



Les Amis des Monastères

N° 199 - JUILLET-AOÛT-SEPTEMBRE 2019 - 7 €

Moines et moniales artistes et créateurs
Sentir et goûter la Création

La Fondation des Monastères

reconnue d'utilité publique (J.O. du 25 août 1974)



Son but

- Subvenir aux besoins des communautés religieuses, contemplatives notamment, en leur apportant un concours financier et des conseils d'ordre administratif, juridique, fiscal.
- Contribuer à la conservation du patrimoine religieux, culturel, artistique des monastères.

Ses moyens d'action

- Recueillir pour les communautés tous dons, conformément à la législation fiscale sur les réductions d'impôts et les déductions de charges.
- Recueillir donations et legs, en franchise des droits de succession (art. 795-4 du code général des impôts).

Sa revue

- Publication trimestrielle présentant :
- un éditorial de culture ou de spiritualité ;
 - des études sur les ordres et les communautés monastiques ;
 - des chroniques fiscales et juridiques ;
 - des annonces, recensions, échos.

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

Fondation des Monastères

14 rue Brunel

75017 Paris

Tél. 01 45 31 02 02

Fax 01 45 31 02 10

Courriel : fdm@fondationdesmonasteres.org

www.fondationdesmonasteres.org



En couverture

Huiles essentielles,
photo de Marina Pershina,
Pixabay

Les Amis des Monastères

ISSN : 1250-5188

Dépôt légal : N° 18.385 - Novembre 2019

Directeur de la publication : Dom Guillaume Jedrzejczak

Rédacteur en Chef : Pierre Avignon

Rédaction tél. 01 45 31 62 85

com@fondationdesmonasteres.org

Mise en page et impression : *dy* publicOM.com

Les Amis des Monastères

Revue trimestrielle

SOMMAIRE - N°199 – Juillet - Août - Septembre 2019

Moines et moniales artistes et créateurs - Sentir et goûter la Création

Les jardiniers de la Création	2
Le jardin des simples de Bois Salair Mère Helena, Higoumène du Monastère de Bois Salair.....	4
« Sentir prier les pierres » à Sénanque Frère Jérôme, abbaye Notre-Dame de Sénanque.....	8
Du cyclamen à la lavande, de Hautecombe à Ganagobie Frédéric Huguet, Association des Amis du Prieuré de Ganagobie	12
Les arômes du Ciel à Rieunette Communauté de l'Abbaye Sainte Marie de Rieunette	16
À Chantelle, les extraits d'un coin de paradis Mathieu Franceschini, pour les Bénédictines de Chantelle	20
À Bouzy-la-Forêt, de l'eau... d'émeraude Sœur Caroline Marie, Prieure de la communauté de Bouzy la Forêt.....	24
Un savoir-faire de notre temps, l'Alexion d'Aiguebelle Frère Marc-Henri, Abbaye Notre-Dame d'Aiguebelle	28
La saveur inspirante du houblon à Saint-Wandrille Frère Mathieu Landri, Abbaye Saint Wandrille	32
L'huile aux Moines du Barroux, un pur jus de fruit 100% naturel Père Albéric, Abbaye Sainte-Madeleine	36
À Jouques, le bon goût de la louange et de la fidélité Rencontre avec Mère Clémence, Mère Marie Jean Bosco et Mère Maïté.....	40
Le vin des moines de Lérins Frère Marie, Abbaye de Lérins	44
Il était une fois... la plante de Maylis Frère Joseph, Abbaye Notre-Dame de Maylis	48
Chronique juridique	
De nouvelles règles pour l'appel à la générosité	60
Chantiers soutenus par la Fondation	
Le Carmel du Reposoir : refaire la cuisine d'une chartreuse du XIII^e siècle	66
Actualité	
Agenda	68
L'activité récente de la Congrégation des Religieux à Rome : 2017-2018-2019	70
La Fondation « hors les murs » Présence extérieure de la Fondation des Monastères.....	74
50 ans de la Fondation. Rencontre régionale de Jouques	76
Notes de lecture	84
Annonces	91

Nota. Inspirés par les articles de nos contributeurs, titres et intertitres sont de la rédaction.

Les jardiniers de la Création

Si il est une figure monastique propre à relier notre précédent dossier, **Entendre la Création** à celui que nous ouvrons aujourd'hui, **Sentir et goûter**, c'est probablement Hildegarde de Bingen, mystique du XII^e siècle, abbesse et fondatrice d'abbayes, si bien resurgie de l'oubli dans les années 1980 qu'elle est canonisée par le pape Benoît XVI en 2012 et nommée docteur de l'Église¹. Musicienne et compositeur autodidacte réputée dans le monde de la musique sacrée pour l'amplitude de ses mélismes, une musique expansive, comme un immense *jubilus*², elle est, entre autres, bien connue aussi du milieu des médecines naturelles pour sa science des fruits de la terre et de leurs effets sur l'homme, tant à l'état de nature que résultant de diverses transformations.



Photo : Thranien-Pixabay

Avec les frères et les sœurs qui passent de l'harmonium au jardin, ouvrons donc notre troisième dossier de l'année jubilaire³, **Sentir et goûter la Création** dont les mystères suscitent l'émerveillement : sous la main créatrice de moines et moniales, nous voyons une nature toute de couleurs et de senteurs, herbes, feuilles, fleurs et fruits devenir parfum, essence, extrait, hydrolat, baume, élixir, bière, huile, vin... pour le soin du corps, le plaisir du goût, le soin et le plaisir de l'âme.

« Dieu s'est lui-même émerveillé : 'tout cela était beau et bon' », nous rappelle Sœur Dominique Racinet, de La Clarté Notre-Dame de Taulignan, applaudissant la sortie de l'encyclique du pape François sur la sauvegarde de la maison commune. Écoutons-la : « Laudato Si' est enfin sortie. Elle a dépassé ce que j'imaginai (...). Avec le psalmiste, je dis : 'Du fardeau, j'ai déchargé son épaulé', le 'fardeau' de notre engagement écologique communautaire.. (...) j'avais un peu le sentiment que nous avançons comme à contre-courant, certaine pourtant que nous étions sur la bonne

¹ Sur les trente-six docteurs de l'Église, on dénombre quatre femmes : Thérèse d'Avila, Catherine de Sienne, Thérèse de Lisieux et Hildegarde de Bingen.

² 77 œuvres liturgiques : antiennes, responsories, séquences et hymnes, sont recueillies dans un volume intitulé *Symphonia Harmoniae Caelestium Revelationum*. Discographie de référence : *Canticles of Ecstasy*, ensemble vocal Sequentia dirigé par Benjamin Bagby, Deutsche Harmonia Mundi, 1994. Voir aussi *The Dendermonde Codex*, Hildegard Von Bingen, par D. Mal et K. van Laethem, label Klara, Et Cetera Record, 2008 pour la première édition 2008. Réédition 2012.

³ Rappel : en cette année jubilaire de la Fondation des Monastères, nous avons choisi de célébrer la Création avec **les frères et sœurs artistes et créateurs qui ont vécu et vivent dans les monastères**. Ce sont quatre dossiers que nous leur consacrons en 2019, à travers chacun des sens qui en témoignent : voir, entendre, sentir et goûter, toucher.

route. Nous étions bien encouragées (...) mais tout cela avait un petit goût de "laboratoire expérimental". (...) Aussi l'encyclique a vraiment été pour nous cette main qui a déchargé le fardeau (...) nous n'avions plus qu'à en porter notre part de colibri. (...) Dès le début de son texte, le pape François évoque la conversion (...) c'est-à-dire le retournement du cœur pour laisser jaillir une nouvelle vie (Dt 30,19). La démarche écologique, comme notre vie monastique, porte le paradoxe de la limite qui rend libre pour l'universel et le souci du bien de tous, tous étant chacun. »⁴

De même, quand l'abbé de Landévennec, donne pour titre à son intervention « **L'amour de la Création et le désir de Dieu** »⁵, lors de la session *Laudato Si'*, ce n'est pas seulement un clin d'œil au livre de Dom Jean Leclercq, *L'amour des lettres et le désir de Dieu*, comme il le dit, mais bien une démonstration. « (...) le médiéviste cistercien montre comment le désir de Dieu a conduit les moines à l'amour des lettres. Ce même désir de Dieu, nous dit Frère Jean-Michel, ne pourrait-il pas aujourd'hui, dans la situation d'un monde en crise écologique, conduire à l'amour de la Création ? »

Genèse 2,15 : « **Le Seigneur Dieu prit l'homme et l'établit dans le jardin d'Eden pour le servir ('avad) et le garder (shamar) »**

Le verbe 'avad signifie « travailler », « ultiver », ce qui implique la possibilité d'aménager et de transformer, mais ceci est tempéré par le sens plus commun de ce verbe qui signifie « servir » et contient donc la notion de respect vis-à-vis de celui que l'on sert. (...) Le second verbe accentue cette nuance de service car shamar signifie « garder », « veiller », [d'où] « prendre soin de ». Ainsi on voit que l'homme (...) reçoit la vocation d'être le gardien de la création, et l'on pense au mot de Grégoire de Naziance : « L'homme est un trait d'union entre le Créateur et la Création ».

Extrait de la conférence de Frère Jean-Michel Grimaud

Et pour nous, hommes et femmes d'aujourd'hui, « cette disposition monastique » à rechercher Dieu dans le jardin qu'il a créé ressemble bien à une autre voie privilégiée... pour le trouver. Ensemble, descendons dans le jardin de la Création en compagnie des sœurs de Bois Salair, de Rieunette, de Chantelle, de Bouzy-la-Forêt, de Jouques, des frères de Sénanque, de Ganagobie, d'Aiguebelle, de Saint-Wandrille, du Barroux, de Lérins, de Maylis... Ils nous indiqueront quelques-unes des sentes que mettent à découvert nombre de moines et moniales, élus pour répondre des gestes de l'humanité, choisis pour se laisser interpeler sans relâche : « *Qu'as-tu fait de ton frère ?* » (Gn 4,9). ■

Marie-Christine Cécillon

⁴ Intervention du 25 janvier 2016 dans le cadre de la journée annuelle « Justice et Paix – Instituts Religieux : *Laudato Si' et la vie religieuse* », organisée par la Corref à la Conférence des évêques de France.

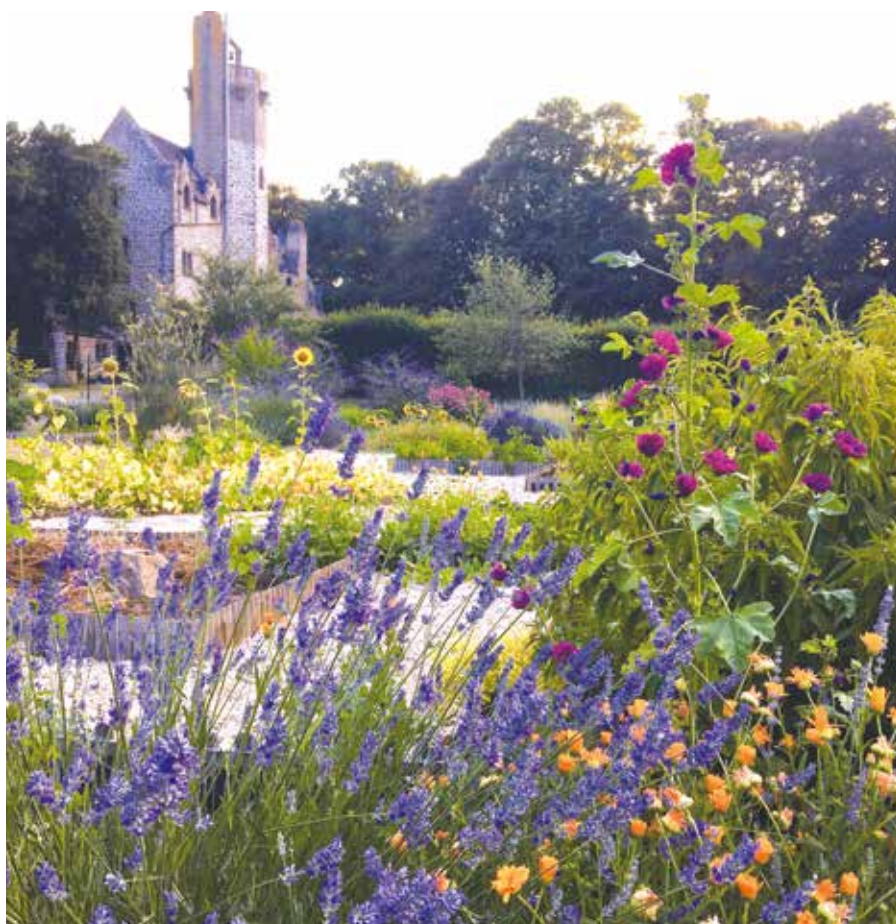
⁵ Le 25 août 2018. La première partie de la conférence du Frère Jean-Michel Grimaud, osb, est publiée dans le *Lien des moniales*, n°209, avril 2019.

Le jardin des simples de Bois Salair

*« Tu fais pousser l'herbe pour le bétail,
et les plantes pour le service de l'homme »*

Psaume 103

Notre communauté a toujours cultivé son propre jardin potager, mais l'intérêt pour les plantes médicinales a débuté avec deux grandes rencontres : la grippe à répétition, et un très bon médecin phytothérapeute !



© Monastère de Bois Salair

Les plantes se sont montrées très efficaces, à la suite de quoi nous avons aménagé notre propre *jardin des simples*.

En réalisant les bienfaits de ces petites feuilles et fleurs, nous avons été éblouies par la Miséricorde du Seigneur qui met à disposition de l'homme de magnifiques remèdes cachés sous la forme de plantes envahissantes ou de simples herbes tout à fait disponibles et souvent oubliées à l'autre bout du jardin.



© Monastère de Bois Salair

Le jardin des simples, une louange à la création

Depuis, le printemps est devenu pour notre communauté une fête de couleurs et de parfums, qui se mélangent avec le chant des oiseaux le jour, et des grenouilles la nuit, tous ces êtres louant avec nous le Seigneur qui déverse Sa bonté sur toute la création.



En contemplant une vie si animée, belle et abondante dans nos cultures, nous avons compris que notre intervention devrait prendre en compte cette harmonie déjà existante, et que nous étions là pour la préserver plutôt que de l'anéantir égoïstement.

Et voilà que cette multitude de couleurs, de saveurs et d'arômes, font partie de notre quotidien. Nous les transformons en tisanes, sirops, baumes et savons, où sont conser-



© Monastère de Bois Solaire

vés les propriétés bénéfiques de chaque plante, espérant ainsi qu'elles seront utiles à notre prochain. Par le biais de visites guidées de notre jardin et de conférences, nous essayons aussi de sensibiliser le plus grand nombre quant à l'usage des plantes médicinales au quotidien.

Comme de bons économes de la Création

Tout service ou «obéissance» dans un Monastère est béni. Le plus simple et humble qu'il soit, il doit nous permettre la pratique de la prière intérieure. Travailler en contact avec la nature où le Seigneur se révèle, nous rends

possible une rencontre privilégiée avec Lui. Puisque Dieu a confié à l'homme la création pour qu'il la cultive et en retire ses bienfaits, nous avons la grande responsabilité de traiter la nature avec la dignité et le respect qui lui sont dus, comme de bons économes de la création de Dieu.

En conclusion nous souhaiterions partager avec le lecteur un passage d'un livre sur saint Païssios l'Athonite¹ :

*« Vois, tout ce que Dieu a créé par une seule de Ses paroles!
Quelle harmonie, quelle variété!
Où que l'on se tourne on contemple Sa sagesse et Sa magnificence ».*

Mère Helena
Higoumène du Monastère de Bois Salair



© Monastère de Bois Salair

Monastère Orthodoxe de la Nativité de la Mère de Dieu
LD de Bois-Salair - 53100 Fontaine Daniel - Tél. 02 43 04 68 35
www.monasteredeboissalair.com

¹ Extrait de Saint Païssios l'Athonite, *Avec amour et douceur pour le monde contemporain*, traduit du grec par mère Photini Marchal, en collaboration avec le monastère Saint Jean le Théologien. Édition du monastère Saint Jean le Théologien, Souroti (Grèce), 2011, 400 p., 21 €

« Sentir prier les pierres » à Sénanque

La culture du lavandin à Sénanque est déjà une longue histoire. Dès le milieu du XX^e siècle, les frères le cultivaient. A l'époque, il s'agissait moins de produire en vue d'une transformation que de cultiver des pieds pour les revendre. Simplement.



Culture des plants de lavande dans l'actuel potager du monastère en 1958
Archives de Sénanque - © Abbaye Notre-Dame de Sénanque

Un « bon plant » au service de la notoriété

Notre monastère fut fermé de 1969 à 1988. Pendant ce temps, la communauté était toujours propriétaire du monastère, mais en avait laissé la gérance à l'entreprise Berliet qui en fit un centre culturel. Le lavandin conserva sa place à Sénanque et c'est probablement à ce moment qu'il fut planté dans le champ se trouvant au chevet de l'église.

Ainsi est né cette image désormais célèbre du monastère XII^e siècle orné de la fameuse plante. Aujourd'hui, les touristes viennent du monde entier pour contempler ce décor – en particulier à partir de mi-juin jusque début août, période de la floraison. Une belle occasion pour le Seigneur de venir



© Abbaye Notre-Dame de Sénanque

toucher les cœurs, du moins pour faire découvrir un visage de la vie monastique en France.

Avec le retour des moines en 1988, cette culture fut dynamisée et devint l'une des sources de revenu de la communauté. « *C'est alors qu'ils sont véritablement moines, vivant du travail de leurs mains, comme nos pères les apôtres* » (RB 48, 8).

A l'instar de nos pères cisterciens, la place du travail est en effet très importante pour nous. Il s'agit notamment de faire fructifier les dons que la grâce divine nous offre dans le lieu auquel il nous appelle. Ici, en Vaucluse, la culture du lavandin prend tout son sens.

Comme vous l'avez noté, nous parlons de lavandin (*Lavandin grosso*) et non de lavande. Ce sont deux variétés différentes. La lavande pousse au-delà de 800 mètres d'altitude.

À Sénanque nous ne sommes qu'à 370 mètres mais le lavandin y est à son aise. Nous cultivons également une autre variété appelée *lavandin mayette* ; mais cela concerne seulement 3 à 5 % de notre production totale.

Pour le moment les frères participent essentiellement à la récolte qui se déroule en général entre la fin du mois de juillet et la mi-août.

Les fleurs récoltées sont ensuite distillées par un de nos partenaires puis mis en bouteille par un autre

Aujourd'hui la communauté fait cultiver environ 10 hectares de lavandin. Cela offre une production annuelle moyenne d'environ 400 kilogrammes. Il est à noter que ce rendement est inférieur à la moyenne régionale car notre terre est pauvre et bon nombre de nos parcelles sont en dévers.

prestataire (en moyenne 440 litres par an). Assurer l'ensemble de la production nous est impossible à ce jour car nous ne disposons pas des installations ou des compétences techniques nécessaires. Il faut aussi préciser que notre communauté est de taille réduite, ce qui limite le champ d'action.

Depuis 2018, une partie de l'huile essentielle extraite est utilisée pour confectionner des savons et autres produits de beauté. Là encore nous faisons appel à une entreprise extérieure.



© Abbaye Notre-Dame de Sénanque

Enfin tous les produits issus de nos champs de lavandin sont écoulés dans la boutique de l'abbaye... Parfois même, les fleurs de lavandin séchées apportent leur saveur aux biscuits financiers produits par les frères au cours de la saison estivale.

Certains commentateurs de l'architecture de Sénanque ont pu dire « à Sénanque on peut sentir les pierres prier... », ce n'est pas sans émotion non plus pour les frères que de songer à cette terre que nous cultivons et qui l'était déjà 900 ans auparavant, par d'autres frères cisterciens...

Frère Jérôme
Abbaye Notre-Dame de Sénanque

Petit lexique

La lavande appartient à la famille des labiées (ou labiacées), comme le thym le romarin, la sarriette, la sauge, la marjolaine ... Ces plantes odorantes poussent spontanément en Provence. Parmi la trentaine d'espèces, voici les principales.

- Arbrisseau de 50 cm de hauteur environ, avec un seul épi floral par tige, la **lavande fine** ou **lavande vraie**, *Lavandula augustifolia*, (« à feuille étroite »), pousse naturellement dans la garrigue entre 800 et 1 400 mètres d'altitude et se reproduit naturellement par graines. La **lavande « mayette »** (ou maillette) est un clone de lavande fine, reproduite par bouturage.
- Plus haute de taille, la **lavande aspic**, *Lavandula latifolia* (« à feuille large »), que l'on trouve en basse altitude, présente plusieurs courts épis sur chaque tige. Sa floraison est plus précoce (dès juin). Elle n'est pas cultivée.
- Le **lavandin**, *Lavandula latifolia X officinalis*, est un croisement des deux espèces. Ne pouvant donc se reproduire naturellement, il doit être bouturé. Il se développe à basse altitude (entre 200 et 800 mètres). Haut de 60 à 80 cm, ses épis sont très fournis, contrairement à ceux de la lavande fine. C'est l'espèce la plus courante dans le midi de la France.

