



« Vous qui tenez en éveil
la mémoire du Seigneur,
ne prenez aucun repos ! »
Isaïe 62, 6





4



5

1| De g. à d. : les sœurs Soizick, Marie-Hélène, Marie-Pauline, Anne-Chantal, Marie-Espérance et Marguerite-Marie.

2| Abricots et sucre, prêts pour la cuisson.

3| Sœur Marie-Espérance remplit un pot de confiture tirée du chaudron.

4| Chaque jour, les sœurs (ici sœur Anne-Chantal) ont un temps de lectio divina (lecture spirituelle) au scriptorium.

5| L'allée du cimetière, vers l'étang (le cimetière est à droite, avant de franchir le portail).

D

Depuis la route, le clocher pointant vers le ciel et le long mur de clôture ont tôt fait de me signaler le monastère où je vais demeurer trois jours. Que vais-je trouver à Notre-Dame de Bonne-Espérance ? Chercher l'union à Dieu dans l'harmonie de la vie fraternelle, but du moine, c'est ambitieux. Une médiocre réalisation serait d'autant plus décevante. Vite, à l'église pour le dernier des sept offices du jour, après l'accueil cordial de sœur Marie-Noël. La nef est baignée de lumière. Le son cristallin du psaltérion (une cithare adaptée à la liturgie) accompagne avec légèreté les psaumes que chantent les dix-sept sœurs présentes ce soir, sur les vingt-deux que compte la communauté. La lecture biblique est éloquente : « Vous qui tenez en éveil la mémoire du Seigneur, ne prenez aucun repos ! Ne lui laissez aucun repos qu'il n'ait rendu Jérusalem inébranlable, qu'il ne l'ait faite louange pour la terre ! » (Is 62, 6-7). Voilà bien la principale mission des moniales. La courte intercession qui suit les montre à l'évidence proches du monde : « Pour ceux qui ne te connaissent pas, Seigneur, nous te prions. Pour ceux qui ont connu échec et humiliation... Pour les défunts... »

Nature et sobriété

Les murs sont nus dans la chambre sobre et confortable que j'occupe. Exception faite d'une icône : une *Vierge à l'Enfant*, la Vierge dite « Hodigitria », « celle qui montre le chemin ». Elle désigne de la main Jésus, porté sur son bras. Te voilà prévenu, hôte de ces lieux. Dans la vive lumière d'un soir de juin, des pinsons lancent leur trille caractéristique. Un rouge-queue s'approche tout près sur un auvent voisin. Des martinets sillonnent le ciel. Un couple de tourterelles turques picore, à distance d'un chat, mollement étendu sur le goudron tiède du parking. La nature apparaît comme Création, ici.

➔ Le lendemain, sœur Marie-Noël, cinquante et un ans de vie monastique, me donne de son temps. Pas vraiment un long fleuve tranquille, sa vie. Comme cellérier (responsable de la vie matérielle), elle a dû par exemple conduire des chantiers de construction considérables. Aujourd'hui, le monastère est « nickel ». « J'ai appris le métier sur le tas », lance-t-elle. Elle a aussi planté des arbres, et « il faut beaucoup de persévérance pour les faire pousser ici : le sol, argileux, est dur comme pierre l'été, et retient l'eau en surface l'hiver ». Mais pourquoi les sœurs sont-elles venues sur ces terres ingrates ? L'argile, justement. Au milieu du XIX^e siècle, dans ce coin du Périgord, la Double, sévissait le paludisme. Les moustiques prospéraient sur un chapelet de mares et d'étangs reposant sur l'argile. Le préfet, en connivence avec un médecin du pays, réitéra l'opération qu'il avait réussie dans une région semblable, celle de la Dombes, dans l'Ain : faire venir des moines trappistes pour donner l'exemple de bonnes pratiques agricoles. En 1868, des moines de Port-du-Salut (Mayenne) s'installent à Biscaye, un pavillon de chasse donné par le docteur Piotay. Ils assèchent, cultivent, tiennent un dépôt de quinine, pour repousser le palu. Et payent le prix fort : « Une vingtaine au moins meurent dès les premières années », assure sœur Marie-Noël. Mais, les sœurs ? Les moines quittent le site en 1911 après des difficultés communautaires, laissant des bâtiments et une fromagerie. Les moniales leur succèdent en 1923, arrivant d'Espagne, où elles s'étaient réfugiées après avoir été expulsées de France. Elles appartenaient à l'origine aux trappistines de Vaise, un quartier de Lyon.

