+
PAX

LES AMIS DU MONASTÈRE,

Le travail dans la vigne

Vendredi 19 juin 2009
Fête du Sacré-Cœur

ISSN 0981 0072

LE TRAVAIL MANUEL

Il arrive que de jeunes gens viennent aider les moines. Récemment, six garçons du Sud-Ouest ont participé au désherbage de la vigne avec trois moines : c'étaient d'excellents garçons, pleins de bon esprit et de courage. Mais ils avaient tous un petit défaut : ils n'avaient aucune retenue dans les paroles. Alors un des moines leur lança un défi : celui de travailler en silence. Et il comprit à leur regard que le soleil, la chaleur, la dureté de la terre étaient moins effrayants que le silence. Mais ils s'exécutèrent. Quelque temps plus tard, le même moine leur demanda la raison du travail manuel des moines. Et l'un des garçons répondit aussitôt et en latin : *mens sana in corpore sano* (un esprit sain dans un corps sain). Ce qui est déjà bien. Mais voici ce que le moine leur répondit. Le travail manuel a plusieurs raisons.

La première est de participer à la création de Dieu. Dieu a créé le monde mais le moins possible. Et Il nous laisse la responsabilité de cultiver la terre, d'en prendre soin afin qu'elle donne du fruit. Dans la Genèse, il est même dit que Dieu ordonna à Adam de dominer la terre. Non pas comme un ogre destructeur, mais dans une maîtrise intelligente et respectueuse, afin qu'elle donne le meilleur d'elle-même pour lui et ses enfants. Pour celui qui voit dans la création un don de Dieu et, dans une certaine mesure, son reflet, il y a une véritable joie à collaborer avec Dieu dans le travail. Le vigneron ne se lassera jamais de contempler le tendre et clair bourgeon sortir de la dure et sombre écorce de la vigne. Le cœur s'élève alors sans peine vers le Très-Haut, si sage et si bon, le Père Créateur. La liturgie commence là, dans les champs.

La deuxième raison est le développement humain. Il n'est pas bon pour le moine, ni pour aucun homme, de rester oisif. Par le travail manuel, le moine apprend à retourner au réel. Il est confronté à la force de la réalité. Le vigneron sait que la vigne ne donnera jamais de pomme.

Il sait aussi que la nature a ses rythmes, ses lois, et qu'elle ne pardonne jamais. Le travailleur apprend alors la responsabilité. Si Dieu donne tout, il ne fait pas tout. Dieu ne déresponsabilise jamais. Il prévient, il aide, il soutient et il pardonne. Mais il nous laisse toujours notre part de responsabilité. C'est vrai dans le travail comme dans la vie spirituelle. Avec la responsabilité, le moine entretient sa volonté, il la forge. Saint Benoît dit aussi que le frère sera vraiment moine lorsqu'il vivra du travail de ses mains. Et c'est ce que nous essayons de faire, même si, à cause du temps consacré à la récitation de l'office et à la *lectio divina,* nous devons, en partie, compter sur l'aide financière des fidèles. On peut ajouter que le moine qui travaille se délasse de la tension due à l'effort de la conversion, des études et de l'attention à Dieu dans la récitation des offices. Le corps est bien content quand il a eu sa dose de fatigue physique. La pioche préserve le moine de la morosité moderne.

La troisième raison est la pénitence. Le moine est un pénitent tout simplement parce qu'il est un fils d'Adam à qui Dieu a dit : « Tu travailleras à la sueur de ton front. » La peine du travail est une conséquence du péché originel. Le travail manuel est donc devenu la pénitence fondamentale. Le moine fait pénitence plus en travaillant, que par les jeûnes et les sacrifices. C'est ce que le jeune novice ou le jeune hôte de passage ressent souvent en premier quand on lui met entre les mains une pioche ou une brouette pleine de compost. Le travail est tellement lié à la peine qu'il en tire son étymologie : « travail » vient du latin *trepalium,* instrument de torture ! Nous savons que ce n'est pas là l'essence même du travail mais que la peine est devenue sa fidèle compagne. Le moine fait pénitence joyeusement pour s'associer au Christ qui est venu nous sauver par la Croix. Dans les champs, le moine continue le Saint Sacrifice de la messe, en silence, dans son propre corps. Il fait pénitence pour ses propres péchés, les saletés qu'il a pu commettre dans sa vie. Il fait pénitence aussi pour réparer toutes les offenses faites à Dieu et toutes les injustices faites aux hommes. Que de grâces obtenues dans les champs par un cœur pur associé à la sueur du front ! Et que de travail abattu courageusement dans cet esprit réparateur. Sainte Thérèse de l'Enfant-Jésus disait à une de ses novices un peu lente, qu'une mère de famille nombreuse n'avait pas de temps à perdre. La famille d'un religieux, c'est toute l'humanité.

