

A comme



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

35e 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



SOMMAIRE



La vie de la Gilde.....4
Résultats des Tirs.....8
Un peu d'histoire.....11
Notre culture.....11
Impressions souvenirs.....12



Participants à ce numéro
Bernard Noé, Philippe I, Philippe III

COMITE



PRESIDENT
Bernard Noé



VICE PRESIDENT
Capitaine de Tir
Philippe Landrieu



TRESORIER
Philippe Kaise



SECRETAIRE
José Noé



SERGEN DE TIR
Archiviste
Joël Devroye

EXPOSITION

Jusqu'au 15 janvier 2024, le louvre Lens (F) présente une exposition sur les animaux fantastiques. Dragons, griffons, sphinx, licornes, phénix... Les animaux fantastiques tiennent une place discrète mais constante dans nos imaginaires contemporains, comme en témoigne leur présence dans des œuvres aussi différentes que Harry Potter ou Game of Thrones. Leur nature hybride et leur apparence monstrueuse provoquent fascination et répulsion, mais, contrairement aux monstres humanoïdes, ils sont considérés comme des créatures que l'homme peut dompter, voire domestiquer.

Tour à tour images de terreur ou d'admiration, expression de notre inconscient camouflé ou de nos angoisses, ces créatures souvent hybrides portent en elles une ambiguïté fondamentale. Qui sont-elles ? D'où viennent-elles ? Que signifient-elles ?

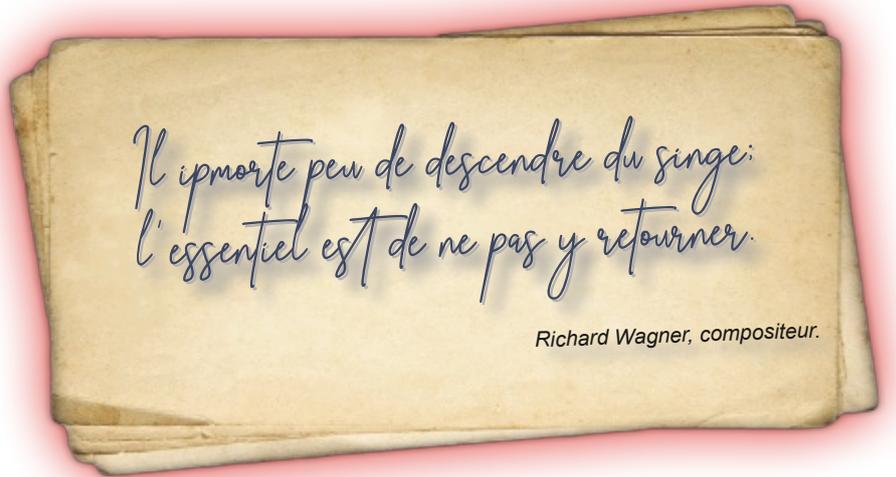


Riche de près de 250 œuvres – sculpture, peinture, objets d'art mais aussi cinéma et musique –, de l'Antiquité à nos jours, l'exposition propose un voyage à travers le temps et l'espace pour raconter l'histoire des plus célèbres de ces animaux à travers leurs légendes, leurs pouvoirs et leur habitat. Elle questionne nos rapports passionnés à ces êtres dont la présence irréaliste semble plus que jamais nécessaire.

Et St Georges avec son dragon n'y est pas en reste !

COUVERTURE

Le dernier coup de balais avant le lancement du repas spaghetti qui, une fois de plus, a fait salle comble et plaisir aux papilles.



Richard Wagner, compositeur.

Périodique du **GRAND SERMENT ROYAL DES ARBALETRIERS DE SAINT-GEORGES DE GREZ-DOICEAU ASBL**
35e 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 PRESIDENT



Chers amis, chers membres,

Depuis la dernière parution de notre journal préféré, nous avons vécu de belles choses très positives.

En effet, pour commencer au niveau des tirs, nous continuons à monopoliser les premières places des classements. Ceci est vrai tant au niveau de la fédération Bruxelles-Brabant qu'au niveau national, aussi bien en équipe qu'en individuel. Le championnat fédéral se termine ainsi sur une écrasante supériorité de nos équipes et de nos tireurs.