Principale production : le fromage

Allons voir la fromagerie, lieu de la principale production de l'abbaye. Je circule en clôture, guidé par la mère abbesse (sœur Geneviève-Marie). Bientôt, on me laissera librement aller d'un atelier à l'autre : l'accueil qui m'est réservé est exceptionnel. Je passe devant Biscaye, l'ancien pavillon de chasse. Avant de descendre dans une cave voûtée, sœur Marie-Espérance, originaire de Chine, m'équipe des indispensables blouse, charlotte, et surchausures : les microbes ne sont pas bienvenus ! « On n'est pas dans les nuages parce qu'on a une vie de prière », m'explique-t-elle. Sa gaieté, sa simplicité sont délicieuses. Entre deux précisions sur l'affinage du fromage, elle glisse des considérations spirituelles : « Il y a le bon silence, et le mauvais. Le bon silence est habité, juste. » ➔



- 1| Sur les blouses de travail, un ancien logo du fromage Trappe Échourgnac.
- 2| Après cuisson de la pâte de fruits de pamplemousse, sœur Annabel (à d.) et sœur Élise-Mariette la versent dans les moules où elle va refroidir.
- 3| Sœur Élise-Mariette (de dos) et sœur Annabel.
- 4| Pâte de fruits versée dans son moule.
- 5| À l'office de vigiles, la mère abbesse présente l'évangélique pour l'acclamation, après avoir lu l'évangile du jour.
- 6| Le psaltérion, une cithare adaptée à la liturgie, accompagne généralement la psalmodie.
- 7| Sœur Geneviève-Marie et sœur Marguerite-Marie pèsent fruits et sucre pour la confiture.





« On n'est pas dans les nuages parce qu'on a une vie de prière ! »
Sœur Marie-Espérance

☛ Je n'ai pas le temps de réfléchir au mauvais silence que je suis requis pour un petit travail. Avec sœur Geneviève-Marie, nous « décollons » deux lots de fromages. Il s'agit de les soulever de la grille où ils reposent et de les déplacer à peine, afin que leur croûte ne soit pas marquée. Les gestes de la mère abbesse sont rapides, précis. Je sens l'élasticité du trappe nature et du trappe affiné à la liqueur de noix. La production de l'abbaye ne suffit pas à répondre à la demande de ce fromage imité, et pourtant inégalé. Pas question de produire plus, cependant ! La prière d'abord. Une cloche sonne, d'ailleurs. Je file à l'office du milieu du jour, après m'être lavé les mains à l'eau chaude produite par un panneau solaire. Les sœurs revêtent leur coule, cette ample tunique blanche aux très longues manches qui est à proprement parler le vêtement monastique. C'est dans cette tenue de prière, après avoir rendu le dernier souffle, qu'elles seront un jour déposées à même la terre, couvertes de fleurs, puis de terre. Avec elles, je chante : « Le Fils de Dieu les bras ouverts/a tout saisi dans son offrande,/ l'effort de l'homme et son travail... » Travail et prière ne font qu'un. Mes mains sentent le fromage. Ma prière aussi, suis-je tenté de dire.

L'audace folle du projet de vie de ces femmes, toutes tendues vers l'invisible, m'impressionne. Leur vie est entièrement organisée pour être une présence à Dieu, dans la foi nue. La liturgie elle-même demande de l'énergie. « C'est un travail, me rappelle sœur Bénédicte, maîtresse des novices, et nous le faisons de notre mieux. Il faut que ce soit beau : c'est pour le Seigneur. »

