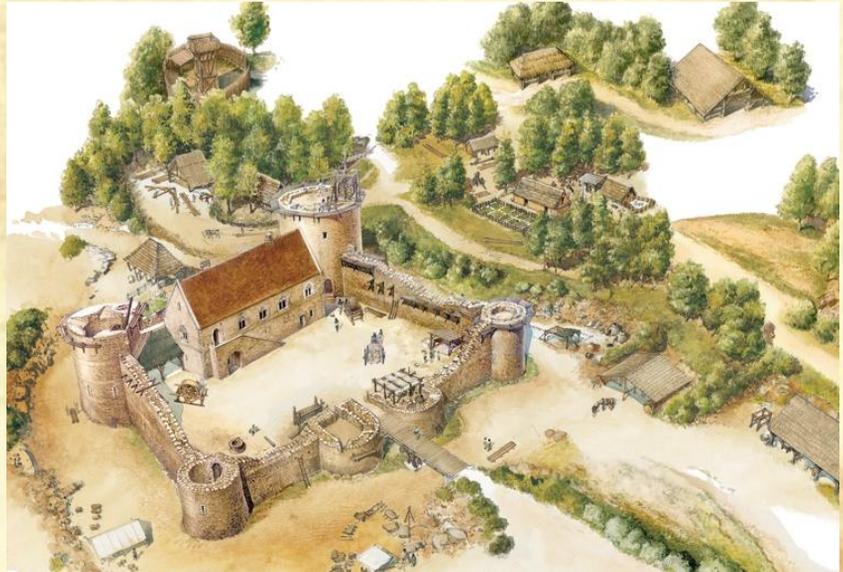




Vers Guédelon



Réalisé par les élèves de 5°1 - 5°2 - 5°3 -
5°4 - 5°5 - 5°6





Contexte historique

Pierre naquit en 1215, à Paris, un an après le roi Louis IX, futur Saint Louis.

Ses parents s'appelaient Marie et Jean. Son père était maître charpentier, son métier d'artisan réussissait à procurer à la famille une certaine aisance.



La France souffrait beaucoup des guerres entre elle et l'Angleterre. La lutte entre les rois de France et les rois d'Angleterre dura jusqu'en 1259, coupée par des trêves éphémères. Finalement, par le traité de Paris de 1259, le roi d'Angleterre Henri III abandonna pour





toujours la Normandie,
l'Anjou, le Maine et le
Poitou et garda le
Limousin, Le Quercy et le
Périgord, qui formèrent
une partie de duché de
Guyenne.

Louis IX vit de préférence
à Paris, au Louvre : Paris
est maintenant pavé,



a des halles, et la cathédrale dédiée à Notre-Dame s'achève lentement.

La royauté protège les marchands : les foires de Troyes, de Beaucaire, de Saint-Denis attirent une affluence énorme. Malgré les péages, les persécutions contre les juifs et les





Lombards, la diminution
de valeur des monnaies sous
Philippe le Bel, le
commerce prospère et le
bien-être se répand
partout.

La France est enfin le
centre intellectuel de
l'Occident : des étudiants de



toutes les nations viennent
étudier à l'université de
Paris : la littérature et
l'art français sont pris
pour modèles dans les
autres pays.





La naissance

• A la naissance de Pierre, sa mère devait s'entourer d'amulettes, ne pas croiser les mains, ne pas éternuer.

• Elle devait aussi ne pas manger trop de sel ou boire trop de vin de peur que l'enfant naisse sans ongles ou sans cheveux.



Quand vint le jour de
l'accouchement, le mari,
les amies, la famille
étaient là pour assister la
femme.

Ils firent du feu dans la
cheminée, chauffer de
l'eau et cuisinèrent un
bouillon pour l'accouchée.





Tout était ritualisé : la femme était en position assise, et non à genoux ou debout, comme cela pouvait être le cas dans d'autres maisons. La césarienne n'était autorisée que sur les femmes mortes en couches. Généralement les femmes

