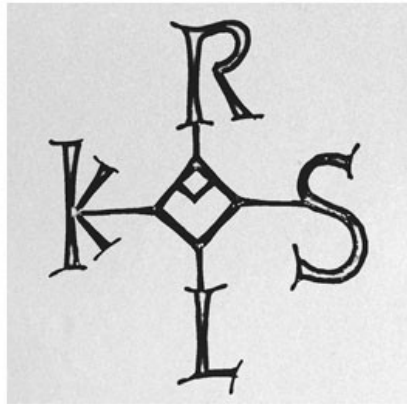




Rendez-Vous aux Jardins 2018

Sacré Charlemagne !



L'Europe des Jardins

https://openagenda.com/rdvj-2018-grand-est/events/sacre-charlemagne_209?oq%5Bpassed%5D=1&oq%5Border%5D=latest&oq%5Bwhat%5D=valff&lang=fr

Le capitulaire de Villis édicté par Charlemagne recommande 94 plantes médicinales, potagères. Le Jardin du Livre en présentera quelques-unes et proposera divers ateliers : teinture, cuisine ...

Type d'événement: Atelier / Démonstration / Savoir-faire
Condition de participation: Gratuit



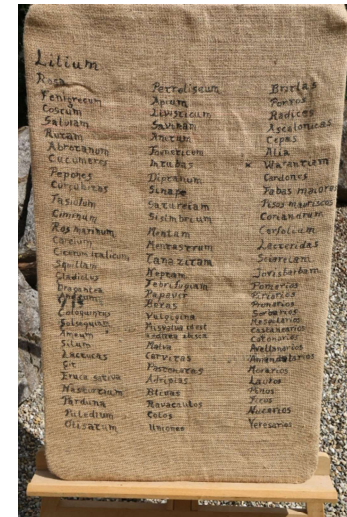
Jardin du Livre

Pour la première fois, à la fin du VIIIème siècle - début du IXème siècle, un texte législatif vise à homogénéiser les pratiques agricoles sur plusieurs pays d'Europe.

La longue énumération des 94 plantes (73 herbes, 16 arbres fruitiers, 5 plantes textiles et tinctoriales) que les domaines royaux se doivent de cultiver, donne des indications précieuses sur les fruits et légumes cultivés à l'époque en Europe de l'Ouest et en Espagne arabo-andalouse.

Le capitulaire de Villis est un acte législatif où Charlemagne édicte à l'attention des villici, les gouverneurs de ses domaines, un certain nombre d'ordres ou de recommandations pour satisfaire aux besoins en ressources médicinales, tinctoriales, potagères et fruitières.

Le Jardin du Livre présentera quelques-unes de ces plantes et leurs vertus. Le public pourra pratiquer quelques techniques d'époque : teinture, cuisine etc ...



Capitulare de Villis vel curtis imperii



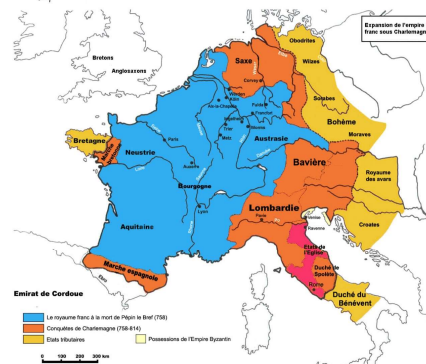
11^{ème} Rendez-Vous avec les Religions



Les posters de présentation



CHARLEMAGNE ET L'EUROPE



Charlemagne répartit l'Empire en de vastes circonscriptions (*missatica*) comprenant chacune plusieurs comtés. Dans chacune de ces circonscriptions, deux envoyés impériaux, les *missi dominici*, un laïc et un ecclésiastique, sont chargés de surveiller les fonctionnaires, de noter les abus, d'interroger le peuple et de faire chaque année rapport sur leur mission.

Charlemagne abandonne définitivement la frappe de l'or devenu trop rare en Occident pour pouvoir alimenter les ateliers monétaires. Il n'y eut plus dès lors que des monnaies d'argent. Son homogénéisation en 781 par Charlemagne, est un progrès énorme. Le rapport qu'il fixe entre les monnaies est resté en usage dans toute l'Europe jusqu'à l'adoption du système métrique et en Grande-Bretagne jusqu'en 1971.

Les Carolingiens ont pris d'autres mesures pour favoriser le commerce : ils entretiennent les routes, favorisent les foires. Cependant, ce commerce est encadré : les prix sont fixés depuis 794 (capitulaire de Francfort), l'exportation des armes est prohibée.

Charlemagne développe l'utilisation de l'écrit comme moyen de diffusion de la connaissance (particulièrement l'usage de la langue latine) et promeut la poésie dans son Académie palatine. Il pousse également les évêques à améliorer l'instruction des clercs.

Le Capitulaire de Villis de Charlemagne

Vers 800, un texte législatif

LE CAPITULAIRE DE VILLIS est promulgué par CHARLEMAGNE à l'attention des « Villis » (les gouverneurs de ses domaines) pour imposer sa volonté politique, économique, sociale et culturelle.

