

château du **Haut-Kœnigsbourg**

Bien plus qu'un monument

ET SI LE HAUT-KŒNIGSBOURG M'ÉTAIT (RE)CONTÉ... !

Livret de jeux sur le château
du Haut-Kœnigsbourg à travers les âges,
à destination des résidents en EHPAD



ALSACE

CONSEIL DÉPARTEMENTAL
BAS-RHIN

SOMMAIRE

Mot du président du Conseil Départemental du Bas-Rhin	P.3
La grande histoire du Haut-Kœnigsbourg	P.4
Un peu d'architecture...	P.5
Les visages de la restauration du château	P.6
Château et féodalité	P.7
Mots fléchés autour du banquet	P.9
À table !	P.10
Le goût des épices	P.11
Mettez le couvert !	P.12
Le p'tit bac des médiévistes	P.13
Réponses aux différents jeux	P.14 - 16

**Chères résidentes,
Chers résidents,
Très chers amis,**

Au Conseil Départemental du Bas-Rhin, la situation de nos aînés nous préoccupe de manière constante : en plus de leurs nombreuses activités au quotidien, nos équipes se mobilisent pour vous organiser des animations adaptées. C'est le cas avec le service éducatif du château du Haut-Kœnigsbourg.

Ce joyau de l'architecture militaire médiévale vous est familier, mais peut-être souhaitez-vous en savoir davantage et le visiter à nouveau, y compris à distance pour celles et ceux qui ne peuvent pas s'y rendre ? À la suite d'expériences menées les derniers mois, nous avons conçu pour vous le bel outil que vous tenez entre les mains : un livret qui vous permet de redécouvrir ce haut-lieu si symbolique en Alsace et de vous familiariser avec la vie au Moyen Âge.

Nous parcourons ensemble l'histoire du monument, ses caractéristiques architecturales, ses personnages clés et nous nous intéressons aux pratiques les plus courantes au Moyen Âge, l'alimentation par exemple. La forme de la table de banquet offre cette belle plongée à travers les âges. Nous ne mesurons pas à quel point nous avons hérité des habitudes de nos ancêtres : cela concerne nos traditions alimentaires régionales, les ustensiles utilisés ou le nappage des tables par exemple. Cette approche singulière est l'une des meilleures entrées dans le château, parce qu'elle concerne la manière si conviviale

de recevoir nos hôtes en Alsace. Elle nous confronte à l'esprit d'une époque qui nous semble lointaine mais que l'on redécouvre plus proche de nous.

J'en suis sûr, vous saurez pleinement apprécier cette démarche participative et sensorielle de découverte patrimoniale du château du Haut-Kœnigsbourg. Quand des temps meilleurs seront revenus, des ateliers qui mettront votre mémoire et vos sens en action pourront être proposés : c'est le cas du toucher par la manipulation des ingrédients, tout comme le goût et l'odorat par l'identification des épices qui vous seront présentées. Cela se fera dans des instants de grande convivialité dans le cadre d'un échange nourri qui se termine par un goûter « médiéval » que je vous souhaite mémorable. Je félicite toutes nos équipes pour la mise en œuvre d'un tel outil qui vous incite aussi bien à lire qu'à faire.

À quelques mois de l'avènement de la Collectivité européenne d'Alsace, je situe clairement dans cette forme ludique et récréative un symbole fort des valeurs alsaciennes que nous portons tous au fond de nous : la générosité, la solidarité et la bienveillance à l'égard de vous tous. Vous constituez notre mémoire vivante ; en cela, vous êtes porteurs de notre avenir.

Frédéric Bierry,
Président du Conseil Départemental
du Bas-Rhin

LA GRANDE HISTOIRE DU HAUT-KÖENIGSBOURG !

Tout près de Sélestat en centre Alsace, le château du Haut-Kœnigsbourg, remarquablement restauré au début du 20^{ème} siècle, permet de se plonger dans une ambiance de la fin du Moyen Âge grâce à une intéressante collection de meubles, poêles en céramique et armes datant du 15^{ème} au 16^{ème} siècle principalement.

Situé à 757 mètres d'altitude, il fut la possession des Hohenstaufen au 12^{ème} siècle puis des Habsbourg à partir du 15^{ème} siècle.

Il fut reconstruit à la fin du 15^{ème} siècle par la famille Tierstein (famille suisse ayant en charge le château) avec une adaptation de son système défensif face au progrès de l'artillerie.

En 1633, lors de la Guerre de Trente Ans, le château fut démantelé par les Suédois et laissé à l'abandon.