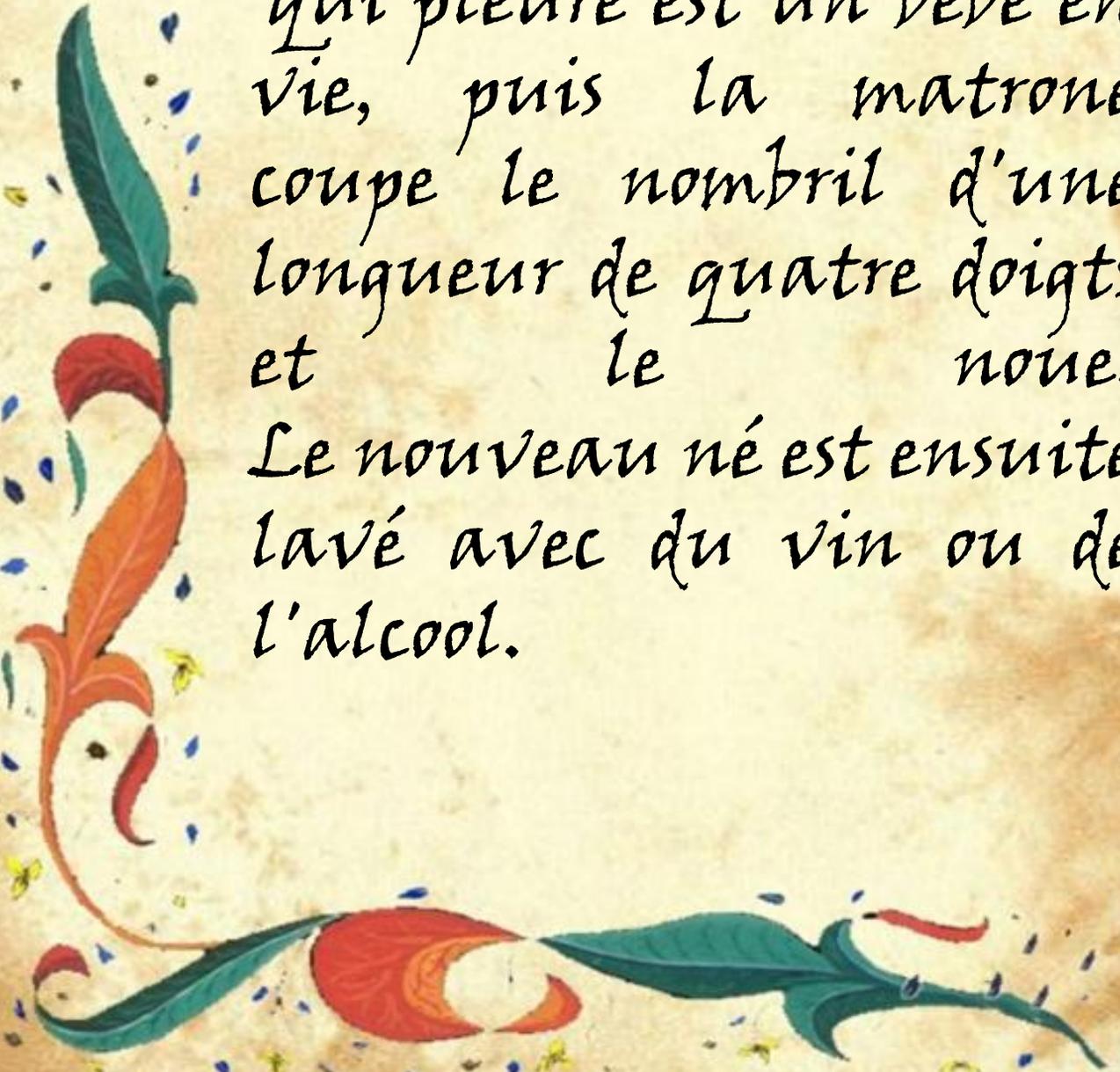


reprenaient le travail six
semaines après
l'accouchement pour ne
pas laisser le mari tout
gérer tout seul.
Une fois sorti de l'utérus
de sa mère, l'enfant
recevait une tape sur les
fesses pour prouver qu'il
était bien vivant : un bébé





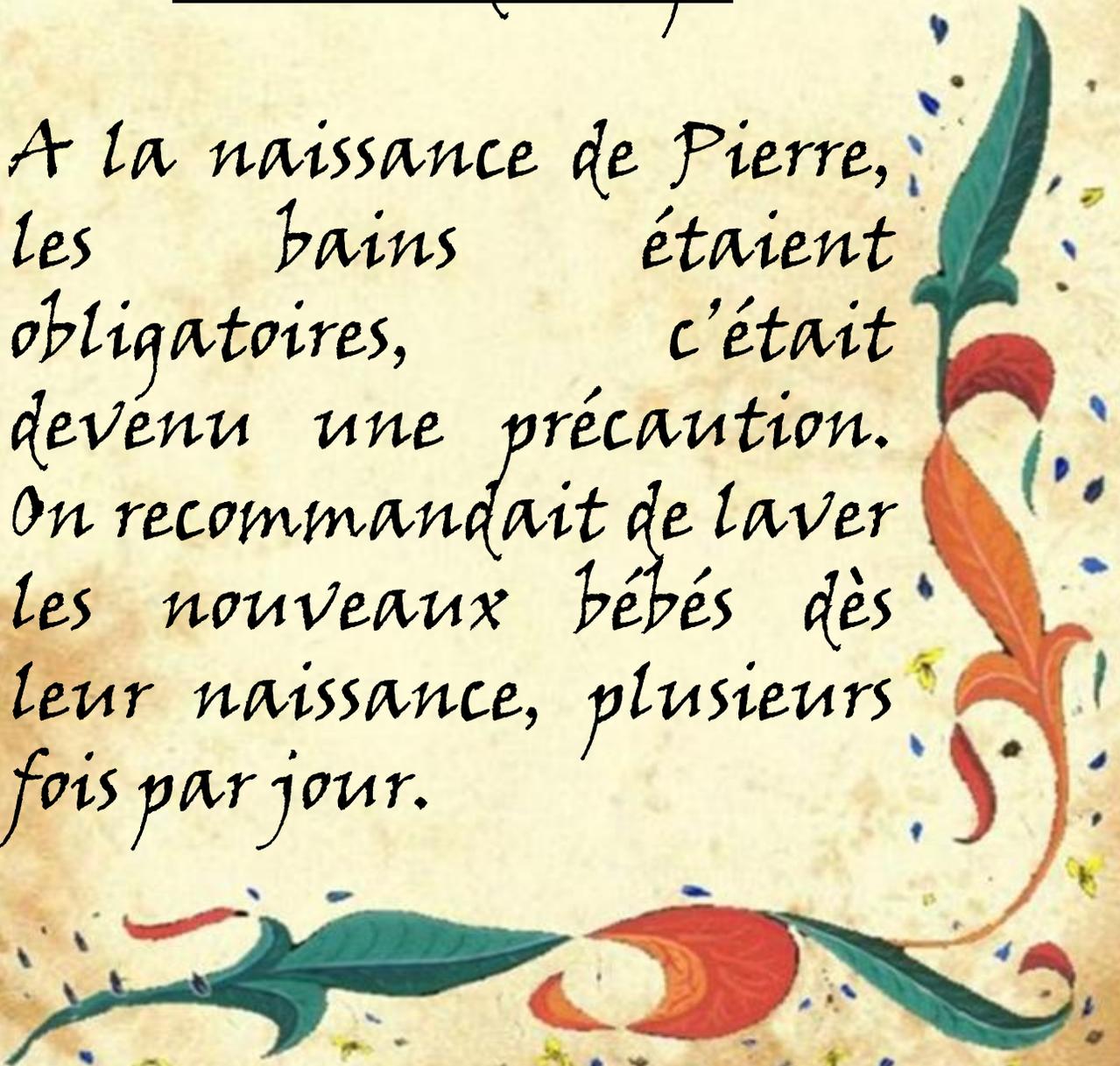
qui pleure est un bébé en
vie, puis la matrone
coupe le nombril d'une
longueur de quatre doigts
et le noue.
Le nouveau né est ensuite
lavé avec du vin ou de
l'alcool.