Toutes les lavandes sont des plantes mellifères, mais nous ne suivrons pas, cette fois-ci, les abeilles ; elles nous entraîneraient trop loin... (Ndlr)



© Abbaye Notre-Dame de Sénanque

Abbaye Notre-Dame de Sénanque - 84220 Gordes
Communauté : 04 90 72 02 05 - Librairie-visites : 04 90 72 05 86 - www.senanque.fr

Du cyclamen à la lavande, de Hautecombe à Ganagobie

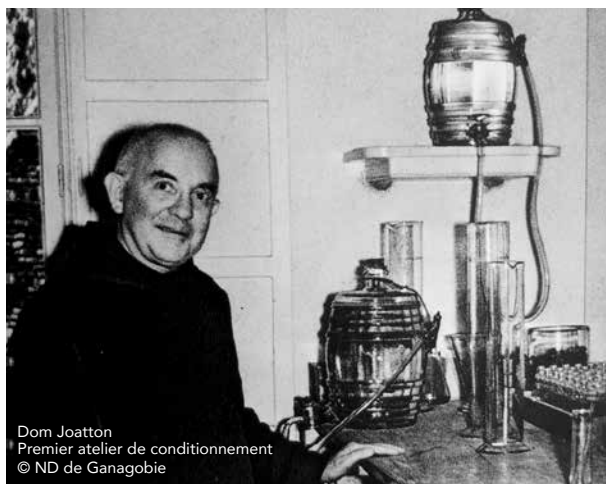


À l'origine, le monastère de Ganagobie portait le nom d'Abbaye Sainte-Madeleine-de-Marseille, où elle avait été fondée en 1865, par dom Guéranger, le restaurateur de Saint-Pierre de Solesmes.

Son premier abbé, dom Jacques-Christophe Gauthey (1833-1920), dessinateur et artiste dans l'âme, eut l'idée de dessiner, sur le blason de l'abbaye, la coupe de parfum de sainte Madeleine... sans savoir qu'un atelier de parfumerie verrait le jour au sein du monastère placé sous le patronage de celle qui oignit Jésus d'un parfum de grand prix.

Doux, savoureux, capiteux... le premier parfum du monastère

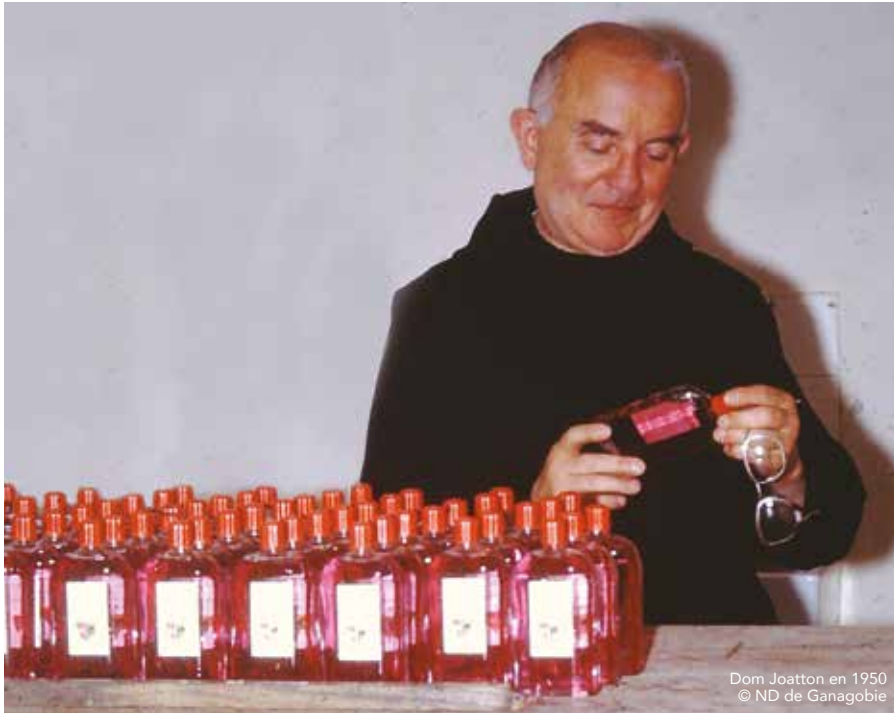
Dans les années 1950, l'abbaye Sainte-Madeleine de Marseille, implantée alors à Hautecombe en Savoie, au bord du lac du Bourget, se lance dans la fabrication d'eaux de toilettes, une activité qui fait d'elle une pionnière dans ce secteur, avant d'être suivie par d'autres communautés monastiques. C'est, en effet, à l'instigation d'un moine, Raymond Joatton¹, originaire de Lyon et ancien ingénieur chimiste, qui y était entré en 1933, que l'atelier s'installe. Scientifique de formation il est aussi musicien dans l'âme – il a écrit des pièces pour



Dom Joatton
Premier atelier de conditionnement
© ND de Ganagobie

¹ (1901-1980)

orgue – et même, par obéissance, un excellent professeur de philosophie pour les jeunes moines étudiants, sans oublier sa compétence en électricité.



Dom Joatton en 1950
© ND de Ganagobie

Grâce aux conseils d'un camarade d'études en chimie, dom Joatton mit sur pied une préparation d'eau de toilette de cyclamen encore inconnue sur le marché. En Savoie, sur les rives du lac du Bourget, cette fleur embaume les bois à la fin de l'été. *« Son parfum a la douceur de la violette et de la rose, la force et la saveur du muguet, mais aussi le capiteux et le musqué de l'œillet. »*²

Mais le cyclamen de dom Joatton était une eau de toilette purement de synthèse et un parfumeur de renom qualifia la création, après analyse, de *« très bonne qualité et vendue peu cher pour sa valeur »*.

Plusieurs dizaines de milliers de bouteilles furent vendues à la boutique d'Hautecombe, assurant la ressource principale de la communauté. Dom Joatton se procurait l'essence ou le mélange d'essences de plantes auprès d'un laboratoire de Grasse, confectionnait la mixture avec l'eau et l'alcool, et après maturation, mettait en bouteilles, aidé de plusieurs confrères qui étiquetaient.

² Yvonne Dubois, *La vallée des cyclamens*, Cerf 1983, p. 115.

À la fin des années 1980, 15 000 flacons de 200, 100 et 50 millilitres – sans oublier les bidons métalliques de 600 millilitres – sortaient de la parfumerie d'Hautecombe. Cet artisanat demandait un très faible investissement en matériel, une manutention minimale et permettait aux moines de travailler en silence.

À nouvelle région, nouvelles fragrances

Lorsqu'en 1992, les moines de Sainte-Madeleine quittèrent Hautecombe pour Ganagobie en Haute-Provence, la parfumerie continua en intégrant les produits de leur terroir d'adoption, en particulier la lavande – plante-reine en Provence –, associée à l'été et au chant des cigales. Elle pousse autour du monastère de Ganagobie, dans le cloître, et en juillet embaume l'air de son puissant arôme.

L'eau de toilette de lavande constitue l'article-phare des produits fabriqués par les moines de Ganagobie.

Fabrication des eaux de toilette - © ND de Ganagobie



Chaque année, ce sont 6 000 flacons de lavande – sur 26 000 flacons tous parfums confondus³ – qui sont fabriqués dans la parfumerie de Ganagobie et vendus dans toute l'Europe et au-delà. À noter que les clients les plus nombreux à l'apprécier ont pour origine géographique le nord de la France et de l'Europe.

*Père Matthieu Vassal
Abbaye Notre-Dame
de Ganagobie*



Conditionnement - © ND de Ganagobie



Entre Sisteron et Manosque, sur un plateau escarpé, le monastère domine toute la vallée de la Durance. Perché à 650 mètres, le plateau de Ganagobie fut formé il y a 20 à 25 millions d'années, dans le bassin de Forcalquier, recouvert par la mer à l'époque. Par ses composantes géologiques, le site offre un intérêt exceptionnel : des abris sous roche naturels, des carrières, de nombreuses sources et une abondante végétation.



Abbaye Notre-Dame de Ganagobie - Communauté de Sainte Madeleine
04310 Ganagobie - Standard : 04 92 68 00 04 - www.abbaye-ganagobie.com

³ Jasmin, Chèvrefeuille, Verveine, Vétiver, Mûre, Musc...

Les arômes du Ciel à Rieunette...

Ouvrez la porte. Fermez les yeux. Respirez... vous êtes dans le laboratoire Couleur Ciel. Tout un monde de parfums dans cet espace tout petit, presque confidentiel, au cœur de la forêt des Corbières occidentales. Huiles essentielles, hydrolats, huiles végétales répandent leurs senteurs fleuries, boisées, épicées... se mélangent en baumes et huiles de soins par la main des moniales.



Cliché : Pierre-Etienne Vincent

Couleur Ciel

Depuis 2007, l'abbaye de Rieunette a développé une activité de produits aromatiques biologiques sous la marque *Couleur Ciel*. Née d'une rencontre providentielle avec un jeune couple passionné d'aromathérapie, l'aventure se préparait doucement depuis que les moniales venues de Boulaur (Gers) avaient redonné vie à l'ancienne abbaye de Rieunette, en 1998.

Le commencement de notre démarche écologique ? ... la recherche de fumier pour amender le jardin récemment défriché. Efficacement conseillées

par des parents et par un ancien ingénieur agronome, nous apprenons à attirer les coccinelles pour protéger les rosiers des pucerons, à faire du compost, du purin d'ortie et de consoude¹ (ces odeurs en bas de l'escalier...!). Notre âme de défricheuses nous rend attentives au site qui nous accueille, nous imprègne, nous enseigne une attitude de respect, d'émerveillement, nous apprend peu à peu à vivre en lui et avec lui notre recherche de Dieu.

Et la charmante vallée de Rieunette sait se montrer austère ; vivre au creux d'un vallon, sans beaucoup de lumière peut s'avérer rude en hiver. La géographie devient alors maîtresse d'intériorité. Nos pères cisterciens avaient perçu ce lien profond entre le lieu et ses habitants ; cultiver le lieu selon la parole de Dieu, c'est aussi se laisser façonner par lui pour que de l'œuvre commune jaillisse une louange au Créateur.



Clichié : Pierre-Etienne Vincent

L'étincelle

Lorsque naît l'idée d'une petite activité de produits aromatiques bio, le terrain est déjà préparé. À l'inverse de l'esprit du monde et de ses calculs de marchés et d'étapes, notre projet a pris corps très progressivement, comme un être vivant adapté à son milieu.

Nous nous souvenons toujours en riant des premières pipettes, des étiquettes qui avaient coulé sur les flacons... un seul producteur au début pour des produits que nous achetions en toute petite quantité.

Lorsque le processus a été initié en 2007, nous ne savions pas quels chemins s'ouvriraient à nous. Avec pour point de départ la réalité du lieu, des personnes et de leurs compétences, la complémentarité des états de vie, nous avons la certitude que l'étincelle était juste, la vision d'ensemble neuve et prophétique.

¹ *Symphytum officinalis*, la consoude est une plante herbacée vivace de la famille des Boraginacées (à laquelle appartient également la bourrache). Ses grandes feuilles lancéolées, épaisses et velues, lui ont valu le surnom d'oreilles d'âne ou encore de langue de vache. Le purin de consoude est un excellent activateur de compost ; associée à l'ortie, elle forme un engrais complet. Feuilles et racines sont comestibles : les feuilles sont connues pour leur saveur qui rappelle celle du poisson ! (Ndlr)



Nous voulions tenter l'aventure d'une collaboration nouvelle laïcs-moniales, en proposant des produits écologiques de qualité qui soient une réponse concrète au juste soin de soi et des autres prôné par Jean Paul II dans sa théologie du corps. L'aval de nos supérieurs a permis à l'élan qui nous portait de se déployer, de

nous faire goûter pleinement l'enthousiasme et la joie d'une expérience très concrète de vie, au travers même des difficultés rencontrées.

L'entreprise a grandi, mais elle reste petite, comme le site, comme la communauté : elle est un lieu de vie... à vivre et non un moyen d'accumuler bénéfices et richesses. Comme telle, elle est le lieu de relations parfois inédites².

Source de lien entre la terre, les hommes et Dieu

Notre appartenance au réseau « Nature et Progrès », première mention écologique en France, particulièrement exigeante, certifie notre engagement pour le respect de l'homme et de l'environnement.

Chacune de nous, selon sa sensibilité, met l'accent écologique sur l'un ou l'autre point : soins naturels, dons de Dieu aux hommes, respect de la terre qui fournit le produit, multiples relations que notre démarche implique...



² L'Aide au Travail des Cloîtres nous a demandé récemment un article dans lequel nous nous sommes arrêtées sur cet aspect très riche et diversifié des relations liées à Couleur Ciel.

Mises en gerbe, toutes ces orientations forment des produits que nous voulons source de lien entre la terre, les hommes et Dieu.

Une manière très concrète de vivre l'encyclique *Laudato Si*.

Une source de joie à partager et à ...labelliser ?

Emblématique de cette démarche, notre baume dernier né, le *Baume du Bon Samaritain*, intègre des macérâts huileux de plantes cultivées à Rieunette pour soulager les petits bobos du quotidien.

Nos grandes joies ?

Les produits créés pour un sanctuaire – l'huile de visage *Fleur de Magdala* a été créée pour la Sainte Baume, un autre est à l'étude – ou encore les parfums pour le saint chrême que plusieurs diocèses nous demandent chaque année.

Notre souhait ?

Partager avec d'autres communautés ces valeurs qui nous portent de manière très concrète dans une sorte de réseau d'entraide de petites structures à la fois libres et reliées... témoignage de communion dans l'esprit de *Laudato Si*. Le rêve d'un réseau... et pourquoi pas d'un label *Laudato Si* ?



Cliché : Marie-Line Burguière



© Rieunette

Communauté de l'Abbaye
Sainte Marie de Rieunette

Abbaye Sainte Marie de Rieunette
11250 Laderon-sur-Lauquet
www.rieunette.org
www.couleurciel.com

À Chantelle, les extraits d'un coin de paradis

Réunissant connaissances ancestrales des plantes et modernité scientifique, les Bénédictines de Chantelle développent, fabriquent et conditionnent à l'abbaye des soins cosmétiques (corps, visage, parfum...) depuis plus de 60 ans.



© prod03 – Les Bénédictines de Chantelle

Soixante années d'aventure...

Au matin, l'abbaye Saint-Vincent, multiséculaire et chargée d'une riche histoire depuis 937, entrouvre ses portes. Les sœurs sont encore à la prière du matin ou à la Messe. Déjà les ateliers s'animent, le téléphone commence à sonner. Peu à peu, les sœurs rejoignent les salariés, qui à la boutique, qui à la comptabilité, qui aux expéditions ; les sœurs anciennes, heureuses d'avoir encore une activité, travaillent paisiblement, au rythme de leur prière

intérieure, à ce qui leur est confié. Quelle aventure !

Depuis 1954, l'ensemble de la communauté s'investit chaque jour dans la réalisation des produits. Elle vit de ce travail, aussi bien financièrement – c'est une chance de vivre dans un lieu aussi beau, mais le patrimoine coûte cher – que comme équilibre de sa vie de prière.

Cette œuvre de communauté, commencée petitement, avec en tête le projet de produire et de vendre des produits de qualité, efficaces, simples, proches de la nature, s'est peu à peu complexifiée avec l'arrivée de normes plus rigoureuses. La communauté a su s'adapter, recruter des compétences, diversifier les réseaux de distribution.

La présence des laïcs permet à la communauté de Chantelle de poursuivre cette belle histoire, de rester ouverte au monde d'aujourd'hui, tout en poursuivant avec sérieux sa vie communautaire de prière, de travail et d'accueil spirituel. Chantelle est situé dans un petit coin de paradis !

...et d'exigence

Chantelle est la première abbaye en France à avoir développé et fabriqué des produits cosmétiques au cœur d'un monument historique classé.

Comment ne pas être exigeant dans un tel environnement ?

Des soins naturels

- **Développés et fabriqués au cœur de l'abbaye depuis l'origine**
- **Ils intègrent au minimum 95% d'ingrédients d'origine naturelle**
- **Tous les emballages sont recyclables (même les particules de calage...)**
- **Ils ne contiennent pas d'ingrédients potentiellement douteux, sans parabens, sans phenoxyethanol...**
- **Testés sous contrôle dermatologique, ils ne sont pas testés sur les animaux, conformément à la réglementation européenne**



© prod03 – Les Bénédictines de Chantelle

Dans l'optique de garantir la traçabilité, la qualité et le service aux clients, l'entreprise a obtenu, en 2005, la certification ISO 9001 et répond, depuis 2010, à la norme ISO 22716. « BPF Cosmétiques ».

La présence des laïcs fait aussi la preuve que le laboratoire des sœurs est pleinement inscrit dans la vie et le développement de l'économie locale.

À l'origine

Appelées par l'Église à vivre de leur travail, les sœurs de Chantelle se sont lancées vers 1950, dans la conception et la fabrication de produits d'hygiène et de toilette naturels, sous l'impulsion de deux sœurs de la communauté : l'une, chimiste, devenant responsable des fabrications, et l'autre, mathématicienne, se voyant confier la comptabilité.

Dès lors, d'autres sœurs se forment pour développer, fabriquer, conditionner et emballer les produits. Les premiers produits commercialisés sont un lait de toilette et des eaux de Cologne. Nous sommes en août 1954, la marque **Les Bénédictines de Chantelle** est lancée.



Publicité Chantelle,
1954
© Les Bénédictines
de Chantelle

De l'utilité des cosmétiques

Les bébés ayant généralement une peau très fine et sensible, les sœurs développent le *Lait de Chantelle* pour le change. Soucieuses de répondre aux nouveaux besoins d'hygiène corporelles, elles mettent au point diverses eaux et savons pour la toilette. Depuis, les normes et le changement des habitudes de consommation les ont poussées à faire évoluer les produits pour proposer de véritables soins de la peau. Ils conservent leurs propriétés de base permettant une hygiène irréprochable mais intègrent désormais des actifs spécifiques.

Mathieu Franceschini
Pour les Bénédictines de Chantelle



© prod03 – Les Bénédictines de Chantelle



© prod03 – Les Bénédictines de Chantelle

Abbaye Saint-Vincent - 14 rue Anne de Beaujeu - 03140 Chantelle
Tél. 04 70 56 15 80 - www.abbaye.benedictines-chantelle.com



© Thomas Louapre

À Bouzy-la-Forêt, de l'eau... d'émeraude

Madame de Sévigné, dans une de ses célèbres lettres à sa fille, évoque en 1685 « une Eau d'Émeraude qui console et perfectionne tout », et en particulier sa jambe blessée après un accident de carrosse ! Est-ce celle des Bénédictines de Notre-Dame du Calvaire fondées en 1617 à Poitiers et en 1638 à Orléans ? Selon la tradition orale, les Bénédictines d'Orléans fabriquaient cette lotion médicinale depuis qu'un apothicaire en avait livré le secret à sa bonne, qui souhaitait rentrer comme sœur converse au monastère.

Il n'est donc pas impossible que notre *Eau d'Émeraude* ait été conseillée à Madame de Sévigné par une de ses connaissances qui fréquentait l'un des couvents de la jeune Congrégation. Toujours est-il que cette Eau d'Émeraude fait partie de l'histoire et de l'identité du monastère orléanais.

Quatre siècles de fabrication...

On en trouve des traces écrites dans les annales de la communauté au XVIII^e siècle. Pendant la Révolution par exemple, un sans-culotte atteint de phtisie pulmonaire découvrit lors d'une perquisition chez nos mères, des bouteilles d'Eau d'Émeraude ; il en avala une d'un trait et se retrouva guéri au bout de quelques jours après avoir traversé un coma éthylique ! L'Eau d'Émeraude est un alcool à 50°, rappelons-le, à consommer avec modération donc.

Pendant la guerre de 40, la communauté a dû fuir l'invasion allemande mais les orléanais réclamaient leur Eau d'Émeraude et leurs religieuses avec, pour la produire !

Ces dernières furent obéissantes



© Thomas Louapre

et rentrèrent de Bourges pour à nouveau prier et travailler à l'ombre de la cathédrale Sainte-Croix d'Orléans.

...d'évolutions

Les composants de base de l'Eau d'Émeraude n'ont pas changé depuis les origines mais la recette a néanmoins été améliorée au long des siècles. Certaines sœurs plus scientifiques et chercheuses ont introduit une autre levure pour remplacer celle du boulanger, ont cherché une espèce de sauge ou de romarin plus riche en huiles essentielles.

