

SOMMAIRE

- 2 Editorial
- 3 L'ESAT Auguste Rodin d'Orléans
- 4/5 La pastorale des migrants
- 6 Les 70 ans du Secours Catholique
- 7 Solidarité avec Haïti
- 8 A lire ou à offrir
- A Noël
- B Que vos rencontres de Noël vous apportent paix et joie !
- C Se préparer à être « missionnaire »
- D/E Escapade gourmande au cœur du Massif Central
- F/G Intégration dans le Loirert en « mode québécois »
- H Nos joies, nos peines... Noël
- 9 Je vous annonce une bonne nouvelle...
- 10/11 Mère Teresa
- 12 La Lectio Divina et vous
- 13 Osez être heureux
- 14 Michel Rocard - Elie Wiesel
- 15 L'Association Partage fête ses 40 ans
- 16 Un enfant nous est donné !

Le Renouveau

Magazine interparoissial

Commission paritaire n°0615 L 86686

Comité de rédaction : Michel BARRAULT, Daniel BOURTON, Raymonde BOURTON, Geneviève CAILLOUX, Yves DRIARD, Thérèse MARTIN, Monique MARTINET, Bernard MERCIER, Danielle CHAUMETTE.

Secrétaire de rédaction : Monique MARTINET

Directeur de publication : Bernard MERCIER
68, bd Maréchal Foch 45240 LA FERTÉ SAINT AUBIN

Rédaction des pages locales et abonnement :
s'adresser à la paroisse

Correspondance : Monique MARTINET
30, domaine de Beauvoir 45250 BRIARE

Publicité : Bayard Service Régie
18, rue Barbès 92128 Montrouge Cedex
Tél. 01 74 31 74 10 - Fax 01 74 31 74 40
E-mail : bsr-idf@bayard-service.com

Maquette et impression :
Imprimerie Giennoise
ZI avenue des Montoires 45500 GIEN
Tél. 02 38 67 26 25
E-mail : contact@imprimerie-giennoise.fr

Edité par : l'association **Le Renouveau**
5, place du Château 45500 GIEN
Présidente : Monique MARTINET
Association Membre de la F.N.P.L.C.
(Fédération Nationale de la Presse Locale Chrétienne)
Crédits photos, tous droits réservés : Le Renouveau



Régénération d'alcools et de solvants

Une expérience et un savoir-faire reconnus au service des industriels

GROUPES BRABANT
La chimie industrielle

Contact : BRABANT CHIMIE
François Brabant - 45490 Mignéres
Tél. 02 38 87 81 75 - Fax 02 38 87 85 80
e-mail : contact@brabant-chimie.fr



Noël

Noël ! On se retrouve en famille pour partager ce temps de félicité.

Et quoi de mieux après la messe, que se réunir autour d'une table et savourer ensemble la recette du moment.

Chaque région de France a sa spécialité que tel ou tel cordon bleu accommode à sa façon. C'est ainsi qu'on nous a fait part d'une recette auvergnate : « La soupe de Noël ».

Voici : Dans une cocotte en fonte émaillée, couper du pain rassis et ajouter de l'eau froide et du sel. Faire mijoter jusqu'à réduction de l'eau. Ajouter du Saint-Nectaire onctueux et mélanger bien le tout. Avant de servir mettre quelques cuillères de crème fraîche épaisse (*on peut également préparer cette soupe à l'oignon*). Il faut environ un demi-Saint-Nectaire pour 8 personnes.

Cette préparation, est en quelque sorte une « fondue auvergnate au fromage », qui pourra être accompagnée avec bonheur (*et modération*) d'un vin blanc bien frais. Elle semble très nourrissante ; il faudra en tenir compte avant de passer aux desserts !

**Bonnes fêtes,
et célébrez la naissance de Jésus dans la joie ! Alléluia !**

JB



Que vos rencontres de Noël vous apportent paix et joie !

Découvrez les trois qualités indispensables pour que les rencontres familiales, à Noël en particulier, soient réussies comme un bon plat préparé avec beaucoup de savoir-faire.

Répondez aux définitions. Inscrivez les mots ainsi trouvés dans le tableau et reportez chaque lettre dans la case correspondante de la grille ci-dessous. Dans la colonne bleue s'inscrira le prénom, le nom (*déjà donné*), la nationalité de l'auteur. La grille complétée, vous verrez apparaître un extrait de « La recette magique de tante Palma ».