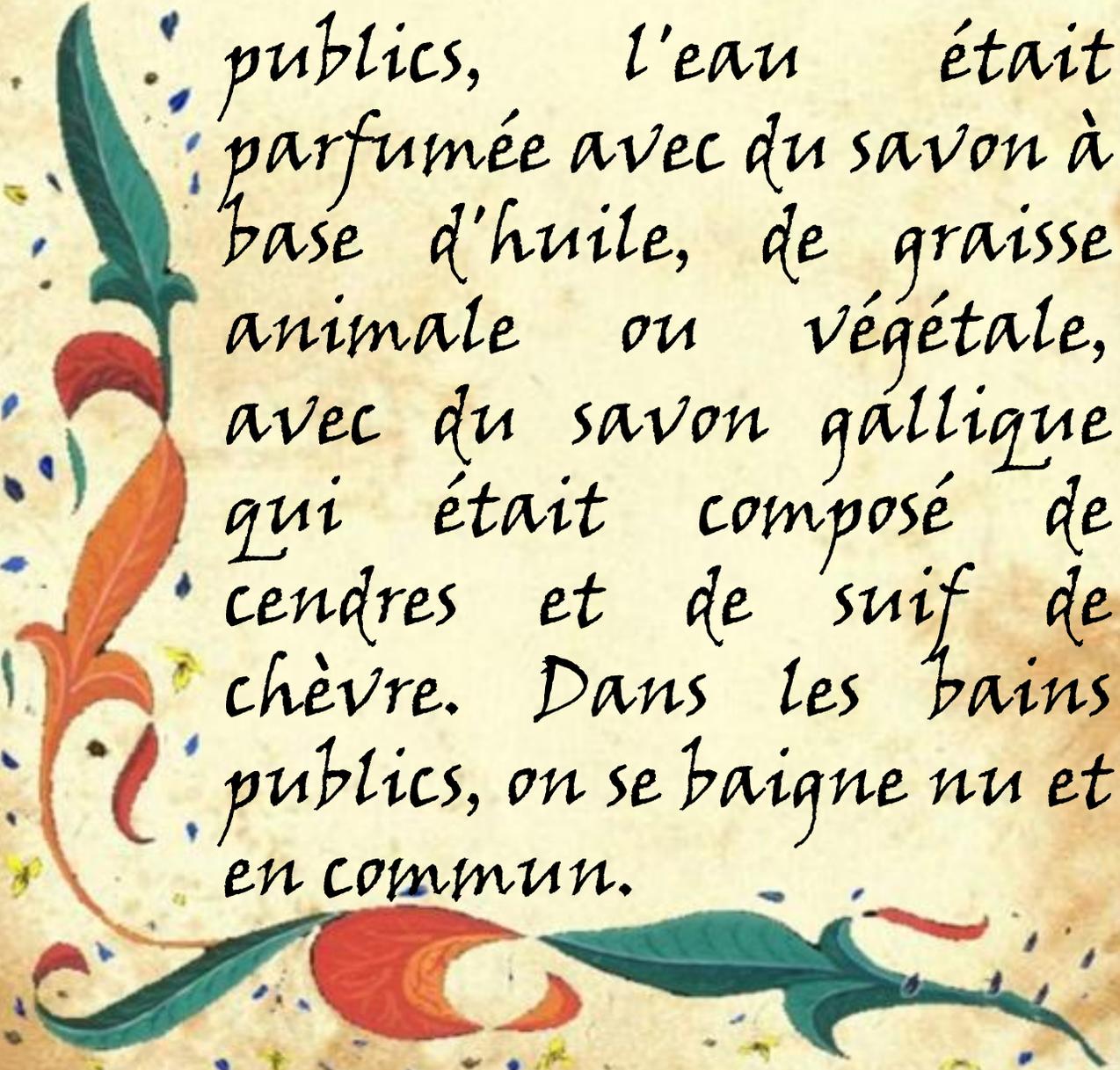
Les soins du corps

A la naissance de Pierre,
les bains étaient
obligatoires, c'était
devenu une précaution.
On recommandait de laver
les nouveaux bébés dès
leur naissance, plusieurs
fois par jour.





Dans les étuves et bains publics, l'eau était parfumée avec du savon à base d'huile, de graisse animale ou végétale, avec du savon gallique qui était composé de cendres et de suif de chèvre. Dans les bains publics, on se baigne nu et en commun.