La législation sur les produits d'hygiène nous oblige aussi à surveiller très attentivement nos petites bouteilles vertes et donc à faire des analyses régulièrement. Malgré les contraintes parfois très lourdes que nous imposent les normes françaises et européennes, il reste toujours un peu de « suspens » dans l'aventure Eau d'Émeraude.



... de surprises et d'émerveillement

Parce que la croissance d'une plante reste encore un peu fantaisiste, qu'un miel diffère d'une année sur l'autre, l'Eau d'Émeraude résiste à la standardisation et réserve des surprises plus ou moins agréables aux sœurs de l'atelier.

Quand les cuves de fermentation laissent échapper leur petite musique et nous donnent l'impression de vraiment chanter la gloire de Dieu, nos cœurs se mettent à l'unisson et vibrent devant les merveilles de la création.

Quand l'alambic déborde de mousse, c'est la panique et l'arrêt immédiat de la distillation. Il faudra trouver un autre miel moins capricieux et consentir, après quatre siècles de fabrication, à ne pas encore tout maîtriser.

...sous le regard bienveillant du Créateur

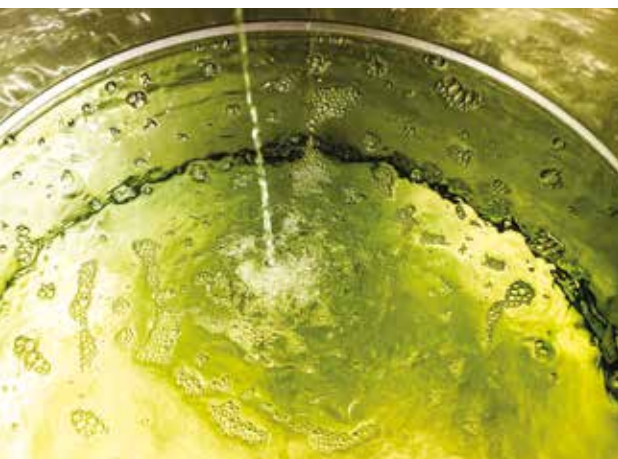
La nature reste parfois insoumise à nos techniques sophistiquées. Elle nous garde de l'orgueil démesuré et nous rappelle que, dans le livre de l'Apocalypse, c'est la Terre qui sauve les enfants de la femme¹. La fabrication d'un produit comme l'Eau d'Émeraude, dont on ne sait jamais d'une fois sur l'autre si le vert sera beau et lumineux, nous invite non seulement à cultiver l'humilité mais aussi l'émerveillement.

Devant la beauté de la nature qui révèle certains de ses secrets, mais en garde d'autres, nous ne pouvons que chercher à comprendre ce qui peut l'être et demeurer dans l'admiration devant le mystère de la vie et de son Auteur.



© Thomas Louapre

*Sœur Caroline Marie
Prieure de la communauté bénédictine
de Notre-Dame du Calvaire
de Bouzy-la-Forêt*



© Thomas Louapre

Monastère Notre-Dame
73 Route de Mi Feuillage
45460 Bouzy-la-Forêt
www.benedictines-bouzy.com

¹ cf. Apo 12. « Mais la terre vint au secours de la Femme : la terre ouvrit la bouche et engloutit le fleuve projeté par la gueule du Dragon. » (Apo12,16)

L'Alexion d'Aiguebelle, un savoir-faire de notre temps

Une boisson fortifiante à base de cinquante-deux plantes, qui porte le nom d'un Frère, mais qui, avant tout, contient en elle les exigences d'un savoir-faire et le désir de le traduire en un savoir-vivre et un savoir-être.



© Abbaye Notre-Dame d'Aiguebelle

Nous avons tous devant les yeux l'image du jardin des simples que l'on trouvait dans les abbayes médiévales, mais aussi et encore, de nos jours, sous forme

de présentation pédagogique, voire, dans certains cas, comme culture et gagne-pain d'une communauté.

Extraire le meilleur des plantes

La genèse de cette boisson se trouve dans le lieu même où s'élaboraient autrefois les liqueurs de plantes « Aiguebelle », et le Coiron dont l'origine est le département voisin de l'Ardèche. Tout l'art consiste à extraire les matières actives des plantes en conservant leurs arômes qui feront un digestif efficace et au goût agréable...

L'Alexion se situe donc dans cette tradition du travail bien fait, du travail attentif, pour que les plantes, une fois sélectionnées, puissent donner le meilleur de ce qu'elles portent en éléments actifs et en arômes.

Certes, nous n'avons pas les moyens humains et climatiques pour cultiver par nous-mêmes chacune des plantes qui la composent, mais les relations avec nos principaux fournisseurs drômois de plantes sèches, majoritairement bio, ainsi que le pressage lors de l'extraction, chez l'un d'entre eux, au sein de sa propre entreprise où je me rends à cet effet, font que l'Alexion est une boisson de notre territoire, voir de notre terroir, car bien des plantes viennent du département ; certaines d'un peu plus loin en France, enfin, une minorité en volume, d'autres continents.

Tradition et haute technologie

La tradition monastique en matière de travail et de produits a toujours associé savoir-faire issu de l'expérience de nos Anciens et utilisation de la technologie comme support et alliée pour permettre la constance dans la fabrication ainsi que la maîtrise de certaines difficultés comme par exemple la conservation, puisque l'Alexion ne contient ni alcool ni conservateur pour le stabiliser.



© Abbaye Notre-Dame d'Aiguebelle

Comment donc pasteuriser une boisson à base de plantes sans en détruire les éléments actifs ni dénaturer les arômes qui en donnent le goût ?

La tradition monastique a toujours su s'entourer des conseils et compétences par-delà les murs de la clôture. Me voilà donc parti en quête de lumières extérieures : en matière de plantes d'abord, en vue d'en remplacer certaines dont l'aspect allergisant avait été mis à jour ; en techniques de mise en œuvre ensuite, pour les opérations de filtration et de pasteurisation, notamment.

À l'école de la nature et d'autrui

L'Alexion est une école de savoir-vivre avec son environnement naturel : savoir en recevoir les éléments, les plantes sous différentes formes. Il est aussi un chemin d'apprentissage : solliciter autrui et se tenir à l'écoute de son savoir et de telles ou telles expériences que l'on ne trouve plus au sein de nos communautés.

Se mettre à l'école de la nature et d'autrui est un chemin de modestie et de respect qui rend possible la valorisation d'une richesse partout présente en germe, partout semée par notre Créateur.



© Abbaye Notre-Dame d'Arquebelle

Tout un savoir-être

Une fois son élaboration bien mise au point, l'Alexion est un produit qui, dans sa fabrication et sa commercialisation même, peut favoriser le savoir-être.

Savoir-être entre frères d'abord, lorsque le travail est lancé et que tous, nous dépendons les uns des autres dans la mise en œuvre et le conditionnement du produit. La défaillance de l'un suscite aide et prévenance des autres ; n'ayant pas recours à la main d'œuvre extérieure, l'absence de l'un surcharge les autres. Un savoir-être qui nous oblige les uns envers les autres.

Avoir aussi le souci constant de nous adapter attentivement à notre environnement car la fabrication et la distribution de notre produit exige de l'énergie, des emballages... Un savoir-être qui nous oblige envers la nature que nous habitons.

Enfin, un savoir-être qui nous invite à donner en priorité aux personnes qui fréquentent les boutiques des abbayes et des artisanats monastiques de bénéficier des vertus de l'Alexion, ainsi qu'à celles et ceux qui pourraient en avoir besoin sans en avoir les moyens.

*Frère Marc-Henri
Notre-Dame d'Aiguebelle*



Abbaye Notre-Dame d'Aiguebelle
26230 Montjoyer
04 75 98 64 70
www.abbaye-aiguebelle.cef.fr

La saveur inspirante du houblon à Saint-Wandrille

Nous avons la chance d'avoir, à Saint-Wandrille, un cloître riche de sculptures. Quelques portes sont entourées de motifs végétaux différents, dont une de houblon. Alors que le frère Éric y déambulait, le Seigneur l'inspira de proposer à la communauté une nouvelle activité : une brasserie. La brasserie de Saint-Wandrille est donc née dans le cloître, à la porte du houblon !



© Abbaye Saint-Wandrille

Une symbolique de l'élévation...

Plante grimpante, la culture du houblon nécessite un équipement particulier pour lui permettre de s'élever le plus haut possible. Cette plante est comme une intuition de la nature selon laquelle si notre vie débute sur terre, nous sommes attendus plus haut. Une prière jaculatoire du brasseur est de demander à Dieu que son âme s'élève avec la même volonté qu'a le houblon de monter toujours plus haut.

...du vœu bénédictin de stabilité

Le houblon permet à la bière de ne pas vieillir trop vite, il la préserve, il la fait durer. C'est un véritable défi aujourd'hui de faire durer quelque chose dans notre société de consommation. L'amertume en est la contrepartie.

Ainsi, le houblon est-il l'image du vœu de stabilité bénédictin. En effet, notre vœu de stabilité nous fait durer dans la communauté ; il est l'élément qui permet à une communauté d'acquérir une personnalité propre à travers les âges et les générations. Mais il peut paraître le plus contraignant.

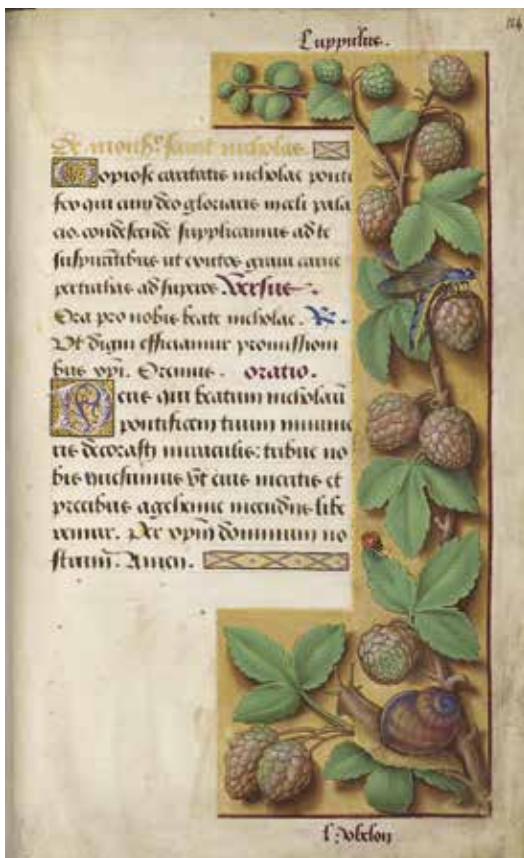
La vie en communauté a un côté amer, car elle nous oblige à revoir notre volonté propre, à nous confronter à l'autre, sans pouvoir le fuir. L'hymne de la Dédicace ne chante-t-elle pas, en parlant des pierres de l'église, *expoliti lapides*?¹

... de chasteté

Une autre caractéristique du houblon, spécifiquement pour la fabrication de la bière, est que seules les plantes femelles non fécondées sont utilisées. Cette explication donne du sens à la présence de la frise du houblon dans notre cloître comme signe de la virginité.

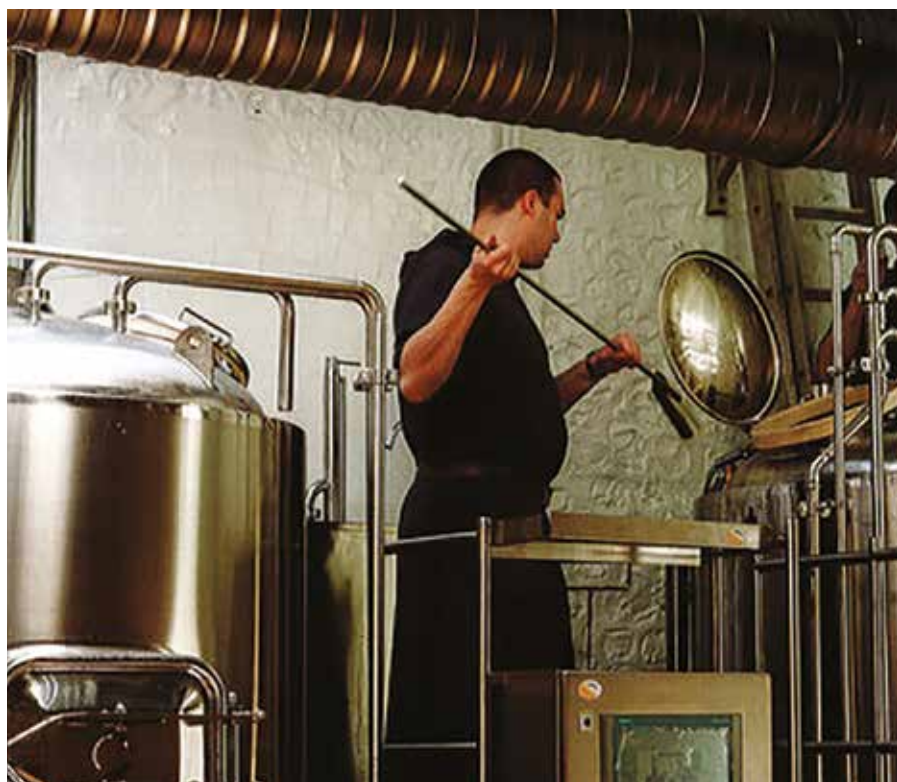
Et cette sélection des plantes pour la bière nous dit clairement que la chasteté conserve l'être et qu'elle a une saveur très caractéristique. Loin d'être une incapacité, la chasteté est le propre du tempérant.

C'est le don total à Dieu, corps et esprit !



Horae ad usum Romanum dices Grandes Heures d'Anne de Bretagne – Illustration Jean Bourdichon (1508), Bibliothèque nationale de France, Département des Manuscrits, Latin 9474. Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

¹ *Tunsonibus pressuris/expoliti lapides suis coaptantur locis/per manum artificis/disponuntur permansuri sacris aedificiis.* C'est-à-dire : Taillées, ciselées, polies, les pierres sont ajustée à leur place par la main de l'artisan. Il les dispose à jamais dans l'édifice sacré.



© Abbaye Saint-Wandrille

Une louange des sens

Saint Benoît explicite clairement que le moine ne possède même plus son propre corps. Cette saveur se communique à l'Église entière, voire au monde entier. À l'image du houblon, qui est le sel et le poivre de la bière², la vie religieuse apporte sa note particulière à l'Église, locale et universelle, et au monde entier.



En conclusion, nous dirons que ce petit ingrédient nous prépare à mieux contempler ce que nous avons dans notre verre. La dégustation est un lieu de contemplation qui interpelle tous les sens de notre être : l'ouïe pendant l'ouverture de la bouteille et le service ; la vue sur la couleur et les reflets dans

² Une bière fortement houblonnée est composée d'environ 5 % de houblon.

le verre ainsi que sur l'étiquette, souvent très soignée ; l'odorat comme premier contact aromatique ; le toucher avec la « pétillance » en bouche qui vient exciter les papilles ; et enfin le goût, avec la gorgée tant attendue. La bière demande donc une attention de tout notre être. Cette attention peut être tournée vers Dieu d'une manière très simple : en bénissant la bière avant de la boire.



© Abbaye Saint-Wandrille

Bénis, O Seigneur, cette bière nouvelle qu'il t'a plu de tirer de la tendresse du grain. Puisse-t-elle offrir au genre humain un remède salutaire. Fais que, par l'invocation de ton saint Nom, quiconque en boive recouvre la santé du corps et la protection de son âme.

Par le Christ notre Seigneur. Amen.

Frère Matthieu Landri
Abbaye Saint-Wandrille



Abbaye Saint-Wandrille
2, rue saint Jacques
76490 Rives-en-Seine
Standard : 02 35 96 23 11
www.st-wandrille.com

L'huile aux Moines du Barroux, un pur jus de fruit 100% naturel



« Vous fabriquez trois huiles d'olive différentes, quelle est la meilleure ? » C'est une question que nous entendons souvent à l'abbaye du Barroux, dans notre moulin qui tourne depuis l'an 2000.

En fait, il faut savoir qu'il existe 347 signaux gustatifs répertoriés dans les aliments ; et chacun d'entre nous n'a que 250 capteurs. Pour le goût, nous sommes donc tous daltoniens. L'huile d'olive la meilleure est celle que vous préférez. Tout simplement.



© Abbaye Sainte-Madeleine

« L'huile de ma grand'mère »

Les Anciens vont préférer le **Fruité Noir**, l'huile de leur enfance, celle qui, comme ils disent, « *a le vrai goût de l'olive* ». Jadis, les gens récoltaient leurs olives et les stockaient chez eux pendant plusieurs semaines. Puis livrées au moulin, les olives attendaient de nouveau dans leurs sacs de jute : c'est que l'on travaillait alors avec les presses à scourtins qui n'ont pas une grosse capacité d'absorption. Aussi, quand les olives passaient sous les meules, la date de la récolte remontait souvent à un ou deux mois : elles avaient donc eu le temps de fermenter et même de moisir ! Mais comme c'était l'huile que l'on faisait depuis des générations, c'était la meilleure du monde !

La première fois que nous avons voulu faire ce Fruité à l'ancienne, en 2008, nous avons raté la fermentation, les olives ayant moisie... Les 100 litres d'huile avaient des parfums de feu de bois et de viande séchée... Qu'allait-on en faire ? ...faire goûter cette huile, aux Anciens du village ? La réussite a été immédiate : « *ah, enfin, les moines, vous savez faire de l'huile d'olive !!!...* » Nous avons fait 200 bouteilles sous l'appellation « **L'huile de ma grand'mère** » et tout est parti !

Comme le vin a ses bouquets, l'huile a ses fruités

Bien sûr, maintenant, pour le **Fruité Noir**, nous maîtrisons le processus de transformation. Nous utilisons des olives mûres de diverses variétés



© Fabienne Lombardo



© Fabienne Lombardo

(*picholine, aglandau et curniao*). Elles arrivent au moulin dans un état sanitaire parfait, et nous les stockons dans des palox fermés, à l'intérieur d'une salle de chauffe. Chaque jour nous relevons la température, nous contrôlons les modifications des arômes et l'état des olives, puis quand nous jugeons que c'est prêt, en moyenne au bout d'une semaine après la récolte, nous envoyons les olives sous les meules de granite. L'huile exhale alors des arômes d'olives confites, de champignons et de céréales, et même de cacao. Pour le goûter des enfants après l'école, découper des tartines dans une baguette de pain, mettre de la *Siavo* et du sucre en poudre... succès assuré !



De même que l'on décrit le vin en termes de *bouquets*, il convient de parler des *fruités* de l'huile d'olive : autrement dit de l'ensemble des sensations aromatiques qui dépendent du terroir, de la maturité et de la variété des olives – pas moins de cent douze en Provence –, du savoir-faire des oléiculteurs et des mouliniers.

Nous fabriquons aussi deux autres *fruités*, cette fois avec des olives qui sont triturées fraîches (récoltées la veille ou le jour même).

Pour le **Fruité Vert**, nous utilisons des olives vertes en début de saison (fin octobre et début novembre). La principale variété employée est l'*Aglandau* ou *Verdale de Carpentras*. C'est elle qui règne sur notre terroir. Elle est réputée pour son caractère : une amertume soutenue et une ardeur parfois élevée ; ce qui en fait un excellent condiment pour les pâtes fraîches et les salades vertes. Ses arômes sont dominés par la verdure, la banane verte, et l'artichaut cru.

Le **Fruité Mûr** est fait avec des olives mûres, au mois de décembre. C'est la *Tanche* (ou *olive de Nyons*) que nous utilisons surtout. Une année, les olives avaient gelé dans les vergers suite à une baisse brutale de température. Lorsque ces *Tanches* sont passées sous les meules, elles ont dégagé une forte odeur de fraise : on sentait la fraise tagada dans tout le moulin ! Vous trouverez habituellement pour cette huile des arômes d'amandes et de fruits rouges. Elle s'allie merveilleusement aux légumes cuisinés et tous les hors-d'œuvre.

Quant au terme « vierge » que vous lisez sur les bouteilles, il signifie que l'extraction de l'huile s'est faite uniquement par des procédés mécaniques (avec la force centrifuge, au moulin des moines), sans aucun produit chimique. Toutes les qualités gustatives et nutritionnelles sont ainsi conservées.

L'huile d'olive n'est en réalité qu'un pur jus de fruit, 100 % naturel !