Fort bien conservée malgré les vicissitudes du temps, la ruine fut classée Monument Historique en 1862 et restaurée au début du 20^{ème} siècle par l'Empereur Guillaume II de Hohenzollern et l'architecte Bodo Ebhardt.

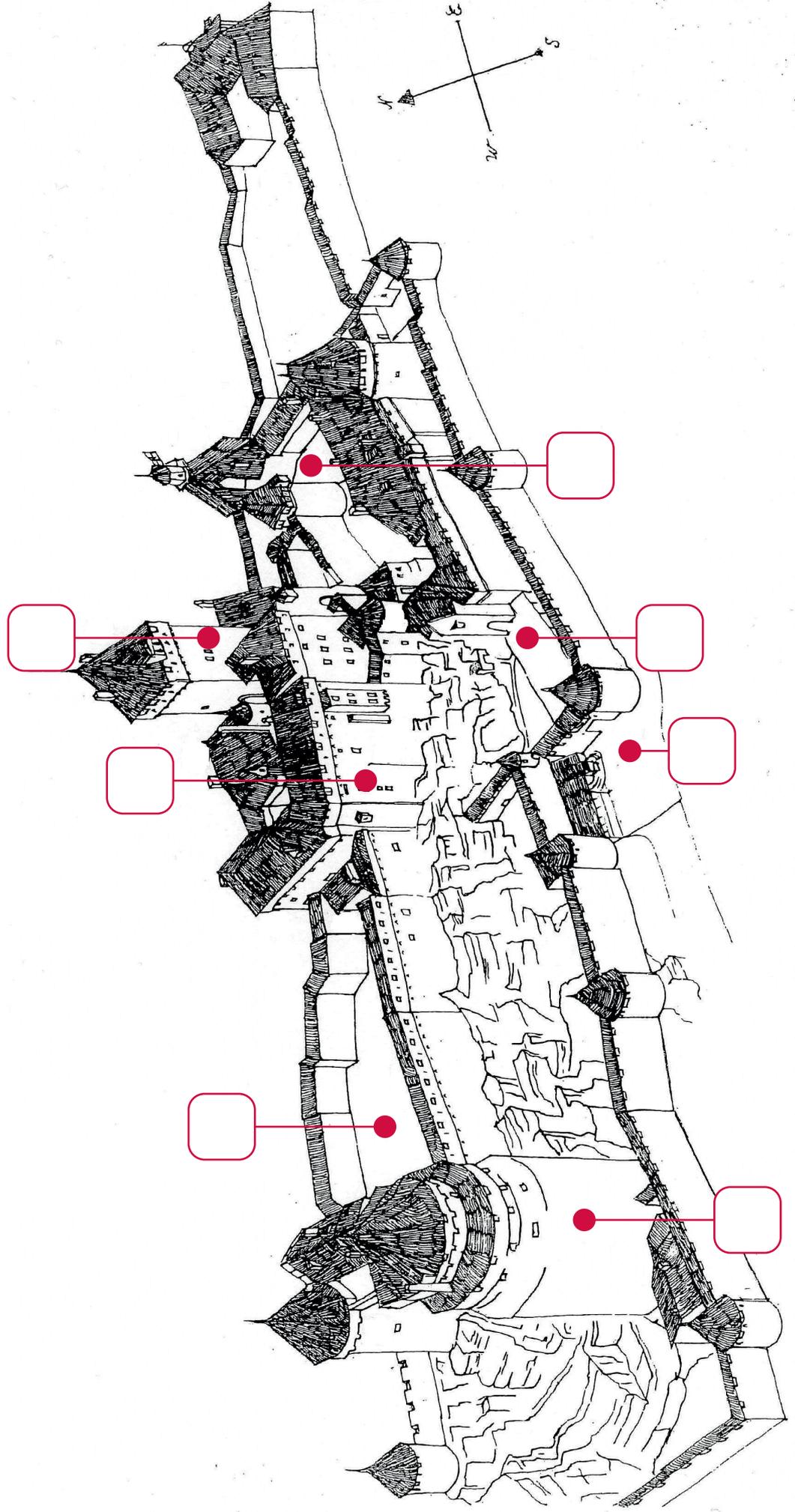
Le Haut-Kœnigsbourg fait partie du domaine national français depuis 1919 mais n'a été classé Monument Historique en totalité qu'en 1993. Il est géré aujourd'hui par le Conseil Départemental du Bas-Rhin.



