

LES SAVEURS
DES ABBAYES

SÉRIE
D'ÉTÉ



A photograph of a vineyard. In the foreground, a tractor with a mechanical harrow is working in a row of grapevines. The vines are green and leafy. In the background, there are rolling hills or mountains under a clear blue sky. The overall scene is bright and sunny.

ABONDANTS FRUITS DE LA VIGNE

Reportage Les moniales de l'abbaye Notre-Dame de Fidélité à Jouques (Bouches-du-Rhône) produisent un délicieux vin rouge récemment labellisé AOC. Une activité qui sculpte leur vie spirituelle et fait œuvre d'évangélisation.

Le mois d'août touche à sa fin. Dans quelques jours, les vendanges vont pouvoir commencer à l'abbaye Notre-Dame de Fidélité, à Jouques. Remontant les rangs de vignes, Sœur Maïté jette un œil scrupuleux sur les grappes de raisin. La période est cruciale. Il faut attendre que les grains aient atteint leur degré de maturité optimale pour les récolter. Ni trop tôt, le vin serait acide, ni trop tard, son goût en serait altéré. Un travail d'horloger. Certains vigneron croquent dans le fruit pour tester sa teneur en sucre. Les moniales, elles, préfèrent s'en remettre au réfractomètre de la coopérative voisine, un petit appareil permettant de mesurer le degré d'alcool potentiel du moût de raisin. Une analyse scientifique corroborée par celle plus instinctive mais presque tout aussi fiable des sangliers des alentours. De fins connaisseurs. « *Quand le raisin est mûr, ils font irruption dans nos vignes, trouvent les bons cépages et s'en régalent, causant parfois de gros dégâts*, constate chaque année Sœur Maïté. *On comprend pourquoi il est écrit dans la Bible : "Il planta une vigne et il l'entoura d'une clôture" !* »

Une ancienne vigne abandonnée

Cette année, les bénédictines de Jouques fêtent le 50^e anniversaire de la fondation de leur monastère. Les origines de la communauté, qui compte aujourd'hui quarante-deux Sœurs âgées de 22 à 82 ans, remontent à 1816. C'est à cette date que Louise-Adélaïde de Bourbon-Condé, cousine du roi Louis XVI, fonde à Paris le prieuré des Bénédictines du Saint-Sacrement, « *en réparation des crimes commis sous la Révolution* ». Érigé sur l'ancien domaine



Sept fois par jour, les moniales se rendent à la chapelle pour y chanter les offices.

“ LE MAGASIN EST UN LIEU DE RENCONTRE, ET PARFOIS MÊME UNE ANTICHAMBRE DE L'ÉGLISE. ”

du Temple, où fut emprisonnée la famille royale, le monastère déménage rue Monsieur au milieu du XIX^e siècle, puis à Limon, dans les Yvelines, au début des années 1950. En 1967, le manque de place entraîne la fondation d'un nouveau monastère. Seize moniales s'installent alors à Jouques, sur les plateaux de la Durance, en plein cœur du pays provençal. Une modeste ferme leur sert provisoirement de logis, tandis que commence la construction du monastère actuel.

Dans leur immense terrain faisant face à la montagne Sainte-Consorce, les religieuses découvrent

une vigne ancienne laissée à l'abandon, mais encore féconde. Elles décident d'en poursuivre la culture et d'en agrandir l'étendue, qui frise aujourd'hui la dizaine d'hectares. Le « travail de leurs mains » auquel la Règle de saint Benoît les appelle est alors tout trouvé. Encore faut-il savoir comment s'y prendre... Un ami de la communauté, ancien vigneron, leur offre son aide pour conduire la vigne, tandis que la vinification est confiée aux mains expertes d'une coopérative.