Dans les châteaux, les hommes et les femmes prenaient des bains dans les mêmes grandes cuves de bois.



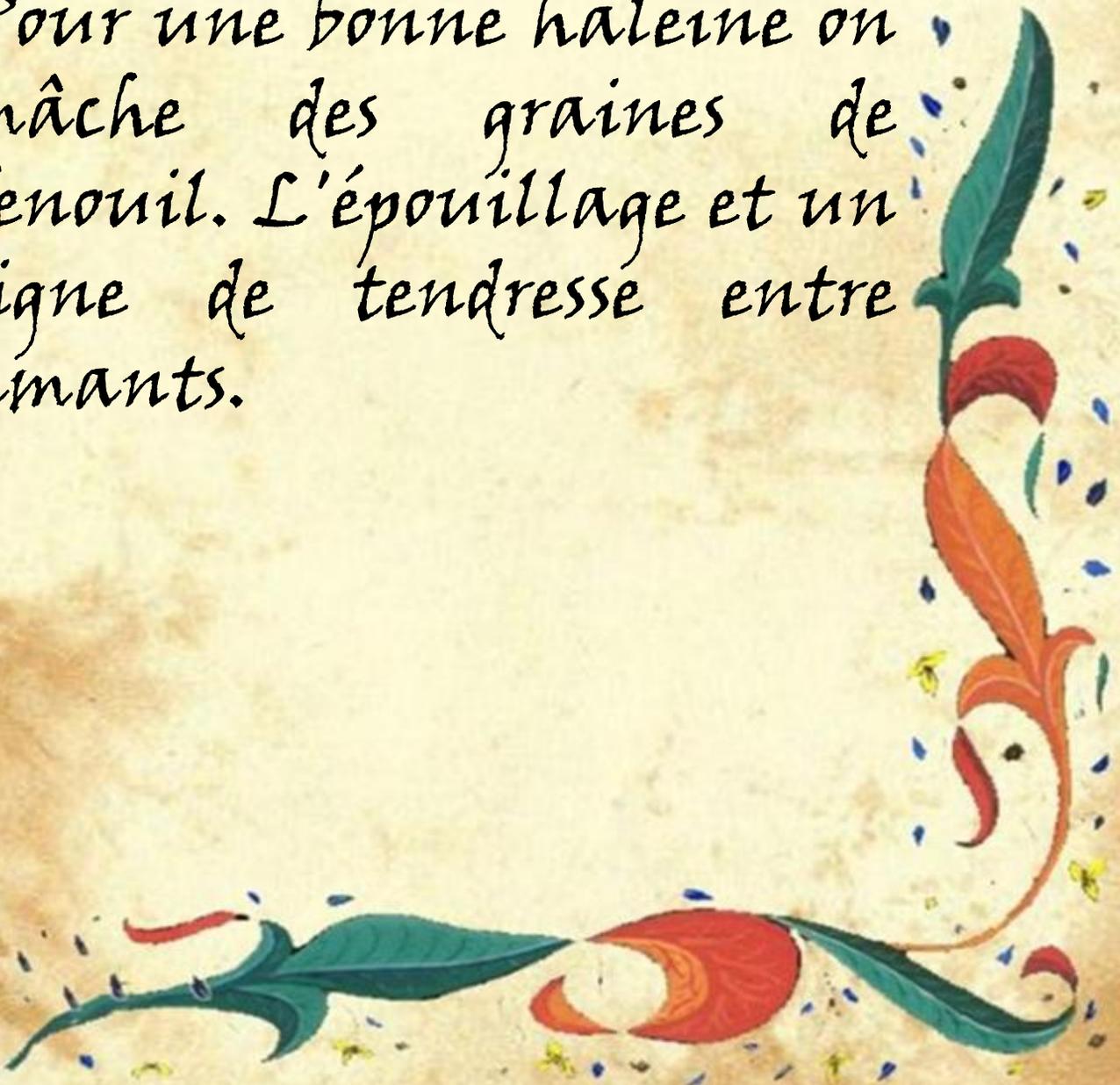


Quant aux enfants, ils prenaient le bain une fois par jour comme Pierre, s'ils n'ont pas école, ils prenaient le bain le soir mais Pierre lui, prenait le bain matin et soir.

Dans la ville, le bain est une pratique courante. Chaque quartier a un bain public.



Pour une bonne haleine on
mâche des graines de
fenouil. L'épouillage et un
signe de tendresse entre
amants.





Vêtements

A sa naissance Pierre est emmailloté car les maladies infantiles étaient très courantes. Quand il commença à marcher, il eut une robe. A l'âge de ses sept ans, il fut vêtu d'une robe beaucoup plus longue et une ceinture rouge ou noire.



Les sous-vêtements de Pierre
étaient :

- la chainse faite en lin,
draps de laine ou en
chanvre,

- les braies, caleçons qui
descendaient aux mollets ou
aux chevilles,

- les chausses, chaussettes en
laine et en lin.





Sur ses sous - vêtements il
porte la cotte avec une
ceinture faite en cuir tressé.