Père Albéric
Abbaye Sainte-Madeleine



© Fabienne Lombardo



© Abbaye Sainte-Madeleine

Abbaye Sainte-Madeleine - 1201 Chemin des Rabassières - 84330 Le Barroux
Tél. 04 90 62 56 31 - moulin@barroux.org - www.barroux.org



© Notre-Dame de Fidélité, Jouques

Le bon goût de la louange et de la fidélité à Jouques

Louange, Fidelis. Ces mots tirés du vocabulaire biblique désignent deux jeunes cuvées de vin ! Les étiquettes, inspirées des dessins de Mère Geneviève Gallois, laissent d'ailleurs deviner qu'il s'agit d'une production monastique. Rougi au soleil de Provence, le raisin est cultivé par les moniales bénédictines de l'abbaye Notre-Dame de Fidélité à Jouques, dans les Bouches-du-Rhône. Rencontre avec Mère Clémence, Mère Marie Jean Bosco et Mère Maïté, responsables du domaine viticole de l'abbaye.

Un travail de bénédictines

Devant un paysage ciselé par la montagne voisine de sainte Consorce, Mère Marie Jean Bosco, au volant du tracteur, passe l'éécimeuse dans les lignes d'une parcelle de vigne : « *Dans la culture des vignes, il n'y a pas de période creuse* », assure-t-elle. Travail du sol, taille des sarments, désherbage, ébourgeonnage, effeuillage, traitements, soin des plantiers – pour les pieds de moins de trois ans – et, bien évidemment, vendanges, constituent les étapes du travail annuel de ces huit hectares de vigne.

Mère Clémence souligne : « *Régulièrement, la communauté rassemble ses forces pour assurer les tâches plus laborieuses et les récoltes agricoles. C'est évidemment le cas des vendanges, au cours desquelles nos familles et les personnes qui le souhaitent nous apportent aussi leur aide* ».

Une collaboration qui porte ses fruits

À leur arrivée en 1967, les premières moniales trouvent sur la propriété viticole du Pey de Durance un chai, dont le bois des fûts servira à la fabrication des stalles du chapitre. Lorsqu'elles s'initient, grâce aux conseils d'une famille de vigneron, à la culture des vignes, elles confient le travail de vinification à la coopérative des environs.



Cinquante ans plus tard, la communauté entreprend la restructuration de son vignoble pour valoriser son patrimoine et vivre du travail de ses mains, comme l'y encourage saint Benoît. Mère Maïté explique : *« Avec l'aide de la coopérative des Quatre Tours, à Venelles, et sur les conseils de Ghislain de Charnacé, vigneron de la région niçoise, nous avons replanté 2,5 hectares de vigne pour remplacer d'anciennes parcelles devenues peu productives. Les cépages choisis permettent de donner à notre cuvée de Merlot IGP Fidelis une sœur cadette : Louange, AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, constituée principalement de grenaches. Grâce à la générosité de la société Seguin Moreau, elle sera vinifiée en fûts de chêne dès les vendanges 2019. Nos autres cépages (clairette, caladoc) rejoignent les cuves destinées aux vins de pays. »*

Les moniales ont-elles d'autres projets ? *« Si, à l'avenir, nous parvenons à vendre plus de vin sous nos propres étiquettes, répond Mère Maïté enthousiaste, nous travaillerons à l'élaboration de nouvelles cuvées, et pourquoi pas du rosé ! La communauté ne manque pas de projets dans tous les domaines ! »*

© Notre-Dame de Fidélité, Jouques



Alors qu'en ce début d'automne, les cigales sont devenues muettes au Pey de Durance, les mélodies grégoriennes, quant à elles, continuent d'ensemencer de prière le paysage de vignes, de lavandins, et d'oliviers qui entoure l'abbaye. *Louange*, *Fidelis*, deux crus pour laisser monter vers Dieu fidélité et louange : qui l'eut cru ?

*Les bénédictines de Notre-Dame de Fidélité
de Jouques*



Les cuvées *Louange* et *Fidelis* sont disponibles à l'abbaye de Jouques, dans les boutiques d'artisanat monastique et par correspondance sur www.boutiques-theophile.com

© Notre-Dame de Fidélité - Jouques

Depuis 2008, l'Association des vins d'Abbayes regroupe une vingtaine d'exploitants de domaines viticoles rattachés à une abbaye, dont trois abbayes habitées par des communautés monastiques : Notre-Dame de Lérins, Sainte Madeleine du Barroux et Notre-Dame de Fidélité à Jouques. Les membres de l'association organisent chaque année le Salon des vins d'Abbayes.

Le prochain rendez-vous est programmé les 27 et 28 mars 2020 au Palais abbatial de Saint-Germain-des-Prés, 5 rue de l'abbaye 75006 Paris.



Notre-Dame de Fidélité - Chemin du Pey - 13490 Jouques
www.abbayedejouques.org

Le vin des moines de Lérins



© Abbaye de Lérins

L'île Saint-Honorat, petite île de 42 hectares, dont 10 hectares cultivables bordés d'oliviers multiséculaires comme des vieillards. Des 8 hectares de vignes qui avaient couvert l'île depuis un siècle, il ne restait qu'un hectare et demi pour la consommation courante et le vin de messe. Le reste avait été reconverti en champs de lavande, plus facile à travailler, mais bien insuffisant pour faire vivre une communauté qui avait vu affluer de nouvelles forces vives.

Nous étions au début des années 1990. Un nouveau souffle économique s'imposait. J'étais jeune profès temporaire et ne savais pas encore à quelle sauce on allait me manger. Un jour l'Abbé me convoqua :

– Tu sais, le chapitre a réfléchi et on a décidé de relancer le vignoble...
Et on a pensé à toi, avec aussi frère Isidore.

– Ah bon ! Mais je n’ai jamais fait de vendanges de ma vie !

– Tu apprendras.

Ainsi soit-il !

Le projet avait germé avec le conseil d’amis de l’abbaye exploitant eux-mêmes un domaine dans le Var et d’autres connaissances. Le vin des moines ! Le vin de Cannes !

L’Abbaye avait déjà laissé sa palme sur le blason de la ville jusqu’à l’incontournable festival, alors quelle aubaine pour les belles tables de la Croisette !

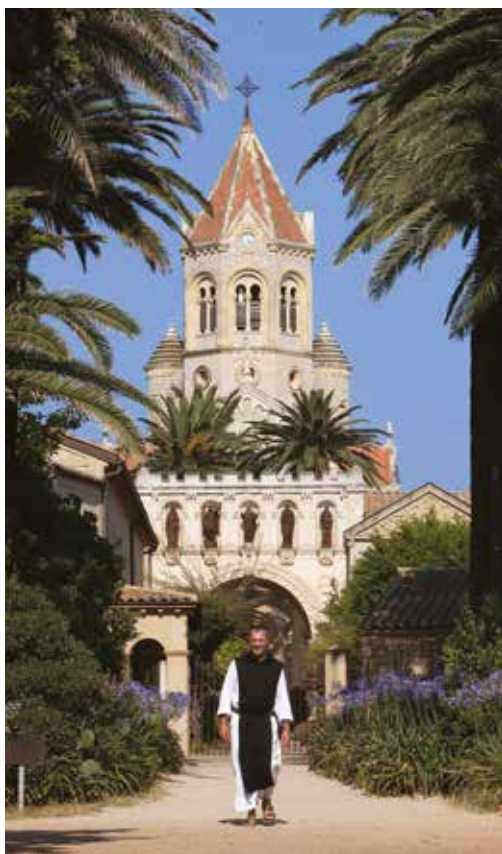
Mais s’il faut se faire un nom pour une place en ce monde, combien plus encore dans le milieu du vin où il faut savoir convaincre et séduire. Le projet était ambitieux, si l’affaire devait être rentable il fallait viser vers le haut de gamme. Nous apprîmes vite que l’image ne suffisait pas, mettre du prix dans une bouteille voulait dire

en retour, typicité, qualité et notoriété.

De liens en liens

Le pouvoir de la vigne et du vin est d’être facteurs de liens. Dès que le projet perça les murs de l’Abbaye, un ancien vigneron à la retraite qui s’enuyait du métier se présenta, prêt à prodiguer conseils et mettre la main à la pâte. Il nous fit connaître un œnologue curieux de cet étrange vignoble en devenir sur cette île peuplée de moines et ignorants en la matière.

Premier objectif, rechercher une singularité et exit le rosé ! Laissons-le à la Provence. Ce sera du blanc et du rouge. De liens en liens le projet prospéra et nous pûmes restructurer le vignoble de 8 hectares. Trouvèrent racine Chardonnay, Clairette, Syrah, Viognier et Mourvèdre.



© Abbaye de Lérins



© Abbaye de Lérins

Par un autre lien arriva un coup de cœur, déraisonnable si l'on en croit les viticulteurs de la région. Un de nos amis, bourguignon, joua sur la corde sensible et nous persuada qu'en tant que cisterciens nous ne pouvions faire l'impasse du Pinot Noir, si ce n'est par raison au moins par gratitude pour nos ancêtres moines de Cîteaux. Et pour finir une touche provençale, le Rolle.

Au final 3 hectares de blanc et 5 hectares de rouge, pour une production moyenne de 30 000 bouteilles déclinées en sept cuvées.

L'art de profiler

Nous comprenons pourquoi la vigne dans la Bible symbolise la vie d'un homme, il faut du temps. Le retour sur investissement est loin d'être immédiat. Il faut apprendre humblement et comprendre comment vit tout cela. Cultiver c'est comprendre son milieu, le cépage, les sols, l'environnement.

Le profil du vin est un art d'adaptation. Il faut définir un objectif qui concentre à la fois un mode de culture et une éthique. Il faut un objectif commercial, jeu difficile de communication et d'images, surtout sur la "Côte d'Azur". Nous avons poursuivi une politique de préservation de l'environnement. Nous avons débuté en culture raisonnée pour finir en culture bio, nous avons obtenu la certification tant pour la vigne que pour le vin.



Excellence et charité

Le prix de nos vins ne s'explique pas que par leur qualité ; le prix de revient est élevé. Une île isolée implique une autonomie de fonctionnement, de la plantation à l'expédition. Le domaine viticole est mené par des employés sous la supervision de certains frères.

Le vin, le travail, c'est aussi le partage, nous sommes aidés par un grand nombre de bénévoles. Le souci aussi des nécessiteux. Nous avons un petit clos, le clos de la charité : la vente de son produit nous permet de financer des associations caritatives.

*Frère Marie
Abbaye de Lérins*

© Abbaye de Lérins



Abbaye de Lérins - Ile Saint Honorat - 06400 Cannes - Tél. 04 92 99 54 00
www.abbayedelerins.com

Il était une fois... la Plante de Maylis

*N'est-il pas grand ce mystère de la vie
qui semble avoir besoin de nos limites pour une plus grande fécondité ?*

Cultivée depuis la fin des années 1950 sur les terres de l'Abbaye de Maylis par les moines eux-mêmes, la Plante de Maylis est connue pour ses effets bénéfiques pour le corps depuis longtemps¹. Mon propos dans ces quelques lignes voudrait aller plus loin, et explorer des vertus moins connues de la plante. Car ce qui est nouveau depuis quelques années pour nous, les frères, c'est une lente prise de conscience : la Plante de Maylis est infiniment plus qu'une tisane. En quoi ? Je vais tenter de vous en faire le récit. Le récit d'un chemin de vie.



© Abbaye Notre-Dame de Maylis

¹ La plante a fait ses preuves quant à son aide pour le bon fonctionnement digestif et biliaire, rénal et urinaire. Foie et reins, elle s'y connaît !

La crise de l'été 2013

Avec l'expérience de près d'un demi-siècle de culture de la plante, l'itinéraire culturel du *Lepidium* (la Plante de Maylis) semblait rodé. Peu de surprises, ce qui ne veut pas dire quelques coups de chaud et de froid pour le frère responsable de la plantation. Mais voilà qu'arriva l'été 2013.

À la mi-juillet, le Père Abbé me demande de seconder le frère responsable des cultures. Je rechigne, ne voyant pas ce que je pourrais y apporter, ni ce que je pourrais y faire, hormis les opérations communautaires habituelles de désherbage, de plantation et de récolte. Arrivant au champ ce matin d'été, quelle est ma surprise de découvrir qu'il se passe quelque chose d'anormal dans la plantation. Toutes les feuilles du bas des tiges sont atteintes d'un mystérieux mal. Une découverte d'autant plus violente que la cause m'en est pour le moment inconnue.

La première émotion passée, pliant un genou en terre, je découvre, dans sa forme larvaire, un tout petit insecte dissimulé dans la racine de la plante et se nourrissant de cette dernière. Visiblement je le déränge dans son festin plantureux. Reste que tous les pieds de *Lepidium* sont ainsi « habités ».



© Abbaye Notre-Dame de Maylis



© Abbaye Notre-Dame de Maylis

Un bien curieux insecte

La réponse ne tarde pas à venir, d'un côté que nous n'imaginions pas. Après plusieurs tentatives – infructueuses – auprès des organismes agricoles agréés en cette fin juillet, nous nous tournons vers des entomologistes, des spécialistes des petits insectes, pour tenter d'identifier l'insecte ravageur. Après l'envoi postal des larves, et le temps de la mue de ces dernières, les spécialistes nous rendent compte de leur émerveillement devant l'insecte qui leur apparaît dans sa forme adulte : « *c'est le fameux Lixus Myagri qui manque dans nos collections !* ».



Devant cette joie, je reste bouche bée. Alors que je ne nourrissais que des pensées de mort pour ce brave charançon – c'est son nom de famille, une famille vraiment nombreuse –, voilà que des professeurs « Tournesol » des insectes me renvoient un regard d'émerveillement, de contemplation devant la nature. En moi, c'est alors le grand écart.

Je l'avoue, je n'avais alors pas un regard très « contemplatif » sur cet insecte, bien au contraire. Une hantise m'habite encore, que je rassemble en cette question : comment me débarrasser de cet intrus, de cet indésirable ?

Car enfin, notre plantation n'est pas un lieu d'expérimentation. C'est du sérieux !

Un déclic...

Broyer du noir épuise son homme. Je profite alors du passage de Sébastien, un ami de l'Abbaye, pour visionner à nouveau un court extrait d'un film réalisé sur l'abbaye et, en particulier, sa plante. Après la séance, un déclic se produit en moi. Je prends conscience, à la suite du Père Emmanuel, le frère qui découvrit le *Lepidium* dans les années 50, que « *l'avenir de la communauté est dans la Plante de Maylis* ». Écoutée distraitement, voici tout à coup que cette phrase ré-enchanté mon regard sur la plantation. Cette plante malade, chétive que j'ai vue aux champs, c'est LA Plante de Maylis. Du vivant avant tout. Ce n'est pas seulement la tisane, comme aiment à l'appeler les frères, autrement dit un produit fini, un extrait de la plante après maintes opérations mécaniques² ; c'est un végétal qui vit par lui-même, avec toutes les exigences du vivant, en eau, en ensoleillement, en température, en nourriture quotidienne...

Ce nouveau regard, que je pourrais qualifier de contemplatif chez le Père Emmanuel, voici qu'il est mien désormais. En quelque sorte, je reçois, à ce moment-là, la foi en la vie de mon frère paysan.

Nouveau regard sur un don de Dieu

Dès lors, il s'agit pour moi de mettre mes pas dans ceux de mes prédécesseurs, de renouer avec cette tradition transmise année après année, que la vie, fut-elle celle d'un végétal, doit être honorée pour ce qu'elle est. C'est un vrai retournement de mon regard qui s'est opéré en revoquant cette vidéo. En quelque sorte, je suis ainsi entré dans un travail de mémoire sur l'origine du *don de cette plante pour notre communauté*.

À la fin des années 1950, alors que nous cherchions à l'extérieur de nos murs une solution économique pour mieux subvenir à nos besoins financiers, il nous fut donné d'entendre un ami nous dire : « *Mes frères, vous avez de l'or dans votre jardin* ». La solution était tout près de nous, sous nos pieds, et nous ne le savions pas.

Qu'il est doux et bon pour moi dans ces heures difficiles de l'histoire de notre plante, de recevoir de manière renouvelée cette plante avant tout comme un *don de Dieu*, comme un cadeau fait il y a plus de soixante ans à la

² coupe au sécateur, transport sur remorque, hachage, séchage, tamisage, mise en sac pour le conditionnement en vrac, puis mise en sachet individualisé.

communauté. De sentir que quelqu'un a veillé très concrètement aux besoins matériels des frères en son temps, et qu'il reste fidèle.

Ainsi, au cœur de cet été et de mon impuissance sur la gestion de la plantation, je suis travaillé en profondeur et invité à changer mon regard sur la vie et sur la mort. Deux grandes pierres marquent désormais l'entrée de ce nouveau chemin : l'émerveillement et le travail de mémoire. Ces belles prises de conscience vont désormais m'aider pour porter ce questionnement pressant : comment m'y prendre pour tenter de freiner la course folle de l'insecte ravageur pour qui philosophie et théologie importent peu, autrement dit, juguler ce fléau du charançon ?

Secouer les habitudes

Après un l'échec patent d'un produit chimique censé éliminer le charançon, il me faut chercher ailleurs des solutions. Une personne amie m'indique le nom d'un ingénieur agronome que je contacte aussitôt pour lui exposer nos soucis de culture. Grand silence au téléphone. Puis cette phrase donnée qui ne me quittera plus : « *Frère, vous devez redonner vie à vos sols* ». Très bien, répliqué-je. Et combien de temps faut-il pour redonner vie à nos sols ? « *Environ 5 à 10 ans* ». Là, c'est moi qui reste sans voix. Alors que j'attends une réponse immédiate à notre problème crucial, me voici invité à laisser le temps faire son œuvre.

D'abord assommé, je perçois qu'il y a une véritable sagesse dans ces propos. Je comprends qu'il va nous falloir plusieurs années pour donner une réponse adéquate à cet insecte. Et si cet insecte nous avait été envoyé pour secouer nos habitudes, et nous rappeler que la vie, il faut en prendre davantage soin ?

Le temps de redonner vie au sol

Dès lors, nous commençons à réintégrer les déchets végétaux et animaux de l'abbaye – jusqu'alors nous ne les utilisons pas – dans le cycle cultural de la plante. Feuilles mortes, bois broyés, fumier de nos moutons. Tout devient bon pour les cultures. Du coup, les vers de terre et les petits insectes du sol, mais aussi les bactéries, champignons et autres compagnons des espaces souterrains, se passent le mot, et des colonies entières reviennent habiter nos sols. Aux champs, il n'est pas rare de surprendre tel ou tel frère en contemplation devant la vie grouillante de notre sol. Assurément, la vie appelle la vie.

Dans ce grand mouvement de « restauration », sort de terre en 2016, le jardin de l'abbaye. Non pas pensé d'abord sur papier, par des gens sérieux

et prévoyants. Initié par un pauvre qui venait chercher le gîte et le couvert chez nous, pour quelques jours. Que s'est-il passé ?

Naissance d'un jardin

Un jour de « désert »³, bien décidé à préserver cet espace précieux de respiration dans notre vie monastique très rythmée, un « routard » échoue à l'abbaye en cet automne 2016, pour y trouver un peu de répit sur sa route. Je dois m'en occuper.

Il arrive au mauvais moment et j'ai peine à dissimuler mon agacement. Non content de demander le gîte et le couvert, service auquel nous nous prêtons volontiers, il me fait la demande expresse de rendre un service de ses mains.

Je le conduis alors aux champs, me demandant quoi lui faire faire ; nous ne cultivons alors que notre plante en mode monoculture et assurons par nous-mêmes tous les gros travaux des champs.

Arrivés au petit champ attenant au monastère, j'ai l'idée de lui faire enlever une bande plastique qui sert de protection contre les adventices autour de notre plante, pensant être tranquille pour un bon moment. Un quart d'heure plus tard, il me rappelle pour connaître la suite des opérations. Un voisin nous ayant offert la veille au soir vingt tonnes de fumier de poule, volontiers acceptés sans savoir au juste quoi en faire, je prescris alors à notre ami de la route de le positionner autour de notre plante pour la fertiliser. Ce qu'il fait. Et de même avec de la luzerne fraîchement coupée par les frères. « *J'ai l'impression de faire des lasagnes* », dit-il se redressant fièrement.



© Abbaye Notre-Dame de Maylis



© Abbaye Notre-Dame de Maylis

³ Nous avons une journée « désert » par mois, durant laquelle nous prenons plus de temps pour la prière personnelle et le silence.

À ce moment-là, je comprends qu'il se passe « quelque chose ». Il vient d'employer sans le savoir un terme largement usité par les promoteurs de la permaculture⁴. Quelques jours après, il est embauché comme salarié pour le compte de l'abbaye. Nous commençons alors avec lui la création d'un jardin sous nos fenêtres. Ce qui me frappe en repensant à cet épisode, c'est le simple enchaînement de petits événements : ce « routard » intervenu dans notre vie à un moment où nous aspirons à un peu de répit dans nos travaux agricoles, et peu de temps après notre décision d'embaucher un ouvrier pour nous aider dans ces travaux des champs.