Nos meilleurs tireurs sélectionnés ont participé au concours « Inter-régio » qui a eu lieu ce dimanche 22 octobre à Visé, entre l'aile francophone et l'aile néerlandophone de la fédération nationale. La victoire finale revient à l'aile francophone à la discipline 10 mètres traditionnelle comme au combiné avec la discipline 10 mètres dioptré.

Pour les autres activités, il faut retenir le repas du 45e anniversaire offert, à la fin du mois d'août, par la gilde, à ses membres. A cette occasion, le traiteur nous a gâtés par un buffet somptueux et délicieux. Il faut également souligner le succès retentissant de notre souper spaghetti du 7 octobre. Pour une reprise après la période difficile sur le plan sanitaire, nous pouvons être fiers car non seulement ce repas a été « sold out » mais tous les échos reçus sont extrêmement positifs tant au niveau de la qualité du repas que de l'accueil et de l'organisation. A chaque fois, nos hôtes ont apprécié le balai des nombreuses « chemises grises » au service de nos invités. Je tiens une nouvelle fois à féliciter tous nos membres pour cette réussite collective. Au-delà du résultat financier, très appréciable pour notre trésorerie qui a souffert ces dernières années, le bénéfice humain est également important. Un tel succès resserre les liens entre les membres autant que nos victoires en compétition.

Nous avons également le plaisir de rencontrer de nouveaux membres potentiels mais également la perspective de nouvelles prestations de serment pour l'année prochaine.

Bref, comme je l'écris au début, il ne faut retenir que du positif !

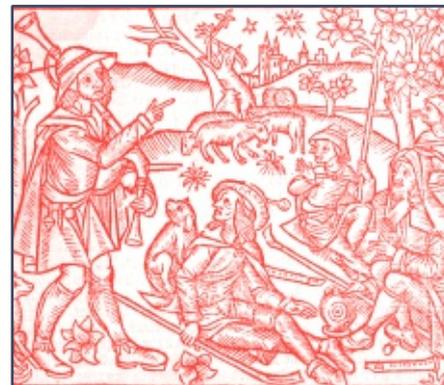
Il nous reste à finir l'année en beauté en vous donnant rendez-vous pour nos prochaines activités parmi lesquelles : les tirs anniversaires, les commémorations du 11 novembre, le challenge Georges de HOSTE sans oublier le souper spaghetti des Roys mais là, on aura déjà débuté l'année 2024...

Amitiés sincères et sportives.

Bernard



LA VIE DE LA GILDE



VISITE AU CTW

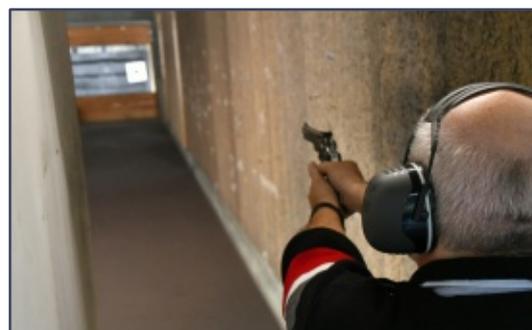
Comme maintenant bien des années, nous nous sommes rendus au CTW (Cercle de Tir Wavrien) sur invitation du Président Jean-Luc Strale.

Nous avons pu nous exercer à la carabine et au pistolet à air comprimé sur une toute nouvelle installation de cible électronique. Les plombs sont réels, mais le calcul de l'impact se fait de façon automatique. Un écran reprend le numéro d'ordre du tir ainsi que la visualisation de tous les points. En fonction de nombre de plombs, le calcul se fait donc automatiquement et l'impression des résultats est alors possible pour chaque tireur.

Après quoi, nous avons tiré au revolver avec des balles de « 357 Magnum » sur cible à 25 mètres, pas de quoi nous refroidir avec cette expérience. Cinq balles de gros calibre sur un carton de 50 cm par 50 cm, c'est plus facile à dire qu'à faire. Le bruit est très présent lors de chaque tir, le port du casque est donc d'une très grande nécessité. C'est Philippe 1 qui prend la première place pour la deuxième année consécutive, Eric arrive deuxième avec le même nombre de points mais l'ensemble du tir était un peu moins bon.

L'évolution de l'électronique au service des tireurs, à quand un système de comptage électronique pour le tir à l'arbalète ?