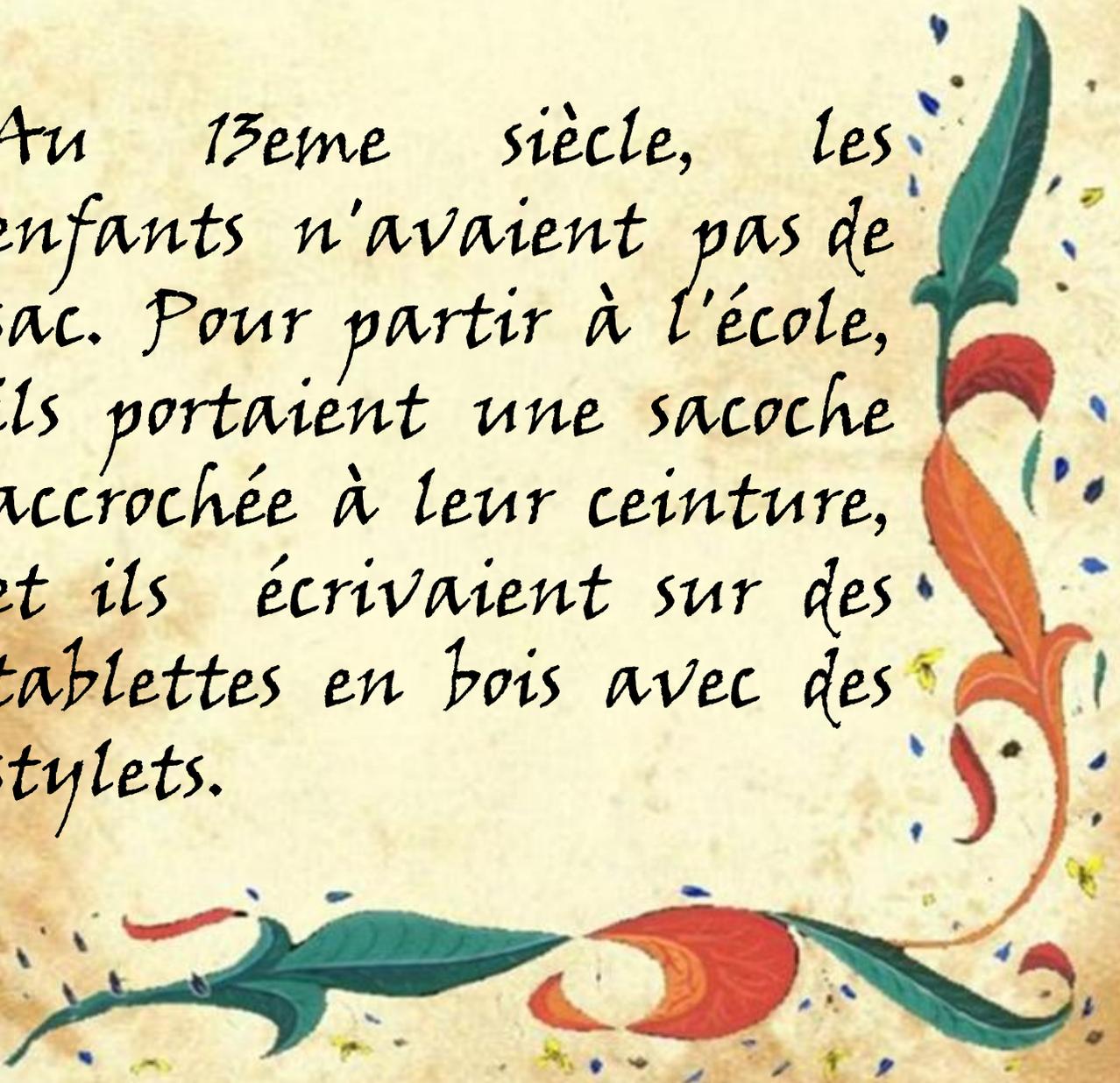
Sa mère porte elle la cotte
(la robe).





L'école

Au 13ème siècle, les enfants n'avaient pas de sac. Pour partir à l'école, ils portaient une sacoche accrochée à leur ceinture, et ils écrivaient sur des tablettes en bois avec des stylets.





Alimentation

Quand Pierre était bébé il buvait du lait d'ânesse ou de chèvre bouilli, et mangeait la viande des jeunes animaux.

Quand Pierre était enfant, il mangeait surtout du pain, des légumes de la soupe, des racines de carottes, des navets,



de la betterave, du
salsifi, des féculents
comme des pois, des
haricots, des fèves, et des
légumes verts comme des
choux, des salades, de la
bette, des cardons, des
épinards, des oeufs ou
du poisson.