Bien sûr que nous pensions à un jardin, mais sans voir alors comment faire. C'est ainsi qu'un pauvre a frappé à notre porte, et plus de vie est entrée dans nos champs... La plante de Maylis n'a pas fini de nous surprendre sur ce chemin de la vie

De surprise en surprise

À la même époque, nous engageons une double réflexion : à court ou moyen terme, nous devons changer d'ensacheuse pour conditionner notre plante en tisane ; parallèlement, nous pensons en profiter pour repenser l'emballage et la présentation de notre fameuse plante afin de la repositionner davantage à l'intérieur de son écrin de production et faciliter son utilisation pour les consommateurs⁵. C'est alors qu'une demande extérieure nous arrive d'un Établissement Spécialisé d'Aide au Travail situé non loin de l'Abbaye. Une demande qui nous invite, une fois encore à reconsidérer nos habitudes...

Disons un mot sur cette production bien particulière de *Lepidium* à l'abbaye. Riche du savoir-faire des moines depuis des décennies, s'effectuant au milieu d'un cadre de prière et de silence, elle n'a pas pour but de générer le maximum de profit à une entreprise, mais d'être au service de la vie de la communauté et de ses membres, dans leur recherche de Dieu. C'est bien ce souci premier de la personne au sein d'une communauté qui s'avère alors le lieu de notre rencontre avec l'Esat, dont l'organisation et l'activité visent un objectif semblable.

Nous choisissons de ne pas acheter la machine spécialisée et d'offrir à neuf personnes porteuses d'un handicap l'occasion de réaliser de leurs mains un travail simple, exigeant et beau, à travers la mise en sachet et le conditionne-

⁴ *Ndlr*: Contraction de « (agri)culture permanente », le terme fut lancé par Bill Mollison et David Holmgren dans les années 1970. Ce type de culture regroupe des principes et des techniques d'aménagement et de culture, à la fois ancestraux et novateurs, où animaux, insectes, êtres humains, plantes et micro-organismes vivent en harmonie dans un environnement sain et auto-suffisant. De plus, pour David Holmgren, la recherche d'équité, de coopération et de durabilité peuvent s'appliquer à tous les domaines. Les monnaies locales, l'enseignement à la maison ou le recyclage sont aussi essentiels que l'agriculture biologique.

⁵ Ce que l'on met communément sous le vocable de *packaging*.



ment de la plante. En effet, non seulement nous faisons évoluer notre packaging – il gagne en beauté, en vérité sur le mode de production de la Plante et ses qualités intrinsèques –, mais encore, nous imaginons avec notre cartonnier local une boîte spéciale pour faciliter le travail des ouvriers de l'Esat.

Cette chaîne vertueuse et pleine de sens qui se met peu à peu en place entre les moines et l'Esat, montre combien une vraie coopération autour d'un simple produit porte plus de vie pour chacun. Un constat d'autant plus manifeste le jour où nous accueillons à l'Abbaye, pour la journée, l'équipe de l'Esat qui travaille pour nous. Ces personnes nous dilatent par leur simple et joyeuse présence, aussi bien dans nos champs que dans la liturgie ou au cours d'un moment convivial. Décidément, la Plante de Maylis crée de la vie !

La crise de l'été 2013 est bel et bien à l'origine des remises en question de nos habitudes. Il y en eu d'autres et il serait trop long de les énumérer. Cependant, il me plaît de revisiter avec vous un épisode qui s'est passé quelque temps après, afin de sentir ensemble combien la vie dépasse nos vies, nos calculs et nous surprend toujours, pourvu que nous acceptions de jouer le jeu.

Des serres providentielles

Fin mai de ce printemps 2016, alors que nous sommes à une semaine de la grande récolte traditionnelle de la plante, le temps est si perturbé depuis près de cinq mois, que nous n'avons pas pu effectuer les nouvelles plantations, une opération hivernale. Mais surtout nous sommes dépassés par les conséquences d'une humidité omniprésente, qui a favorisé une infestation de mildiou – un champignon ravageur de notre plante – entraînant une chute drastique des rendements de la récolte. Faisant un bref état des stocks avec notre Père Abbé, nous constatons qu'ils sont quasiment nuls, et que les perspectives de récolte ne sont pas réjouissantes.

Beaucoup plus confiant que moi, le Père Abbé m'assure : « *Mon frère, nous avons toujours eu ce qu'il fallait depuis 60 ans* ». C'est bien beau pensé-je, et surtout bien naïf après les constats que nous venons de faire ensemble.

Très agacé – et faut-il l'avouer, complètement impuissant devant cette situation critique, je quitte sur le champ son bureau. L'instant suivant, notre horticulteur – celui qui élève nos jeunes plants destinés à la plantation de fin d'hiver – m'appelle et me demande de venir chercher ces jeunes plants, car il ne peut plus les garder sous serres. C'est le comble. Le seul espoir que j'avais, c'était au moins d'avoir quelques plants sains sous serres, à l'abri de l'humidité. Alors que je vais négocier avec lui les conditions de rapatriement de la marchandise, je longe la ferme d'un voisin qui a d'anciennes serres de séchage de tabac, absolument magnifiques et vides. N'y tenant plus, je frappe à la porte, et j'entends, stupéfait : « *Enfin quelqu'un qui s'intéresse à nos serres !* ». En quelques minutes, au milieu des cris d'enfants ravis de voir débarquer chez eux un être bizarre qu'on appelle un moine, il est convenu que le camion de nos jeunes plants ne viendra pas à l'Abbaye, mais aux serres directement. Et chose inouïe, nous avons, cette année-là, une récolte de feuilles chaque fin de mois⁶, ce qui nous permet d'avoir juste de quoi fournir nos clients habituels.

Le lien qui me frappe ici, c'est le lien de la foi. Le frère ancien, appuyé sur son habitude de l'action de Dieu dans et pour la vie de la communauté, sans savoir comment cela allait se réaliser. Il a cette foi que quelque chose peut survenir d'un côté que nous ne prévoyons pas. Et cela vient en effet par la petite porte de l'espérance, qui permet à chaque acteur de jouer la partition qui revient à lui seul de jouer : pour l'un, oser frapper à la porte du voisin en demandant de l'aide, pour l'autre, accueillir la demande et se réjouir, pour le troisième, offrir sa foi en ce Dieu fidèle.

⁶ de juillet à octobre.





© Abbaye Notre-Dame de Maylis

Étonnant chemin de coopération, qui en fin de compte va élargir le regard et le cœur de chacun. Qu'il est doux de toucher du doigt que dans le lieu même de notre fragilité, Dieu agit et voit nos besoins les plus petits, et parfois si matériels. Cela aussi, nous avons pu le vivre grâce à la Plante de Maylis.



Au terme de ce parcours, nous comprenons que cette Plante de Maylis est infiniment plus qu'un simple produit de consommation. Autour d'elle c'est toute une histoire qui s'écrit et se raconte. Grâce à elle ou à cause d'elle, la communauté des moines s'est enrichie de multiples liens qui se sont avérés indispensables au fil du temps pour bien conduire la plante. Ce fut tout d'abord la nécessité de changer mon propre regard sur la création, et d'apprendre peu à peu, au gré des échecs et des réussites, à ne pas la considérer comme un problème à résoudre mais bien plutôt comme un mystère à contempler.

Lien au sol aussi, qu'il nous faut accueillir comme un vivant à part entière, ayant besoin d'être traité comme tel pour être fécond (apport de fumier, de compost, d'extraits végétaux ...). Lien aux autres (pour les serres, pour l'emballage de la tisane, pour l'élevage des jeunes plants, pour le travail quotidien aux champs ...). Lien à Dieu enfin, qui est constamment interrogé par les multiples événements du quotidien et sur lequel le moine et la communauté doivent sans cesse se repositionner.

Avec le compagnonnage de la Plante de Maylis, c'est une véritable sagesse que la communauté expérimente d'année en année. Celle de goûter combien il est bon de s'appuyer les uns sur les autres, sur tous les vivants qui nous entourent et qui sont appelés à coopérer à une même œuvre : les hommes bien sûr, mais aussi les végétaux, les insectes, les animaux et le Créateur lui-même. Un tel chemin de vie n'est jamais acquis une fois pour toute, il est à choisir chaque jour en passant par la petite porte étroite de la reconnaissance humble de nos propres limites, de celles de la plante, mais aussi de la place irremplaçable des autres.

N'est-il pas grand ce mystère de la vie qui semble avoir besoin de nos limites pour une plus grande fécondité ?

*Frère Joseph,
Abbaye Notre-Dame de Maylis*



© Abbaye Notre-Dame de Maylis

Abbaye Notre-Dame de Maylis - 455 avenue Chalosse - 40250 Maylis
www.abbayedemaylis.org

CHRONIQUE JURIDIQUE ET FISCALE

De nouvelles règles pour l'appel à la générosité

Ces dernières années, la Fondation des Monastères a sensibilisé les communautés à la problématique de la collecte de dons et à sa réglementation¹.

Une ordonnance n°2015-904 du 23 juillet 2015 a réformé le dispositif de la loi n° 91-772 du 7 août 1991 relative notamment au contrôle des comptes des organismes faisant appel à la générosité publique. Un décret n°2019-504 du 22 mai 2019 l'a complété. Même si la ratification parlementaire manque encore pour rendre le dispositif définitif, ces textes récents nous donnent l'occasion de faire un nouveau point sur le sujet.

① Un seuil de collecte fixe désormais les obligations des organismes faisant appel public à la générosité

La déclaration préalable d'appel public à la générosité

Dans le dispositif né de la loi de 1991, les associations, fondations et autres organismes – dont éventuellement les congrégations – qui collectaient des dons au moyen d'un appel à la générosité publique, pour soutenir une cause d'intérêt général : cause scientifique, sociale, familiale, humanitaire, philanthropique, éducative, sportive, culturelle, ou concourant à la défense de l'environnement, devaient en faire la **déclaration préalable** auprès de la préfecture de leur siège social si la campagne projetée était menée à l'échelon national.

Dans le nouveau dispositif, on ne distingue plus les opérations menées à l'échelle locale des opérations menées à l'échelon national, le critère unique est le dépassement d'un **seuil de collecte**, fixé par le décret du 22 mai 2019 à **153 000 €**. **Par collecte on entend les dons manuels y compris les produits reçus des ventes de dons en nature, ainsi que les legs, donations, assurances-vie et dons effectués dans le cadre du dispositif du mécénat.**

Ce seuil s'apprécie au titre des exercices comptables ouverts à compter du 1^{er} juin 2019. Pour déclencher l'obligation, il doit avoir été atteint au cours de l'exercice, ou au cours de l'un des deux exercices précédents lorsqu'il y a eu **appel public à la générosité** quels que soient les moyens ou modalités de la collecte menée par l'organisme concerné.

¹ Voir nos précédentes chroniques dans les numéros 165 de janvier 2011, 174 d'avril 2013 et 185 de janvier 2016.

Comme précédemment, cette déclaration est adressée au préfet du siège social de l'organisme avec demande de récépissé. Elle doit mentionner les campagnes projetées dans l'année, les objectifs visés, les périodes et les modalités de chacune d'entre elles. Il ne s'agit que d'une simple déclaration et non d'une autorisation sauf pour les fonds de dotation.

Précisions sur certaines opérations

a) La notice du décret mentionne très clairement que **l'appel public se distingue de l'appel auprès d'un public qui serait restreint à un cercle de personnes caractérisé par des liens existants**. Cette précision est importante car nombre de collecteurs se contentent de solliciter leur réseau d'amis, sans prospection de grande ampleur. Cependant il convient d'être prudent car cette notion de public « restreint à un cercle de personnes caractérisé par des liens existants » renvoie en quelque sorte à la notion précédente opposée « d'absence de lien préétabli » dérogée par la Cour des Comptes, que cette dernière se reconnaissait fondée à apprécier.

Notons encore que le simple fait de disposer d'un site internet où figure la possibilité de faire un don n'entraîne plus avec le nouveau dispositif, d'obligation de déclaration, si le seuil de collecte de 153 000 € n'est pas atteint.

b) Bien que l'appel public à la générosité pour un **motif culturel** soit hors du champ de la loi du 7 août 1991, la loi² a rendu applicable aux associations culturelles la déclaration préalable des opérations de collecte menées par l'intermédiaire d'un dispositif électronique ou au moyen de celui-ci (cela vise le don par sms), mais sans leur imposer l'établissement d'un CER.

En ce qui concerne les **congrégations reconnues** se livrant à un appel aux dons pour la construction ou la rénovation d'un lieu de culte ouvert au public, elles devront, si elles reçoivent plus de 153 000 € de dons, assurer la publicité de leurs comptes. On rappelle que pour ce motif elles peuvent délivrer des reçus fiscaux.

Les obligations relatives à la transparence financière

Corrélativement à la déclaration en préfecture et comme par le passé, les organismes qui font appel au public (et qui selon le nouveau critère, ont reçu des dons et libéralités pour un montant supérieur à 153 000 €) doivent établir **un compte d'emploi annuel des ressources collectées (CER)**. Ce CER est inclus dans l'annexe aux comptes annuels qui doivent être certifiés par un commissaire aux comptes (CAC). Les comptes annuels intégrant le CER et le rapport du CAC doivent être publiés sur le site du Journal officiel.

² n° 2018-727 du 10 août 2018 (article 47 §2 modifiant l'article 21 de la loi de 1905).

Le compte d'emploi des ressources a vu également ses modalités de présentation modifiées par un arrêté du 22 mai 2019, applicable au 1^{er} janvier 2020, conformément au nouveau règlement comptable des organismes sans but lucratif³ et il devra désormais être accompagné d'un compte de résultat par origine et destination ou CROD.

Par ailleurs⁴, tous les organismes qui, même sans faire appel public à la générosité, recevraient plus de 153 000 € de dons ouvrant droit, au bénéfice des donateurs, à un avantage fiscal, doivent faire certifier leur compte par un commissaire aux comptes et en assurer la publicité par tous moyens (site du Journal officiel pour les associations, fondations, fonds de dotation ; lettre aux donateurs, ou site internet pour les autres organismes). Ces organismes ne sont pas tenus d'établir un CER.

Rappelons que tous ces organismes sont également soumis au contrôle de la Cour des Comptes.

Quant aux cultuelles, on mentionnera pour information que l'article 21 de la loi de 1905 prévoit qu'elles établissent des comptes annuels, dressent chaque année l'état inventorié de leurs biens meubles et immeubles, et que leur contrôle financier est exercé par le ministre des finances et l'inspection générale des finances.

② Rappel des bonnes pratiques selon les diverses situations des communautés

a) Les communautés reconnues qui collectent elles-mêmes pour un motif d'intérêt général, les associations d'amis des communautés reconnues ou non reconnues, dédiées à une œuvre d'intérêt général (entretien de bâtiments classés ouverts à la visite, ou toute œuvre sociale, éducative, de bienfaisance ou autre) peuvent solliciter et recevoir les dons déductibles, dès lors qu'il s'agit de financer **une œuvre laïque d'intérêt général**.

Les représentants légaux de la congrégation ou de l'association concernée doivent remplir leurs obligations pour les appels à la générosité du public quel qu'en soit le support, dès lors que le seuil de collecte aura été atteint au cours de l'un des deux exercices précédents ou de l'exercice en cours, si elles se sont livrées à une recherche de nouveaux donateurs (par location ou échange de fichiers, crowdfunding, etc.).

Il va de soi qu'en cas de difficulté d'identification de la réelle situation de la communauté, ou de mise en œuvre, un conseil de la Fondation peut toujours être demandé.

³ Règlement n° 2018-06 du 5 décembre 2018.

⁴ Conformément à l'article 4-1 de la loi n° 87-571 du 23 juillet 1987 sur le développement du mécénat.

b) Les communautés non reconnues, et les communautés reconnues qui préfèrent s'appuyer sur la Fondation des Monastères pour rechercher du financement doivent se rappeler que c'est la Fondation qui est responsable de la collecte et des obligations liées, même si elle n'en a pas l'initiative.

La Fondation, qui déclare systématiquement ses propres campagnes d'appels à dons, déclare également les campagnes initiées par les communautés et affectées à objectif distinct, lorsqu'elles sont caractérisées par une recherche active de nouveaux donateurs.

La Fondation doit s'assurer que le **motif de l'appel est bien d'intérêt général** (besoins sociaux des communautés, entretien du patrimoine...) ⁵ étant entendu que les aménagements concernant l'activité économique lucrative et les constructions nouvelles ne pourront – en principe – être ainsi financées.

C'est pourquoi il est plus que jamais demandé aux communautés qui veulent s'appuyer sur la Fondation :

– **de prendre contact le plus tôt possible**, et évidemment avant tout envoi de documentation quelle qu'elle soit. Sans accord exprès de la Fondation, l'opération de collecte ne pourra être assumée et les chèques devront être retournés.

– **de renvoyer chaque année à la Fondation des Monastères**, l'attestation du montant des dons reçus par son intermédiaire dans ce cadre et leur affectation (uniquement dans les grandes lignes et pour les principaux postes de dépenses) la Fondation fournissant toujours le modèle.

Remarques importantes

- **Pour les simples lettres aux amis comportant un appel à leur générosité** afin de soutenir la communauté, la Fondation tient à disposition une formule prête à emploi à utiliser telle quelle, toute modification devant faire l'objet d'un accord.
- **Le recours à des intermédiaires professionnels de la collecte de fonds**, pose régulièrement de sérieux problèmes et la Fondation ne peut assumer d'être destinataire des fonds lorsque leur intervention aura été sollicitée par les communautés, en dehors de tout contact avec la Fondation. Mais là encore, le conseil de la Fondation peut toujours être demandé avant toute décision, pour qu'une solution adaptée puisse être trouvée.

Pour finir, nous concevons que ces règles puissent paraître contraignantes aux communautés, mais elles ont pour unique but de préserver la capacité de la Fondation des Monastères à leur apporter son appui. Nous remercions les communautés de leur aide en ce sens.

Le service juridique

⁵ Voir en pages suivantes le rappel synthétique des motifs admis pour l'attribution de secours ou le versement de dons par la Fondation des Monastères, en France (décision du conseil d'administration du 28 janvier 2016).

Motifs admis pour l'attribution de secours ou le versement de dons

CADRE FISCAL GÉNÉRAL

Caractère social

Prise en compte des œuvres concourant à la protection de la santé publique, et par extension, aux besoins liés au vieillissement et à la dépendance

Caractère humanitaire

Secours apporté aux personnes se trouvant en situation de détresse et de misère, en leur venant en aide pour leurs besoins indispensables (alimentaires, logement, alphabétisation, soutien moral)

Caractère culturel

Sont concernées les actions tendant à faciliter et élargir l'accès du public aux œuvres artistiques ou culturelles, contribuant au dialogue entre les cultures ou à la diffusion de la culture et de la langue française

Mise en valeur du patrimoine artistique

Il faut entendre : la sauvegarde, conservation et la mise en valeur de biens mobiliers ou immobiliers appartenant au patrimoine artistique national, régional ou local

Défense de l'environnement naturel

Comprend les activités visant à lutter contre pollution et nuisances, à prévenir risques naturels et technologiques, à préserver faune, flore, sites et équilibres naturels

Caractère éducatif

Prise en compte des besoins de formation et d'éducation

RAPPEL : les travaux ou dépenses concernant l'activité lucrative ne peuvent être financés par des dons ayant donné

par la Fondation des Monastères en France (Décision du CA du 28 janvier 2016)

MOTIF RATTACHABLE POUR LES COMMUNAUTÉS	PRÉCISIONS COMPLÉMENTAIRES
<ul style="list-style-type: none"> financement des cotisations sociales autres dépenses liées à la maladie ou au vieillissement (soins des personnes, équipement en mobilier ou matériel médical, aménagement ou construction de locaux adaptés, frais d'hébergement en Ehpad, etc.) 	
<ul style="list-style-type: none"> aide à la communauté elle-même lorsqu'elle se trouve en très grande difficulté pour faire face ses besoins essentiels ou en situation d'urgence (sinistre) 	<ul style="list-style-type: none"> financement des activités caritatives des communautés au rang desquelles on peut inclure non seulement l'accueil des personnes en grande difficulté, mais l'accueil monastique ouvert à tous
<ul style="list-style-type: none"> financement de travaux ou de manifestations permettant d'offrir au public un accès au patrimoine intellectuel, culturel ou artistique (musées, parcours culturels, nouvelles orgues si installées dans une église ouverte au public et recevant des concerts, etc.) 	
<ul style="list-style-type: none"> financement de tous travaux ayant pour objet : <ul style="list-style-type: none"> - l'entretien (y compris par des dépenses de chauffage) ou la conservation - la rénovation (y compris mise aux normes) ou réhabilitation - la mise en valeur du patrimoine mobilier ou immobilier des communautés, qui a une valeur soit artistique, soit historique 	<p>Les restructurations d'ampleur peuvent être financées aux conditions suivantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'architecture globale doit être préservée - l'aide ne pourra financer la construction de surfaces nouvelles, sauf celles qui auront une affectation ayant un caractère social <p>Certaines constructions nouvelles ou extensions peuvent être financées</p> <ul style="list-style-type: none"> - celles qui sont liées à l'exercice d'une activité d'intérêt général (telle que hôtellerie monastique ouverte à tous publics, bâtiment accueillant des publics déshérités, activité éducative, etc.) - celles concernant la construction des édifices servant au culte et ouverts au public
<ul style="list-style-type: none"> financement de tous travaux ou actions s'inscrivant dans le principe de l'économie d'énergie, de la mise en place de sources d'énergie « propre » ou d'équipements écologiques par exemple 	
<ul style="list-style-type: none"> financement des actions qui concourent à la formation d'un large public 	<p>Ne permet le subventionnement de la formation des membres des communautés elles-mêmes que par exception : par exemple la formation en vue de l'exercice d'une activité laïque d'intérêt général</p> <p>Exclut toujours la formation proprement religieuse</p>

lieu à reçu fiscal, ou par des subventions de la Fondation des Monastères. Seuls des prêts peuvent être accordés.