Un ami de l'inspecteur Callahan



S O U P E R S P A G H E T T I

C'est après trois ans d'interruption que nous avons pu refaire notre souper spaghetti, et ce fût une grande et bonne reprise. Toutes les mains des membres et l'enthousiasme ont contribué à une très belle réussite.

C'est donc la dernière fois que nous occupons la salle du réfectoire de l'école communale, nous devons trouver une autre salle capable d'accueillir +/- 140 personnes. Nous attendons la finition de la nouvelle salle sur le parking de l'OTL pour en connaître la capacité et les différents détails.

Nous avons eu une très grande délégation du Sablon de Bruxelles, également des amis de Visé, Ciney, Enghien et Grez-Doiceau bien entendu.



N'oubliez pas notre prochain souper, ce sera celui des « Roys » du début janvier, encore avec des spaghetti, mais comme il n'y a pas de plainte concernant la recette... Pour certaines personnes, nous allons devoir nous faire à l'idée de devoir manger beaucoup de pâtes lors du voyage à Sansepolcro.

Un buon impasto

1 7 0 A N S A U W I S C O N S I N

Grez-Doiceau célèbre les 170 ans de l'émigration vers le Wisconsin (USA). Pour la petite histoire, le 17 mai 1853, 55 passagers de Grez-Doiceau partaient vers le Wisconsin, aux États-Unis.

Après notre souper spaghetti du samedi 7 octobre et être rentrés à la maison aux petites heures, nous sommes revenus à 10h00 du matin dans la salle pour tout remettre en ordre au local. C'est sans compter sur l'invitation de la commune à participer aux festivités pour les 170 ans des premiers départs de Gréziens vers le Wisconsin.

Une petite délégation s'est donc rendue vers 12h30 sur la place de Grez et ensuite dans la salle du Parvis pour admirer l'exposition des photos, goûter des spécialités du Wisconsin et de la bière spécialement créée à l'occasion de cette journée.

Nous devons également rencontrer Madame Françoise Lempereur (Maître de conférences, titulaire des cours de patrimoine culturel immatériel à l'Université de Liège) qui souhaitait avoir des informations sur notre Gilde.

Madame Lempereur nous a signalé que lors du Conseil du Patrimoine culturel immatériel au Ministère de la Culture de la Fédération Wallonie-Bruxelles, le

projet d'ouvrage a commencé à prendre forme de façon concrète : porté par 3 auteurs, il s'intéressera non seulement aux sociétés de tir à l'arc et à l'arbalète mais aussi à celles qui pratiquent ou ont pratiqué des tirs à l'arquebuse et au mousquet (remplacés aujourd'hui par la carabine Flobert).

Il devrait paraître fin 2024 ou début 2025 et reprendre l'historique et la situation actuelle de toutes les gildes, confréries, sociétés, etc. qui pratiquent ou ont pratiqué ces tirs en Wallonie, ainsi que des informations générales sur la situation en Flandre, à Bruxelles et à l'étranger.

Un loup de Wall Street (Rue des Wallons)



SALON DES SPORTS DE GREZ

La commune avait organisé comme chaque année, le salon des sports et du bien vivre le dimanche 3 septembre dans le hall omnisport de Grez, plus de 60 ambassadeurs du bien-vivre et acteurs sportifs étaient présents.

Il va de soi que nous y étions afin de recruter d'éventuels nouveaux membres. Tout au long de la journée, nous avons pu voir des démonstrations de judo, aikido, danse, escalade, escrime, tennis de table et encore quelques autres disciplines parmi les 27 sports présentés.

Une après-midi bien remplie entre 12h30 et 17h30 afin de faire votre choix si celui-ci n'était pas encore fait.

Nous avons pu prendre connaissance également du fait que la Régie communale autonome de Grez-Doiceau vient d'obtenir le

permis qu'elle avait sollicité pour construire un terrain de hockey juste en face de son hall omnisports, de l'autre côté de la chaussée de Wavre. Le projet comporte également un terrain d'entraînement plus petit, deux terrains couverts de padel, un bâtiment pour les vestiaires et le réaménagement des parkings du

hall omnisports, sur un espace inoccupé entre le hall et le rond-point.

Que le sport soit avec toi.