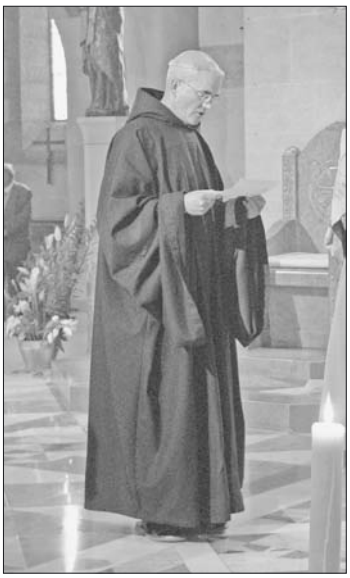
Et le moine fervent vit tout cela en silence, dans un silence contemplatif, dans un silence surnaturel, comme saint Joseph, le modèle des travailleurs. Il travaille en essayant d'imiter Jésus. Et il porte ainsi le monde. Et il fait sien ce qu'écrivait Antoine de Saint-Exupéry : « Je comprends pour la première fois un des mystères de la religion dont est sortie la civilisation que je revendique comme la mienne : porter les péchés du monde. Et chacun porte les péchés de tous les hommes » (*Pilote de guerre*).

† F. Louis-Marie, O.S.B.
abbé

CHRONIQUE DU MONASTÈRE

Samedi 14 février : Vêture de Frère postulant Kevin (de Marseille), qui reçoit le nom de Frère Timothée.
Dimanche 15 février : Retraite pour 34 élèves du collège Saint-Louis, prêchée par l'abbé Régis Spinoza, selon un horaire rigoureux établi pour toute cette turbulente jeunesse.
Mercredi 18 février : L'association « Mère de Miséricorde » assiste les mamans confrontées à un avortement (projeté ou, hélas ! vécu). Trois de ses dirigeants sont venus donner deux conférences aux Pères de la communauté, en leur expliquant comment aider les femmes en détresse.
Samedi 21 février : Une dizaine de jeunes suit une petite récollection prêchée par Père Prieur et Père François-de-Sales. — Au moulin, journée « portes ouvertes ». — Nos deux frères étudiants de La Garde passent trois studieuses semaines parmi nous.
Vendredi 27 février : Visite de deux cadres de l'Institut du Bon Pasteur.
Samedi 28 février : Beaucoup de monde à la messe, des amis, des anciens, car c'est le premier anniversaire du décès de Dom Gérard, dont Père Abbé rappelle avec émotion le souvenir. — Retraite annuelle des chevaliers de Malte de la région, prêchée par Mgr Olivier Pascal.

