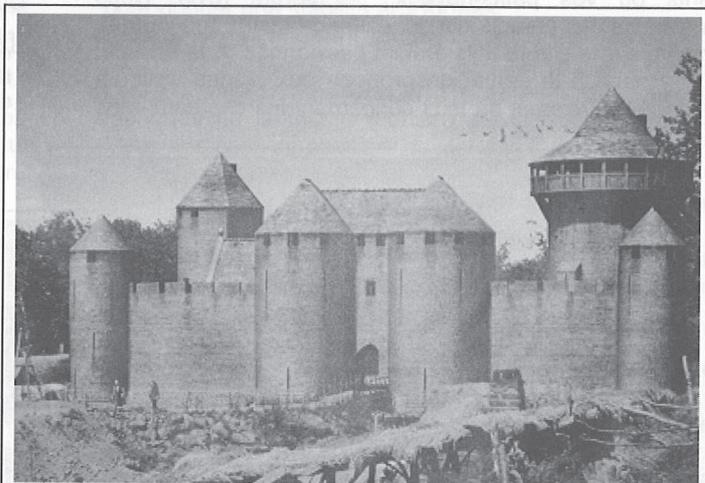


Le château de Guédelon

Texte et photos
Solange CONTOUR

Un projet fou
en cours
de réalisation



Le château tel que vous le verrez, peut-être, ... en 2022

Le lieu-dit Guédelon est situé dans l'Yonne, sur la commune de Treigny, proche de St-Sauveur-en-Puisaye, patrie de l'écrivain Colette. Dans les temps anciens, une carrière y était exploitée mais celle-ci, depuis longtemps abandonnée, avait disparu sous les arbres d'une forêt, le lieu redevenant ainsi tout à fait sauvage.

Depuis quelques années, toutefois, l'endroit s'est transformé en une véritable fourmilière. On y réalise un projet qui peut paraître relever de la démesure : la construction d'un château-fort selon les méthodes du XIII^{ème} siècle (un petit château, précisons-le).

Pourquoi un tel effort ? Ce chantier est une initiative privée. Il a été lancé, il y a quelque huit ans, sur une idée du châtelain de Saint-Fargeau, par un groupe de bénévoles réunis dans l'association « Les compagnons bâtisseurs de Puisaye ». Il s'agit, afin de mieux protéger et restaurer le patrimoine médiéval dont nous avons hérité, de redécouvrir la façon dont il a été construit. En effet, une technique ancienne ne peut être considérée comme redécouverte que si, sur le terrain, elle se révèle la solution la plus pertinente. C'est de l'archéologie expérimentale.

En passant de la théorie à la pratique en vraie grandeur, on a pu reconstituer à l'identique des outils anciens ; grâce aux images du Moyen Âge, on connaissait seulement leur forme générale mais c'est en les essayant sur le chantier et en comparant, par exemple, les traces qu'ils laissent sur les pierres à celles existant sur les pierres anciennes, que l'on a pu façonner ces outils comme ils l'étaient autrefois. De même, on sait désormais que la construction d'une voûte en ogive ne se termine pas par la pose de la clé de voûte, mais s'achève sur l'une des branches de l'ogive. Il s'agit d'une question de stabilité.

Guédelon doit cependant faire quelques concessions à la modernité : au XIII^{ème} siècle, les mortiers et la terre étaient transportés à dos d'homme. Aujourd'hui, ce n'est plus possible, car l'inspection du travail interviendrait ; ce

transport s'effectue donc sur des tombereaux tirés par des chevaux. De même, les ouvriers sont revêtus « pour faire plus vrai » d'une blouse soi-disant médiévale mais l'on distingue en dessous des jeans et des baskets.

Les personnes qui animent le site sont d'origines et de motivations très diverses. On y trouve bien sûr des bénévoles (personnes encore en activité, étudiants ou retraités), mais aussi des ouvriers en stage de perfectionnement ou en contrat d'insertion. En outre, de nombreux spécialistes (archéologues, historiens, chercheurs, architectes...) viennent vérifier sur place la justesse de leurs théories sur les techniques du Moyen Âge.

Cet improbable chantier connaît un succès phénoménal puisqu'il attire plus de 200.000 visiteurs par an.

Si vous séjournez dans la région, n'hésitez pas à aller le visiter ; vous prendrez sans doute beaucoup de plaisir à voir s'activer tous ces travailleurs selon des méthodes héritées d'un passé lointain. Il est possible notamment d'admirer des carriers et des tailleurs de pierre, puisque le château est construit au cœur même de la carrière. Les bûcherons, les charpentiers exploitent la forêt proche pour produire les échafaudages et outils nécessaires. Les forgerons sont également fascinants qui travaillent le fer rougi sur des flammes nues ; ils sont extrêmement occupés car le métal employé autrefois n'avait pas la résistance de nos métaux modernes et les divers outils ont constamment besoin de réparations. De même, on fabrique des quantités importantes de cordages car ceux-ci sont en lin ou en chanvre et s'usent très vite, comparés aux cordages modernes en fibres synthétiques. Sur le chantier, on rencontre également le vannier, le potier et le chaufournier (qui prépare la chaux servant à la confection du mortier destiné à maintenir les pierres en place).