Un sportif averti



REPAS DE LA GILDE

Cette année nous fêtons les 45 ans du renouveau de la Gilde, à cette occasion le BBQ a été remplacé par un repas réalisé par un traiteur et offert à tous les membres présents le dimanche 27 août dernier. Belle journée ensoleillée, apéritif, très bel assortiment de plats de viandes et de crudités, desserts, quoi demander de plus pour passer une bonne et agréable après-midi.

Nous pouvons maintenant attendre encore cinq ans afin de fêter encore mieux les cinquante années d'un



renouveau qui restera toujours aussi bon. L'origine des Arbalétriers de Grez aura à ce moment-là, 716 ans d'existence, en 1978, les Arbalétriers avait donc « 666 ans ».

Petit retour en arrière : le 27 septembre 1312 le duc Jean II de Brabant signe la charte de Kortenberg. Anvers échappe à la domination des ducs de Brabant et la charte institue une commune démocratique.

Un disciple



BALADE DE L'ARBALÉTRIER

A l'initiative de Philippe III, un rallye de vieilles voitures d'avant 1980 avait été organisé le dimanche 17 septembre. Quatre petits trajets pour découvrir les alentours de Grez-Doiceau étaient proposés et les membres pouvaient embarquer dans l'une ou l'autre des voitures en compagnies des chauffeurs, le départ se faisait devant notre local. Après le petit repas de midi, les personnes présentes pouvaient dès lors s'initier au tir à l'arbalète à 6 m.



Très bonne expérience afin de contrôler les aptitudes des convoyeurs dans la lecture des différents roadbook et dans l'orientation sur la route. Tout le monde est rentré sain et sauf, les secours aériens n'ont pas dû être lancés.

Peut-être une deuxième « balade de l'arbalétrier » avec encore un peu plus d'anciennes voitures l'année prochaine.

Un ancêtre



GRANDE FÊTE DE DEVISE

Le deuxième dimanche du mois d'août à Visé, il y a comme depuis toujours, la « Grande Fête d'été ». Depuis des décennies, il y a toujours au moins un représentant des Arbalétriers de Grez-Doiceau qui honore de sa présence nos amis Visétois. Nous étions donc présents ce dimanche 13 août pour la messe de 9h30, celle-ci est suivie du cortège dans la ville qui se finit dans leur quartier pour la séance académique. Dès notre arrivée, nous avons pu



rencontrer notre correspondant pour notre voyage à Sansepolcro en septembre 2024, Monsieur Stefano Tarducci, qui n'est autre que le Président de la « Società Balestrieri di Sansepolcro ».

C'est grâce à Stefano que nous avons pu trouver un logement pour 14 personnes dans un hôtel à 3.5 kms du centre de Sansepolcro, mais nous y reviendrons dans les prochains mois.

A 16h00, nous pouvons participer au « Grand tir du Roy » à 10m dans la cour des Tréteaux, il y a beaucoup d'espace et une grande facilité pour se poser et boire un rafraîchissement avant la proclamation des lauréats. Après quoi, nous avons repris le chemin vers Grez-Doiceau en prenant note du prochain rendez-vous avec nos amis Visétois pour le mois d'août de l'an prochain.