Mercredi 4 mars : Père Prieur et Père Damien se rendent à Vaison-la-Romaine, aux obsèques de Mgr André Mestre, curé du lieu et ancien vicaire général.
Vendredi 6 mars : Ouverture de la récollection des messieurs : l'hôtellerie est pleine.
Dimanche 8 mars : Diapositives à l'appui, un prêtre de la Fraternité Saint-Pierre, l'abbé Alfaro, nous présente la mission où il travaille en Colombie avec l'aide de l'abbé Baudon de Mony. Nous découvrons une petite chrétienté vivante, blottie dans un village de la Cordillère. Nous faisons appel à votre générosité pour aider ces deux prêtres à construire tout un ensemble comprenant église, école, petit séminaire, ferme (plantation de café, élevage de bétail). — Père Jacques représente la communauté aux vêpres pontificales présidées par le cardinal Poupard pour le 7e centenaire de l'arrivée des papes en Avignon.
Lundi 16 mars : Père Cyrille, trop occupé à la cuisine désormais, cède son poste d'aumônier scout à Père Albéric.
Vendredi 20 mars : Retraite annuelle de quelques élèves du Lycée Stanislas (Paris), où 16 adolescents découvrent notre monastère pendant 3 jours, avec un programme à la fois détendu et exigeant, sous la direction de Père Luc.
Mercredi 25 mars : Père Abbé et Frère Romuald sont à la bénédiction abbatiale de Dom David, le nouvel abbé d'En-Calcat. Puis, invité par le Père Daniel-Ange, Père Abbé va célébrer une messe sous la forme extraordinaire à Pra-Long, pour tous les stagiaires de « Jeunesse Lumière », « école d'évangélisation » qui prend en charge des jeunes de tous pays pendant un an.
Samedi 28 mars : Père François-de-Sales accompagne le Chapitre Saint-Agricol à Salérans. Les chanoinesses de Gap l'assistent pour l'encadrement d'une trentaine de personnes, parents et enfants.
Mercredi 8 avril : Père Germain est aux obsèques de Jean-Claude Gallienne, ancien camarade de classe de Dom Gérard et grand bienfaiteur du monastère.
Jeudi 9 avril : Père Abbé et Frère Matthieu sont à la messe chrismale.
Lundi 13 avril : Père Jean-Baptiste fête son jubilé d'argent de Profession. Une centaine de personnes sont présentes : sa famille et tous ceux qu'il a côtoyés, dirigés, conseillés… depuis plus de 25 ans. Et le soir les novices nous offrent une petite récréation, brodant sur un conte de Mgr Mansour Labaky.
Mardi 14 avril : L'hôtellerie se vide, puis se remplit d'une vingtaine de jeunes, des routiers pour la plupart, venus suivre une retraite de saint Ignace, prêchée par l'abbé Loiseau et Père Prieur. En même temps a lieu une formation d'animateurs pour le Chapitre Sainte-Madeleine.
Vendredi 17 avril : À 13 heures, la foudre tombe sur le paratonnerre de l'église. Plusieurs installations sont endommagées. Elle creuse aussi un cratère à proximité du forage, dont le câble électrique est atteint.


Le Père Jean-Baptiste renouvelle ses vœux de religion

Jeudi 23 avril : Aujourd'hui est enterré notre grand ami, M. Carayon, ancien directeur de la fabrication d'hélicoptères à l'« Aérospatiale ».
Vendredi 24 avril : Les16 séminaristes des Missions Étrangères de Paris écoutent Père Jean-Baptiste leur parler du rôle apostolique de la vie contemplative. — Nos deux Pères agriculteurs travaillent en journée continue de prime à complies (8 h 00 – 20 h 00) : il faut tailler les oliviers, et aménager une nouvelle vigne.
Lundi 27 avril : Sept servants de messe chevronnés, amenés par l'abbé Gouyaud, découvrent la vie monastique sous la houlette de Père François-de-Sales, qui leur a préparé un programme sans temps mort !
Mardi 28 avril : Comme chaque trimestre, les Missionnaires de la Miséricorde, tous séminaristes à Toulon, passent ici quelques jours d'étude en compagnie de leur supérieur, l'abbé Loiseau. Au programme : chant grégorien, et quelques compléments en liturgie, théologie morale, philosophie.
Dimanche 10 mai : Jean-Marc Vivenza, professeur de philosophie à

Mulhouse, vient parler au Père Abbé et au préfet des études de l'influence néfaste de René Guénon (1886-1951), gnostique et ésotériste dont il est le plus grand spécialiste français.

F. Basile

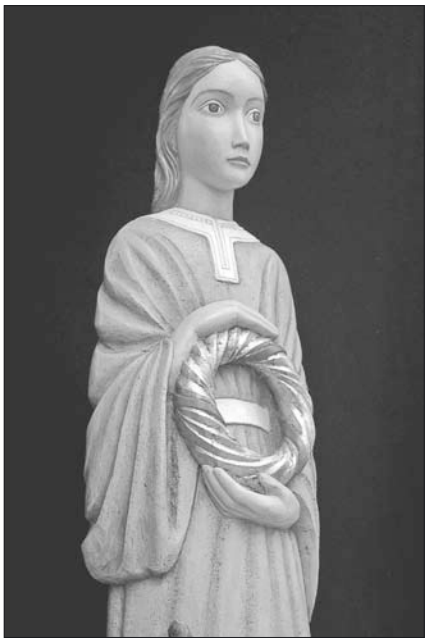
LA VIE MONASTIQUE À LA GARDE

Requiem æternam dona ei Domine…

Le samedi 28 mars, jour anniversaire du retour à Dieu de Dom Gérard, la communauté chante la messe conventuelle à son intention. Nous demandons que la lumière divine luise à jamais sur lui, tout en demeurant intimement convaincus que sa bienveillance se fait chaque jour toute proche de nous. « Souvent vous me demandez le secret qui permettrait de vivre sans cesse en prière, sans cesse en présence de Dieu. La réponse est simple : considérez votre vie comme une grande liturgie sacrée ; tout y prend une valeur parce que tout est accompli en union avec Jésus-Christ sous le regard du Père. » C'est ce genre de maxime scintillante d'esprit monastique mais aussi de bon sens chrétien, que notre Père Fondateur avait coutume d'offrir à notre quête spirituelle. Nous ne voudrions en rien priver notre mémoire et notre cœur de l'héritage de ce moine et père.