Trouvé au verger	A	A117	A132	A45	A120	A18			Bouffi, gonflé	N	N95	N119	N66	N4	N80	N112	
Rat, écureuil, Porc épic.....	B	B30	B139	B14	B134	B9	B64	B53	Passage naturel encaissé	O	O19	O123	O21	O89	O121	O128	
Arrive rapidement	C	C133	C105	C24	C68	C114	C34	C43	Oiseau échassier	P	P106	P131	P59	P28	P100	P136	P150
Il introduisit le tabac en France	D	D107	D149	D152	D78	D148			Rêne	Q	Q69	Q42	Q102	Q55	Q48		
A l'arrière de la voiture	E	E129	E92	E3	E22	E76	E144		Redis (passé-simple)	R	R113	R135	R29	R10	R77	R33	R141
Laissait à l'écart	F	F50	F11	F142	F70	F97	F56	F103	Recouvert d'un produit protecteur	S	S35	S98	S99	S23	S26	S47	S31
Serrer fortement	G	G49	G147	G40	G52	G8	G124	G93	Taille la pierre	T	T60	T106	T13	T85	T146	T94	T57
acheteuse	H	H110	H16	H20	H87	H65	H140	H153	N'a pas reçu de sanction	U	U6	U5	U15	U88	U143	U41	
Relatif à l'empire turc	I	I44	I12	I111	I83	I101	I17	I58	A l'huile, à pétrole ou électrique	V	V7	V118	V72	V91	V137		
Porter un coup avec violence	J	J81	J62	J46	J27	J151	J73	J36	Elle aimait Tristan	W	W25	W74	W71	W75	W1	W63	
Changement de chaines	K	KZ	K2	K66	K32	K126	K82	K127	Pénètre	X	X61	X51	X145	X37	X54		
Récemment sorti = frais	L	L116	L90	L130	L79	L122	L39		25 décembre	Y	Y115	Y109	Y84	Y96			
Blesser dans son amour propre	M	M138	M38	M125	M104	M67											

W1	K2		E3	N4	U5	U6	V7	G8	B9		R10	F11	I12		T13	B14		U15
H16	I17	A18		O19	H20	O21	E22	S23	C24	W25	S26	J27		P28		R29	B30	S31
K32	R33	C34	S35	J36		X37	M38	L39	G40	U41	Q42		C43	I44	A45	J46		S47
Q48	G49		F50	X51	G52	B53	X54	Q55	F56	T57	I58	P59	T60		X61	J62	W63	
B64	H65		N66	M67	C68	Q69	F70	W71	V72	J73		W74	W75	E76	R77	D78	L79	N80
	J81		K82	I83	Y84	T85		K86	H87	U88		O89	L90	V91	E92	G93	T94	N95
Y96	F97		S98	S99	P100	I101	Q102	F103	M104		C105	P106	D107	T106	Y109	H110	I111	N112
R113		C114	Y115	L116		A117	V118	N119	A120	O121	L122	O123		G124	M125	K126	K127	O128
	E129	L130	P131	A132	C133	B134	R135		P136	V137	M138	B139	H140	R141	F142	U143		E144
X145		T146	G147	D148	D149	P150	J151	D152	H153									

Solutions :

Mots à trouver : fruit rongeur, accourt, Nicot, coffre, isolait, sangler, cliente, ottoman, asséner, zapping, émoulu, vexer, empâté, défilé, outarde, bride, répétai, émaillé, sculpte, impuni, lampe, lseult, entre, Noël
« La famille est un plat difficile à préparer. Réunir tous les ingrédients est un problème, surtout à Noël. Peu importe la marmite. Concocter une famille exige courage, dévotion et patience ».

Francisco Azévédo - Brésil

Se préparer à être « missionnaire »

Je m'appelle Camille, j'ai 15 ans, je suis en 3^{ème} au collège Lucie Aubrac à Montargis (Loiret).



Camille et Sœur Marie-Germaine

Camille, tu as intégré l'aumônerie du Montargois, qu'est-ce qui t'a décidée ?

J'avais envie de faire ma Confirmation... ça m'a poussée à continuer pour faire partie pleinement de la famille des chrétiens.

J'ai aussi fait plein de rencontres : des amis, les animateurs à l'occasion des rencontres mensuelles. Mais il y a eu aussi l'opération « boîte en plus » et le chantier au Prieuré des Sœurs comportant plusieurs groupes : la cuisine, le jardinage, rangement du bois et mise en valeur d'une croix à l'entrée.

A travers tout cela qu'est-ce qui t'apparaît le plus important dans ta préparation à la Confirmation ?