Un Balestriere



RESULTATS DES TIRS



T I R S F B B

FBB 5 GREZ-DOICEAU

6 M CATEGORIE HONNEUR

DEVROYE JOEL.....	97
LANDRIEU PHILIPPE.....	95
GODIN PHILIPPE.....	92
VAN BOGAERT ERIC.....	91

6 M CATEGORIE A

DEPRE OLIVIER.....	98
LENDERS CYRILLE.....	96
RUSU DARIUS.....	95
DESSART PATRICK.....	94
NOE ANNE.....	89

6 M CATEGORIE B

NOE BERNARD.....	95
KAISE PHILIPPE.....	92
DEVROYE CELIA.....	89

10 M CATEGORIE HONNEUR

DEBRUYNE ANDRE.....	99
GODIN PHILIPPE.....	97
DEVROYE JOEL.....	96
VAN BOGAERT ERIC.....	94
LANDRIEU PHILIPPE.....	94

10 M CATEGORIE A

DEPRE OLIVIER.....	96
LENDERS CYRILLE.....	92
KAISE PHILIPPE.....	90
DESSART PATRICK.....	90

10 M CATEGORIE B

RUSU DARIUS.....	84
DEVROYE CELIA.....	81

10M DIOPTRÉ

LANDRIEU PHILIPPE.....	90
------------------------	----

EQUIPES

6 METRES

GREZ-DOICEAU I.....	483
GREZ-DOICEAU II.....	376

10 METRES

GREZ-DOICEAU I.....	482
GREZ-DOICEAU II.....	365

FBB 6 SABLON

6 M CATEGORIE HONNEUR

DEVROYE JOEL.....	99
VAN BOGAERT ERIC.....	97
GODIN PHILIPPE.....	94
LANDRIEU PHILIPPE.....	92

6 M CATEGORIE A

DEPRE OLIVIER.....	97
RUSU DARIUS.....	92

6 M CATEGORIE B

KAISE PHILIPPE.....	94
DEVROYE CELIA.....	87

10 M CATEGORIE HONNEUR

LANDRIEU PHILIPPE.....	94
DEVROYE JOEL.....	92
VAN BOGAERT ERIC.....	90
GODIN PHILIPPE.....	89

10 M CATEGORIE A

DEPRE OLIVIER.....	94
KAISE PHILIPPE.....	94

10 M CATEGORIE B

RUSU DARIUS.....	87
------------------	----

DEVROYE CELIA.....	81
--------------------	----

10M DIOPTRÉ

LANDRIEU PHILIPPE.....	99
------------------------	----

EQUIPES

6 METRES

GREZ-DOICEAU I.....	481
GREZ-DOICEAU II.....	271

10 METRES

GREZ-DOICEAU I.....	467
GREZ-DOICEAU II.....	444

FBB RÉSULTAT FINAL

6 M CATEGORIE HONNEUR

1 DEVROYE JOEL.....	491
2 GODIN PHILIPPE.....	476
3 VAN BOGAERT ERIC.....	475
4 LANDRIEU PHILIPPE.....	463
6 DEBRUYNE ANDRE.....	193

6 M CATEGORIE A

1 DEPRE OLIVIER.....	477
4 RUSU DARIUS.....	465
8 DESSART PATRICK.....	192
9 NOE ANNE.....	183
11 LENDERS CYRILLE.....	96

6 M CATEGORIE B

1 KAISE PHILIPPE.....	473
6 DEVROYE CELIA.....	435
12 NOE BERNARD.....	94

10 M CATEGORIE HONNEUR

1 DEVROYE JOEL.....	472
2 VAN BOGAERT ERIC.....	467

3 LANDRIEU PHILIPPE.....	461
--------------------------	-----

4 GODIN PHILIPPE.....	459
7 DEBRUYNE ANDRE.....	85

10 M CATEGORIE A

3 KAISE PHILIPPE.....	444
5 DEPRE OLIVIER.....	380
8 DESSART PATRICK.....	184
10 LENDERS CYRILLE.....	92
14 NOE BERNARD.....	83