Comment refaire une cuisine dans un monastère du XIII^e siècle ?



Carmel

du Reposoir (74)

C'était la difficulté pour les sœurs de la Chartreuse du Reposoir, devenu carmel en 1932, après les que les vicissitudes de l'histoire en avaient chassé les Pères Chartreux par deux fois, à la Révolution et en 1901.

La prieure écrivait à la Fondation en juin 2018 :

« Comme vous le savez, nous sommes dans un très vieux monastère du XIII^e siècle, avec des murs épais en pierre, et où les moindres travaux sont toujours complexes à la fois pour moderniser, tout en respectant le caractère des lieux.

Notre cuisine date de l'époque des Pères Chartreux... et nos fourneaux de 1964 ne fonctionnent plus correctement, ce qui devient très dangereux. Toutes les tuyauteries sont encore en plomb, et les fils électriques en coton...

La restauration des trois pièces qui constituent le lieu de travail à la cuisine (pièce de préparation des plats chauds, pièce de la réserve économat avec les frigos et congélateurs, pièce de la laverie + réserve épicerie) constitue un énorme chantier pour remettre le tout aux normes et le rendre plus fonctionnel... »

Les photos témoignent que la modernisation si nécessaire a eu lieu dans le respect du caractère du bâtiment. ■



Photos : Carmel du Reposoir



Le Carmel est niché au cœur des montagnes des Aravis, en Haute-Savoie, dans le village du Reposoir. Cette ancienne Chartreuse classée monument historique, est devenue un carmel en 1932.

Carmel - 732 route de la Chartreuse - 74950 Le Reposoir - Tél. 04 50 98 15 01
carmel.reposoir@orange.fr

Été 2019 – Journée de prière et d'échanges

Le dimanche 25 août 2019, une **Journée de prière et d'échanges consacrée à la sauvegarde de la Création** organisée en collaboration par le Monastère de Solan et l'association Les Amis de Solan. Dès le matin, la communauté invitait à participer à l'office d'intercession (matines) et à la Divine Liturgie. L'après-midi, sur le thème ***Un écran entre la vie et moi***, trois conférences étaient au programme : Le virtuel au risque de l'ignorance, par Pierre Rhabi, paysan, écrivain et penseur, président-fondateur des Amis de Solan, ***Enfants et écrans : entre temps volé et addiction***, par Sabine Duflo, psychologue clinicienne et thérapeute familiale, ***La rencontre à l'épreuve du virtuel***, par Stéphane Roux, philosophe, superviseur et consultant pour les publics les plus en désérence. Instaurée en 1989 par le patriarche Dimitrios I^{er}, cette journée de prière et de réflexion nous rappelle que l'homme « *prince de la création et du monde spirituel* » doit élever vers le Créateur, afin de la sauver des menaces qui pèsent sur elle, la planète qui nous est offerte par Dieu.

Monastère de la Protection de la Mère de Dieu
 1942 Route de Cavillargues
 30330 La Bastide d'Engras



Septembre 2019 – 400 ans de la présence des carmélites à Nevers

Plusieurs conférences ont été proposées pour le lancement du jubilé à partir de mars 2019. En septembre, deux après-midis « portes ouvertes », les samedi 14 et dimanche 15, suivies de Vêpres solennelles, ont attiré de nombreux visiteurs. Les festivités se sont prolongées le 21 septembre à l'occasion des journées du Patrimoine. Parcours-découvertes, exposition présentant le charisme, la journée monastiques, les travaux des carmélites mais aussi des archives, des objets-souvenirs, les « trésors » d'une longue histoire. **À venir** : une conférence en novembre et une messe de clôture du jubilé, le 8 décembre, à la date anniversaire de la fondation.



Monastère du Carmel
 35 rue des Montapins - 58000 Nevers
 Tél. 03 86 57 09 75

Agenda

1220-2020 – 800 ans du monastère Sainte-Claire de Cormontreuil

En 1220, sœur Marie de Braye, arrive à Reims pour établir ce qui semble bien être le premier monastère de clarisses en France du Nord. Elle est envoyée, à la demande d'Albéric, archevêque de Reims, par sainte Claire elle-même, fondatrice des Soeurs Pauvres et donc première abbesse du monastère de Reims. Monseigneur Guillaume de Joinville, successeur d'Albéric, installe la communauté sur un terrain en lisière de la ville.



Au fil des siècles, de nombreuses familles de Reims et de la région verront leurs filles entrer au couvent des sœurs clarisses : jeunes femmes de la bourgeoisie, comme Claire, la sœur aînée du ministre Jean Baptiste Colbert, qui fut abbesse au XVII^e siècle, de l'aristocratie comme Aldegonde-Jeanne Moet de Louvergnay au XVIII^e, ou Claude de Condé au XVI^e, des familles de laboureurs ou d'artisans comme Anne Clément au XVII^e, ou Sébastienne Modène, une des dernières sœurs de la communauté.

En 1792, suite au refus des sœurs d'accueillir un aumônier «assermenté», le Directoire de la ville de Reims ferme le couvent et disperse les sœurs. Sébastienne retourne chez elle, à Vieux-lès-Asfeld, emportant le manuscrit contenant l'histoire de la communauté depuis la fondation, pour le soustraire aux ardeurs révolutionnaires.... Serait-ce la fin d'une belle histoire ?

En 1933, le monastère des clarisses de Nantes refonde à Reims-Tinqueux, par l'envoi d'un groupe de sœurs... C'est le début d'une nouvelle histoire.

L'année jubilaire des Clarisses de Cormontreuil s'ouvrira le 17 novembre 2019 au monastère Sainte Claire, par une Célébration eucharistique présidée par Monseigneur Eric de Moulins-Beaufort, archevêque de Reims. Messes, concert, spectacle, exposition historique, colloque, marqueront ce jubilé. Plus d'informations sur le site du monastère.

Monastère Sainte Claire
2, rue Pierre Bérégozoy - 51350 Cormontreuil
www.clarisses-cormontreuil.catholique.fr



L'activité récente de la Congrégation des Religieux à Rome

2017

Lors d'un numéro précédent de la revue de la Fondation des monastères¹, auquel nous renvoyons, nous avons évoqué l'organisation et l'activité de la Congrégation pour les Instituts de Vie Consacrée et les Sociétés de Vie Apostolique, CIVCSVA, d'après la publication de ce dicastère. Les activités de la CIVCSVA pour l'année 2017 sont exposées dans le n°2018/01 de la revue *Sequela Christi*, p. 175-203.

La publication suit les réunions annuelles du **Conseil des 16**, regroupant outre les chefs de service du dicastère, huit représentants de l'*Union des supérieurs généraux* (USG), et huit de l'*Union des supérieures générales* (UISG), qui ont travaillé d'abord sur la révision du document *Mutuae relationes*. Un autre sujet délicat a été traité, l'abandon de la vie consacrée, à la lumière de la *Plenaria* du dicastère, dont le thème était « Fidélité et persévérance ». Il y a été question du triste phénomène, en croissance ces derniers temps, des fréquents abandons de la vie consacrée. Ont été examinés les causes et les symptômes du point de vue des personnes et des institutions, le discernement des vocations, et l'accompagnement personnalisé, la nécessité d'évangéliser, l'exercice de l'autorité. Le 6 janvier 2017, la CIVCSVA a publié *A vin nouveau, outres neuves. Depuis le concile Vatican II, la vie consacrée et les défis encore ouverts*, texte faisant suite à la précédente *Plenaria* du dicastère en 2014.

Deux **Assemblées plénières** de la congrégation se sont tenues en 2017, dont l'une avec la congrégation des évêques, sur les mêmes thèmes que ceux vus par le conseil des 16 (*voir ci-dessus*).

Un **Rassemblement international sur la pastorale des vocations pour la vie consacrée**, orienté vers le Synode de 2018 sur les jeunes, a rassemblé 800 personnes, chargée de formuler des propositions qui ont été présentées au Synode.

Sous l'égide du **service d'approbation et d'organisation de la vie monastique** féminine et masculine, ont été nommés 36 assistants de

¹ « L'activité de la CIVCSVA en 2013 », in *Les Amis des Monastères* n°181, janvier 2015, p. 62-65.

fédérations et associations. L'office a reçu les actes d'assemblées fédérales. Sont achevées 11 visites apostoliques, et 5 sont en cours. 5 commissariats de monastères sont terminés, alors que 16 autres sont en cours pour diverses raisons. 13 monastères ont été fondés au Guatemala, Italie, Australie, Mexique, Philippines, Tanzanie, Inde, Espagne, Vietnam. 13 ont été érigés canoniquement, en Italie, Mexique, Madagascar, Brésil, Vietnam, Pérou, Tanzanie, Colombie. 28 monastères ont été supprimés canoniquement.

Le **service pour le gouvernement ordinaire et les biens temporels** a approuvé 93 modifications de constitutions. Ont été reçues 174 relations périodiques d'instituts et actes de chapitres, qui permettent au dicastère de connaître plus directement la vie et l'état de chaque institut et d'apprécier plus largement la situation de la vie consacrée dans des contextes ecclésiaux et culturels divers.

Le **service pour la discipline et les questions juridiques particulières** a donné 104 autorisations d'absence, 137 exlaustrations ou prorogations d'exlaustrations, a imposé 6 exlaustrations, a donné 1388 indults de sortie de la vie religieuse, a confirmé 191 décrets de renvoi de la vie religieuse, a constaté 14 renvois *ipso facto*.

Le même service a nommé 8 commissaires pontificaux, 4 assistants religieux, a examiné 30 recours de religieux ou d'instituts au Tribunal de la Signature apostolique. Il a concédé 10 passages de religieux à un autre institut, 5 passages à un institut séculier, et 18 « *sanations* » (validations *a posteriori* d'actes invalides) d'actes administratifs. Ont aussi été traitées 51 questions sur l'état, le comportement, les situations de personnes consacrées de communautés ou d'instituts.

Le **service d'approbation des instituts religieux, des sociétés de vie apostolique, des nouvelles formes de vie consacrée et des instituts séculiers** a été consulté pour que 4 instituts de droit diocésains soient érigés, pour 2 fusions, pour 1 reconnaissance de droit pontifical, et pour la séparation d'un province d'un institut, qui devient désormais institut de droit diocésain.

Comme nous l'écrivions il y a quatre ans, que ces sèches statistiques fassent prendre conscience de la diversité et du nombre des affaires traitées « à Rome », et par conséquent, de la nécessité d'une information exacte, précise et juste sur les situations à exposer à l'occasion d'une demande d'indult, de conseil ou de décision.

2018

Pour l'année dernière, mentionnons :

- les Orientations de la CIVCSVA, *L'économie au service du charisme et de la mission*, du 6 janvier 2018,
- l'instruction du même dicastère du 8 juin 2018, *Ecclesiae sponsae imago*, sur l'ordre des vierges consacrées,
- et la tenue d'un symposium international du 3 au 6 mai 2018, sur *Consécration et consécration par les conseils évangéliques, réflexions, questions ouvertes, chemins possibles*, qui a rassemblé 800 personnes là encore, et dont les principales interventions sont consultables dans le même n°2018/01 de la revue *Sequela Christi*, p. 11-101.

L'instruction sur la vie monastique contemplative *Cor orans*, attendue depuis le *motu proprio* du Pape François de 2016, *Vultum dei quaerere*, n'étant publiée qu'en 2018, n'a pu avoir d'incidence sur l'activité du dicastère en 2017, telle qu'énumérée ci-dessus. Nous avons déjà traité de cette instruction *Cor orans*, ainsi que de *Vultum Dei quaerere* dans cette revue².

2019

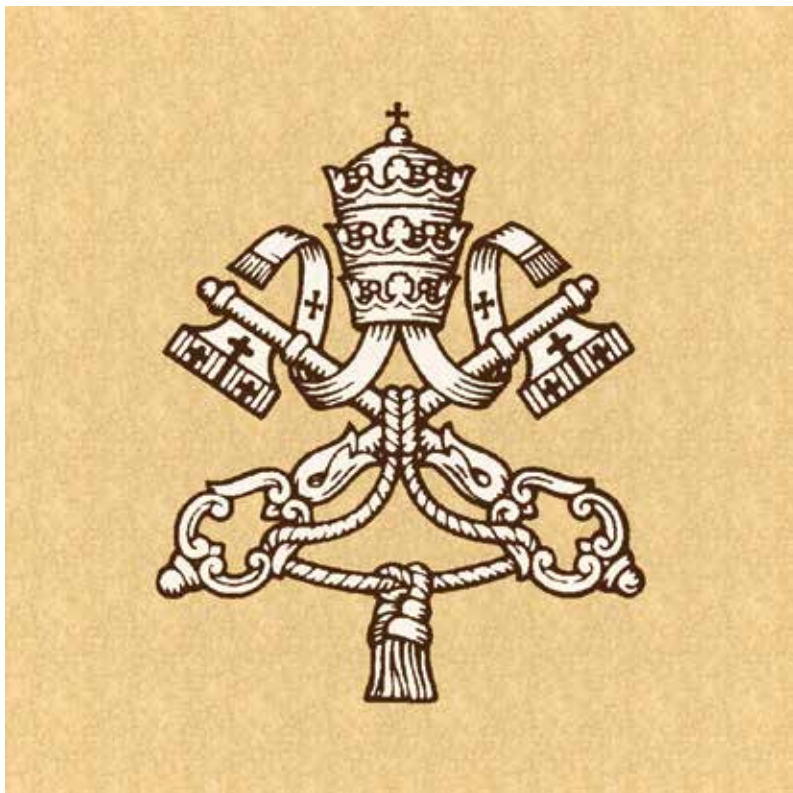
Pour l'année en cours, signalons :

- La **suppression** le 17 janvier 2019, par un *motu proprio* du pape François, de la **commission Ecclesia Dei**, et l'intégration de ses compétences à la congrégation pour la Doctrine de la foi, au sein d'une troisième section ; cela touche quelques communautés en France.
- Le *motu proprio* du Pape François du 19 mars 2019 *Communis vita*, sur les **absents de la vie religieuse**, dont on peut déclarer le renvoi *ipso facto*, quand malgré tous les efforts, on n'a pu avoir de leurs nouvelles depuis plus d'un an. La procédure doit ensuite être confirmée par Rome.
- Le *motu proprio* du Pape François du 7 mai 2019, *Vos estis lux mundi*, sur la **dénonciation des abus dans l'Église**. Ce texte impératif, en vigueur depuis le 1^{er} juin 2019, se situe directement dans le prolongement du

² « *Vultum Dei quaerere*, un nouvel aggiornamento pour les monastères de moniales ? », in *Les Amis des Monastères* n°188, octobre 2016, p. 66-76 ; « Autonomie des monastères, congrégation, association, et fédération, dans les actes de la rencontre internationale de 2016 à Rome », *ibid.*, n°192, octobre 2017, p. 66-73 ; « Fédération et/ou congrégation », *ibid.*, octobre 2017, p. 74-78 ; « *Cor orans*, un élan renouvelé pour les communautés de moniales », *ibid.*, n°195, juillet 2018, p. 48-54.

sommet sur les abus sexuels dans l'Eglise organisé au Vatican en février 2019, à la suite des textes antérieurs, les *Normes sur les délits les plus graves* de la Congrégation pour la Doctrine de la Foi de 2010, le *motu proprio* du 4 juin 2016, *Comme une Mère aimante*, qui pointait la responsabilité des évêques et engageait la démission des évêques, supérieurs religieux, en raison de leur négligence, ou enfin le *motu proprio* du 26 mars 2019 sur la protection des mineurs et des personnes vulnérables, dans la curie romaine et l'Etat de la Cité du Vatican. Il vient les compléter, les préciser, combler utilement des lacunes. Pour plus de précisions, les supérieurs religieux pourront se reporter à l'analyse diffusée par la Conférence des Supérieurs majeurs (CORREF).

Fr. Hugues Leroy, osb



La Fondation « hors les murs »

Présences extérieures de la Fondation des Monastères

Outre les rencontres régionales du cinquantenaire dont la rédaction se fait l'écho dans la revue depuis le début de l'année¹, la Fondation des Monastères est représentée dans plusieurs instances et participe à de nombreuses rencontres.

Journée d'étude – mars 2019

La directrice, le directeur adjoint et le vice-président de la Fondation ont assisté, le 5 mars 2019, avec 116 autres participants, à une journée d'études qui s'est tenue sous l'égide de la CORREF, sur « *L'économie au service du charisme et de la mission* ». Ce thème faisait suite aux Lignes d'orientation pour la gestion des biens des Instituts de vie consacrée et Sociétés de vie apostolique, de la CIVCSVA, du 2 août 2014 et des Orientations *L'économie au service du charisme et de la mission*, du 6 janvier 2018, consécutifs aux symposiums romains de mars 2014 et novembre 2016. ■ **Fr. HL**



Projection-débat – juin 2019

La directrice et le vice-président ont assisté, le 12 juin 2019, à la présentation d'un documentaire « *Emprise et abus spirituels* », de Jean-Claude et Anne Duret, et au débat qui a suivi, au siège de la Conférence des évêques de France. ■ **Fr. HL**

Summer School de Lucca – juillet 2019

Nuovi scenari per patrimoni monastici dismessi

Le président de la Fondation et le vice-président ont participé du 26 au 28 juillet à Lucques (Toscane) à une Summer School organisée par l'université de Bologne du 25 juillet au 3 août, en collaboration avec d'autres institutions italiennes, notamment universitaires et ecclésiastiques, sur la réutilisation du patrimoine monastique et le devenir des biens immobiliers après fermeture des institutions qui les avait suscités et habités.

Le président a exposé le mode de fonctionnement des Fondations françaises, reconnues d'utilité publique, l'histoire de notre propre Fondation, l'évolution de ses missions en fonction de l'évolution des besoins. Le vice-président a, quant à lui, exposé les activités plus particulières de la commission immobilière et de la sous-commission de valorisation, puis la façon dont sont aidés les communautés en processus de fermeture qui nous le demandent, sous la double perspective, canonique et civile. Les échanges sur les différentes situations en Europe (Espagne, Italie) furent particulièrement intéressants. Ils mériteront d'être prolongés de façon plus précise. ■ **Fr. HL**

¹ Rubrique La Fondation « Hors les murs » dans les numéros 197, pages 54 à 62, et 198, pages 62 à 67.

Journées du Patrimoine à Sénanque – septembre 2019

Les travaux de sauvegarde et de valorisation de l'église abbatiale de Sénanque vont débiter dès octobre. Ils dureront deux ans. On se souvient qu'en novembre 2018, un appel aux dons était lancé car elle menacée d'effondrement. Grâce à la générosité de nombreux donateurs, à la mobilisation de plusieurs acteurs publics et privés, les fonds nécessaires (2,8 millions d'euros) ont été réunis pour lancer les travaux. Pour sa part, la Fondation des Monastères participe à hauteur de 700 000 euros, grâce aux dons affectés par ses donateurs depuis novembre dernier (ceci sans compter le secours d'urgence débloqué dans les heures qui ont suivi la découverte du sinistre). Aussi, le président de la Fondation était-il présent à Sénanque, pour les représenter ce jour-là, à l'occasion de la remise symbolique des contributions. Suivre le projet : <https://www.senanque.fr/travaux-de-sauvegarde-de-leglise/> ■ **MCC**

Congrès international du GIS Religions, Lyon – octobre 2019

Le Congrès international du GIS² Religions-Pratiques, Textes, Pouvoirs, organisé par l'université Lumière Lyon II, s'est tenu les 8, 9 et 10 octobre dernier, à Lyon. Il s'est articulé autour d'ateliers scientifiques, de grandes conférences, de visites de musées, permettant à une centaine de chercheurs internationaux d'explorer le thème central de La Tradition sous divers aspects : fabrique de la tradition, temps monastique entre tradition et utopie, tradition et modernité en tension dans l'art chrétien (XIX^e et XX^e siècles), tradition comme carrefour disciplinaire, vivre la tradition, le Coran et ses traductions, l'édition religieuse depuis vingt ans, l'édition des sources, pour n'en citer que les principales lignes. Le président de la Fondation des Monastères a été invité par Daniel-Odon Hurel³ à s'exprimer sur le concept de tradition dans le monachisme chrétien, de l'antiquité chrétienne au XXI^e siècle, aux côtés d'universitaires. Comment l'historien interroge la construction, l'évolution et les mutations du monde monastique en référence à la tradition ? Comment les religieux définissent la tradition, l'invoquent, éventuellement affirment la vivre et la relire à la lumière de l'évolution de la société et des conditions de la vie régulière de ce XXI^e siècle ? ■ **MCC**

Colloque : La charte de charité 1119-2019 – octobre 2019

Un document pour préserver l'unité entre les communautés.