Le 25 avril, en offrant une petite fête au Père Prieur, la communauté renoue avec une tradition familiale établie par Dom Gérard lui-même. Au programme : extraits de Bach interprétés à la guitare ; textes ou poèmes alliant qualité, profondeur spirituelle mais aussi bonne humeur ; enfin, un *Regina cæli* polyphonique clôturant la récréation. Ces instants où culture, art et rire de bon aloi s'entremêlent, sont des plus importants pour nos communautés. Ils rappellent insensiblement que nous sommes là pour aimer Dieu et le prochain. Or, aimer signifie toujours donner, se donner, et recevoir. Une vie communautaire ne se mène vraiment que si l'on est capable d'instaurer en soi et autour de soi ce rythme à deux temps.

Parmi les visites récentes, notre chronique spécifie : le 18 mars, visite-éclair mais fraternelle d'une douzaine de sœurs Dominicaines du Saint-Esprit. S'étant jointes aux autres membres de l'Institut pour assister aux cérémonies de prises d'habit et de profession religieuse, elles profitent du chemin du retour pour découvrir La Garde. Vie apostolique et vie contemplative ne doivent-elles pas œuvrer communément au sein de l'Église et se soutenir mutuellement ? Le 28 du même mois, le sympathique clan routier « Gérard de Cathelineau », de Bordeaux, participe aux offices liturgiques, y compris aux Matines du Dimanche, et donne un bon coup de main à la communauté.



Sainte Agnès

« L'oisiveté est ennemie de l'âme » enseigne saint Benoît. Faisons donc un rapide tour des travaux des frères. En parcourant le dernier catalogue du Barroux, vous avez pu remarquer que notre atelier de sandales propose un nouveau modèle, « Hildegarde », destiné à la clientèle féminine. Il est disponible en rouge et en blanc, réalisé à la main en cuir naturel : nous avons voulu nous inscrire dans l'authenticité des grandes traditions sandalières. Quant à notre atelier d'art, il honore ses premières commandes. Sainte Agnès vient de rejoindre la petite chapelle de son propriétaire, et c'est maintenant un Jean-Paul II qu'on nous demande de réaliser. La communauté et le noviciat se font régulièrement bûcherons et continuent de travailler à l'entretien des bois, malmenés par les tempêtes de début d'année.

Courant avril, l'entreprise de sondages vient pour les analyses de sols, de fondations et de solidité des murs. Par

ailleurs, nous continuons à préparer la phase DCE (dossier de consultation des entreprises) en lien avec nos architectes, mais pour le moment, le permis de construire n'est pas encore validé.

Les frères au bûcheronnage

Pour terminer, deux événements spirituels. Tout d'abord, la retraite annuelle prêchée cette année par le Père Cagin, moine de l'abbaye Saint-Pierre de Solesmes. Ce bénédictin étudie beaucoup les écrits du cardinal Journet et participe à leur publication. Ami du cardinal Cottier, il apporte sa contribution à la revue *Nova et vetera.* Nous sommes ravis du thème de la retraite : « Regarde Jésus ! ». Quel bienfaisant mot d'ordre !