10 M CATEGORIE B

2 RUSU DARIUS.....	441
6 DEVROYE CELIA.....	413

10M DIOPTRÉ

1 LANDRIEU PHILIPPE.....	477
--------------------------	-----

EQUIPES

6 METRES

1 GREZ-DOICEAU I.....	2884
1 GREZ-DOICEAU II.....	1725

10 METRES

1 GREZ-DOICEAU I.....	2795
1 GREZ-DOICEAU II.....	1642



C H A M P I O N N A T D E B E L G I Q U E

5E AKV ANTWERPEN

6M CATÉGORIE ELITE

Devroye Joël.....	99
-------------------	----

6M CATÉGORIE HOMME

Depré Olivier.....	97
Rusu Darius.....	92

6M CATÉGORIE DAME

Devroye Célia.....	83
--------------------	----

6M CATÉGORIE SENIOR

Godin Philippe.....	96
Landrieu Philippe.....	94
Van Bogaert Eric.....	92

6M PAR ÉQUIPES

GreZ-Doiceau.....	386
-------------------	-----

10M CATÉGORIE ELITE

Landrieu Philippe.....	92
Devroye Joël.....	87

10M CATÉGORIE HOMME

Depré Olivier.....	90
Rusu Darius.....	86

10M CATÉGORIE DAME

Devroye Célia.....	68
--------------------	----

10M CATÉGORIE SENIOR

Van Bogaert Eric.....	96
Godin Philippe.....	95

10M PAR ÉQUIPES

GreZ-Doiceau.....	373
-------------------	-----

6E CINEY

6M CATÉGORIE ELITE

Devroye Joël.....	97
-------------------	----

6M CATÉGORIE HOMME

Rusu Darius.....	98
Depré Olivier.....	96

6M CATÉGORIE DAME

Devroye Célia.....	89
--------------------	----

6M CATÉGORIE SENIOR

Landrieu Philippe.....	94
Van Bogaert Eric.....	93

6M PAR ÉQUIPES

GreZ-Doiceau.....	385
-------------------	-----

10M CATÉGORIE ELITE

Landrieu Philippe.....	96
Devroye Joël.....	91

10M CATÉGORIE HOMME

Rusu Darius.....	90
Depré Olivier.....	89

10M CATÉGORIE DAME

Devroye Célia.....	70
--------------------	----

10M CATÉGORIE SENIOR

Van Bogaert Eric.....	92
-----------------------	----

10M PAR ÉQUIPES

GreZ-Doiceau.....	369
-------------------	-----

7E ST GEORGES

BRUXELLES

6M CATÉGORIE ELITE

Devroye Joël.....	92
-------------------	----

6M CATÉGORIE HOMME

Depré Olivier.....	97
--------------------	----

Rusu Darius.....	88
------------------	----

6M CATÉGORIE DAME

Devroye Célia.....
--------------------	-------

6M CATÉGORIE SENIOR

Van Bogaert Eric.....	96
Godin Philippe.....	94

Landrieu Philippe.....	93
------------------------	----

6M PAR ÉQUIPES

GreZ-Doiceau.....	380
-------------------	-----

10M CATÉGORIE ELITE

Landrieu Philippe.....	91
Devroye Joël.....	81

10M CATÉGORIE HOMME

Depré Olivier.....	93
Rusu Darius.....	87

10M CATÉGORIE DAME

Devroye Célia.....	83
--------------------	----

10M CATÉGORIE SENIOR

Van Bogaert Eric.....	93
Godin Philippe.....	93



10M PAR ÉQUIPES
Grez-Doiceau.....370

T I R S A N N I V E R S A I R E S

RÉSULTAT FINAL

6M CATÉGORIE ELITE
3 Devroye Joël.....492
6M CATÉGORIE HOMME
2 Depré Olivier.....481
11 Rusu Darius.....456

6M CATÉGORIE DAME
7 Devroye Célia.....443
6M CATÉGORIE SENIOR
5 Godin Philippe.....474
5 Van Bogaert Eric.....474
7 Landrieu Philippe.....471
26 Kaise Philippe.....361
35 Noé Bernard95
36 Dessart Patrick93

6M PAR ÉQUIPES
1 Grez-Doiceau.....1925

10M CATÉGORIE ELITE
4 Devroye Joël.....475
8 Landrieu Philippe.....463

10M CATÉGORIE HOMME
3 Depré Olivier.....462
9 Rusu Darius.....450
35 Lenders Cyrille.....87

10M CATÉGORIE DAME
8 Devroye Célia.....401

10M CATÉGORIE SENIOR
3 Van Bogaert Eric.....472
7 Godin Philippe.....463
21 Kaise Philippe.....356
26 Dessart Patrick92

10M PAR ÉQUIPES
1 Grez-Doiceau.....1875

AOÛT

- Olivier Depré
- Cyrille Lenders
- Eric Van Bogaert

SEPTEMBRE

- Philippe I Landrieu
- Anne Noé
- Cyrille Lenders

OCTOBRE

- Philippe II Kaise
- Olivier Depré
- Patrick Dessart



T I R U R A V E R S U S L U K

Le dimanche 22 octobre nous avons ce « Challenge » qui remplace la compétition entre les tireurs 10 m traditionnel et 10 m dioptré de la Belgique et de la Hollande. Celui-ci a lieu tous les deux ans comme l'ancien challenge. Le local choisi depuis des années est l'infrastructure des Arbalétriers à Visé. Nous étions attendus vers 11h30, les sandwiches et le café étaient notre repas de midi en attendant le début de la compétition vers 13h15 après la Brabançonne. Il y avait 4 manches de 12 tireurs répartis pour la moitié de 10 m traditionnel et 10 m dioptré et pour chacune de ces deux disciplines, la moitié de tireurs de l'URA et l'autre moitié de tireurs de la LUK.