Cet acte, avec ses 70 chapitres est un règlement intérieur du royaume qui se doit d'être appliqué dans TOUS LES FIEFS et qui aborde absolument tous les aspects de la vie quotidienne de l'époque : fiscaux, agricoles, militaires, religieux... Les *missi dominici*, intraitables vérificateurs sont en charge du contrôle de ces ordres et prescriptions.

Le dernier chapitre du Capitulaire contient une liste de 94 plantes qui doivent obligatoirement être cultivées dans chaque propriété du roi. On y trouve légumes, arbres fruitiers, céréales mais aussi plantes aromatiques, plantes médicinales et tinctoriales, de façon à pouvoir répondre à tous les besoins de la vie quotidienne.

Le texte initialement rédigé en latin est parfois difficile à interpréter mais il reste cependant une référence et un écrit fondateur très important quant à la connaissance des usages du haut moyen-âge. Bien des *monastères* possèdent aujourd'hui encore un jardin calqué sur les recommandations du Capitulaire...

Extrait du capitulaire de Villis

LES NATURELLES
TOURNAI



Titre courant
Capitales

Minuscules carolines

Bible de Vivien, dite Première Bible
de Charles le Chauve
BNF, Manuscrits, latin 1, f. 423, détail
Saint-Martin de Tours, 845
La page obéit aux critères fixés : disposition
du texte sur deux colonnes, hiérarchisation
des écritures (incipit en capitales, titre
en onciales, prologue en semi-onciales,
corps du texte en minuscules carolines).

L'atelier de cartographie



L'atelier de teinture naturelle



A gauche, les teintures naturelles à base de colorants extraits par nos soins, à droite, les colorants alimentaires industriels.



Les recettes de teinture naturelle

La teinture naturelle

Préparer votre tissu

Avant de commencer le processus de teinture, lavez le tissu. Ne pas le sécher, il doit être humide. Puis préparer votre fixateur ou "**mordant**", pour aider le tissu à absorber le colorant plus facilement. Pour les baies, vous utiliserez du sel et pour tout autre matériel végétal, vous utiliserez du vinaigre. Voici les mesures :

- Sel : dissoudre 1/2 tasse de sel dans 8 tasses d'eau froide
- Vinaigre : mélange 1 part de vinaigre blanc pour 4 parts d'eau froide



Colorant naturel à partir de baies
Régis, 2010

Le procédé de teinture

Placez le matériel végétal dans une grande casserole non réactive (comme l'acier inoxydable ou le verre en pyrex).

Remplissez-la avec deux fois plus d'eau que de matière végétale.

Laissez mijoter pendant une heure ou deux, jusqu'à ce que vous obteniez une belle couleur sombre.



L'**alun** est du sulfate double de potassium et d'aluminium hydraté, on l'appelle aussi "alun de potasse". Il sert de mordant pour fixer les teintures végétales et animales, c'est à dire qu'il crée un "pont chimique" entre la fibre à teindre, et la teinture.



Placez délicatement le tissu dans le bain de teinture et porter à ébullition lente. Laissez mijoter pendant une heure ou deux, en remuant de temps en temps.

Teinture naturelle – Les colorants les plus fréquents

- **Orange** : carottes, lichen, peaux d'oignon
- **Marron** : racines de pissenlit, écorce de chêne, coques de noix, thé, café, glands
- **Rose** : baies, cerises, roses rouges et roses, peaux d'avocat et leurs graines (si, si !)
- **Bleu** : indigo, pastel, chou rouge, baies de sureau, mûres rouges, bleuets, raisins pourpres, écorce du cornouiller
- **Rouge-brun** : grenades, betteraves, bambou, hibiscus (fleurs de couleur rougeâtre), sanguinaire
- **Gris-noir** : mûre, coques de noix, racine d'iris
- **Rouge-pourpre** : Baies rouges sumac, feuilles de basilic, hémérocailles, baies, myrtilles
- **Vert** : artichauts, racines d'oseille, épinards, feuilles de menthe poivrée, mufliers, des lilas, des herbes, orties, plantain, feuilles de pêcheurs, feuilles de figuier
- **Jaune** : feuilles de laurier, soucis, pétales de tournesol, millepertuis, fleurs de pissenlit, paprika, curcuma, feuilles de céleri, brindilles de lilas, racines mahonia, racines d'épine-vinette, racines de gentiane, racines de dock jaune



LES PLANTES TINCTORIALES LES 3 COULEURS MAJEURES ROUGE JAUNE ET BLEU



Dans les textes anciens, le terme « indigo » désignait la matière colorante extraite des feuilles de l'indigotier et ne s'appliquait pas aux teintures bleues extraites du pastel des teinturiers (nommées guêdes, waides dans le Nord, pastels dans le Sud) ou d'autres plantes tinctoriales. On sait maintenant grâce aux analyses chimiques, que la couleur bleue des teintures extraites des plantes tinctoriales (comme l'indigotier, le pastel, la renouée des teinturiers, l'indigo d'Assam (*Strobilanthes cusia*) ou la liane à indigo, *Phileoctera cyanescens*), est due à une seule et même molécule, nommée indigotine ou indigo.

