décidés à venger l'humiliation de 1830.

Les lampions du 21 juillet 1831 étaient à peine éteints que, le 02 août, l'armée hollandaise, sans déclaration préalable envahit notre pays.

Le Roi Léopold Ier fait immédiatement appel à l'Angleterre et à la France, garantes d'une neutralité qu'elles nous avaient imposée, une flotte anglaise se concentre sur le littoral et une armée de 50.000 français se met en route vers la Belgique.

L'armée belge, a très peu d'officiers, très peu d'artillerie, et en ce début de notre nation la priorité du gouvernement provisoire avait été à la mise en place de la garde civique.

Pour notre roi, la situation est très difficile, il faut absolument empêcher les Hollandais de prendre Bruxelles avant l'arrivée des Français, sinon c'en est fait d'une indépendance que nous n'aurions pas été capable de défendre.

Pour les Hollandais, il importe de reconquérir la Belgique avant que notre roi ait réussi à lui donner une armée suffisamment forte et organisée.

Les combats se rapprochent...

Le 08 août 1831, le bourgmestre de Grez fait battre le rappel de la garde civique pour organiser la défense.

Le 10 août le duc de Saxe-Weimar à la tête de la cavalerie hollandaise est à Bossut, coupant ainsi les communications entre Louvain, Namur et Wavre. Il projette avec sa division de couper ainsi notre ligne de retraite vers la capitale.

Le duc de Saxe-Weimar va remettre un ordre de mise à sa disposition de la garde civique de Grez à notre bourgmestre, document signé par le duc de Loos-Corswaren qui n'est autre que le châtelain de notre village et grand Orangiste...

Une fin de non recevoir va se solder le lendemain par une action de pillages et de vols dans la commune.

Les affrontements se situent sur la ligne Tirlemont, Louvain, Weert-St-Georges où nos troupes se dressent devant l'avancée hollandaise vers Bruxelles.

C'est finalement par la voix diplomatique qu'une suspension d'armes est acceptée par le Prince d'Orange qui met fin aux hostilités.

C'est l'armée française qui est basée à Wavre qui va se charger de reconduire les Hollandais à la frontière.

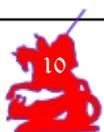
Cette implantation des troupes françaises dans notre coin, ne va pas être sans conséquence pour notre village, la réquisition de denrées alimentaires, de chevaux, et charrettes va alimenter les besoins de cette troupe.

Pour Grez le plus gros dommage est passé, il n'en est pas de même pour le pays. La conférence de Londres estimant que la Belgique n'est pas à même de remplir le rôle de barrière qu'elle doit constituer pour préserver la paix en Europe, une partie du Limbourg de ce qui va devenir le Luxembourg est confié à la garde du Roi Guillaume.

Cette amputation de notre territoire national sera ratifiée par le traité du 14 octobre 1831.

La Vie reprend.

Grez, manifeste au gouvernement son souhait de voir reconduire son titre de chef-lieu du canton dont elle était jadis titulaire, mais devant une fin de non recevoir, c'est Wavre qui sera dorénavant notre canton de référence.





*Les piqueurs belges qui viennent louer leur service en France,
Le Petit Journal, 1908 © Collection Kharbine-Tapabor*

En 1832, une épidémie de choléra se déclare dans notre région, une commission sanitaire est formée qui va avoir pour but de visiter les habitations, de mettre en évidence les insalubrités constatées et d'éduquer la population aux dangers que représentent certaines mauvaises habitudes de vie (Ce que nous vivons actuellement avec le Covid, n'est qu'un sursaut de ce que nos ancêtres vivaient assez régulièrement)

En 1835, un relevé fait apparaître que la culture du tabac occupait une superficie d'une dizaine d'hectares répartis entre une cinquantaine de planteurs, ils produisaient environ 15.000 Kg

Par contre, la betterave sucrière n'était pas cultivée chez-nous à cette période.

La première boîte aux lettres fut placée sur la place de Grez en 1836.

1837 voit la construction de la grand route «Jodoigne à Wavre» son tracé allait modifier profondément la physionomie de notre village, c'est la carrière de grès du Franc Moulin de Grez qui va fournir une bonne partie des pavés nécessaires à cette construction.

1844 voit la construction de l'école pour filles en

bordure de la chaussée de Jodoigne, à l'emplacement actuel de l'école communale. L'enseignement y était donné par des religieuses.

Notre village devient un bourg important dont les habitants ne se consacrent plus tous à l'agriculture, nous trouvons dans nos registres communaux de l'époque 3 médecins, 3 pharmaciens, 1 notaire, 2 brasseurs, 1 boucher, 2 boulangers, 2 cordonniers..... et 7 cabaretiers....

Malgré tout cela, la vie n'est pas facile pour tout le monde, sans parler de misère, il faut parler de pauvreté. Il y a trop de bras pour le travail disponible ce qui va conduire à un grand mouvement d'émigration vers le bassin de Charleroi et ses industries minières et métallurgiques et pour d'autres familles la grande aventure vers l'Amérique.

Suite au prochain numéro...