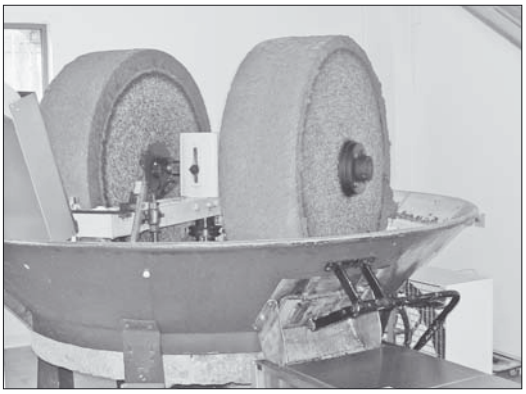
Enfin, dans le cadre de « l'année de l'Appel » lancée par Monseigneur Hubert Herbreteau pour notre diocèse, nous invitons tous ceux qui le peuvent à venir nombreux s'unir à notre prière spéciale pour les vocations sacerdotales et religieuses les 1er et 3e vendredis de chaque mois. 17 h 30 : exposition du Très-Saint-Sacrement, suivie des Vêpres et de l'Adoration silencieuse ; 19 h 30 : salut du Très-Saint-Sacrement avec prière pour les vocations ; 19 h 45 : Complies. « La moisson est abondante, mais les ouvriers peu nombreux ; priez donc le Maître de la moisson d'envoyer des ouvriers à sa moisson » (Lc 10, 2).

F. Marc
Prieur de Sainte-Marie de la Garde

——— Monastère Sainte-Marie de la Garde — 47270 SAINT-PIERRE-DE-CLAIRAC ———

Moulin et huile d'olive : un peu d'histoire

Nous avons peut-être un peu perdu aujourd'hui le goût des choses simples. Savons-nous assez remercier Dieu de nous donner « le pain de la terre » et « l'huile qui répand la joie sur le visage » (Ps. 103) ? L'huile, tenez… la mystérieuse huile d'olive ! Savante alchimie d'un terroir, d'un climat, d'une variété d'olivier, de pratiques culturales, et de procédés d'élaboration dont le secret se perd dans la nuit des temps ! Huile que Dieu a choisie pour symbole du Saint-Esprit et de son action – n'est-elle pas comme Lui d'une pénétrante douceur ? – huile que notre Sainte Mère l'Église n'a pas hésité à utiliser dans sa liturgie et ses sacrements. Comme a pu l'écrire un amoureux de la Provence : « Deux mille ans de miséricorde ont mis la vie chrétienne entre deux gouttes d'huile : au matin du baptême, elle déclôt nos sens et les ouvre aux puissances de la foi ; quand vient le dernier crépuscule, même si la conscience est rouillée, c'est l'huile encore qui nous monte sans grincement à la Toute-Lumière. »



L'OLIVIER

Vous le savez, notre abbaye provençale est installée en plein pays d'oliviers. Comment aurions-nous pu dès lors résister à la tentation de planter une oliveraie ? Ah, mes amis, quel bel arbre que l'olivier ! Et tellement chargé de sens ! Souvenez-vous de la colombe qui revint à l'arche de Noé portant une branche d'olivier dans son bec ! Enfin le Déluge était fini. La paix refaite avec Dieu. Et l'olivier en a gardé un caractère unique… Il est l'arbre de la paix. Les peintres du Moyen Âge aimaient représenter l'archange Gabriel une branche d'olivier entre les bras. C'est que la Vierge Marie, par son *Fiat,* en accueillant le Sauveur en son sein, était comme la colombe de Noé : elle apportait la bonne nouvelle du salut au monde. Gabriel recevait d'elle la branche d'olivier qui annonce la paix.

Fleurs & fruits

L'olivier est typique du climat méditerranéen. Sobre, il s'adapte aux terrains pauvres et arides qu'on y trouve. Une seule exigence, il craint le gel et résiste mal à des températures au-dessous de – 15 °C[1]. Il a surtout besoin de beaucoup de soleil. Le vaste amphithéâtre des contreforts du mont Ventoux, qui jouit d'une luminosité exceptionnelle pendant toute l'année, lui convient bien. Décidément, il s'y plaît. On trouve d'ailleurs, dans les vieux dictionnaires de géographie du XVIII^e^ siècle, une mention de l'huile de la région de Caromb, déjà célèbre dans la France entière. Une question : parmi la centaine de variétés d'olivier qui existent en France, laquelle règne ici ? Incontestablement, c'est la « verdale de Carpentras », l'aglandau.