Au final, c'est l'URA qui remporte le challenge avec 17 points d'avance sur la LUK, cependant des prix pour les meilleurs tireurs des 2 catégories étaient offerts et c'est Peter Van de Wiele, Hubert Neirinck et Marc De Coninck qui prennent l'ensemble des médailles.

Après la remise des prix et la prise des photos pour les différents clubs, vainqueurs et autres, le repas du soir nous a été servi comme d'habitude avec le traditionnel « boulets sauce Lapin, frites, salade ou compote ». Au dire de certaines personnes, le tir ne serait qu'un prétexte pour venir manger ce repas typiquement liégeois.

Mais que sont les Boulets sauce Lapin ? Voir les Recettes médiévales en page 11.

Un Arbalétrier gastronome

UN PEU D'HISTOIRE DE CUISINE...

MAIS QUE SONT LES BOULETS SAUCE LAPIN ?

Il s'agit de deux grosses boulettes (le calibrage permet de différencier un boulet, plus gros, d'une boulette, plus petite) préparées à base de hachis de viandes de porc et de veau, ou de porc et de bœuf, de mie de pain, d'oignons et de persil, dorées à la poêle, puis cuites à feu doux dans une sauce aigre-douce particulière à base d'oignons, de vinaigre, de sirop de Liège, de cassonade et de raisins de Corinthe.

Cette sauce porte le nom populaire de « sauce Lapin », qui ne contient pas de lapin mais tiendrait son nom de madame Géraldine Lapin, née Corthouts, épouse d'Ernest Lapin (1868-1922), receveur des contributions directes dans la banlieue de Liège.

Info wikipédia



NOTRE

CULTURE



D I C T I O N S D U M O Y E N Â G E

MERCI

Au Moyen Âge, merci signifiait "grâce, pitié" de là les expressions :

Crier, demander merci - le chevalier vaincu reconnaissait sa défaite et implorait la pitié du vainqueur.

Être à la merci de: C'est être au pouvoir de quelqu'un de telle manière qu'il soit libre de vous accorder sa grâce ou de vous la refuser.

Dieu merci! : par la grâce, la faveur de Dieu.

Sans merci : impitoyable (littéralement : sans que l'un des partis en présence puisse demander merci).

MONTER SUR SES GRANDS CHEVAUX

Se mettre en colère et parler avec autorité, prétention. C'est être prêt à se faire faire raison avec l'épée et la lance.

METTRE FLAMBERGE AU VENT

Invitation ironique à tirer l'épée et à se jeter dans la bataille sans réfléchir. À l'époque des chansons de geste, il y avait quatre vaillants chevaliers : les Quatre Fils Aymon. L'aîné des quatre frères s'appelait Renaud de Montauban. Il possédait une épée prestigieuse, Froberge, aussi redoutable que Durandal, celle de Roland. Au cours des siècles, le nom de Froberge devint un nom commun et s'altéra en flamberge, sans doute sous l'influence des mots flamme, flamboyer, etc. L'expression n'est plus utilisée aujourd'hui qu'ironiquement principalement pour se moquer des démonstrations spectaculaires d'héroïsme.

METTRE EN RANG D'OIGNON

Sens : plusieurs personnes qui sont rangées sur une même ligne.

Rien à voir avec le jardinage et

avec les plants d'oignons soigneusement rangés ! L'expression vient en fait d'un grand maître de cérémonies à la cour de Henri II de Valois, Artus de la Fontaine Solaro, baron d'Oignon et seigneur de Vaumoise, qui assignait leurs places aux seigneurs. Il avait coutume de s'écrier : "serrez vos rangs, Messieurs, serrez vos rangs"... et les seigneurs de se moquer des rangs d'Oignon.

METTRE SA MAIN AU FEU

Affirmer énergiquement quelque chose, au point d'y risquer sa main rappelant les lointains jugements de Dieu de l'époque médiévale. Lorsqu'un accusé ne pouvait faire la preuve de son innocence, il pouvait être plongé dans l'eau, pieds et poings liés. S'il surnageait, c'était que l'eau - élément pur et béni de Dieu - le rejetait. S'il coulait comme une pierre, il était innocent... mais parfois noyé! On pouvait également lui plonger la main dans l'eau bouillante, ou lui faire saisir un fer rouge. Innocent, Dieu le protégeait et il sortait indemne de l'épreuve. Le plus souvent, il suffisait que la victime guérisse vite ou survive quelques jours pour qu'elle soit - un peu tard! - innocentée.