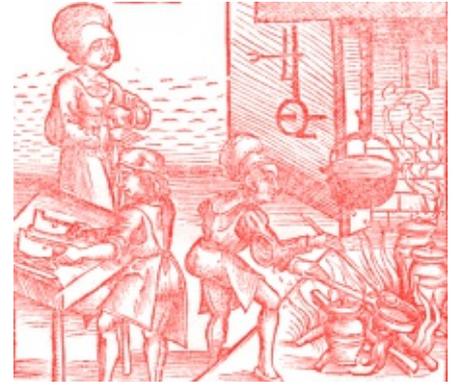
*Textes tirés de « Grez à travers les âges »
de Nory Zette et de « Grez Notre Village » de
Georges de Hosté*

André



Recettes

médiévales



PORC AIGRE-DOUX AU GINGEMBRE

Selon Broet d'Alamaniz (Brouet d'Allemagne), Maître Chiquart, Du fait de cuisine, 1420.

INGRÉDIENTS (1 CFÉ = CUILLÈRE À CAFÉ RASE)

- 2 kg de porc
- 700 g bouillon de boeuf
- 350 g oignons
- saindoux ou huile
- 90 g vin rouge (vin blanc avec chapon)
- 60 g vinaigre (verjus avec chapon)
- 75 g amandes entières broyées
- 1,5 cfé gingembre
- 1/3 cfé maniguette
- 1/4 cfé muscade
- 1/8 cfé de chaque : poivre, clou de girofle, macis
- safran pour la couleur
- 20 g sucre
- 4 g sel (attention !).

RECETTE (CUISSON = 1H20)

Faire revenir les oignons émincés.

Faire revenir le porc coupé en morceaux. Ajouter oignons, bouillon, sel. Mijoter 1h à couvert.

Ajouter amande, sucre, vin et épices délayées dans le vinaigre. Mijoter encore 1/4h. Servir.

REMARQUES ET VARIANTES

Maître Chiquart indique du chapon, accompagné d'une ou

plusieurs autres viandes : porc ou agneau ou chevreau ou veau.

Au lieu de cuire dans bouillon + amande, il fait un lait d'amande avec le bouillon chaud (passer à l'étamine en pressant bien).

Il recommande de ne pas trop cuire les viandes, chevreau et veau étant plus tendres que les volailles. Voilà un plat pour banquet.

POULE AU POT À LA CANNELLE ET AUX AMANDES

selon Brouet de canelle, Viandier de Taillevent (vers 1380) et Ménagier de Paris (1393).

INGRÉDIENTS (1 CFÉ = CUILLÈRE À CAFÉ RASE)

- 1 poule (2,9 kg environ) ou un gros poulet
- 30 g de saindoux
- 1250 g d'eau et 750 g de vin blanc
- 800 g de bouillon de boeuf ou de poule
- 120 g de verjus
- 150 g d'amandes non mondées et en poudre
- 3 cfé de cannelle
- 1/2 cfé de maniguette
- 1/4 cfé de gingembre
- 1/4 cfé de clou de girofle
- 6 g de sel

RECETTE (CUISSON=1H15)

Couper la poule en morceaux, la cuire 1/2h dans le mélange eau et vin. La sortir, l'égoutter, puis faire revenir les morceaux à la poêle dans le saindoux.

Mettre la poule dans une marmite, ajoutez les amandes en poudre, les épices, le bouillon, le verjus et le sel. Bien mélanger le tout. Cuire 1/2h en remuant de temps en temps.

La sauce doit être assez épaisse en fin de cuisson, mais pas trop. En particulier, attention si vous laissez refroidir, pour réchauffer par la suite : la sauce épaissit !

REMARQUE

Le Ménagier de Paris découpe avant de cuire et ne met pas de verjus. Taillevent découpe après cuisson dans eau et vin.

COMPOTE DE POMMES AUX AMANDES

Selon Ung emplumeus de pomes (Une bouillie sucrée de pomes), Maître Chiquart, Du fait de cuisine, 1420.

Il s'agit d'une recette pour malades. C'est pourquoi la recette précise les proportions d'ingrédients. A l'époque médiévale, le sucre est un médicament.

