



Les Amis du Château de Montby



Sauvegarde, restauration historique et paysagée, promotion et animation du Château médiéval de Montby

14 Route d'Uzelle – 25340 GONDENANS-MONTBY – Tél. : 03.81.86.04.36

www.chateaudemontby.com - lesamis@chateaudemontby.com



Bulletin n° 1 Année 2014



Événements 2014

Les chantiers du samedi

Consulter notre site
internet

Exposé de Gérard Pelot

La Maison de Vienne à
Montby (date à fixer)

La fête au château

20 - 21 - 22 juin

Journée du Patrimoine

Dimanche 21 septembre

La lettre de la Présidente

L'histoire... Notre histoire !

Celle qu'on se transmet par écrit, celle qui vit encore dans les murs... Ces murs qui ont subi les affres du temps et qu'il faut restaurer pour qu'ils perdurent encore longtemps !

Michel et Valérie Mettetal étaient à la recherche d'un bien ancien à restaurer : le château de Montby se dressa sur leur route et l'aventure commença !

La tâche est colossale et ils décident de se faire aider par une association : c'est chose faite en 2008 avec la création des « Amis du château de Montby ».

Elle doit promouvoir le château et le restaurer !

Elle organise des « portes ouvertes » en 2008 et accueille 350 visiteurs.

Suite à ce succès, cette journée se transforme en « fête médiévale » sur deux jours, puis le vendredi est bientôt consacré aux enfants des écoles maternelles et primaires de la région.

1000, 2500... jusqu'à 5000 visiteurs se pressent lors de ces week-ends !!

Les journaux, la radio et même la télé parlent de ce petit château millénaire... et le voilà connu et reconnu bien au-delà des frontières franc-comtoises et il devient un monument historique.

Grâce aux quelques écus récoltés, l'association, aux côtés des propriétaires, peut réaliser les travaux d'urgence et de nécessité : défrichage et aménagement des fossés pour les rendre accessibles et mettre le château en valeur, restauration de la première tour défensive qui menaçait de s'effondrer...

Avons-nous fini ? Loin de là ! Restent l'escalier à vis qui menace de tomber, la tour nord à remonter, la salle des gardes à terminer... autant de choses qui nous rassemblent, nous les adhérents et bénévoles des « Amis du château de Montby ».

Chacun y trouve un intérêt particulier : tailler les pierres pour reconstruire, créer de magnifiques costumes pour les fêtes, travailler le bois pour des plafonds, planchers ou huisseries manquants, découper du verre pour refaire les vitraux, ... mille choses réalisées dans une bonne ambiance, avec le plaisir de se retrouver et parfois juste pour partager un bon café ... et d'une poignée, nous voilà presque 200 !

Le lieu est propice aux apprentissages et un lycée agricole entre dans l'aventure à la rentrée 2012 ! Quel merveilleux terrain pour nos lycéens afin de créer et d'apprendre les espèces végétales ! En 2013, ils transforment un endroit en friche en superbe jardin médiéval et ont, pour cette année, le projet de réaliser un parcours botanique.

Mais il ne serait pas logique de restaurer ce château sans en connaître son histoire et là, la mission est difficile ! Les guerres, les pillages, les incendies, la Révolution ont fait leur œuvre et peu d'archives sont parvenues jusqu'à nous.

Plusieurs adhérents, historiens ou passionnés, se sont attelés à rechercher ces écrits et écumant tous les lieux susceptibles de les conserver.

Pour que chacun des adhérents soit informé des derniers travaux, des dernières recherches et plus généralement de la vie de l'association, nous avons décidé de concevoir un bulletin qui paraîtra deux fois par an.

J'ai l'immense plaisir et la fierté de vous présenter et de vous envoyer le premier numéro. N'hésitez pas à nous faire parvenir vos critiques et idées qui nous permettront de progresser.