Dans le n°198 (avril-mai-juin) de la revue, nous avons annoncé cette rencontre, qui a fait l'objet du mécénat de la Fondation des monastères (p.70). Le colloque s'est tenu les 16 et 17 octobre derniers au Collège des Bernardins à Paris, haut lieu cistercien s'il en est, réunissant des spécialistes de l'histoire de l'Ordre de Cîteaux, des cisterciens et cisterciennes, tous passionnés par les nombreuses contributions et échanges entendues. La Fondation des monastères y était présente le 16 par son vice-président, lequel ne put assister à la journée du 17, en raison du Conseil d'administration de la Fondation à Jouques. ■ **Fr. HL**

² Groupement d'intérêt scientifique, ou contrat de programme de recherche, mis en œuvre notamment par le CNRS.

³ Historien, chercheur au CNRS, responsable d'atelier scientifique, notamment dans le cadre du Congrès international du GIS.



La Fondation « hors les murs »

Rencontre régionale à l'Abbaye Notre-Dame de Fidélité de Jouques le 19 octobre 2019

Depuis quelques semaines déjà, la perspective approchant de notre dernière rencontre du cinquantenaire, nous suivions les prévisions météorologiques sur tous les sites informés, y compris la météo agricole, fiable entre toutes ; certes, le risque semblait mesuré, la Fondation ayant choisi la Provence au début de l'automne pour la dernière des célébrations jubilaires, au lendemain de la tenue de son Conseil d'administration. Pourtant, le **jeudi 17 octobre**, en nous installant dans le train pour Aix-en-Provence, nous devons nous faire une raison : après un week-end d'une insolence estivale, toutes les antennes diffusaient la même prévision : le mauvais temps, avec pluie, devait s'installer pour plusieurs jours dans tout le sud-est du pays à partir du vendredi, du samedi au plus tard. Précisément, le jour de la fête... Sursum corda ! Nous avions devant nous un jour et demi, grandement occupés déjà par les réunions du Conseil, pour découvrir le site étendu de Jouques et adapter notre rencontre régionale aux intempéries. Nous savions que nous pouvions nous reposer sur l'expérience de la communauté de Notre-Dame de Fidélité : 45 moniales dynamiques, de 22 à 90 ans, marchant d'un seul cœur, Mère Abbessse Marie-Monique Guttin en tête ; nos mois de préparatifs nous en avaient donné, s'il était besoin, de multiples témoignages.

À environ deux-cent-cinquante mètres du monastère des soeurs, si l'on emprunte le chemin du Pey de Durance, qui contourne les vergers d'amandiers et d'abricotiers

sur sa gauche, et bordé, sur sa droite, par un champs d'oliviers, s'élèvent deux grandes maisons d'hôtes – qui ont abrité les sœurs à leur arrivée sur les lieux en 1967 – deux maisons séparées par une très grande cour où trône un groupe antique de chênes verts – au feuillage persistant et garants de fraîcheur l'été. Elles sont aujourd'hui consacrées à l'accueil monastique. Quelle belle, quelle bonne surprise ! Il suffit de se rappeler ces bons jours de vacances dans une maison de famille au charme désuet, d'imaginer ces demeures à l'ancienne, si chaleureuses... Tout y est prévu pour que chacun se sente chez soi. Aucune chambre ne ressemble à sa voisine mais toutes sont fleuries d'un bouquet d'automne ; de marches en marches, on passe d'un niveau à l'autre, l'escalier est raide, on s'attendrit de cette foultitude de recoins et de petites réserves en sous-pente. Et puis, on y trouve une grande salle à manger familiale, un petit salon, une bibliothèque avec une cheminée, du bois tout prêt pour une flambée, des bouilloires qui ne demandent qu'à faire frémir un thé ou une infusion à toute heure du jour ou de la nuit, une terrasse sous une tonnelle, des massifs de fleurs, des rangées d'oliviers à perte de vue, des chats rôdant à la nuit tombée. Un cadre familial... comme le sourire de Sœur Marie-Liesse, l'hôtesse et de ses sœurs.



© FcM

© FcM

Les travaux du Conseil devaient alternativement permettre à ceux dont la présence n'était pas requise par l'ordre du jour, de découvrir la campagne environnant le monastère, de visiter le ravissant village de Jouques, distant de l'abbaye de quatre kilomètres de demi – sept minutes en voiture ou une heure à pied –, de repérer et flécher les itinéraires, les parcs de stationnement, les points de rencontre pour les invités du lendemain, et de régler dans une joyeuse efficacité avec nos cellérières, Sœur Armelle et Sœur Maïté, les derniers détails pratiques.

Vendredi 18, à la mi-journée, le Conseil achevé, la communauté avait réservé aux administrateurs et aux salariés de la Fondation un moment festif : apéritif en terrasse, suivi d'un déjeuner d'anniversaire avec, au menu, une pièce de choix réalisée à



l'abbaye par une sœur talentueuse : deux magnifiques saumons en gelée décorés du nombre 50 ! Délice pour les yeux, régal pour le palais ; un cadeau vraiment original pour celles et ceux qui œuvrent à la Fondation, et une attention, faut-il le dire, qui a beaucoup touché chacun. Après quelques emplettes de produits monastiques, en particulier ceux de la communauté (vin, huile d'olive, tapenade, confitures, produits à base de lavande, calligraphie et enluminures) au magasin d'abbaye, la communauté nous invitait à la suivre pour une visite guidée et polyphonique du cloître, de la bibliothèque, du chapitre, du réfectoire, des cuisines !



Retour au Grand Parloir, où administrateurs et salariés étaient invités à présenter individuellement ses missions à une communauté très attentive, au grand complet ; un moment que nous apprécions beaucoup et que nous savons très apprécié...



© FdM

(Au fait, cette pluie annoncée ? Jusqu'alors, le ciel semblait « tenir ». Les sœurs avaient confié la réussite de notre séjour – et en particulier la journée de samedi – à Saint-Joseph. Et en effet, phénomène inexplicable, la pluie inquiétante qui se déclencha samedi vers trois heures du matin poursuivit sa route ailleurs.)

Et c'est ainsi que notre dernière rencontre régionale se déroula sous un ciel certes un peu chargé par endroit mais qui laissa, sous l'effet du vent, passer d'intermittents rayons de soleil. Une bienfaisante fraîcheur matinale, une singulière douceur l'après-midi, malgré le petit vent, et une vraie belle soirée d'automne. **Samedi 19**, dès 8h, nous recevions les premiers des quarante-quatre moines et moniales des communautés du grand quart sud-est de la France qui avaient répondu présentes. Introduite par le président, Dom Guillaume Jedrzejczak, la matinée de partage et d'échanges se déroula selon le principe des autres rencontres. Alors que Madeleine Tantardini,



directeur de la Fondation, rappelait les principaux résultats de l'enquête lancée en juillet 2018 auprès des communautés monastiques, Pierre Avignon, secrétaire du Bureau, exposait un vivant historique de la Fondation et des combats juridiques importants qu'elle livre depuis cinquante années. Après avoir rappelé qu'à l'orée d'un nouveau cinquantenaire la Fondation veut, dans son action et dans le cadre de son objet, correspondre au plus juste aux besoins des communautés, le président donnait alors la parole aux participants, occasion pour eux de partager directement les attentes pour demain et les préoccupations d'aujourd'hui.

La messe d'action de grâce, dédiée à la Vierge, animée par le chœur grégorien des moniales, fut présidée par Monseigneur Christophe Dufour, archevêque d'Aix et Arles, et concélébrée par Monseigneur Jean-Michel Di Falco, évêque émérite de Gap et d'Embrun, Monseigneur Pascal Roland, évêque de Belley-Ars et président de la Commission épiscopale pour la vie consacrée, les administrateurs religieux de la



Fondation ainsi que plusieurs abbés et un aumônier. Un livret de messe, préparée avec Sœur Marie Jean Bosco, permettait à chacun de mieux profiter de la beauté des chants.

Après la traditionnelle « photo de famille », un buffet d'automne réconfortant au bon goût de Provence, servi avec la cuvée *Fidelis* de Jouques et le rosé *Via Caritatis* du Barroux, attendait nos invités, sous un chapiteau monté dans le pré de l'hôtellerie.

Pendant que Mère Marie-Monique et Dom Guillaume répondaient aux questions d'un journaliste, les premiers des quatre-vingts donateurs qui avaient répondu à notre invitation commençaient à s'installer dans le chapiteau monté derrière le Grand Parloir. Dès 14h15, après un très chaleureux mot d'accueil de Mère Abbessse, Dom Guillaume introduisait le thème de réflexion de l'après-midi : **Un défi plein d'avenir, le monastère au cœur des périphéries.** *« Les monastères se trouvent, pour la plupart, dans ce qui est considéré aujourd'hui comme des zones périphériques. Quelle signification cela peut-il avoir pour le présent et l'avenir ? Dans le même temps, la foi chrétienne n'est plus au cœur des manières de penser de notre époque. Il s'agit d'une autre périphérie, culturelle et religieuse, qui touche l'ensemble de la société contemporaine. On parle souvent à ce propos de crise de l'Église et de la vie religieuse. Quelle place les monastères peuvent-ils avoir dans cette situation nouvelle ? ».*



Intervenaient pour en débattre, Chantal Delsol, philosophe, romancière, éditorialiste, professeur émérite de philosophie politique et membre de l'Institut, Dom François-Marie Humann, ingénieur agronome, docteur en théologie, abbé de Saint Martin de Mondaye, et Monseigneur Pascal Roland. Après chaque intervention, une série de questions de l'auditoire, modérées par le journaliste

Thomas Wallut, ont démontré tout l'intérêt du sujet ainsi posé.

Désireuse d'achever, dans la fête, la dernière des rencontres régionales de son cinquantenaire, la Fondation invita ceux qui n'étaient pas obligés par une longue route, à un cocktail de clôture, auquel se joignirent les moniales de Jouques. Parmi les boissons proposées, la bien-nommée cuvée *Louange*, produite par Notre-Dame de Fidélité !



Que la communauté de Jouques, en chacune de ses moniales, soit remerciée pour son intercession et pour avoir accueilli avec grâce un tel événement. Car, mêlé au bon goût de la vigne, c'est bien un chant de louange qui monte à toutes les lèvres en refermant les célébrations régionales du jubilé !

Marie-Christine Cécillon

Photos © KarineLhémon (sauf autre indication)

La Fondation des Monastères donne rendez-vous à ses lecteurs en 2020. En effet, chaque trimestre, la revue publiera l'essentiel des exposés et échanges qui ont eu lieu à l'occasion des quatre rencontres régionales de son jubilé 2019.

Abonnez-vous vite pour en bénéficier
(bulletin d'abonnement en fin d'ouvrage).

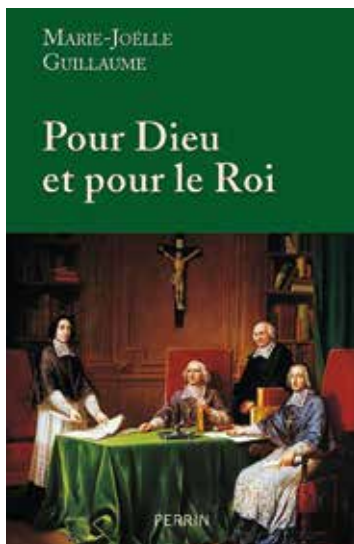
NOTES DE LECTURE

Marie-Joëlle GUILLAUME.

Pour Dieu et pour le Roi. Paris, Perrin, 2019, in-8°. 400 pages, 24 €.

Jusqu'à la Révolution de 1789, l'histoire de la France a été fondée sur l'alliance du Trône et de l'Autel. Le « roi Très Chrétien » était le Fils aîné de l'Église. C'est ce que nous rappelle de façon convaincante le livre de Marie-Joëlle Guillaume, à travers les portraits de douze grands prélats qui se sont illustrés aux XVII^e et XVIII^e siècles à des titres divers. Certains sont célèbres, d'autres de moindre envergure. Ces douze personnalités ont été choisies parmi bien d'autres, de façon à montrer la variété des situations et des modes d'action qui ont marqué leurs parcours. Tous sont évêques sauf un (Pierre de Bérulle). On compte parmi eux sept cardinaux (Pierre de Gondy, Bérulle, François de La Rochefoucauld, Richelieu, Louis-Antoine de Noailles, André-Hercule de Fleury et François-Joachim de Bernis), un évêque et deux archevêques de Paris (Gondy, Noailles et Christophe de Beaumont), deux premiers ou principaux ministres (Richelieu et Fleury), deux grands acteurs de la Réforme catholique (Bérulle et La Rochefoucauld), trois grands prédicateurs (Bossuet, Fléchier et Massillon), trois précepteurs des dauphins ou du roi lui-même (Bossuet, Fénelon et Fleury). Ils ont été sélectionnés en fonction de leurs cha-

rismes propres. Certaines personnalités sont contrastées (ainsi le cardinal de Bernis, connu autant pour son habileté de diplomate que pour le dérèglement de sa vie privée). Tous ont pour point commun d'avoir su concilier la double fidélité qui les liait au roi et au pape, ceci dans un climat de tension entre les deux pouvoirs dû aux antiques « libertés de l'Église gallicane », expression d'une doctrine qui affirmait l'indépendance de l'Église de France vis-à-vis de la papauté.



Les douze biographies ici présentées ne se contentent pas de retracer avec précision la vie des intéressés (hommes de pouvoir, hommes d'influence, ministres de la parole, parmi lesquels quelques grands noms des lettres françaises) mais les situent dans le contexte général de leur temps. C'est ainsi que sont évoqués successivement les guerres de Religion, la Réforme catholique et le parti dévot, le jansénisme, le quietisme, la montée et le triomphe de l'esprit des Lumières, avec en fond de tableau les rivalités des grandes puissances européennes. En définitive, l'auteur nous offre, au point de jonction du spirituel, du politique et du culturel, un large panorama de notre histoire pendant les deux derniers siècles de l'Ancien Régime.

Bernard Barbiche

Ouvrages en lien avec notre dossier

Les recettes du monastère, Frère

Jean, Éditions Art Sacré, 2019,
205 pages, 20 €



Le frère Jean (père Gerasime du skite Sainte-Foy), moine-prêtre orthodoxe, n'a pas la prétention de donner des conseils culinaires, ni d'écrire un nouveau livre de cuisine. Dans *Recettes du monastère* l'auteur montre par de belles photographies et par des recettes collec-

tées depuis plus de 40 ans dans divers monastères au Mont-Athos, en Terre Sainte, en Russie... que la cuisine est une louange incarnée « *J'ai le désir de montrer par des recettes simples que dans un monastère la préparation des repas, le partage des mets, les gestes quotidiens sont une louange à Dieu et à Sa création* ». Le secret du cuisinier c'est l'émerveillement devant la splendeur du simple. Les recettes sont issues de produits frais, naturels. Chaque saison dicte sa recette. Les légumes bios sont préparés avec sobriété, offerts et partagés avec les frères et les hôtes de passage comme une bonne soupe chaude. « *Quand un chef me rend visite, je l'écoute me parler de sa vocation. Quand un pèlerin se retire au monastère, il vient pour s'immerger dans le silence, pour redécouvrir son âme d'enfant émerveillé, pour écouter la nature lui parler de l'instant, pour goûter un fruit sur l'arbre, pour mâcher une herbe aromatique, pour s'asseoir face à l'infini* ».

L'ouvrage est disponible dans certaines librairies ou sur commande au monastère, par chèque de 25€ (20€+ 5€ de port) à l'ordre de Fraternité Saint Martin 48160 - Saint-Julien-des-Points.

Les quatre saisons de soeur

Hortense, Soeur Odile Adenis-Lamarre, illustrations de Joël Picton, Saint-Léger Éditions, Collection abbaye Sainte-Croix, 2018, 200 pages, 22 €

Soeur Hortense est jardinière, cuisinière, infirmière à ses heures, et vous invite à partager une année de sa vie, dans son jardin et sa cuisine, pour y découvrir les mille et une petites astuces qui, au fil des saisons, permettent d'obtenir un jardin productif et opulent, aux légumes et aux fruits savoureux et dépourvus de pesticides, et d'en cuisiner les récoltes pour le plaisir des papilles gustatives de ses soeurs, et le bien-être de chacune d'elles. Soeur Hortense est, ne l'oublions pas, moniale bénédictine, et vous invite également à

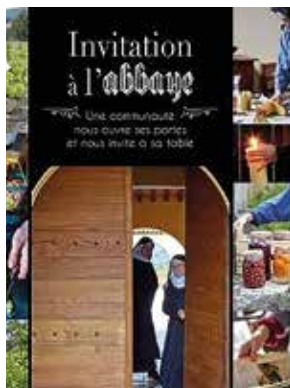


partager les fruits de sa lectio divina, au sujet d'un texte évangélique qui lui est cher : la visite de Jésus chez Marthe et Marie.

Invitation à l'abbaye, une communauté nous ouvre ses portes et nous invite à sa table,

par Ambroise Touvet – Photographies de Fabrice Veigas, Éditions Larousse, 208 pages, 24,95 €

L'abbaye Notre-Dame-de-Fidélité a offert à l'auteur le privilège unique de découvrir la vie communautaire – vivre la charité fraternelle, travailler dans la



joie, savoir écouter et se taire, prendre soin des plus faibles –, et la spiritualité bénédictine qui s'appuie sur les trois piliers que sont la prière, la lecture et le travail. Il suit les journées des moniales, ponctuées d'offices, de préparation en cuisine, de récolte au potager et au

verger, de labour dans les vignes ou à la ferme, de travail minutieux à l'atelier d'enluminures. Les moniales l'invitent aussi à leur table de tous les jours et à celle des jours de fête. Leur cuisine, simple et goûteuse, se vit au rythme des saisons et met en valeur les produits du potager, du verger et de la ferme. L'ouvrage contient plus de 70 recettes de l'abbaye de Notre-Dame-de-Fidélité.

Ambroise Touvet est à l'origine de plusieurs ouvrages qui dépassent le simple cadre du livre de recettes, à l'instar de *Recettes de Compostelle*, recettes du chemin. Ingénieur en agriculture, il est aujourd'hui à la tête d'une agence artistique et coordonne une équipe de photographes, réalisateurs et graphistes.

DVD

Leur Souffle,

film documentaire (120mn) de
Cécile Besnault et Ivan Marchika,
© Saje Distribution.

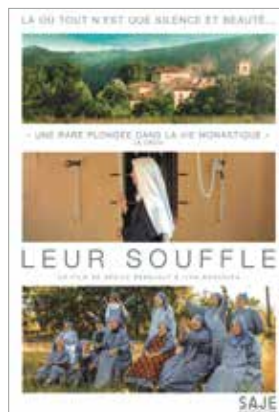
Au milieu des paysages chers à Cézanne, Sœur Bénédicte va faire ses vœux perpétuels. Elle s'apprête à vivre cloîtrée dans une abbaye bénédictine surplombant la vallée de la Durance, à Jouques. Avec d'autres sœurs, elle consacrera ses journées au travail et à la prière. Les auteurs de ce documentaire

nous invitent à vivre, pendant deux heures, une expérience inédite, sans jugement ni parti pris. « *Cécile est venue me chercher, confie Ivan, parce que je n'avais pas la foi. Elle m'a dit, abruptement mais gentiment, qu'il lui fallait dès le tournage quelqu'un pour dire ce qu'il voit, sans qu'il ait la foi.* »

Une licence en cinéma et en philosophie de la Sorbonne en poche, **Cécile Besnault** a intégré l'École Nationale Supérieure Louis Lumière dans la promotion cinéma 2016, où elle a approfondi sa passion pour le cinéma et renforcé son attrait pour le documentaire. Une fois diplômée, elle a pris une option radicale, s'engageant dans les ordres, devenant religieuse cloîtrée carmélite à la manière des religieuses qu'elle avait filmées. **Ivan Marchika** a commencé par des études d'ingénierie informatique, et un séjour en laboratoire d'informatique à Polytechnique. C'est alors qu'il a intégré l'École Nationale Supérieure Louis-Lumière, dans la même promotion que Cécile, avec laquelle il s'est rapidement lié d'amitié.