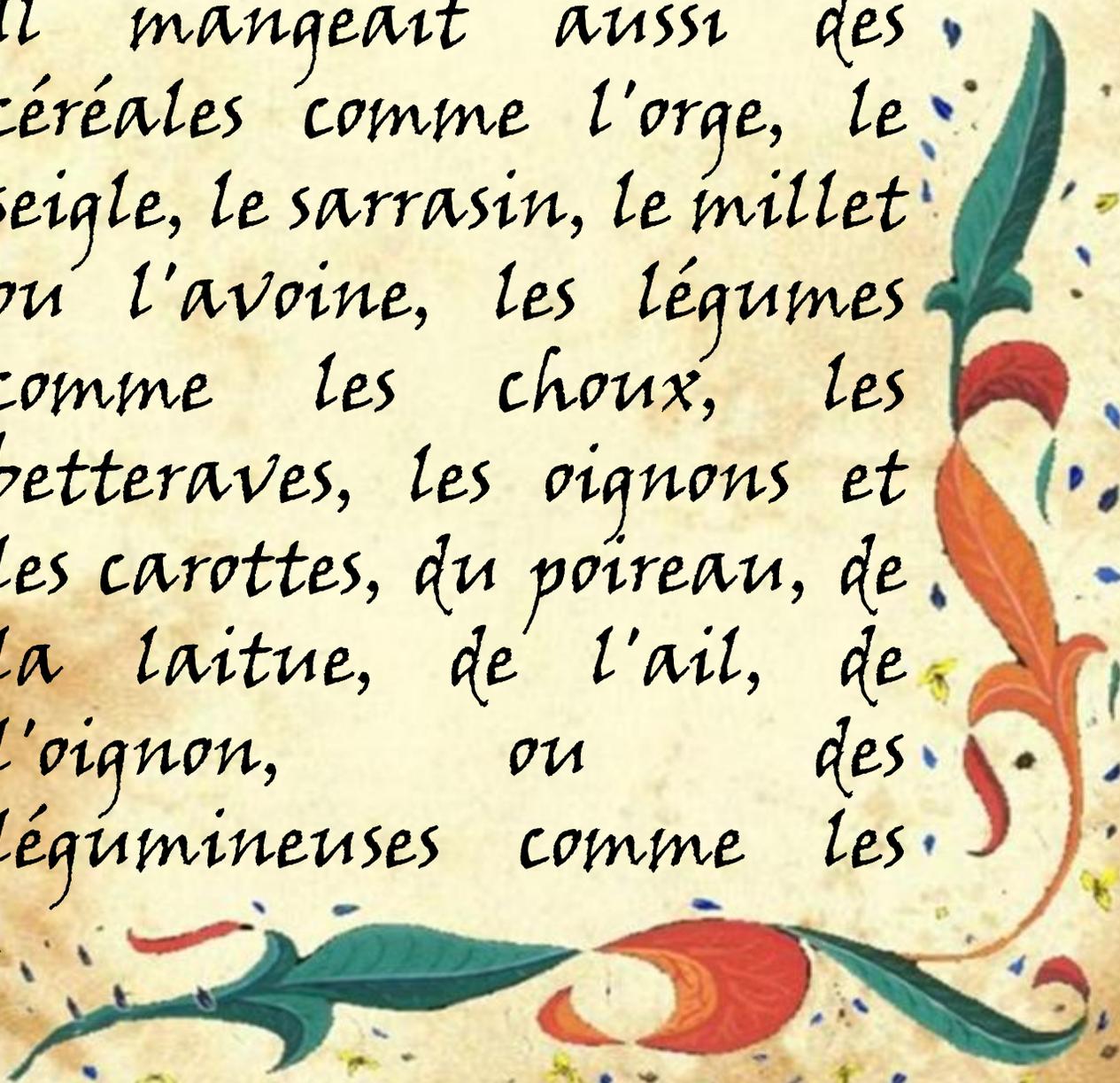


Le blé se mangeait en bouillie. Pour le dessert, une moitié d'une pomme cuite bien sucrée.

Quand Pierre devint adulte il mangea du gibier, des moutons et des agneaux, du porc, du poulet et autres volailles, du bœuf, de la morue, du hareng.



Il mangeait aussi des
céréales comme l'orge, le
seigle, le sarrasin, le millet
ou l'avoine, les légumes
comme les choux, les
betteraves, les oignons et
les carottes, du poireau, de
la laitue, de l'ail, de
l'oignon, ou des
légumineuses comme les





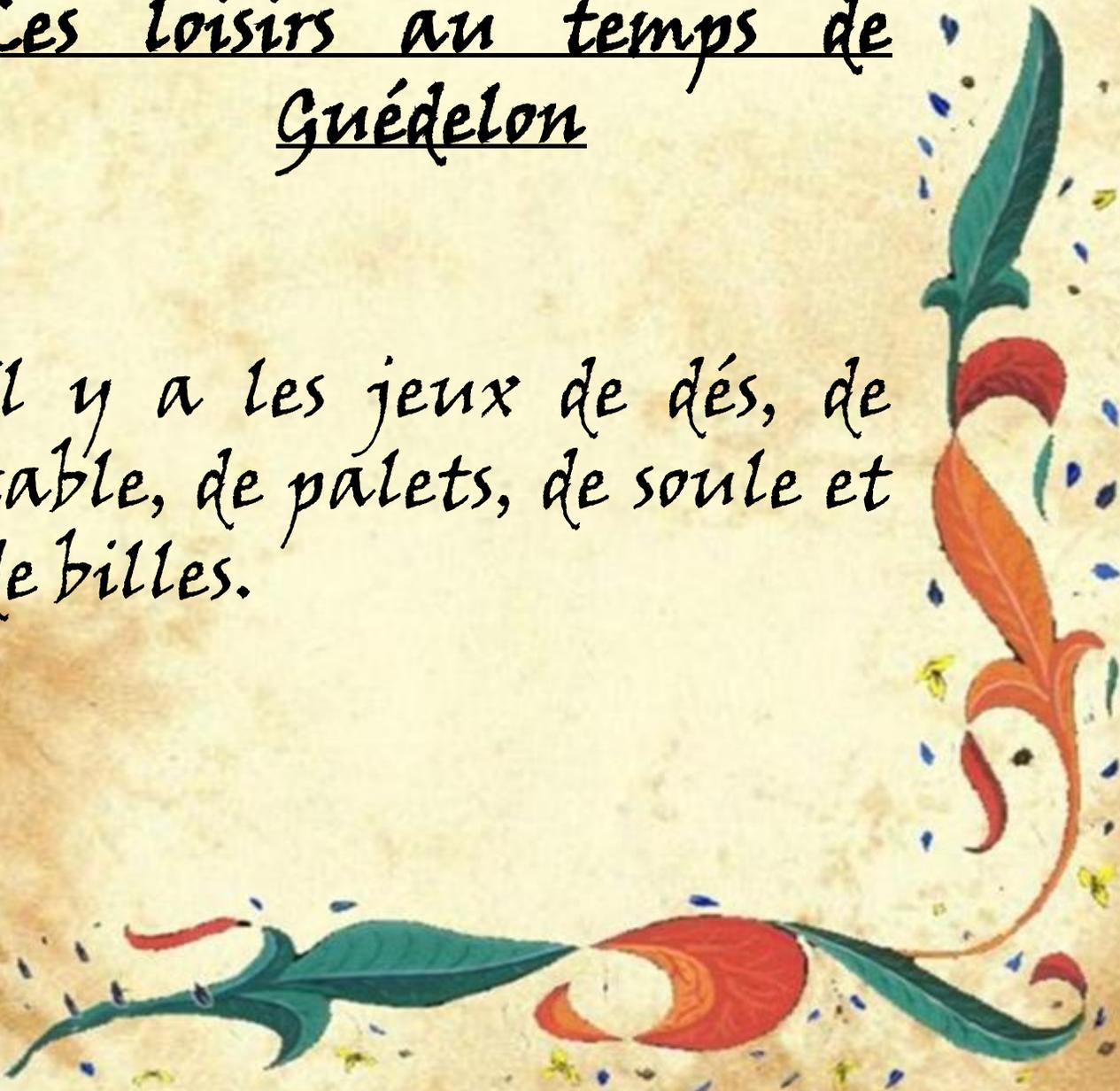
pois chiches, les fèves et les
pois, pour les fruits : les
citrons, les cédrats, les
oranges amères, les
grenades, les coings et le
raisin. Plus au nord, on
trouvait facilement des
pommes, des poires, des
prunes et des fraises et les
dattes.