Magaly Augiron

Le château, les seigneurs et la seigneurie de Montby

Introduction historique

LE CHÂTEAU

La forteresse de Montby est un château d'origine médiévale. Il est depuis peu inscrit à l'Inventaire supplémentaire des monuments historiques. La date d'édification reste inconnue, mais selon des indices fournis par quelques documents, il a été construit au XI^e ou au XII^e siècle. Les seigneurs avaient bien choisi le site stratégique, à l'extrémité du plateau de Montby, offrant de toutes parts des vues dégagées, jusqu'aux montagnes du Jura et des Vosges. Mais, malgré cette position privilégiée, le château n'était pas imprenable : il a été assiégé et détruit à plusieurs reprises.

À la Révolution, le château a été classé "Bien national" et vendu aux enchères. Acheté par des fermiers du village, il a été transformé en domaine agricole, ce qu'il est resté jusqu'au XX^e siècle.

En visitant le château, on se rend compte de la complexité de son histoire. Les destructions au cours des siècles et l'empreinte des seigneurs successifs expliquent les nombreux remaniements, qui forment une mosaïque de différentes époques, du Moyen Âge au XIX^e siècle.

LES SEIGNEURS

La chronologie des seigneurs est pour l'instant difficile à appréhender dans sa totalité. Des années 1380 à 1500 environ, ce sont des membres de la grande Maison comtoise et bourguignonne des Vienne qui en portaient le titre, dont le célèbre Jean de Vienne, amiral de France (par ailleurs seigneur de Roulans), décédé en 1396. Encadrant chronologiquement cette Maison, apparaissent deux lignées qui prirent le nom de "Montby".

N'hésitez pas à nous faire part de tout document ancien porté à votre connaissance : les textes d'archives ne sont qu'une sorte de "document" : une pierre curieuse trouvée dans les bois, une inscription sur une croix ou sur un linteau de porte, un vieil outil, un sentier envahi par la végétation, l'acte de mariage de vos arrière-grands-parents... : toutes ces pièces sont des "documents".

Michel Gonin et Gérard Pelot

Travaux réalisés au château depuis la création de l'association



Étés 2008 et 2009 Mur de soutènement à l'entrée du château rénové par les jeunes internationaux



2010
Réfection du puits



2011
Réfection d'un mur en pierres sèches

2012

La tour à bossages avant les travaux



Consolidation de la tour

Nettoyage intérieur de la tour par les élèves du Lycée François-Xavier de Besançon



2013

Réfection de la salle des gardes



La tour après travaux

2013

Nouveau linteau aile nord salle des Gardes



2013

Réfection de fenêtres Renaissance avec la création des premiers vitraux



2013

Jardin médiéval



2013

Redécouverte des fossés



Nous dédions ce premier bulletin à notre ami " Jojo " (décédé subitement en juillet 2013) qui a largement participé à la restauration et à l'aménagement du château : Jojo et sa célèbre pelle qui ont creusé les fossés, remis à jour les caves, nivelé la cour, etc.

Merci à toi Jojo et une dernière fois...

Salut l'artiste !!

Tous les adhérents qui photographient le château sont vivement invités à envoyer une copie de leurs clichés à :

Jean-François Pinet : jeanfrancois.pinet@sfr.fr ou à Florent Cathenod : florent.demontby@gmail.com

Un mystère apparent :

*cette longue bande rectiligne
(qui part du château)*

Cette « Allée du château » est d'une grande richesse.

Le château a la chance de profiter d'un vaste espace découvert, qui s'offre à notre réflexion :

le château est d'origine médiévale, mais chaque siècle a laissé sa trace : ici le XVIII^e siècle.

*Extrait du plan cadastral de 1835
Archives départementales du Doubs*



Un peu de langage héraldique (la science des armoiries)



Bibliothèque royale
de La Haye,
Armorial de la Toison d'Or

L'aigle est seule, il n'y a aucune surcharge : on dit que les armes sont "pleines" : il s'agit donc des armes (armoiries) de la branche aînée (en l'occurrence : Guillaume de Vienne, seigneur de Saint-Georges et de Sainte-Croix, 1362-1437, puis son fils et enfin son petit-fils).