On parle souvent des Béatitudes notamment de la miséricorde, de la justice, dans notre vie. En faisant des jeux en rapport avec le thème suivis d'échanges en groupe. On invente aussi des sketches, des scènes de vie comme l'accueil des immigrés, par exemple ; il y a aussi les vidéos.

Je suis touchée par le fait que des bénévoles nous donnent de leur temps pour nous aider à découvrir la Parole de Dieu. C'est cette même parole que j'ai reçue en CM et qui ne me quitte pas : *si vous l'avez fait à l'un de ces petits qui sont mes frères, c'est à moi que vous l'avez fait.*

Dans votre groupe, vous êtes une vingtaine...

Il y a forcément des réactions !

Peux-tu en donner quelques-unes ?

Quand je leur ai demandé : « comment vivez-vous, dans votre famille, la chrétienté, la foi ? », les avis diffèrent : on n'en parle pas beaucoup ! Quand je rentre de l'aumônerie je raconte ma matinée... Moi je vais être marraine je dois être confirmée ! Moi je voudrais mieux connaître Dieu.

A travers tout cela, Camille, qu'est-ce que tu retiens personnellement de cette démarche ?

Découvrir, à travers la Confirmation que le Seigneur est là. Je lui demande de m'aider dans la vie quotidienne, surtout quand c'est plus difficile. C'est aussi une expérience que j'aimerais partager... Oui, partager.

Camille

Lombreuil (Loiret)

Poème de Camille

Dans ce monde, on trouve tellement de douleur,
Et le plus immonde, c'est que tant d'enfants pleurent
Sous les coups, portés par un être aimé,
Cachés pour ne pas se refaire frapper.

On trouve dans le regard de ces enfants,
Un peu de peur et de sang, beaucoup de cris.
Personne ne mérite un tel traitement
Seuls et sans soutien, condamnés à vivre ainsi.

Pleurs, coups, sang, tel est leur quotidien,
Obéir à des êtres inhumains.
Rien n'est plus horrible que ces monstres sans cœur.

Tous ces enfants qui ne connaissent que la peur,
Et jamais aimés n'ont été.
Soutenez-les, ils sont nombreux.

Ce que vous faites au plus petit des miens...



Escapade gourmande au cœur du Massif Central

L'Auvergne, un grand plateau de fromages !

Tous des produits d'exception, les fromages d'Auvergne nous font passer à table avec délice et nous ouvre les papilles de façon à nous offrir un tableau au relief vallonné, aux couleurs variées parsemé de pâturages et puisqu'il faut « aimer » pour pouvoir traduire un pays par son âme et en saisir les subtilités, je vous propose de découvrir ce riche pays volcanique où la vache est sacrée et le fromage racé.

De qualités rares et précieuses, ces fromages puisent leur force dans les terres volcaniques, ces hauts pâturages baignés de soleil l'été à l'odeur des frais sous-bois et du parfum léger des genêts qui envahissent les chemins de randonnées entre les monts et les lacs du centre de la France.

C'est là que s'épanouissent des vaches hors du commun : l'Auvergne compte plusieurs races de vaches laitières comme la Montbéliarde, la Prim'holstein, la Limousine, la Salers, l'Aubrac et on dit que ces bovins descendraient de ceux peints sur les parois des grottes de Lascaux. Leur viande est réputée pour sa tendreté et son parfum persillé et reconnaissable à sa couleur rouge foncée. Quant à leur lait la gourmandise des bêtes y jouent pour beaucoup parce que plus elles broutent, mieux c'est !

L'expression d'un terroir préservé

Laissez-vous guider : en descendant par la vallée de la Sioule, et après avoir déniché quelques trésors comme la moutarde de Charroux (*au mout de raisin, celui de St Pourçain*) diverses charcuteries réputées, c'est à Ambert (*Puy de Dôme*) situé dans les plaines, que l'on déguste la **Fourme d'Ambert**, un des fromages le plus vieux de France, pâte persillée non cuite et non pressée, de forme cylindrique, on la nomme « la grande Dame au cœur tendre ». La fourme vient du latin « forma » qui signifie « forme », récipient qui sert à contenir le caillé. Dès le 9^{ème} siècle, la fourme sert de moyen de paiement, par exemple pour l'exploitation des hautes terres d'estives du Forez et son principal marché devient vite la petite ville d'Ambert dont la mairie est aujourd'hui ronde, reprenant la forme du fromage ! Par la suite, l'appellation « forme » est restée dans les monts du Forez et les monts d'Auvergne pour désigner les fromages régionaux. La production était exclusivement fermière et réalisée en estive, dans les jasseries, petites constructions basses aux toits de paille. De nos jours, la Fourme d'Ambert est fabriquée en laiterie avec du lait qui lui donne une saveur unique aux arômes de campanules et de bruyère.