Ci dessous pastel des teinturiers une Brassicacée de la famille des Choux



Si la racine de la GARANCE nous fournit un rouge si parfait, que seul la cochenille (insecte) peut surpasser.

La garance fait partie des rubiacés au même titre que le gaillet (caillet-lait) et l'aspérule

C'était la teinture des pantalons et képis d'uniformes de l'infanterie de l'armée française jusqu'au début de la première guerre mondiale



LE RESEDA

La gaude contient un principe colorant qui est le lutéolol (ou lutéoline) isolé pour la première fois par le chimiste français Chevreul. Elle produit une teinte jaune très solide, considérée comme la meilleure des teintures jaunes naturelles. Toute la partie aérienne est utilisée à cet effet (tiges, feuilles notamment).

Le jaune peut aussi être extrait du genêt des teinturiers ou de la tanaïsie mais les couleurs sont moins stables



Les saveurs des jardins de Charlemagne





Le quizz du Capitulaire de villis

		
nom scientifique: <i>Lilium candidum</i> famille: Liliacées	nom scientifique: Rose famille: Rosacées	nom scientifique: <i>Trigonella foenum-graecum</i> famille: Fabacées
		
nom scientifique: <i>Tanacetum balsamita</i> famille: Asteracées	nom scientifique: <i>Salvia officinalis</i> famille: Lamiacées	nom scientifique: <i>Ruta graveolens</i> famille: Rutacées
		
nom scientifique: <i>Artemisia abrotanum</i> famille: Asteracées	nom scientifique: <i>Cucumis sativus</i> famille: Cucurbitacées	nom scientifique: <i>Cucumis melo</i> famille: Cucurbitacées

essence	nom commun	nom scientifique	famille
<i>lilium</i>	Lys	<i>Lilium candidum</i>	Liliacées
<i>rosas</i>	Rose	<i>Rose</i>	Rosacées
<i>fenigrecum</i>	Fenugrec	<i>Trigonella foenum-graecum</i>	Fabacées
<i>costum</i>	Menthe-coq ou Grande balsa-mite	<i>Tanacetum balsamita</i>	Asteracées
<i>salviam</i>	Sauge	<i>Salvia officinalis</i>	Lamiacées
<i>rutam</i>	Rue des jardins	<i>Ruta graveolens</i>	Rutacées
<i>abrotanum</i>	Citronnelle ou Aurone	<i>Artemisia abrotanum</i>	Asteracées
<i>cucumeres</i>	Concombre	<i>Cucumis sativus</i>	Cucurbitacées
<i>pepones</i>	Melon	<i>Cucumis melo</i>	Cucurbitacées
<i>cucurbita</i>	Calebasse ou Gourde	<i>Lagenaria siceraria</i>	Cucurbitacées
<i>fasiolum</i>	Cornille	<i>Vigna unguiculata</i>	Fabacées
<i>ciminum</i>	Cumin	<i>Cuminum cyminum</i>	Apiacées
<i>ros marinus</i>	Romarin	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Lamiacées
<i>careium</i>	Carvi ou Cumin des prés	<i>Carum carvi</i>	Apiacées
<i>cicerum italicum</i>	Pois chiche	<i>Cicer arietinum</i>	Fabacées
<i>squilla</i>	Scille maritime	<i>Drimia maritima</i>	Hyacinthacées
<i>gladiolum</i>	Glaïeul	<i>Gladiolus</i>	Iridacées
<i>dragantea</i>	Estragon	<i>Artemisia dracunculus</i>	Asteracées

		
nom scientifique: <i>Lagenaria siceraria</i> famille: Liliacées	nom scientifique: <i>Vigna unguiculata</i> famille: Fabacées	nom scientifique: <i>Cuminum cyminum</i> famille: Apiacées
		
nom scientifique: <i>Rosmarinus officinalis</i> famille: Lamiacées	nom scientifique: <i>Carum carvi</i> famille: Apiacées	nom scientifique: <i>Cicer arietinum</i> famille: Fabacées
		
nom scientifique: <i>Drimia maritima</i> famille: Hyacinthacées	nom scientifique: <i>Gladiolus</i> famille: Iridacées	nom scientifique: <i>Artemisia dracunculus</i> famille: Astéracées



MAIS QUEL EST DONC CE CHARDON CARDES
DONT ON PARLE DANS LE CAPITULAIRE ?

PARMIS CES 3 : 2 sont comestibles , 2 employés dans le textile.

Duquel extrait on l'huile distelöl ?

L'artichaut n'est autre qu'un croisement d'un cardon et un chardon dont nous
consommons la hampe florale avant son épanouissement

CARDON presque dépourvu d'épines



CHARDON MARIE
médicinal et alimentaire



CARTHAME
alimentaire et tinctoral



CARDERE
utilisé pour carder la laine





Le Public et l'Ambiance au Jardin du Livre