UN PEU D'ARCHITECTURE...

Replacez, dans les cases sur le plan, le numéro des différents lieux clés du château cités ci-dessous.

- 1 Cour basse
- 2 Donjon
- 3 Entrée
- 4 Logis seigneurial
- 5 Herse
- 6 Grand Bastion
- 7 Haut-Jardin



LES VISAGES DE LA RESTAURATION DU CHÂTEAU

Reliez chaque portrait à sa fiche explicative.



Bodo Ebhardt (1865 -1945), spécialisé en histoire de l'art médiéval, a été choisi par l'Empereur pour être l'architecte de la restauration du Haut-Kœnigsbourg.

Les travaux ont débuté en 1900 et se sont achevés en 1908. Ce chantier, comparable à aucun autre de l'époque utilisa de grands moyens modernes comme l'électricité, le chemin de fer et même l'installation d'une grue au sommet du monument.



Léo Schnug (1878-1933) est un artiste strasbourgeois très populaire à son époque. Il est à l'apogée de son art lorsque l'Empereur Guillaume II lui demande de réaliser les fresques murales de la salle des fêtes du château du Haut-Kœnigsbourg nouvellement reconstruit.

Il débuta son travail en 1909 et le finit en 1914 avec la décoration de la salle des trophées de chasse.

Hélas, son alcoolisme et sa maladie mentale lui valurent d'être hospitalisé dès 1918 jusqu'à sa mort.



Guillaume II de Hohenzollern (1859-1941) est le dernier Empereur Allemand et roi de Prusse.

En 1899, il se voit offrir par la ville de Sélestat la ruine du Haut-Kœnigsbourg. Il va faire restaurer ce château pour asseoir son pouvoir politique sur l'Alsace et marquer symboliquement la borne Est de l'empire germanique.

L'inauguration de la restauration eu lieu le 13 mai 1908 sous une pluie diluvienne.

CHÂTEAU ET FÉODALITÉ

On parle souvent de la féodalité comme d'un système pyramidal. Il s'agit d'un concept basé sur le contrat : celui du **suzerain** et de son **vassal**. Le suzerain fournit protection à son vassal, ainsi qu'un fief, territoire dont il a toute la jouissance et qui lui permet d'assurer sa subsistance. En retour, le vassal prête serment de fidélité à son suzerain et s'engage à mettre ses troupes et ses économies à son service si besoin. De la même manière, tous les gens habitant au sein du fief se doivent de le servir en échange de sa protection.



Miniatures enluminées par les frères de Limbourg,
dans *Les Très Riches Heures du duc de Berry*,
manuscrit du XV^e siècle visible aujourd'hui au musée Condé.

Ces deux enluminures, représentant les mois de janvier (à droite) et de juin (à gauche), montrent le clivage entre la noblesse et le monde paysan. Sur ces illustrations, les divergences se trouvent principalement dans les vêtements, colorés et fastueux pour les uns, grégaires et pratiques pour les autres.

Petit jeu : A l'aide des mots ci-dessous, nommez ces personnages et reliez-les à la bonne place au sein de la pyramide de la féodalité.

Le chevalier ; la servante ; l'ânier ; la dame ; le queux (cuisinier) ; le chapelain (prêtre) ; le seigneur ; le ménestrel ; le forgeron ; le garde.