Pour une fourme, il faut 20 litres de lait et un minimum de 4 semaines d'affinage. C'est le plus doux des bleus, sa douceur s'allie à une texture souple, le tout dans un écrin, sa croûte, de couleur blanc-gris.

Nous traversons Clermont-Ferrand en laissant derrière nous le Puy-de-Dôme (*1465 m*) pour découvrir le **Bleu d'Auvergne**, il a gagné une réputation. Il est né au milieu du 19^e siècle de la nature et de la passion d'un enfant du pays qui imagina d'ensemencer du lait caillé avec la moisissure bleue qui se formait sur son morceau de pain, du seigle puis de la percer avec une aiguille. L'air pénétrant dans les trames fit le reste ; les auvergnats ont profité des ressources naturelles de la région et des grottes froides qui permettaient au fromage de s'affiner lentement. Salé naturellement, il est riche en goût et se fabrique à plus de 5000 tonnes chaque année. Il se fabrique dans le sud du Puy-De-Dôme et le nord du Cantal sur les sols volcaniques qui possèdent une terre riche et sont, par excellence,

le domaine des herbages, là, les vaches se nourrissent d'une flore abondante et variée.

Fromage du terroir, le Bleu d'Auvergne tire son goût généreux de cette nature sauvage. Plus de 5000 tonnes sont fabriquées chaque année, il faut 20 à 25 litres de lait et du pénicillium glaucum ou roqueforti pour développer le bleu. C'est un fromage fondant, on dit « lactique » car ses ferments lactiques agissent avant que l'on y ajoute la présure.

Le paradis des marcheurs

Direction la chaîne des puys et la magie des lacs et des volcans opère, stations de ski l'hiver et thermale l'été... Le Sancy entoure la ville du Mont-Dore et sa grande cascade domine la vallée, l'air pur s'offre à nous : les prairies nous tendent les bras, des étendues de jonquilles sauvages au printemps, des fleurs d'Avèze en été (*racines utilisées pour réaliser un apéritif, La Gentiane et l'Avèze*), des burons et des fermes, des vieux villages en pierre de lave et des grottes, des statues du Christ à chaque croisement et celle de Notre Dame nichées en des coins de murailles. En fond sonore, on entend souvent à la belle saison le son des cloches que portent les vaches lorsqu'elles paissent et tout près des fontaines, résistent quelques chapelles ouvertes tous les jours pour que les marcheurs puissent faire une halte. Les plus curieux échangent avec les habitants, impatients de fouler pour un jour ou un pèlerinage les nombreux sentiers de randonnées.

Le roi du fromage !

C'est à St Nectaire que nous admirons un fromage dit paysan, fermier (*ou laitier, à base de lait pasteurisé depuis 1964*) il plait à tous, pâte pressée non cuite, fine et onctueuse : le **Saint-Nectaire** tout droit issu des zones volcaniques dont les terres riches culminent à une hauteur de 1000 m de moyenne, il doit son subtil goût de noisette à la diversité floristique de son territoire. En effet, les prairies fleuries et surtout sauvages permettent une diversité végétale, celle-ci parfume le lait en constituant l'essence même de la richesse de ses saveurs.

Il fût introduit à la cour de Louis XIV par le Maréchal de France, Henri de Sennecterre (*1600-1681*), le Saint-Nectaire eût les faveurs du roi Soleil.

Sa réputation est faite lorsque Legrand d'Aussy écrit en 1768 dans le récit de son voyage en Auvergne : « si l'on veut vous y régaler, c'est toujours du Saint-Nectaire que l'on vous annonce ». Il fût donc consommé uniquement sur son territoire jusqu'à ce qu'il conquît, la deuxième moitié du 18^{ème} siècle, l'aristocratie. Aujourd'hui, merveilleux fromage paysan par excellence, il est bien souvent fabriqué par des femmes : pour un Saint-Nectaire de 1,7 kg il vous faut : 13 à 14 litres de lait, obligatoirement du lait cru pour le fermier, transformé immédiatement après chaque traite et de 4 à plus de 8 semaines d'affinage, avec des frottages réguliers à l'eau salée.