Guillaume de Vienne,
Seigneur de Montby
Né en 1413, mort en 1471,
inhumé au château de Montby (?)
" De gueules à l'aigle d'or
chargée en cœur d'une coquille de sable
et à la bordure d'argent "
Bibliothèque nationale de France (BnF),
Armorial du héraut Berry

- de gueules : rouge
- l'aigle : toujours au féminin
- sable : vert

L'aigle est "surchargée" par deux "brisures", la coquille et la bordure d'argent : ce qui signifie que le personnage appartenait à une branche cadette des Vienne.



Le Château de Montby, chanson 2012 (enregistrée à la SACEM)

Paroles et musique de Jean-Louis Mercier, Poète-Troubadour
(que vous pouvez écouter sur la page d'accueil du site)



*Ils allaient porter les armes en se donnant rendez-vous
Pour les beaux yeux d'une dame dont ils étaient un peu fous.
L'un d'eux pour la noble cause, voulait bien mourir pour elle
En dessinant une rose au milieu de son emblème.*

*Il y a de jolies images dans le château de Montby,
Mais ça n'est pas dans les pages de l'Histoire qu'on vous le dit.*

*À la cour, c'est un délire pour les princes et les seigneurs
Qui veulent à tout prix mourir pour Celle qui hante leur cœur,
Adressant une prière aux quelques saints des alentours,
Ils étaient prêts pour l'Enfer, prêts à mourir par amour.*

*À u cri de mille trompettes les combats se succédèrent,
Puis on vit tomber des têtes dans des joutes sanguinaires,
Certains n'eurent pas de chance, d'autres déposèrent les armes,
Laisant à "Dame Yolène" un regard pour une larme.*

*Sur ses murs vieux de dix siècles, le vieux château se réveille,
Des manants se mirent en tête de le rendre à son soleil ;
Tous en retaillant les pierres, les hommes, les femmes, les enfants
Lui rénovèrent sa chair pour qu'il vive encore mille ans.*

*Peut-être que le futur nous fera découvrir un jour,
Un p'tit mot entre deux murs écrit par un troubadour,
Qui avait un p'tit espoir pour que jamais ne l'oublie
Celle qu'il avait vue un soir dans le Château-Montby.*

*Il y a de jolies images dans le château de Montby,
Mais ça n'est pas dans les pages de l'Histoire qu'on vous le dit.*

*Ça n'est pas, "Dame Yolène", une petite chanson d'amour,
C'est juste un petit poème que vous offre un troubadour.*



Cuisine au Moyen Âge

La cuisine médiévale, bien que différente de notre cuisine actuelle et contrairement à ce que l'on peut penser, est tout en finesse, légèrement acidulée, haute en couleur, épicée et non grasse. La plupart des sauces accompagnant les volailles et les poissons sont plutôt acides (vin, vinaigre, verjus), et l'aigre-doux est très prisé en rajoutant du miel ou des fruits.

Les épices utilisées en grande quantité sont principalement la cannelle et le gingembre, puis apparaissent le clou de girofle en poudre, la noix de muscade, le macis, la maniguette ou graine de paradis, le poivre, la cardamome, le galanga (ganngal) et enfin le safran pour colorer. L'aspect visuel des mets au Moyen-Age est presque aussi important que le goût. De ce fait les plats obtenus ont de belles couleurs vertes, jaunes, orange.

Une petite recette pour illustrer...

Source « le faiseur de ripailles »

Brouet vert d'œuf et de fromage

Prendre du persil, un peu de fromage et de sauge et bien peu de safran, du pain trempé, et délayer de bouillon de pois ou d'eau bouillie, broyer et passer ; mettre du gingembre broyé. Délayer de vin et faire bouillir, puis mettre du fromage dedans et des œufs pochés dans l'eau, et que ce soit vert gai (tendre). Certains n'y mettent point de pain : au lieu de pain, le lard y va bien.