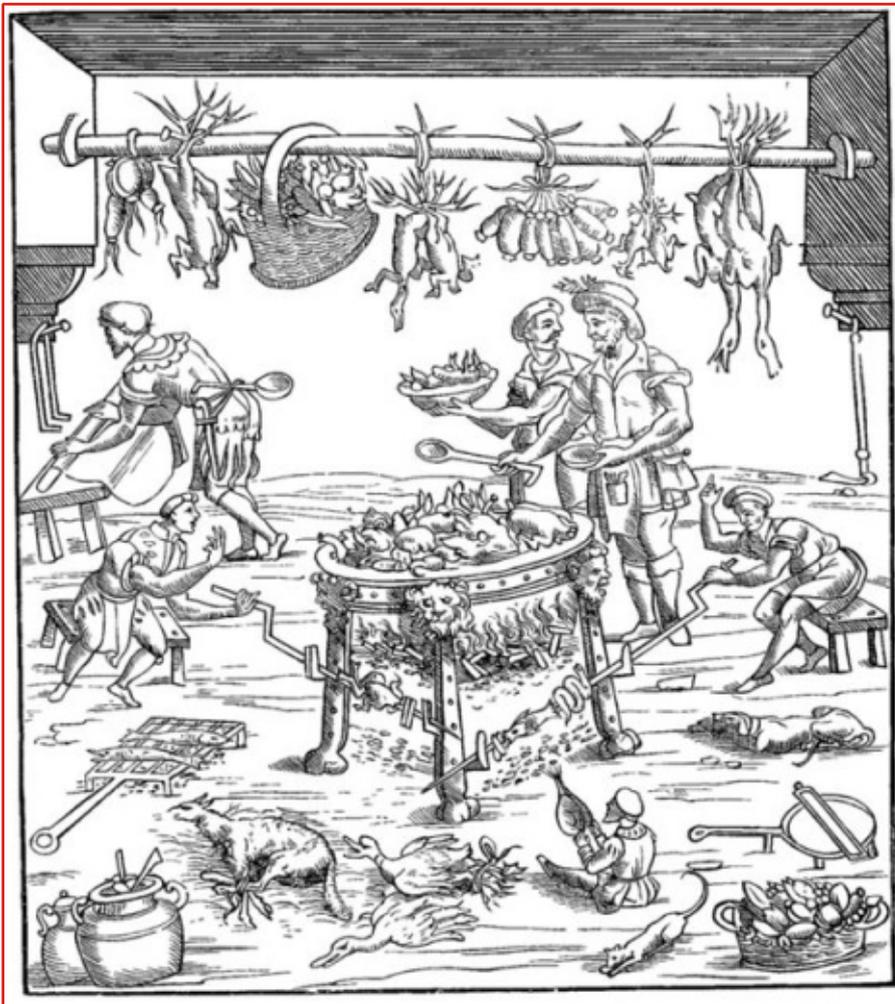
Choisir de préférence des pommes acidulées.

1 - RECETTE CONTEMPORAINE SIMPLIFIÉE (EXCELLENTE)

INGRÉDIENTS

- 800 g net de pommes (1 kg brut)
- 80 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre
- 200 g d'eau





Epluchez les pommes et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire à feu doux pendant 10mn avec l'eau.

Ajoutez les amandes en poudre et le sucre, mélangez bien et faites cuire à nouveau 10mn.

Mixez le tout pour faire une purée de pommes. Servez froid.

2 - RECETTE HISTORIQUE AU LAIT D'AMANDES

INGRÉDIENTS

- 800 g net de pommes (1 kg brut)
- 150 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre
- 250 g d'eau
- sel

Choisir des pommes à cuire, les éplucher et les couper en morceaux.

Faire bouillir l'eau, ajouter les pommes et les faire cuire à couvert (10mn ou plus selon variété). Puis, égoutter les pommes en conservant

l'eau de cuisson.

Monder (enlever la peau) et broyer de bonnes amandes douces, ou tout simplement utiliser de la poudre d'amande. Délayer les amandes avec l'eau de cuisson des pommes pour faire un lait d'amande bien épais. Laisser reposer 1h et filtrer le lait d'amande à l'étamine (bien presser la pulpe d'amande).

Puis, faire bouillir le lait d'amande avec une pincée de sel et ajouter les pommes finement hachées et le sucre. Servir froid.

REMARQUE

La recette historique précise qu'il faut beaucoup de sucre (grant foison) et beaucoup d'amande (grant quantité).

MASSEPAIN

Marzapane, Maestro Martino, Libro de arte coquinaria, 1450

Monde bien les amandes et

écrasez-les le plus possible car on ne les passe pas par l'étamine. Et sache que pour qu'elles soient encore plus blanches, savoureuses et douces au palais, il faut les mettre à tremper dans l'eau fraîche pendant une journée et une nuit ou même plus, de manière à ce qu'on puisse les monder en les pinçant entre les doigts. En les écrasant tu les mouilleras d'eau de rose pour qu'elles ne tournent pas en huile. Et si tu veux que cette tarte soit bonne, tu mettras le même poids de sucre que d'amandes, c'est à dire une livre de chaque ou plus ou moins à ton gré. Et tu mettras aussi une once ou deux de bonne eau de rose et tu mélangeras bien toutes ces choses ensemble.

Puis tu prendras des gaufres ou des nevole faites avec du sucre, préalablement trempées avec de l'eau de rose; tu les étendras sur le fond de la poêle et tu l'empliras avec cette composition ou cette farce susdite. Et, quand tu l'auras étendue et aplaniée, tu la mouilleras encore une fois avec un peu d'eau de rose, en ajoutant encore sur le dessus du sucre pulvérisé. Et le sucre bien aplani partout, tu la feras cuire au four comme les autres tartes à feu doux, en faisant bien attention à lui donner un feu tempéré et en la tournant souvent pour qu'elle ne brûle pas.

Souviens-toi que la tarte de massepain de ce genre doit être plutôt basse et mince que trop haute et épaisse.

info www.oldcook.com
Association Maître Chiquart,
Tambao
26400 Gigors (France)



Impressions

souvenirs