1



2



3



4



5



6



7



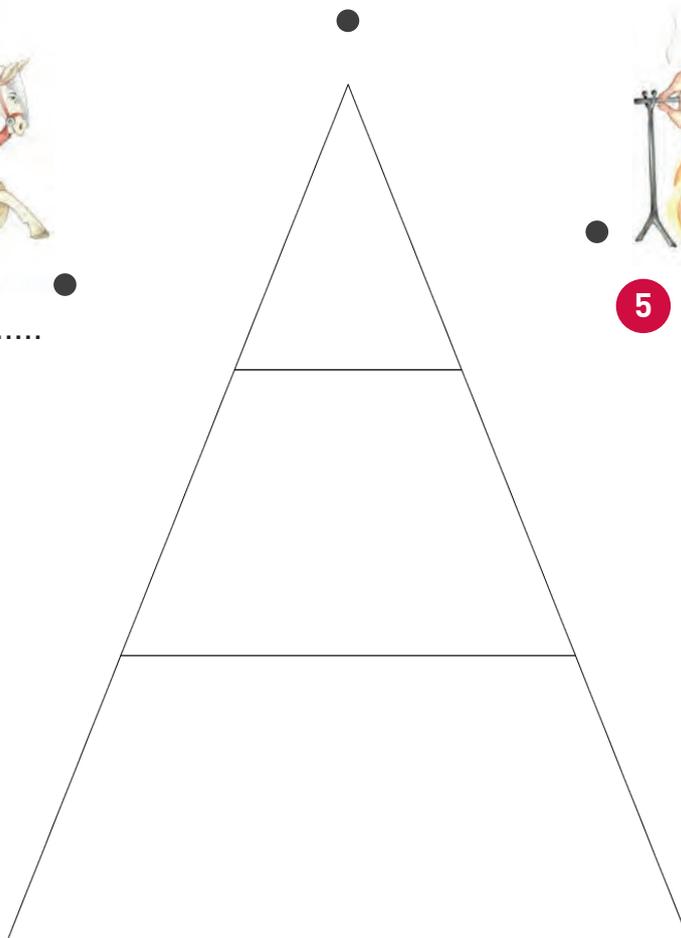
8



9

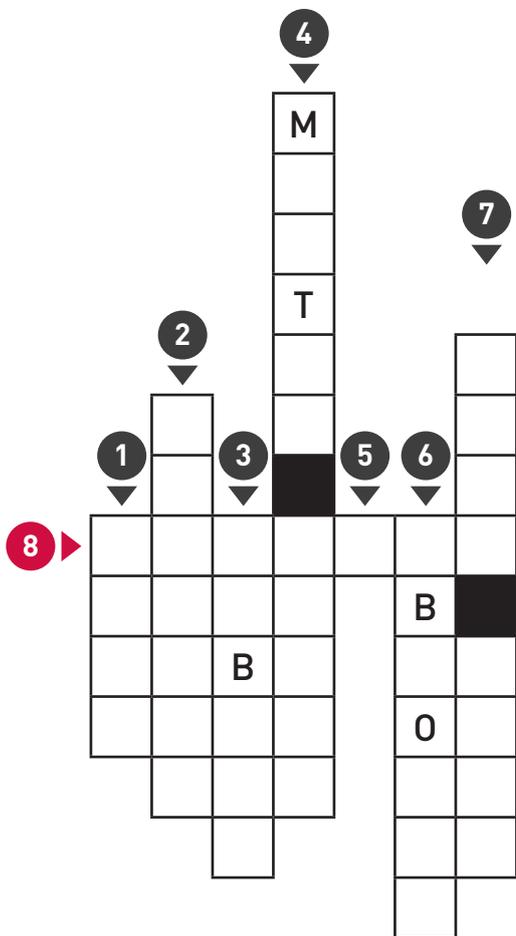


10



MOTS FLÉCHÉS

AUTOUR DU BANQUET



Roman de Lancelot en prose,
France, XV^e siècle BnF,
département des Manuscrits

- 1 Assise qui donne son nom au banquet
- 2 Couleur de la nappe
- 3 Personnes qui organisent les banquets
- 4 Responsable de la cuisine et de l'apprentissage des marmitons, je suis le M_____ QUEUX
- 5 Les tables sont habituellement placées en forme de _ . Lettre qui précède le V.
- 6 Synonyme d'émerveiller et d'impressionner, les banquets sont organisés par un puissant pour _____
- 7 Les serviteurs sont assis au bas bout de la table, le seigneur au _____ BOUT
- 8 Repas de fête au Moyen Âge

À TABLE !

Quels légumes et légumineuses consommait-on au Moyen Âge ?
 Trouvez les aliments notés dans la grille ci-dessous.

F	R	G	B	H	Y	N	W	Y	J	D	H	B	N
M	F	A	O	L	Y	L	V	P	U	Y	R	B	H
K	M	J	D	K	E	F	Z	U	B	A	X	A	M
C	S	T	V	I	V	T	E	M	J	I	L	G	M
F	È	V	E	S	S	G	T	N	X	L	G	S	X
O	Y	O	N	Z	F	J	B	E	O	M	Q	N	Q
F	N	Q	L	A	I	T	U	E	S	U	H	G	B
P	A	N	A	I	S	P	Z	V	J	P	I	E	D
N	W	H	T	W	Z	F	O	P	L	C	O	L	F
C	X	O	U	Z	O	G	T	I	W	X	Q	I	R
I	N	U	K	C	H	O	U	T	R	U	A	A	S
L	E	N	T	I	L	L	E	S	L	E	T	E	V
T	D	X	A	Y	V	H	J	U	S	U	A	T	X
W	W	O	I	G	N	O	N	A	W	B	I	U	A

ail
 chou
 fèves
 lentilles
 panais
 pois

blettes
 fenouil
 laitue
 oignon
 poireau
 radis

LE GOÛT DES ÉPICES

Seigneurs et marmitons aiment les épices pour leurs saveurs et leurs couleurs.