Conversion... écologique

Sœur Bénédicte me conduit au potager, un espace dont elle prend soin avec « le noviciat » : sœur Marie-Pauline, 30 ans, postulante, et sœur Élise-Mariette, 34 ans. Un lieu clé de conversion... écologique ! « En 1993, à mon arrivée au monastère, se souvient sœur Bénédicte, la communauté produisait des légumes avec les méthodes de l'agriculture intensive. Peu à peu, ce potager a disparu. » Il renaît aujourd'hui, plus modeste, et bien différent. Une douzaine de buttes, construites selon les principes de la permaculture, portent tomates, salades, pommes de terre, courgettes, haricots verts, pêchers et framboisiers. On innove, même : le melon d'Espagne pousse dans des cageots remplis de compost, posés sur le sol où il plonge ses racines. Il donnera des confitures très appréciées des ☛



Leur vie est entièrement organisée pour être une présence à Dieu.





1 Après l'office, les sœurs déposent leur coule à la « salle des coules ».

2 Pots de confitures avant l'étiquetage.

3 Statue de la Vierge à l'Enfant, dans le chœur de l'église, une œuvre de mère Mercédès, moniale bénédictine de Dourgne (Tarn).

4 Au réfectoire, les sœurs prennent leur repas en silence, en écoutant une lecture.

5 Sœur Marie-Hélène compte les pots de confitures avant l'étiquetage.

Pourquoi Échourgnac m'inspire

P. Juvénal Rutumbu, une sorte de résilient

C'est un homme épuisé que les moniales de Notre-Dame de Bonne-Espérance accueillent en août 1994. Le P. Juvénal Rutumbu a dû fuir son pays, le Rwanda, où sa vie est menacée. « Nous avons vu arriver un homme particulièrement réservé, se souvient sœur Geneviève-Marie. Il avait vécu des moments très difficiles. » Un euphémisme : le mercredi de Pâques 1994, le P. Juvénal anime une session biblique à Kigali, la capitale. Il expose le discours missionnaire du Christ : « Méfiez-vous des hommes... Le frère livrera son frère à la mort... » (Mt 10, 17-21). À deux pas de là, l'avion transportant le président du Rwanda est abattu. Le lendemain, des militaires font irruption dans le centre de retraite. Huit jeunes filles sont assassinées. Le prêtre est enfermé quarante-huit jours dans un stade, avant de fuir en République démocratique du Congo, puis en France. Son séjour à Échourgnac marque le début d'une impressionnante reconstruction et d'une belle amitié avec les trappistes.

« Depuis vingt-quatre ans, je passe les vacances de février ainsi que le mois d'août à l'abbaye, explique-t-il. Chez elles, je suis chez moi, je me sens vraiment en famille ! J'ai vécu là une sorte de résilience. Je me refais une santé spirituelle, physique, et mentale. C'est facile !

Je me coule dans la prière liturgique des sœurs. Je fais chaque semaine une heure et demie de marche rapide aux alentours.

Et je travaille. C'est là que je prépare mes livres. » Dans *Rwanda, les voies incontournables de la réconciliation* (Éd. Sources du Nil, 2013, 452 p., 20 €), le docteur en théologie formé à l'Université catholique de Louvain (Belgique) est revenu sur le drame qui le hantait. Il a identifié des formes « d'apartheids noirs » à la source de la furie génocidaire qui s'est emparée d'une partie de son peuple. Les liens entre le P. Juvénal et la communauté sont forts. « Nous l'apprécions beaucoup, et de plus en plus, martèle l'abbesse. Des sœurs demandent à lui parler, c'est un prêtre solide. » Françoise, une paroissienne de Palaiseau (Essonne), où il a été curé de 2008 à 2017, confirme : « Ses homélies ont une force incroyable, il met la Parole dans la vie quotidienne. Il est capable de parler avec tous, les gens les plus simples et les plus cultivés. Son humour est provocant et profond ! » L'évêque d'Évry ne s'y est pas trompé. À Pâques, il a fait du P. Juvénal l'un des deux vicaires généraux de son diocèse.