Cueillette

Mais racontons un peu la vie de l'olivier au fil des saisons. Au sortir de l'hiver, c'est d'abord la taille. Opération indispensable pour assurer une bonne fructification. Puis vient le mois de mai. Les oliviers se couvrent de grappes de petites fleurs jaunes au parfum aussi subtil que délicat. L'été avance. Les olives croissent en volume et en poids. Elles sont récoltées de la Saint-Siffrein à la Noël, comme disent les anciens du pays (soit de novembre à janvier). La charge d'un olivier adulte peut atteindre jusqu'à 100 kg ! La cueillette ou « olivade » est un moment particulier de joie, comme les vendanges. Avec une nuance cependant. Le froid peut être alors très vif. Vous pouvez nous en croire… Quand le mistral souffle, les doigts deviennent gourds. Les cueilleurs doivent alors faire appel à tout leur courage. Nous cueillons bien sûr encore les olives à la main. Aidés d'ailleurs de nombreux amis… Quel beau spectacle que celui de ces ribambelles d'enfants joyeux, tous armés de leur petit râteau ! Les olives tombent dans des filets puis, recueillies dans de grandes caisses, elles sont portées directement au moulin. Quel sérieux dans le travail des cueilleurs, jeunes et vieux, laïcs et moines… À tous un immense merci pour leur aide généreuse. Généreuse et patiente… Car il faut compter environ une heure par personne pour 7 à 8 kg d'olives, et nous avons maintenant près de 850 oliviers répartis sur 3,5 ha.

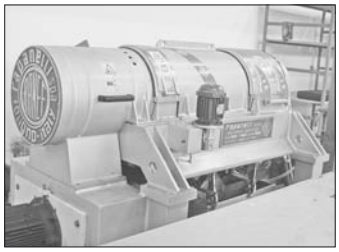
---

1. Ainsi le terrible hiver de 1956 avait ravagé une bonne partie des vergers de la région. Mais depuis quelques années, celle-ci connaît une véritable renaissance oléicole.

LE MOULIN À HUILE

① *Lavage des olives*

② *Broyage*



③ *Extraction de l'huile*

④ *Centrifugation*

Nous avons parlé d'oliviers. Venons-en au moulin. Aujourd'hui cette activité représente une part importante du travail des moines et de l'économie du monastère (avec l'aide précieuse et efficace de deux fidèles amis).

Pourquoi s'être lancé en une telle aventure ? À l'origine se situe un fait providentiel. Le moulin était celui d'un grand domaine rural, la « Villa Martelli », située près de Florence, en Toscane. Lorsque l'Institut du Christ-Roi a acquis ce domaine, Mgr Wach nous a très aimablement proposé de récupérer le matériel du moulin. Le développement de cette petite industrie semblait bien s'harmoniser avec notre vie monastique. Dom Gérard et son conseil ont décidé d'accepter. Les principaux appareils dataient des années soixante : une laveuse ; un broyeur à meules de granit, « super-géant » ; une presse hydraulique. Le 7 décembre 2000 avait lieu l'ouverture du moulin et la première presse. Nous entrions dans le troisième millénaire sous le signe de l'huile d'olive ! Huit ans après, pour nous adapter à la demande croissante, le moulin était remis aux normes et modernisé. Grâce à ces importants travaux, nous sommes heureux de pouvoir y respecter toutes les règles d'hygiène et plus encore d'être à même d'assurer un parfait suivi qualitatif de chaque lot d'olives pour une qualité optimale de l'huile. Ces aménagements ont aussi permis de beaucoup diminuer le travail des Frères pendant la campagne.

L'HUILE D'OLIVE

Vous souhaitez peut-être en savoir plus sur les étapes de l'extraction de l'huile ? Après l'effeuillage et le lavage des olives (bien utile pour retirer boues, feuilles, petites branches…), celles-ci sont écrasées et broyées par les meules en granit afin d'obtenir une pâte. Cette dernière passe alors dans le malaxeur pour préparer et favoriser l'extraction de l'huile. Viennent ensuite deux centrifugations, une horizontale puis une autre verticale, qui nous donnent ces précieuses liqueurs que l'on appelle huile *vierge* ou *vierge extra*, selon leur qualité [2] .

L'huile d'olive est donc un pur jus de fruit. Plus pur même que, par exemple, les jus d'orange, de raisin ou de tomate qui nécessitent souvent l'ajout de conservateurs. À la différence des huiles de graines obtenues à l'aide de solvants (arachide, soja, tournesol, colza…) ou de l'huile de noix (soumise à des procédés thermiques), c'est par un procédé purement mécanique qu'elle est extraite du fruit. Aucun adjuvant, aucun conservateur, aucun stabilisant n'est ajouté à cet « or vert ».