Ce sont plus de 13000 tonnes de Saint-Nectaire fabriqués par an, à cheval sur les départements du Puy-de-Dôme et le Cantal. Il se classe 4^{ème} rang des fromages AOP au lait de vache en France. Il se distingue en étant la 1^{ère} AOP fermière d'Europe.

Poursuivons notre route, imaginez-vous au sommet du Mont-Dore (*1886 m*) un magnifique panorama vous attend à 360 degré, sur les vallées glaciaires,

Massif volcanique du Cantal, la Chaîne des Puys, et par très beau temps on peut apercevoir le Massif Alpin.

C'est l'histoire d'un grand fromage : le doyen des fromages naissait il y a 2000 ans, en Haute Auvergne. Il est l'âme du Cantal et il en porte son nom ; à la fois puissant et délicat, c'est un fromage à pâte pressée en fourme non cuite, fabriqué à partir de lait cru ou pasteurisé, de forme cylindrique, une meule fait 40 kg. Dans ces temps anciens, la production de lait servit au développement de la fabrication de ce fromage, ce lourd cylindrique massif et trapu constituait une réserve de nourriture toujours disponible et un produit de négoce pour les habitants de la région enclavée. Le goût fruité du Cantal fit son succès et acquit rapidement ses lettres de noblesse et sa renommée.

La zone de production de lait s'étend sur près de 600 000 hectares au cœur de l'Auvergne. L'eau présente en abondance et la nature des sols riches en acide phosphorique, en potasse et en magnésie favorise la pousse d'herbe. Comme pour le Salers et contrairement au Laguiole, le lait entrant dans la fabrication du fromage Cantal provient de n'importe quelle race de vache laitière.

Pour fabriquer une fourme de Cantal, il faut 400 litres de lait, un minimum de 33 heures (*durée de fabrication*) et en fonction de son âge, le fromage est appelé : jeune Cantal, affiné de 30 à 60 jours, Cantal entre-deux, affiné de 90 à 210 jours et Vieux Cantal, affiné de plus de 240 jours.

L'inimitable savoir-faire :

Le pressage : la tome est pressée deux fois, c'est ce deuxième pressage qui donnera au Cantal sa forme, ses rondeurs et la tenue.

Le broyage : après une longue maturation, la tome est brisée en petits grains comprise entre en grain de blé et un grain de maïs, c'est ce broyage qui procure à la pâte du Cantal sa souplesse et sa texture particulière, fondante en bouche, accompagnée d'une gelée de coing, de figue ou bien de cerise noire...

Le salage dans la masse : broyée, la tome est salée à la main en pratiquant de lents brassages successifs, le mélange est alors laissé au repos 1 à 2 heures pour permettre une répartition bien homogène et c'est alors que peut commencer le lent processus d'affinage en fonction du Cantal souhaité. Il se déroule dans des caves fraîches sombres et humides. Les fourmes imposantes y mûrissent lentement sous l'œil vigilant du maître-fromager qui les frotte à l'aide d'une toile et les retourne régulièrement.

Nous terminerons par le **Salers**, malgré les origines qui se perdent dans la nuit des temps, les créateurs du Salers ont su perpétuer les secrets de fabrication pour garder ce fromage aux arômes authentiques. Issu des monts volcaniques boisés, recouverts d'herbes sauvages au sein du Massif cantalien, le Salers est l'œuvre d'un agriculteur qui conduit son troupeau lui-même, par ses gestes patients et méthodiques, l'alchimie complexe de la nature transforme le lait riche et savoureux en un merveilleux fromage ;



Le Cantal, jeune à gauche, le Saint Nectaire, la fourme d'Ambert, le Bleu d'Auvergne et le Vieux Cantal à droite.

les experts de l'INRA parlent d'une flore unique en Europe et à haute valeur fromagère. Des études montrent que le fromage salers offre une trentaine de nuances gustatives. Omniprésente, la gentiane jaune donne au produit fini sa célèbre amertume, la flouve odorante ajoute une tonalité de vanillée et de l'onctuosité, le fenouil des Alpes un subtil goût de noisette... bref, aucune production fromagère ne reflète davantage un terroir que le salers.