Film sorti en salle
le 20 mars 2019,
disponible en DVD
et Blue-Ray depuis le
11 septembre 2019.

Chef Opérateur,
Montage :
Ivan Marchika
Son : **Jonas Orantin**,
Opérateur Steadycam :
Simon Héren



La brasserie de l'abbaye Saint-Wandrille, Éditions de Fontenelle,
2018, 80 pages, 15 €

« *Nous sommes moines avant d'être brasseurs. Mais il faut travailler pour vivre. Monter une brasserie ? Pari insensé ! Nous n'avons ni la formation, ni l'espace, ni le matériel... Nous avons osé. Toute la communauté s'est mobilisée autour de ce projet. Cela a demandé beaucoup*



d'études, de travail, d'investissements, de chantiers... mais aussi tant de belles rencontres, de coups de ponce de la Providence. Et nous avons réussi : la seule bière d'abbaye française,

à ce jour, est brassée à Saint-Wandrille ! Dans ce livre, l'un des frères brasseurs, raconte, pas à pas, cette belle aventure communautaire. »

Frère Jean-Charles Nault, Abbé de Saint-Wandrille.

Ouvrages reçus à la Fondation

Le souci de tous mes frères - Correspondance de Pierre le Vénérable avec ses frères moines et l'abbesse Éloïse, suivie des Statuts de Cluny (1122-1146), traduits et présentés par le père Christophe Vuillaume, osb, Saint-Léger Éditions, 370 pages, 20 €

Après avoir présenté, dans un premier tome intitulé « L'amitié à l'épreuve de la diversité, correspondance de Pierre le Vénérable et de Bernard de Clairvaux » la correspondance de Pierre le Vénérable et de Bernard de Clairvaux, le Père Vuillaume offre ici au lecteur un deuxième recueil de lettres du célèbre Abbé de Cluny. Si leurs destinataires en sont nettement moins connus, elles n'en présentent pas moins un intérêt de premier plan pour

mieux connaître la personnalité, à bien des titres remarquable, de Pierre le Vénérable et compléter ce que l'on sait déjà du milieu monastique et ecclésial du XII^e siècle

dans lequel il a vécu, puisqu'il s'agit de sa correspondance avec les moines et moniales de son temps : bénédictins et cisterciens, mais aussi chartreux, sans oublier la célèbre abbesse Héloïse. Au-delà de l'aspect historique, les moines et les moniales y sentiront vibrer un cœur, méditer un esprit, s'exprimer une langue et une main qui, en fin de compte, ne sont pas si étrangers ou éloignés de ce qu'ils peuvent vivre, en profondeur, en ce début de XXI^e siècle.

Né à Nancy, maître ès Lettres, le **Père Christophe Vuillaume** osb, profès de l'Abbaye de la Pierre qui Vire en 1979, maître en théologie (ICP) et prêtre, a été Procureur Général de la Congrégation de Subiaco (2014-2017). Actuellement au monastère benedictin de Mahitsy (Madagascar), il est cellérier et professeur de théologie spirituelle.



À Vin nouveau outres neuves - La vie religieuse dans un monde interculturel, collectif sous la direction de Jean-Paul Sagadou, Saint-Léger Éditions, 312 pages, 18 €
La conviction qui anime ce livre peut trouver sa formulation dans ce proverbe africain : « Quand le rythme du tamtam change, les pas de danse changent ». Une chose est claire : plus que jamais, la Vie religieuse est entrée dans l'ère de l'interculturalité et de l'internationalité.



Cette nouvelle donne oblige à penser la Vie religieuse sous le mode du rhizome, cette racine démultipliée, étendue en réseaux dans la terre, sans qu'aucune souche y intervienne en

prédateur irrémédiable. Dans un tel modèle, tout élément peut influencer un autre élément de sa structure, peu importe sa position ou le moment, et ce, de manière réciproque. L'image du rhizome invite à envisager la Vie religieuse dans sa forme et dans son fond, comme un effort des imaginaires de plusieurs peuples pour tendre vers l'infini qu'est Dieu. C'est dans ce sens que les auteurs de ce livre envisagent la Vie religieuse, non pas comme un principe de connaissance, mais comme une manière d'expérimenter le réel, d'aborder la vie, à partir de lieux multiples, et cela donne de beaux fruits. L'histoire de chaque famille religieuse doit désormais être écrite en présence de plusieurs cultures pour laisser la place à d'autres possibles qui participent à l'élargissement de notre vision des formes de vie consacrée à Dieu au service des hommes.

L'Église face à ses défis,

*Éric de Moulins-Beaufort, CLD
Editions, 178 pages, 18 €.*

Entre défis et promesse, fragilités et ressources, Monseigneur Éric de Moulins-Beaufort interroge la situation actuelle de l'Église catholique pour mieux esquisser des « voies d'espérances ». Récemment, il a publié deux articles très remarquables dans la Nouvelle revue théologique : le premier sur les abus

sexuels (2018), le second sur les défis de l'Église de France (2019). Repris dans ce livre et, pour la première fois, offerts à un large public, ces articles sont accompagnés par des réflexions inédites sur d'autres enjeux cruciaux, comme l'avenir du sacerdoce, la mariage et la famille. À l'heure où l'humanité occidentale vit une mutation anthropologique majeure, le Dieu de la Révélation interpelle toujours les hommes. Leur rencontre, comme celle de Jacob avec l'ange de Dieu au gué du Yabboq, prend souvent les allures d'un combat spirituel. L'auteur propose des clés pour discerner le sens de cet affrontement et affirme, confiant, que nous sommes seulement aux débuts du christianisme.

Monseigneur Éric de Moulins-Beaufort, cinquante-sept ans, est archevêque de Reims et président de la Conférence des évêques de France.



Saint Benoît hors les cloîtres,

*d'Yvonne Arbués, préface du frère
Etienne Ricaud, osb, abbé de Fleury,
Saint-Léger Éditions, 212 pages,
14 €.*

Depuis longtemps, Yvonne Arbués a constaté que le message bénédictin pouvait rejoindre des femmes et des hommes de tous temps et de tous âges. Saint Benoît n'annonce-t-il pas, lui-même, dans sa « petite Règle, écrite pour des débutants », selon ses propres termes, qu'il s'agit d'une invitation pour tous et pour chacun : « Toi, qui que tu sois ». Oui, ce chemin est proposé aux cœurs qui veulent « choisir la Vie

et construire le bonheur». Pourquoi refuser un aussi prometteur, séduisant et exigeant programme aussi séduisant d'une Règle écrite au VI^e siècle et qui anime aujourd'hui encore la vie de milliers d'hommes et de femmes au sein des communautés sur tous les continents.

Yvonne Arbues, institutrice de formation, mère de famille nombreuse et maintenant grand'mère, a toujours eu le souci des enfants proches ou lointains. En 1984, elle a fondé le

MIAE. (Mouvement International d'Aide à l'Enfance) qui permet d'assurer l'alimentation et l'éducation de nombreux enfants dans des centres nutritionnels à travers le monde. Ce souci prend sa source au cœur de l'Évangile et sa trajectoire, depuis trente-cinq ans, passe par la fréquentation assidue de monastères bénédictins. C'est, en effet, au cœur de la spiritualité bénédictine, bien ancrée dans le concret des choses, qu'Yvonne Arbues trouve sens et énergie : «*Ora et Labora*».

Rééditions

La règle de saint Benoît commentée pour les oblats et les amis des monastères, Chanoine Georges-Abel Simon, 5^e édition
préfacée par Dom Jean-Charles Nault, Abbé de Saint-Wandrille, Éditions de Fontenelle & Éditions Sainte-Madeleine, 2019, 512 pages, 20 €

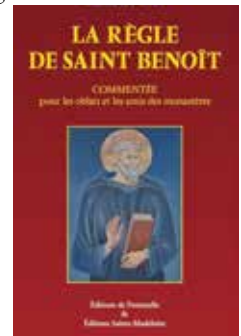
Si cet ouvrage, qui a connu quatre éditions successives, est destiné plus spécialement aux oblats bénédictins, aux amis des monastères et aux fidèles désireux de connaître la Règle de saint Benoît et la spiritualité bénédictine, il apporte toujours une très riche documentation sur la Règle du patriarche des moines et intéresse aussi les communautés monastiques et les historiens du monachisme. Cet ouvrage dont les demandes de réédition ont été maintes fois renouvelées répond à un besoin de notre temps, à l'heure où le rayonnement de saint Benoît est plus manifeste que jamais.

Né en 1884, ordonné prêtre en 1907 pour le diocèse de Bayeux, **Georges-Abel Simon**, fut curé de Montreuil-en-Auge (Calvados) de 1910 à 1953. Nommé chanoine honoraire en 1924 il devint ensuite chanoine titulaire de la cathédrale de Bayeux et archiviste du diocèse. Oblat bénédictin de l'abbaye de Saint-

Wandrille, il en écrivit l'histoire ainsi que le présent commentaire de la Règle de saint Benoît. Historien, généalogiste et héraldiste, il mena de nombreuses recherches et publia une trentaine d'ouvrages essentiellement sur l'histoire religieuse de la Normandie. Son érudition lui a valu de nombreux titres : lauréat de l'Académie Française, correspondant de la Société des Antiquaires de France, président de l'Académie de Caen, président de la Société Historique de Lisieux, membre de la Société des Antiquaires de Normandie... Il mourut le 5 avril 1958, et fut enterré dans le carré des prêtres du cimetière principal de Bayeux.

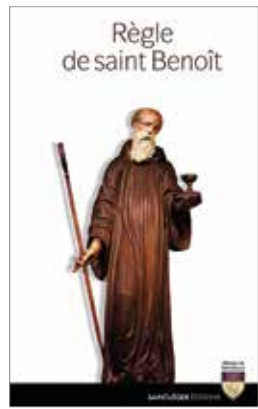
Règle de saint Benoît, Saint-Léger Éditions, Abbaye de Maredsous, 7^e édition revue et corrigée Saint-Léger Éditions, 2019, 254 pages, 20 €. Traduction et concordance par *Philibert Schmitz*, introduction par *Dom André Borias*

Il y a presque quinze siècles que saint Benoît a rédigé sa Règle des moines. Celle-ci est toujours actuelle. Fruit de sa connaissance vécue de la Bible et de



la tradition monastique comme aussi de son expérience spirituelle et humaine, elle demeure une référence non seulement pour les moines mais aussi pour les hommes en recherche de sagesse. **Ce volume offre le texte latin avec la traduction française en regard.** Une introduction de Dom André Borias situe avec finesse les différentes étapes de l'élaboration du texte du Père des moines. Quelques instruments de travail, comme une concordance de tous les mots latins, un index thématique en français, en permettent une lecture approfondie. La Règle de saint Benoît qui

a marqué profondément l'Occident a une portée universelle. Cette nouvelle édition complète et maniable permet d'accéder à un classique de la spiritualité.

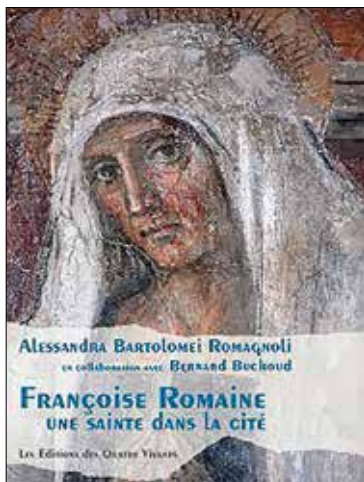


Ouvrages signalés à la Fondation

Françoise Romaine. Une sainte dans la cité, *Alessandra Bartolomei Romagnoli en collaboration avec Bernard Buchoud, Traduction du latin et de l'italien par Bernard Buchoud, Les Éditions des Quatre Vivants, 2019, 212 pages, 31 €*

Épouse et mère exemplaire, profondément investie au service des plus pauvres dans la cité, mais aussi mystique, intervenant auprès du pape Eugène IV pour infléchir ses rigueurs, animatrice d'une vie communautaire ouverte, Francesca Bussa dei Ponziani, connue comme sainte Françoise Romaine (1384-1440) est une des grandes figures de la sainteté médiévale. L'éloignement dans le temps la condamne-t-il à rester méconnue ? Alessandra Bartolomei Romagnoli, l'une des meilleures spécialistes

de la sainte, relève ici le défi de nous la rendre présente, dans un portrait qu'elle esquisse par touches successives, l'insérant dans son contexte et dégagant les traits d'un profil spirituel dont elle nous restitue l'actualité et l'universalité. Son texte est complété par des sources importantes, contemporaines de la sainte, traduites pour la première fois en français. L'ouvrage est abondamment illustré, les reproductions des splendides fresques des épisodes de la vie, des miracles et des visions de sainte Françoise Romaine comme de ses combats avec les esprits malins, qui ornent l'ancien oratoire et l'ancien réfectoire de Tor de' Specchi, la maison fondée par Françoise, constituant un vivant et précieux commentaire du texte. ■



ANNONCES

① Pour un lieu marial dans l'accueil pèlerins face à la chapelle des clarisses de Paray-le-Monial, leurs amis franciscains **RECHERCHENT une statue en pierre de la Sainte Vierge**, de 70 cm à 1,20 m de hauteur. Cette statue sera exposée à l'extérieur.

Contact laurentduchet7@gmail.com - Tél. 03 85 70 27 55 ou 06 85 01 07 03

② L'Abbaye de la Coudre **CHERCHE À TRANSMETTRE le Monastère du Jassonneix à Meymac (19250)**. Sur le flanc du plateau de Millevaches (alt. 750 m), domaine rural (60 ha de terre en ferme, 38 ha de forêt), verger exploité par la communauté, belle demeure (XVI^e-XVII^e s.) aménagée en hôtellerie, petite église construite en 2012 (12 stalles, orgue), ancienne bergerie sur trois niveaux (chapitre, scriptorium, bibliothèque, cellules, chambres, cuisine, réfectoire, bureaux, buanderie, ascenseur), bâtiment de ferme (atelier de confiture, magasin), chalet (1989) aménagé (capacité de 100 personnes), ancien pigeonnier aménagé. La configuration n'est pas classique, le monastère ne comportant pas de cloître mais des espaces bien délimités sont réservés à la communauté. Le site conviendrait à une communauté contemplative de 6 à 10 membres, qui assurerait prière, accueil, écoute. Une possibilité d'extension reste possible, moyennant travaux. L'outil économique existe. Un projet de vie semi-apostolique ou apostolique n'est pas non plus à exclure, la région constituant un véritable espace missionnaire.

Contact abbessecoudre@wanadoo.fr – Tél. 02 43 26 04 47



③ L'Institut des Filles du Cœur Immaculé de Marie de Bamako, au Mali, **RECHERCHE du matériel de confection du «pain d'hôtel» et du matériel de fabrication de cierges.**

« En effet, c'est grâce au matériel hérité du Carmel de Pontoise, que notre Institut a réussi jusqu'à ce jour à fabriquer des hosties pour les différents diocèses du Mali. Aujourd'hui, ces plaques sont presque toutes hors d'usage compromettant ainsi la fabrication d'un élément essentiel de notre Foi. C'est donc avec beaucoup d'Espérance que nous venons vous soumettre ce projet. »

Qui sommes-nous? L'Institut des Filles du Cœur Immaculé de Marie est une congrégation diocésaine fondée en 1934 par Monseigneur Paul Marie Molin, de la Société des missionnaires d'Afrique, en terre malienne. Elle compte aujourd'hui plus d'une centaine de sœurs d'une moyenne d'âge de 35 ans. Le Mali, situé dans la bande sahélo-saharienne, sans aucune ouverture sur la mer, est parmi les pays les plus pauvres du monde. Son économie demeure continuellement étranglée par les aléas climatiques et sa position géographique. Depuis 2012, le pays est devenu tristement célèbre par l'occupation des 3/4 de son territoire par les djihadistes et une guerre qui a fortement secoué ses assises sociales, politiques, économiques, culturelles et religieuses. C'est dans ce contexte difficile, au cœur d'une Église qui ne représente que 3% de la population malienne, que l'Institut des Filles du Cœur Immaculé de Marie, présent dans tous les diocèses du Mali et œuvrant dans toutes les tâches confiées par les Evêques témoigne du rôle de l'Église dans tous les combats de ce pays pour son unité et son développement.

Que faisons-nous? Le charisme de notre Institut est d'abord orienté vers la promotion féminine, l'éducation des enfants et des jeunes et l'accueil des orphelins. Les sœurs travaillent également dans les centres de santé, les hôpitaux, l'université, la pastorale... À l'appel d'autres Églises, l'Institut est aujourd'hui présent au Maroc (Rabat); en Algérie (Oran); en Côte d'Ivoire (Abidjan), au Burkina Faso (Ouaga, Bobo) et en France (Villeneuve le Roi).

Contact Soeur Bernadette Fidèle Diarra - bernadele@yahoo.fr

PO Sœur Esther Thera, Supérieure Générale des FCIM – BP 298 – Bamako – Mali

Si ce n'est déjà fait, abonnez-vous pour 2020 !

Abonnement en ligne sur
www.fondationdesmonasteres.org

Rubrique Publications/Revue

Facile, rapide et sécurisé

Si vous préférez vous abonner ou commander par courrier

Je souhaite m'abonner me réabonner abonner un(e) ami(e)

Je choisis la formule ordinaire (25 €) la formule de soutien (40 €)

Je verse un soutien supplémentaire à la revue d'un montant de €
(pas de reçu fiscal)

Je commande le(s) numéro(s) au prix de 7 €

Je désire un numéro spécimen gratuit

Je demande l'abonnement gratuit (une offre réservée aux communautés religieuses en difficulté).

Nom

Prénom

Communauté religieuse

Adresse

Code postal Ville

Adresse courriel

Téléphone

Complétez le bulletin d'abonnement, accompagné de votre chèque libellé à l'ordre de la « Fondation des Monastères » et renvoyez le tout sous enveloppe affranchie à :

Fondation des Monastères - 14 rue Brunel - 75017 PARIS

Vos données sont recueillies pour assurer la bonne gestion de votre abonnement ou vous informer sur les actions de la Fondation des Monastères. En aucun cas elles ne sont cédées à des Tiers. Conformément à la loi « Informatique et libertés » et à la réglementation européenne, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des informations vous concernant, en nous contactant : Fondation des Monastères, 14 rue Brunel 75017 Paris - Tél. 01 45 31 02 02 - Email : fdm@fondationdesmonasteres.org



Produits de beauté du jardin

Saviez-vous que nos anciens, établis le long des côtes maritimes ou à leur proximité, épandaient le goémon dans leur jardin pour le fertiliser ? Alliant le progrès de la technique et ce savoir-faire ancestral, **des engrais et produits d'hygiène foliaire, véritables concentrés des richesses de la mer et de la terre** ont été mis au point par l'abbaye Saint-Michel de Kergonan,

à partir d'algues. « *Notre petite gamme de produits de jardin n'a pas beaucoup de diffusion, faute de temps* », nous confie Sœur Catherine, qui ne fabrique plus car, ajoute-t-elle doucement, elle prend « *de l'âge* ».

Parmi les nombreux effets de ces soins organo-minéraux naturels, la plupart exprime dans une poésie simple **ce lien d'affection qui unit l'homme au jardin qui lui a été confié**. Ainsi...

Plantabel qui favorise un développement harmonieux de la plante, prépare les bourgeons de l'année suivante et donne la joie de se nourrir de fruits et légumes riches en énergie.


Racibel crée un environnement favorable autour de la graine et des premières radicelles, assiste le plant au moment du stress du repiquage et contribue à la cicatrisation rapide et saine des racines.

Humubel remonte le niveau d'humus qui permet à un sol de donner tout son potentiel (...) pour faire passer dans la plante tous les trésors du sol (...) et donne des plantes stables (...), avec un potentiel de fécondité élevé.

Fertibel nourrit progressivement la plante au fur et à mesure de ses besoins et tout au long de sa production [dans le respect des] méthodes de fertilisation traditionnelle, respectueuses des eaux souterraines.

Quant à *Jardibel*, il permet à la plante de retrouver son immunité naturelle et laisse aux fruits une saveur intacte.





**« Dieu prit l'homme et le conduisit
dans le jardin d'Éden
pour qu'il le travaille
et le garde »**

Genèse 2,15



Les Amis des Monastères est une revue trimestrielle
de la Fondation des Monastères
14 rue Brunel – 75017 Paris
www.fondationdesmonasteres.org