clients du magasin. « On apprend la permaculture sur Google », explique sœur Bénédicte. « On est un monastère 2.0 (*connecté au Web, NDLR*) », blague une novice. Ah ! Je me prends à rêver : et si le monachisme dans son ensemble prenait le virage écologique ? Notre-Dame de Bonne-Espérance a rejoint le réseau « *Laudato si'* » (du nom de l'encyclique du pape François) d'une dizaine de monastères, où l'on travaille ces questions. Mais ce tournant nécessite des bras, denrées rares dans les communautés monastiques, souvent vieillissantes. Justement, une question me vient. Comment est-on façonné par plusieurs dizaines d'années de régime monastique ? Sœur Geneviève-Marie ne se paye pas de mots : « Si vous me demandez ce que j'ai dans mon sac, je vous réponds : pas grand-chose. Rien. Mais Dieu est là. Discret. Toujours ce désir, cette soif de lui. Il nous fait passer par une désappropriation. » Le paradoxe n'est pas mince : « Le mystère se dévoile, tout en restant entier. »

Entrée au monastère pour Jésus

Je crois reprendre pied sur terre en me rendant à l'atelier pâte de fruits. Sœur Annabel dirige l'opération. Je reconnais en elle l'une des chantes à la jolie voix entendue au chœur. Sœur Élise-Mariette l'assiste. Un mélange de 35 kg de pulpe de pamplemousse et 35 kg de sucre cuit dans une casserole XXL. Mmmh ! la bonne odeur d'agrumes... Mon regard tombe sur un livre posé sur la paillasse. L'un des nombreux ouvrages d'un théologien majeur du XX^e siècle, le Suisse Hans Urs von Balthasar. Sœur Élise-Mariette pensait peut-être avoir du temps pour lire. Ce sera pour une autre fois. Pourquoi êtes-vous entrée au monastère ? « Il n'y a pas de "pourquoi ?" mais un "pour qui ?" », me répond la jeune femme, dont je réalise qu'elle est surdiplômée et qu'elle a quitté une belle carrière professionnelle. Qui ? « Jésus, son regard sur les souffrants, la façon dont il les relève. » Une découverte, après trois ans de vie monastique ? « Les psaumes ! Ils vous façonnent. Comme l'eau qui tombe goutte à goutte sur une pierre et finit par la creuser. » Sur le chemin vers la porte de la clôture, nous rencontrons le chat vu le premier jour. « C'est Jasmin. Un mauvais trappiste, plaisante sœur Élise-Mariette. Il entre et sort du monastère sans demander la permission. »

En voiture, sur la route du retour, je me surprends à ne pas allumer l'autoradio. Le silence me va bien. Je goûte un premier fruit de ce séjour. Merci mes sœurs ! ●



« Mmmh !
la bonne odeur
d'agrumes à l'atelier
pâte de fruits... »



La recette

Gâteau basque façon Échourgnac



PRÉPARATION :
30 MINUTES
(PLUS UNE HEURE
POUR LE REPOS
DE LA PÂTE)



CUISON :
45 MINUTES

POUR 6 PERSONNES :

- 1 œuf entier
- 3 jaunes d'œufs
dont 1 pour dorer
- 300 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
non raffiné
- 175 g de beurre
- 1 cuil. à café de zeste
de citron râpé
- 250 g de confiture
d'abricots d'Échourgnac
- ½ sachet de levure
en poudre
- 1 pincée de sel fin

1 Mélangez sucre, farine, sel, levure et le beurre ramolli pour obtenir une consistance sableuse. Ajoutez l'œuf entier, deux jaunes et le zeste de citron. Mélangez à nouveau jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts. Laissez reposer une heure au moins au réfrigérateur.

2 Faites deux parts inégales de cette pâte. Étalez au rouleau (5-6 mm d'épaisseur). La pâte casse facilement, c'est normal. Faites un premier disque de la taille du moule (le couvercle) et un second plus large (3 à 5 cm de diamètre de plus environ), pour le fond du moule.

3 Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7). Disposez le grand disque de pâte dans un moule beurré. Garnissez avec de la confiture. Rabattez les bords de la pâte sur la confiture, et dorez-les au pinceau avec un peu de jaune d'œuf. Installez l'autre disque de pâte en couvercle. Fermez le chausson. Dorez au pinceau avec le jaune d'œuf restant. Striez la pâte avec les dents d'une fourchette pour la décoration. Ouvrez au centre une petite cheminée avec la pointe d'un couteau.

4 Enfournez 45 min. Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille.