La partie du chantier qui est la plus spectaculaire est le secteur des « cages à écureuil » : il s'agit de roues en bois à l'intérieur desquelles un homme marche d'un barreau à l'autre (comme un hamster fait tourner la petite roue de sa

age). Cela entraîne une corde qui s'enroule petit à petit autour d'un treuil. Cette corde hisse alors à bonne hauteur les divers matériaux, parfois extrêmement lourds, qui seront utilisés par les maçons.

Si vous le pouvez, faites-vous accompagner par vos petits-enfants ou vos petits-neveux, ils seront ravis. Nous connaissons des enfants qui ont exigé de rester une journée complète sur le site tant ils étaient passionnés. A la librairie, qui se trouve à la sortie, on propose aux jeunes visiteurs beaucoup de livres et de jeux concernant les châteaux-forts

et leurs méthodes de construction.

Vous pourrez d'ailleurs emmener ultérieurement, non seulement vos petits-enfants mais vos arrière-petits-enfants car, si la première pierre a été posée en 1997, la construction du château ne sera pas terminée avant 2022 !

Guédelon est ouvert de fin mars à début novembre.

Pour tous renseignements :

• tél. : 03.86.45.66.66 • e.mail : guedelon@guedelon.fr
• site internet : www.guedelon.com



La « cage à écureuil »



Vue générale du chantier

Souvenirs de la Franche-Comté de mon enfance

Alain LYEUTÉ

Le lecteur trouvera-t-il quelque intérêt à lire les lignes qui vont suivre ? Qu'il sache, avant de commencer cette lecture, que le sujet m'a été inspiré lors d'un passage dans une grande fromagerie parisienne !.....

Observant tous ces fromages, l'un d'eux attira tout particulièrement mon attention et son seul nom : la cancoillotte, fit que des souvenirs de ma tendre enfance m'assaillirent alors.... Ce n'est pas sans émotion, sans mélancolie mêlée d'une certaine nostalgie, qu'une image me revint : celle de ma grand'mère, comtoise s'il en fut et ce depuis des générations. Or, ce fromage est comtois ; il serait né dans une ferme d'Oyrières *, au XVI^{ème} siècle, à la suite d'une erreur de préparation. Très vite, il se généralisa jusqu'aux frontières de la Franche-Comté et jusqu'en Champagne, mais c'est surtout à Champlitte, dans le département actuel de la Haute-Saône (région de sa naissance) qu'il conquiert ses lettres de noblesse.

Fortuitement, je découvris un jour un vieux cahier de recettes écrit à la fin du XIX^{ème} siècle, dans lequel figurait la recette. Je vous la livre : pour préparer la cancoillotte, il faut chauffer du lait caillé écrémé. A mesure qu'il monte – c'est le signe qu'il est cuit – on l'écume et on l'égoutte. On le presse ensuite dans un petit pressoir ou dans un linge.

♪ « la cancoillotte, ça colle les quenottes ! » ♪
chanson enfantine

C'est alors qu'il est déposé dans une terrine recouverte d'une toile et on le laisse fermenter plusieurs jours en le remuant régulièrement ; une douce chaleur lui est nécessaire. Je revois encore cette terrine qu'avec précaution ma grand'mère plaçait... sous l'édredon ! Ce temps écoulé, est obtenu le « méton », prêt quand il a pris une belle couleur jaune doré. C'est alors qu'à feu doux on fait fondre ce « méton » avec un peu d'eau, du beurre et du sel, en remuant afin d'éviter les grumeaux. On retire le tout du feu, on y ajoute du beurre afin qu'il prenne un aspect doré et ridé. Ma grand'mère me racontait que les personnes qui destinaient leur cancoillotte au marché soufflaient dessus. Tant d'années après,

je me souviens lui avoir demandé : « mais pourquoi, grand'mère, pour la faire refroidir ? ». Je la revois, les yeux pétillants de malice, me répondre : « mais, mon petit, pour mieux faire apparaître les rides ». A cette réponse, ma mine devait être bien dubitative, car elle reprenait aussitôt : « au marché, la cancoillotte se vend mieux ainsi ».

Celle du fromager parisien n'était pas ridée, tant s'en faut, dans son emballage plastique !

Aussi, suis-je sorti du magasin après avoir acheté.... du comté !

* localité située sur la départementale 67 qui relie Gray à Champlitte avant de rejoindre Langres.