Les loisirs au temps de Guédelon

Il y a les jeux de dés, de
table, de palets, de soule et
de billes.





Jeux de dés

Le succès des dés s'explique très certainement par la simplicité du matériel utilisé (os, bois de cerf, plus rarement ivoire)

Ils se jouent avec trois dés, le but étant d'obtenir le plus grand nombre de points possible en un seul jet.

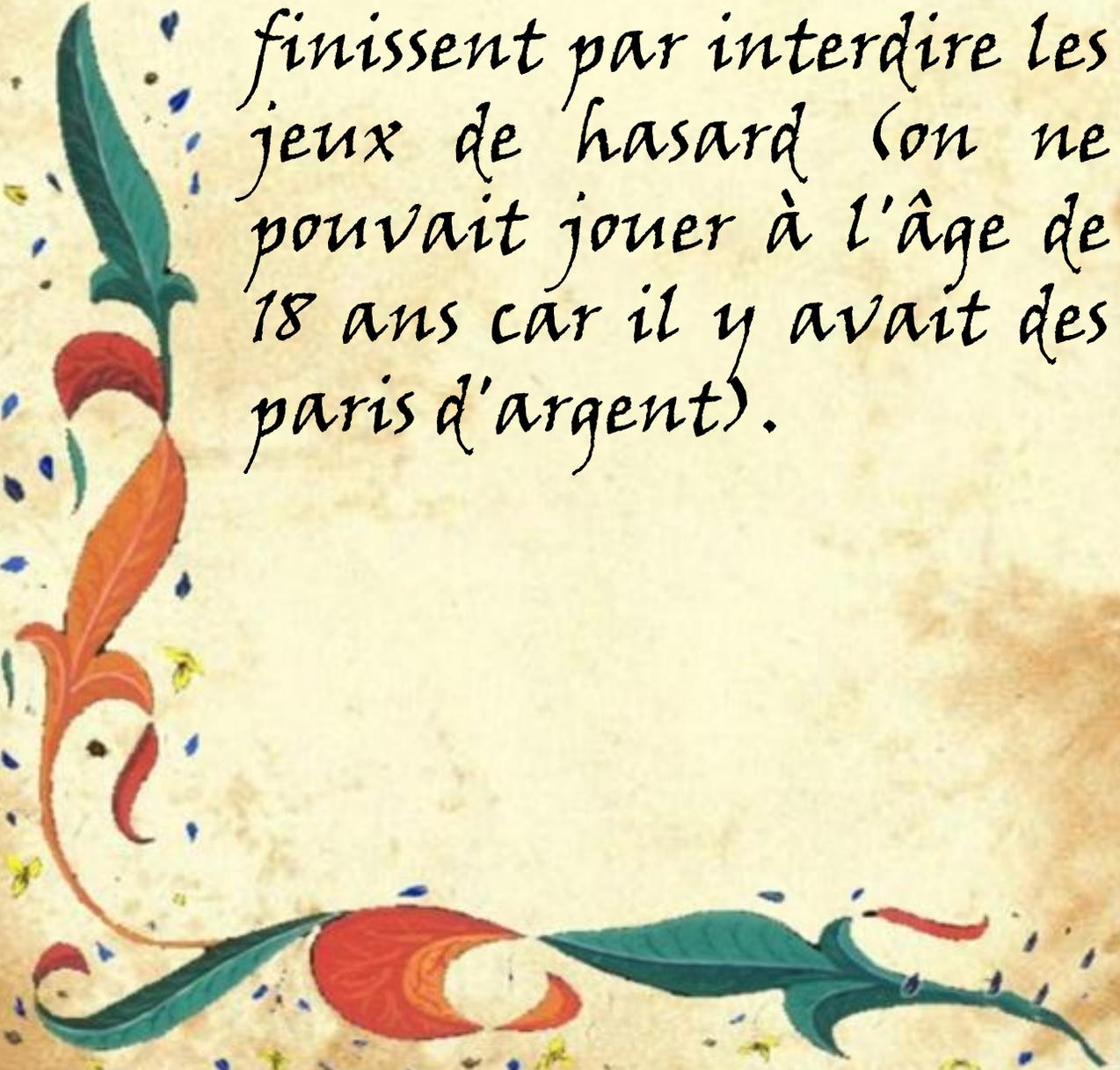


La majorité des jeux de hasard au Moyen Age fait l'objet de paris d'argent comme le jeu de dés car les personnes passent tout leur temps à tricher et parfois les jeux donnent lieu à des bagarres. C'est pourquoi les autorités religieuses





finissent par interdire les
jeux de hasard (on ne
pouvait jouer à l'âge de
18 ans car il y avait des
paris d'argent).