Au fil du temps, les Sœurs deviennent des viticultrices aguerries. On aperçoit d'ailleurs au loir l'une d'entre elles maîtrisant parfaitement la conduite d'une énorme écimeuse. « *Nous avons appris des métiers auxquels nous n'aurions jamais pensé en entrant ici* », s'amuse Sœur Maïté qui a pris le voile après des études de droit à Assas, à Paris. Trois d'entre elles consacrent à la vigne une demi-journée de travail par jour tout au long de l'année, en dehors bien sûr de la période particulière des vendanges qui requiert les bras de toute la communauté et de bonnes volontés venues de l'extérieur. Cette activité quotidienne vient se greffer à la messe et aux sept offices ponctuant chacune de leurs



jours (matines, laudes, tierce, sexte, none, vêpres, complies). « Nous sommes d'abord des moniales. Les offices sont notre colonne vertébrale. Nous n'aménageons les horaires qu'à titre exceptionnel, notamment au moment des vendanges », explique Sœur Maïté.

Une vie rythmée entre nature et prière

Une vie rythmée par la prière donc, et la nature. En hiver, les religieuses taillent la vigne, soignent les sarments, entretiennent les sols. Le printemps est consacré à l'ébourgeonnage, qui consiste à sélectionner les bourgeons qui porteront des fruits. Elles relèvent ensuite les rameaux à l'aide de fils et de piquets pour permettre aux raisins de s'épanouir au soleil. L'été, elles veillent à les préserver des maladies éventuelles. Puis les vendanges arrivent, peu de temps avant l'automne.

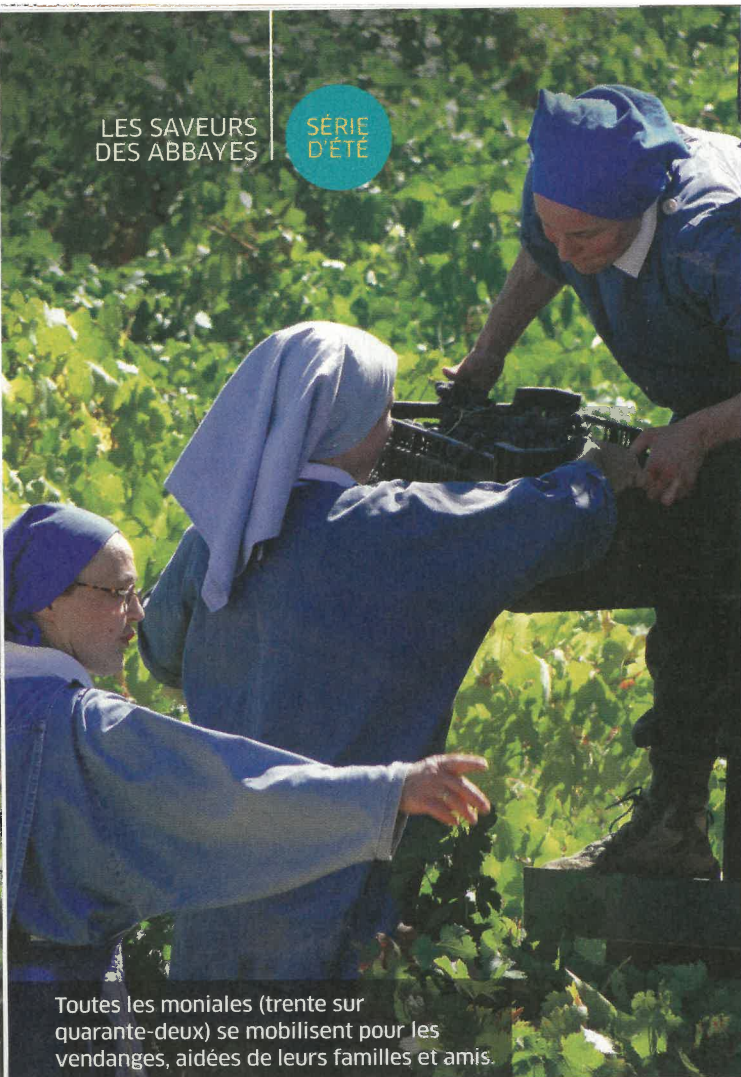
« Ce contact avec la nature apporte un équilibre à la vie bénédictine, souligne Sœur Maïté. La confrontation aux éléments nous apprend à être patientes, à nous adapter au réel, et donc à la volonté ■■■

Un AOC « coteaux d'Aix-en-Provence »