Produit uniquement dans les fermes du 15 avril au 15 novembre et à la condition expresse que les vaches puissent être nourries à satiété d'herbe pâturée, le Salers est racé. Et si vous prononcer son nom, il est de mise d'escamoter le « s » final comme pour dire salaire ! L'homonymie n'est pas fortuite, derrière ce mot il y a tout ce qui fût le revenu d'une contrée durant des siècles : « tout Salers mérite sa peine » dit-on du côté d'Aurillac. Emprésurage, décaillage, pressage et essorage, ponctués de plusieurs retournements des énormes meules forment autant d'étape qui expliquent pourquoi le paysan apprend l'art de la lenteur. L'affinage est un labeur harassant par 8°C et 96% d'humidité et dans l'obscurité deux fois par semaine, une jeune femme doit s'enfermer pour frotter chaque meule à la toile de jute. Compter au moins trois mois en cave et parfois jusqu'à deux ans pour les fourmes les plus fortes en goût.

Pour fabriquer une fourme de Salers, il faut 400 litres de lait : la fabrication se fait deux fois par jour immédiatement après chaque traite puisque le lait ne peut être stocké. On utilise pour le lait un récipient en bois indispensable au développement des arômes spécifiques appelé la gerle. Cette barrique en châtaigner a bien failli disparaître dans les années 2000, les autorités sanitaires imposèrent son remplacement par une cuve en inox. Une dérogation finit par être accordée, après plusieurs travaux scientifiques qui prouvèrent qu'une fois affiné, le Salers au lait cru ne présentait aucun risque. L'affinage des fourmes est un labeur harassant, par 8°C et 96% d'humidité.

Si nous parlons budget, il va s'en dire que ce sont des fromages plus chers que la Normandie mais pour certains moins chers que les fromages alpins ! Tout est relatif, puisqu'à la laiterie vous bénéficier de prix que jamais vous n'auriez dans les grandes surfaces voire sur les marchés.

Sur les routes d'Auvergne, vous pourrez vous arrêter dans les fermes mais il vous faudra patienter tout autant que dans les laiteries puisqu'elles ne sont pas ouvertes tous les jours : sur la porte de leur laboratoire, un seul numéro de portable et croyez-moi, soyez patients, vous découvrirez ainsi en dégustation sur le comptoir d'autres fromages comme le Gaperon d'Auvergne, le Petit Pavin, le Bleu de Laqueuille, le Laguiole ou bien encore la Tomme d'Auvergne, c'est alors que vous pourrez lire entre deux recettes sur une affiche :

« Venir en Auvergne, sans déguster les fromages, Équivaut à aller à Paris sans visiter la Tour Eiffel ! ».



Découpage du caillé à l'aide d'un tranche caillé/Cantal.

L'intégration dans le Loiret en « mode québécois »

L'invitation à l'envol

La noblesse de l'homme valait le déplacement : j'étais conquise par le charme de cet agriculteur aux traits souriants, établi sur des terres en Gâtinais, à l'exemple de ceux qui l'avaient précédé. Un homme qui force l'admiration par la fidélité à ses racines et aux traditions. Un homme indéracinable.

Moi, fille du Québec, habituée aux voyages, j'ai donc quitté la belle province pour m'installer à ses côtés ici, à 6000 km du connu. L'inconnu s'ouvrait désormais à moi ici. J'avais, au début, cette nébuleuse sensation de me jeter dans le vide, sans rien pour m'arrêter... Oui, j'avais l'habitude des voyages, de ces voyages qui vous changent de la routine pour mieux revenir à la maison. Mais je n'avais jamais vécu un départ pour ne revenir que pour de courts séjours : il ne s'agissait plus de tourisme mais d'un déracinement... ou plutôt, d'une transplantation...

S'intégrer pour exister

Merci mon Dieu. Le village de mon époux et sa famille m'ont accueillie avec joie et fraternité. Mais j'aurais aimé ici écrire, cher lecteur, que mon intégration se soit faite sans heurt et sans cacophonie. Il en est peut-être ainsi dans le regard de ceux qui m'ont accueillie. Mais vu de mes yeux, il n'en est rien. J'ai beau parler la langue de Molière (*non sans écorchures !*), être familière avec le saucisson et le fromage, la différence entre mon bagage et la réalité de la vie ici était royale ; il y avait... une mer entre les deux. Il faut alors essayer de rejoindre le courant pour faire partie du banc de poisson où l'on vous accepte parce que pareil aux autres... où on suit la même voie paisible pour ne pas paraître aux yeux de tout le monde comme une bête de foire...