Présentes dans de nombreuses recettes, elles sont également appréciées pour leurs vertus et leur prestige. Lorsqu'elles viennent de loin, elles coûtent cher et montrent la richesse du seigneur.

Au Moyen Âge, certaines herbes aromatiques sont considérées comme des épices et complètent un panel varié de propriétés, de goûts, d'odeurs, de couleurs et quelques fois d'histoires fabuleuses !

Reliez chaque épice à son histoire !



La cannelle



Les clous de girofle



La badiane



Le thym



La menthe

Ecorce du cannelier : au Moyen Âge, il est dit qu'elle se trouve dans le nid du phénix, l'oiseau symbole d'immortalité !

Ces boutons floraux du giroflier sont utilisés séchés contre les maux d'estomac ou de dents !

Très populaire en cuisine, cette plante est une panacée : elle guérit tous les (petits) maux !

Herbe bonne pour la gorge et la digestion en infusion, elle s'orne de petites fleurs violettes en été !

Son autre nom d'anis étoilé vient de sa saveur et de sa forme. Au Moyen Âge, on raconte que les fleuves du jardin d'Eden la transportent en Occident !

METTEZ LE COUVERT !

Voici des objets que l'on pouvait trouver sur une table de banquet ou dans les cuisines d'un château, au Moyen Âge. Remettez les lettres dans l'ordre pour découvrir leurs noms.



1. C E L U E E L

>



2. B O L T E G E

>



3. L A Q I M A U A N E

>



4. L A I E R S E

>



5. R E H C U C

>



6. A D H U N C R O

>

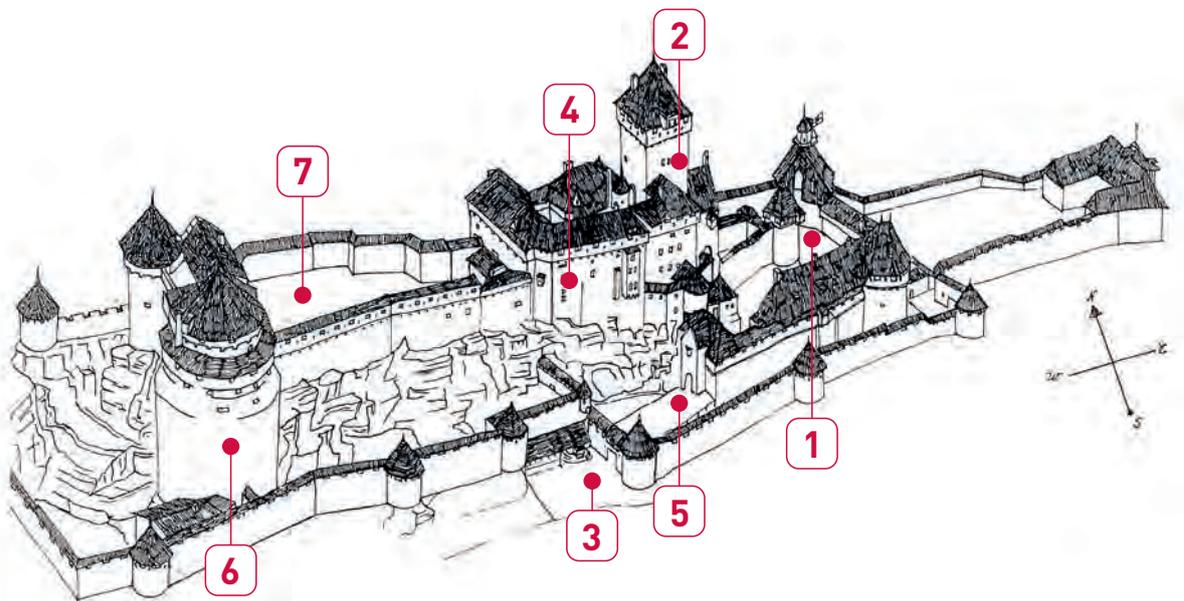
LE P'TIT BAC DES MÉDIÉVISTES

À l'aide de vos connaissances personnelles et de celles acquises à la lecture de ce carnet, trouvez des mots correspondants aux différents thèmes avec les lettres proposées dans la marge. Essayez autant que possible d'utiliser des mots en lien avec le Moyen Âge !