Attention, cependant ! Il n'y a pas *une* huile d'olive mais *des* huiles d'olive ! Aussi différentes entre elles que la piquette peut l'être d'un bon

2. Il faut triturer environ 5 kg d'olives pour obtenir 1 litre d'huile. En 2008, nous avons ainsi trituré près de 138 tonnes d'olives et obtenu près de 28 000 litres d'huile.

bordeaux ! Chaque huile a ses caractéristiques sensorielles propres, liées au terroir, au climat, à la variété d'olive et au savoir-faire des hommes. Vigoureuse et de bon rendement, la « verdale de Carpentras » produit une huile de caractère, ardente et fruitée, avec des dominantes de verdure et un léger parfum d'artichaut.

Outre sa saveur et son arôme particulièrement agréables, l'huile d'olive regorge d'éléments nutritifs extrêmement bénéfiques pour la santé. Elle s'utilise aussi bien à froid (salades, crudités) qu'à chaud (plats cuisinés, friture, desserts). On peut même découvrir simplement toute la richesse de ses arômes en la dégustant sur un morceau de pain frais.

Vous trouverez assurément dans votre supermarché des huiles d'importation à moindre prix que les huiles de Provence : huiles de terroir cultivées de manière encore très artisanale, comme la nôtre[3]. Mais, nous aider à vivre du travail de nos mains en achetant l'huile du monastère est aussi une bonne action[4]. Peut-être même un acte de charité ? La Sainte Écriture aime à comparer la charité à une huile délicieuse et parfumée qui vient tout imprégner. Nous prions de tout cœur le Dieu de miséricorde qu'il fasse descendre de cette huile céleste sur tous ceux qui se font nos bienfaiteurs en achetant et faisant connaître l'huile bien terrestre de nos vergers. L'huile qu'ils emporteront contribuera à vider nos cuves bien pleines[5] (la saison 2008 a été excellente !). Quant aux cuves célestes de l'amour de Dieu, pas de risque de jamais les vider…

Le Cellérier et les Frères mouliniers

3. Pain, nougat, sablés, pain d'épices, huile d'olive sont élaborés par la communauté en respectant la charte de l'Association MONASTIC (marque et logo déposés). Régie par la loi du 1er juillet 1901, créée le 22 juillet 1989 pour protéger le travail monastique, elle rassemble près de 230 communautés religieuses en Europe. Elle offre au public la garantie que les produits portant son logo sont bien le fruit du travail de vrais monastères.

4. Plusieurs diocèses nous ont même fait l'honneur de la prendre pour la confection de leurs Saintes Huiles.

5. Vendue par correspondance et au magasin de l'abbaye, elle est conditionnée soit en bouteille de 75 cl, soit en fontaine de 3 litres ("Bag in Box") ou encore en bidon de 5 litres.

NOTE DU CELLÉRIER

❖ Nous vous invitons à découvrir le nouveau site consacré au monastère Sainte-Marie de la Garde et à le faire connaître autour de vous. Il sera progressivement enrichi, mais dès à présent il vous permettra de mieux connaître le projet et d'en suivre l'avancement (www.jeconstruisunmonastere.com).

❖ Des produits longuement attendus sont maintenant disponibles : les nouveaux modèles de sandales pour femme créés par nos Frères de Sainte-Marie de la Garde, le DVD décrivant une journée monastique à l'Abbaye Sainte-Madeleine « Veilleurs dans la nuit », le premier recueil des écrits spirituels de Dom Gérard : *Benedictus*.

❖ Il reste encore quelques places pour la retraite prêchée aux messieurs du vendredi 6 (soir) au mercredi 11 (midi) novembre 2009. Vous pouvez vous inscrire auprès du Père hôtelier ou lui demander des renseignements complémentaires.

❖ Enfin nous vous rappelons l'ouverture prochaine du Collège Saint-Louis au pied de l'abbaye. Pour tout renseignement, contact, soutien : M. Marc Chaintron au 06 17 08 40 41 et www.institution-saint-louis.fr

F. Philippe

• ***POUR AIDER LES MOINES.*** Chèques à l'ordre de « Monastère Sainte-Madeleine » – 84330 Le Barroux, ou CCP 6413 65 A Marseille (IBAN : FR17 2004 1010 0806 4136 5A02 986, BIC : PSSTFRPPMAR). **Pour la Belgique :** BCH 000-1431091-50 Bruxelles. — **Pour la Suisse :** Chèques Postaux 12-19114-6.
Tél : 04 90 62 56 31 – **Fax :** 04 90 62 56 05 – **Notre site :** *www.barroux.org*

Artisanat Monastique de Provence – dépôt légal à parution – Imprimé au Monastère