Jeux de table

Le backgammon est un jeu de hasard raisonné pour deux joueurs pratiqué sur un tablier avec des dés. Un joueur gagne lorsqu'il retire tous ses pions du tablier (à partir de 8 ans).





Jeux de soule

Le but de la soule est de placer la balle dans les buts, le terrain pouvait être n'importe où, le ballon est une vessie de porc ou de mouton, gonflée ou remplie de paille (à partir de 14 ans).



Les varlopes les restes de
bois, seront pour faire de
feu. Ils apprennent à
construire des fenêtres
des portes et des
panneaux. Ses deux
amis doivent respecter
le maître Paul comme
leur père respecter les
règles et les règles de la
maison.





Jeux de billes

Les billes sont de petites boules d'argile, de pierre, de bois, de verre, d'acier ou tout autre matériel. Elles se jouent à deux, un joueur lance la bille et l'autre doit essayer de la toucher (un peu comme le jeu de palet, à partir de 8 ans).



A treize ans, Pierre devient apprenti charpentier. Avec ses deux amis François de 14 ans et Jean de 12 ans, il apprend à être charpentier auprès de son père Paul, maître charpentier. Sa mère veille sur eux. Comme son père est un





maître charpentier, il n'a pas de problèmes d'argent.

François et Jean sont des apprentis charpentiers, ils vivent avec Pierre comme des frères. Ils apprennent auprès de son père les bases de l'apprenti charpentier comme économiser le bois ramassé les varlopes les .



restes de bois, qui seront
pour faire de feu. Ils
apprennent à construire
des fenêtres des portes et
des panneaux. Ses deux
amis doivent respecter le
maître Paul comme leur
père respecter les règles et
les règles de la maison
mais le maître doit aussi
respecter ses disciples par





exemple ne pas les forcer,
ne pas les battre et
respecter leurs besoins.
Par contre les apprentis
doivent respecter le
couvre-feu, ne pas se
battre et ne pas voler le
bois ou les outils, sinon le
maître ne les prend plus
et les renvoie chez eux.



*Les recettes
de gâteaux
au moyen âge*





Les oublies

Ingrédients :

500 g de farine,
500 g de sucre,
2 œufs,
50 g de beurre fondu,
un grand verre d'eau,
eau de rose.

Préparation :

Mélangez l'eau et le sucre. Délayez la farine avec ce mélange.

Ajoutez les œufs battus et le beurre fondu et le verre d'eau, petit à petit.

Parfumez avec l'eau de rose.

Laissez reposer la pâte quelques heures, puis faites des gaufrettes, dans un moule spécial très plat.

Les oublies deviennent craquantes dès qu'elles refroidissent.



Moelleux

Temps de préparation: temps de cuisson: 25
minutes Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes):

100 gr de miel crémeux

2 oeufs

95 gr de beurre à 20%

120 gr de farine

1 sachet de levure

1 pincée de sel

Préparation:

Battre les 2 blancs d'oeufs avec une pincée de
selen neige ferme.

Les incorporer délicatement à la préparation
précédente.

Cuire 25 min à 160° C dans des moules beurrés
(j'ai utilisé des moules à financiers en silicone).

Laisser refroidir et démouler.

Le miel donne une agréable texture légère et
fondante.





Pain d'épices

Ingrédients

- 100 g de farine de blé et 100 g de farine de seigle ou de froment ;
- 200 g de miel toutes fleurs ou de forêts (les autres sont souvent trop forts) ;
- 50 g de beurre ramolli ;
- 1 oeuf ;
- 5 cl de lait ;
- 1/2 sachet de bicarbonate ;
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre ;
- 1 écorce d'orange rapée ;
- de la muscade en poudre.

Préparation

- Si le miel n'est pas bien liquide, faire chauffer de l'eau pour le ramollir ;
- incorporer l'oeuf, le beurre et le lait ;
- ajouter la farine, le bicarbonate et les épices et bien mélanger ;
- verser la pâte dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé ;
- mettre au four doux une heure environ.



Tarte Bourbonnaise sucrée

Ingrédients

Pour la pâte brisée : 250 g de farine, 1 oeuf, lait, beurre ;

Pour la garniture :

3 oeufs entiers ;

500 g de fromage blanc ;

60 g de sucre en poudre (de préférence de la cassonade) ;

le jus d'une orange et son zeste haché menu ;

Préparation

- Réaliser la pâte à tarte en mélangeant dans l'ordre les ingrédients ;
 - puis, dans un saladier, mélanger dans l'ordre les ingrédients de la garniture ;
 - foncer un moule à tarte préalablement beurré avec la pâte brisée, puis verser la garniture par-dessus ;
 - enfourner pour environ 45 minutes à 200°C ou thermostat 7.
- 