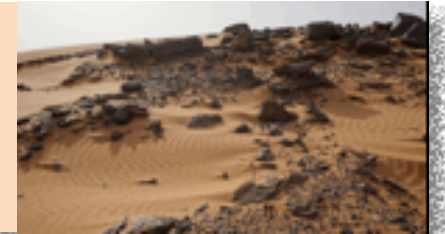
S'intégrer sans se perdre

Il serait trop facile de tenir sa respiration, de se rétracter, se contorsionner, se tortiller pour ainsi s'insérer dans un moule pour s'assurer une bonne image dans ce pays du Gâtinais... Mais on se rend vite compte que ce serait un gâchis et que la sève québécoise qui coule dans mes veines c'est mon souffle, ma vie. Alors on tente l'accommodement, la culture de la différence et de l'ouverture à l'autre. La diversité dans l'unité. Parce que laisser derrière soi son pays ne rime pas avec se laisser derrière... L'évidence nous saute alors aux yeux ; je suis intégrée mais je ne me suis pas perdue.

Ruth



RENCONTRES



Une rencontre avec une personne, un livre, un lieu, un improbable... La nouveauté qu'on découvre, ce jamais vu, jamais lu, jamais imaginé... Cette chose qui change notre regard et nous fait devenir autre, cette surprise de l'inconnu...

Et pourtant, cela ne devrait pas nous étonner, nous avons déjà abordé ce rivage, entendu cet appel, mais nous étions restés sourds à ce langage que nous croyions connaître.

Il s'est donc passé quelque chose pour que cela change.

Enfant, l'hiver à la montagne, je me souviens de mes premières leçons de ski. Une façon délicate de se retourner quand on était à l'arrêt, on appelait cela une « conversion » ; changer de sens à 180°, une occasion pour se retrouver par terre au moins une fois sur deux si on se précipitait dans la manœuvre sans prendre le temps de la réflexion.

Mais ça valait le coup : un nouvel aspect du paysage, un nouveau départ sur les pentes neigeuses.

En fait toute conversion est un retournement qui nous révèle ce à quoi nous tournions le dos et nous ouvre une voie nouvelle.

Mais nous convertir à quoi ? Je suis déjà converti à un certain nombre de choses qui se présentent à moi comme évidentes : vivre dignement, être en bonne santé etc. Il s'agirait donc de prendre de la hauteur, d'élargir ma vision.

Pas facile dans cette vie trépidante qui est la nôtre !

Comme dans mes anciens cours de ski, il faut marquer un temps d'arrêt, de réflexion.

Je ne pratique plus ce sport, alors place aux neurones ! Je les laisse batifoler à leur guise, plus qu'une réflexion, une méditation. Il faut savoir rêver.

Nous arrivons au temps de l'Avent et nous avons en mémoire les paroles de Jean Baptiste, celui qui criait dans le désert, nous invitant à faire le ménage en nous, dépoussiérer notre esprit, voire au-delà de nos préoccupations pressantes du quotidien.

« Préparez le chemin du Seigneur, rendez droits ses sentiers, tout ravin sera comblé et toute montagne sera abaissée, les passages tortueux deviendront droits et les chemins raboteux seront nivelés... » (*Evangile selon Saint Luc*).

Beau programme ! Quel changement de point de vue ! Adopter cette optique c'est sans doute cela se convertir !

Mais se convertir comme ça, en un claquement de doigt, comme Saint Paul sur le chemin de Damas ou comme la samaritaine suite à sa rencontre avec Jésus (*Evangile selon Saint Jean*), cela reste exceptionnel !

Mais comment, de nos jours rencontrer Jésus ? Cela semble impensable !

Et pourtant le cri de Jean Baptiste nous poursuit toujours « Croyez et convertissez-vous ! ».

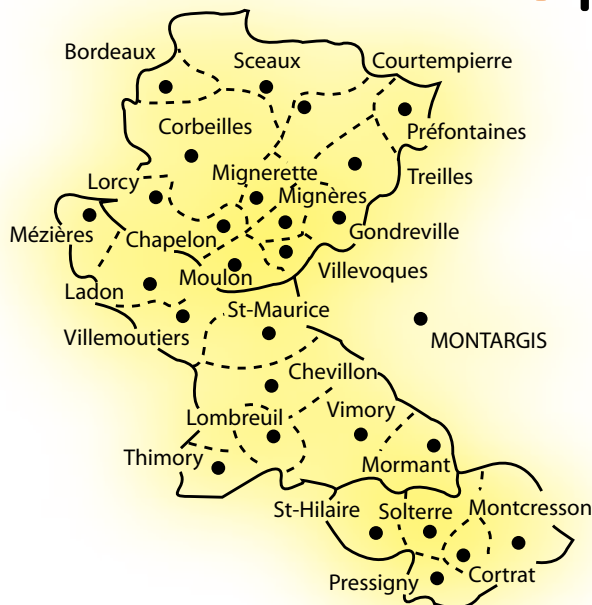
Où se cache Jésus aujourd'hui ? Toujours au cœur de l'homme.