D'un air à la fois satisfait et mécontent ou à la fois sérieux et plaisant. A l'origine, il devait s'agir de "mêlé de bon et de mauvais".

METTRE LA TABLE

Expression quotidienne qui nous est familière mais incorrecte. Il faudrait dire "mettre le couvert", puisque nos tables ne voyagent plus dans la maison. Au Moyen Âge, les pièces n'avaient pas, comme aujourd'hui, des fonctions très distinctes et la même salle pouvait servir de pièce commune,

de salle à manger et de chambre. Aussi, le plus souvent, on "mettait la table" à l'heure des repas, c'est-à-dire que l'on apportait une grande planche et des tréteaux. D'où l'usage, chez les seigneurs, de belles nappes destinées à cacher la pauvreté du mobilier.

PAYS DE COCAGNE

L'ordinaire des repas au Moyen Âge se compose souvent de pain, de légumes. Même le porc reste un luxe réservé aux grandes occasions. Seuls les seigneurs et les bourgeois goûtent aux viandes rôties, aux plats en sauce richement épicés, aux sucreries. Le pays dénommé Cocagne était celui où chacun aurait eu de tout en abondance.

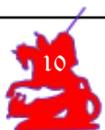
LA POMME D'ADAM

Adam ne put résister à la tentation et mordit goulûment dans le fruit de l'Arbre du Bien et du Mal. Un morceau lui en resta en travers du gosier, et l'on peut encore le voir aujourd'hui chez tous ses descendants : c'est la pomme d'Adam, appelée de nos jours saillie du cartilage thyroïde.

QUI VA À LA CHASSE PERD SA PLACE

La "chasse" est un point particulier du jeu de paume. Lorsque cette chasse est obtenue les joueurs changent de côté. Le joueur au service... "perd sa place" favorable. L'origine de cette expression ayant été oubliée, elle a pris par la suite le sens qu'on lui connaît.

Source : <http://vivre-au-moyen-age.over-blog.com/>



RECETTES MÉDIEVALES



NAVETS AUX CHÂTAIGNES POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de petits navets ou de navets dorés
- 375 g de châtaignes épluchées
- 15 g de sauge fraîche ou séchée
- 1,5 verre de vin blanc
- sel, poivre

PRÉPARATION

Épluchez et lavez les navets.

Si vos navets sont gros, coupez-les en quartiers.

Faites cuire les navets 5 mn dans 1 litre d'eau bouillante salée, bien les égoutter.

Dans une casserole mettez les navets, les châtaignes et la sauge.

Ajoutez 1 verre d'eau et le verre de vin blanc, portez à ébullition, puis laissez mijoter à feu doux 35 à 40 mn.

Pour atténuer l'amertume des navets, vous pouvez



ajouter un peu de miel.

POTIRON AU GRATIN

(plat de fête servi, entre autre, à Noël, selon le Ménagier de Paris, 14e siècle)

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- 1 kg de potiron
- 1 verre de lait
- 50 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 70 g de fromage râpé (au choix gruyère ou parmesan) + 30 g pour gratiner
- 1 pincée de gingembre
- 1 pointe de safran
- 1 cuillère à café de miel
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil haché (pour la fin au moment de servir)

PRÉPARATION

Épluchez et coupez le potiron en petits morceaux.

Faites cuire 20 min dans l'eau bouillante et salée.

Egouttez bien.

Dans un saladier, battez les jaunes d'œuf avec le lait puis ajoutez les épices, le miel et les 70g de fromage râpé.

Mixez le potiron et ajoutez à la préparation avec le beurre en petits morceaux.

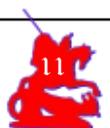
Beurrez un plat à gratin, versez votre préparation, ajouter les 30 g de fromage râpé.

Enfournez pendant 10 à 15 min à 210°C (thermostat 7), jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné.

Au moment de servir, parsemez de cerfeuil haché.

info www.oldcook.com

Association Maître Chiquart, Tambao
26400 Gigors (France)



AUX GREZ DES SOUVENIRS