	ARMES	ARCHITECTURE	AU JARDIN	ANIMAUX	OBJETS	MÉTIER / TITRES
E						
A						
C						
T						
P						
H						
F						

RÉPONSES AUX DIFFÉRENTS JEUX

P.5



P.6 Les visages de la restauration du château

1. Léo Schnug
2. Guillaume II de Hohenzollern
3. Bodo Ebhardt

P.8 Château et féodalité

En-haut : 6) la dame ; 10) le seigneur

Au milieu : 3) le chapelain (prêtre) ; 4) le chevalier

En-bas : 1) l'ânier (palefrenier) ; 2) le forgeron ; 5) le queux (cuisinier) ;
7) la servante ; 8) le garde ; 9) le ménestrel

P.9 Mots fléchés

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1. BANC | 5. U |
| 2. BLANCHE | 6. EBLOUIR |
| 3. NOBLES | 7. HAUT BOUT |
| 4. MAITRE QUEUX | 8. BANQUET |

P.10 À table !

F	R	G	B	H	Y	N	W	Y	J	D	H	B	N
M	F	A	O	L	Y	L	V	P	U	Y	R	B	H
K	M	J	D	K	E	F	Z	U	B	A	X	A	M
C	S	T	V	I	V	T	E	M	J	I	L	G	M
F	È	V	E	S	S	G	T	N	X	L	G	S	X
O	Y	O	N	Z	F	J	B	E	O	M	Q	N	Q
F	N	Q	L	A	I	T	U	E	S	U	H	G	B
P	A	N	A	I	S	P	Z	V	J	P	I	E	D
N	W	H	T	W	Z	F	O	P	L	C	O	L	F
C	X	O	U	Z	O	G	T	I	W	X	Q	I	R
I	N	U	K	C	H	O	U	T	R	U	A	A	S
L	E	N	T	I	L	L	E	S	L	E	T	E	V
T	D	X	A	Y	V	H	J	U	S	U	A	T	X
W	W	O	I	G	N	O	N	A	W	B	I	U	A

P.11 Le goût des épices

À chacune son histoire !

La cannelle : Écorce du cannelier.

Les clous de girofle : Ces boutons floraux du giroflier sont utilisés séchés contre les maux d'estomac ou de dents !

La badiane : Son autre nom d'anis étoilé vient de sa saveur et de sa forme.

Le thym : Herbe bonne pour la gorge et la digestion en infusion.

La menthe : Très populaire en cuisine, cette plante est une panacée.

P.12 Mettez le couvert !

- 1) **ECUELLE** : les assiettes n'existaient pas au Moyen Âge. On mangeait généralement sur une tranche de pain, ou alors dans une écuelle, s'agissant des aliments liquides.
- 2) **GOBELET** : lors du banquet, chacun apporte son gobelet et il n'est pas rare de le partager avec son voisin de table.
- 3) **AQUAMANILE** : ce récipient est destiné au lavage des mains. Au début et à la fin du banquet, mais aussi ponctuellement entre chaque service, des serviteurs viennent laver les mains des convives.
- 4) **SALIERE** : cette petite coupelle joliment décorée se trouvait sur la table d'honneur, là où siégeait le seigneur. On pouvait y mettre du sel mais aussi des épices. Si ces dernières venaient de loin et étaient rares, alors elles étaient d'autant plus prisées car très coûteuses. En les exhibant, le seigneur pouvait donc montrer sa richesse !
- 5) **CRUCHE** : elles étaient nombreuses sur la table, remplies de vin ou de bière.
- 6) **CHAUDRON** : accessoires indispensables du maître queux aux cuisines, chaudrons et autres pots à cuire servent à préparer les nombreux potages servis lors du banquet.

P.13 Le p'tit bac

Propositions de réponses pour le p'tit bac :

	ARMES	ARCHITECTURE	AU JARDIN	ANIMAUX	OBJETS	MÉTIERS / TITRES
E	épée	escaliers	épinard	écureuil	écuelle	écuyer
A	arbalète	arcade	ail	aigle	aquamanile	ânier
C	canon	colonne	chou	cheval	cruche	chevalier
T	trébuchet	tour	thym	taupe	tasse	tanneur
P	plastron	porte	persil	poule	poêlon	prêtre
H	hallebarde	herse	houblon	hermine	hache	héraut
F	fronde	façade	fève	faucon	forces	forgeron