Nous rencontrons Jésus dans notre prochain, celui qui est heureux, celui qui ne l'est pas, celui qui rit, celui qui pleure, celui qui souffre, celui qui a besoin d'aide, le gâté par la nature, le paumé, l'immigré et tous ces naufragés de la vie...

Ces rencontres sont une richesse pour nous car après nous avoir ouvert les yeux elles ont ouvert notre cœur.

Jean et Marie-Claude BACONIN

• MONTARGIS RURAL •



L'Equipe d'Animation Pastorale (EAP) et son secrétariat

➤ Stanislav de CHRISTEN	02 38 85 27 43
➤ Maryse CHAMBERT	02 38 90 05 32
	06 12 43 96 62
➤ Marie-Laure RUEZ	02 38 96 41 31
➤ Catherine LAMY	02 38 28 06 86
➤ Sœur Germaine CHESNAUD,	02 38 96 21 12

Secrétariat

➤ Dorine NIYONGABO	02 38 97 89 22
21 rue de l'Huilerie - 45700 ST-MAURICE-SUR-FESSARD	

Permanence

Lundi et Mercredi (9 h à 12h, 14 h à 17 h)
Jeudi (tous les 15 j) (9 h à 12 h)

Pour le Comité Financier du Doyenné Rural Suzanne Bouquet

Nos joies, nos peines...

Baptisés en Christ

Corbeilles :

Lilou DELAPORTE
 Enora KERVELEC
 Louane CRESSANT-HELIAS
 Timothé VIGUIE
 Callysta PEREIRA
 Kelyatt DURO-CHIRIAS
 Kendji DURO-CHIRIAS

Ladon :

Tino DE OLEVERA

Montcresson :

Baptiste DURAND-BAUDRY
 Mathéo DURAND-BAUDRY
 Lou-Ann FARARICE
 Elio FOUCHER
 Mila DELORGEY
 Lucien RICHARD
 Maël REMENANT

St-Hilaire-sur-Puiseaux :

Flora PESTY

Courtempierre :

André ROCHET
 Roger PERILLAUD
 Josette DEKEGEL-CORNET

Gondreville-la-Franche :

Fernand DELAFORGE

Ladon :

Jeanne NIGON
 Marie-France RAFFARD

Montcresson :

Jean-Jacques BOYRIE
 Renée ANDRE
 Jacqueline MARCHON

Pressigny-les-Pins :

Jeanne COCHET

St Maurice-sur-Fessard :

Ginette CUCCIARDIN

Sceaux-du-Gâtinais :

Jean BARNAULT

Mariés devant Dieu

Chevillon-sur-Huillard :

Guillaume PITANCE et Kelly ROUSSEAU
 Gilles RINGUEDE et Laure LE FLEM

Ladon :

Jérôme BOSSARD et Delphine VOIJON

St Maurice-sur-Fessard :

Thierry MORAND et Patricia CAILLAT

Vimory :

Julien BRIE et Emilie DEBEURRE
 Jonathan COUSANDASSAMY
 et Mélios LOSSIE

Partis vers Dieu

Bordeaux-en-Gâtinais :

Yvette MUGOT-REY

Chevillon-sur Huillard :

Roland BAI
 Simone VECKERLE
 Pierre DERET

Corbeilles :

Marie-Claire JOUANNET
 Marie-Antoinette ALBERTINI
 Germaine LIORÉ-LÉLIEVRE
 Gilbert LAGARDE

NOËL



Le ciel est noir,
 la terre est blanche ;
 — Cloches, carillonnez gaîment !
 — Jésus est né ;
 — la Vierge penche
 Sur lui son visage charmant.

Pas de courtines festonnées
 Pour préserver l'enfant du froid ;
 Rien que les toiles d'araignées
 Qui pendent des poutres du toit.

Il tremble sur la paille fraîche,
 Ce cher petit enfant Jésus,
 Et pour l'échauffer
 dans sa crèche
 L'âne et le bœuf soufflent dessus.

La neige au chaume
 coud ses franges,
 Mais sur le toit s'ouvre le ciel
 Et, tout en blanc,
 le chœur des anges
 Chante aux bergers :
 « Noël ! Noël ! ».

*Théophile Gautier
 (1811 - 1872)*

**Les dates et heures des célébrations de Noël
 seront affichées aux portes des églises et paraîtront dans les journaux.**