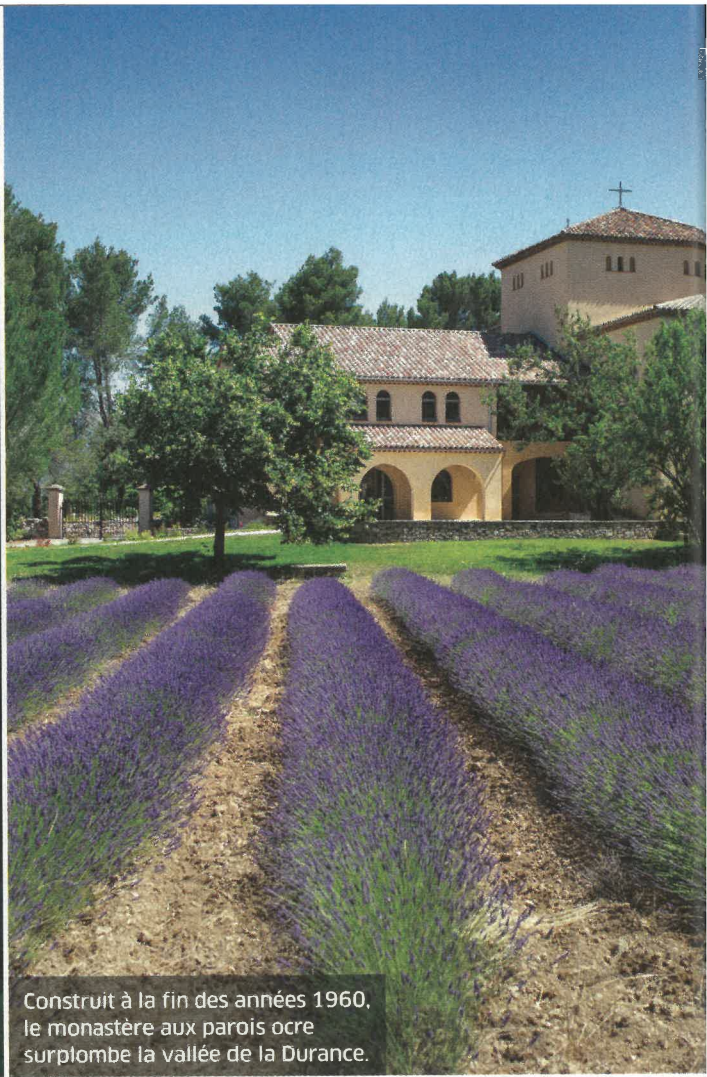
« Rond et fruité, assemblage de grenache et de merlot, le vin rouge de l'abbaye de Jouques a des arômes de fruits noirs (cassis, myrtilles et mûres), d'épices (thym, laurier), et des notes florales (violette) et végétales (foin coupé, laurier, menthe) », disent les œnologues. Il appartient à la grande famille des vins de Provence qui bénéficient d'un sol calcaire et du climat méditerranéen: grand ensoleillement, mistral, pluies faibles. Les moniales pratiquent

la « viticulture raisonnée », c'est-à-dire en modérant le plus possible l'utilisation de produits chimiques. En 2016, elles ont obtenu le label AOC « coteaux d'Aix-en-Provence » pour leur nouvelle cuvée issue de cépages grenache et cinsault (disponible à partir de février 2018). En vente sur place, dans les magasins de produits monastiques, par correspondance ou lors du Salon annuel des vins d'abbayes qui se tient à Saint-Germain-des-Près à Paris au mois de mars. Environ 8 € la bouteille. ■ É. C.





Toutes les moniales (trente sur quarante-deux) se mobilisent pour les vendanges, aidées de leurs familles et amis.



Construit à la fin des années 1960, le monastère aux parois ocre surplombe la vallée de la Durance.

■■■ divine. Aujourd'hui, on veut tout maîtriser et tout accélérer, mais ce n'est pas en tirant sur la vigne qu'on la fait pousser. Mettre la main sur le don de Dieu avant qu'il nous soit donné, c'est la racine du péché originel! Il faut savoir recevoir en temps et en heure. Pour l'homme, c'est la même chose. Il faut du temps pour cheminer, pour grandir. Finalement, on répercute sur notre vie spirituelle ce que la nature nous enseigne. Le surnaturel se greffe sur le naturel, et l'un conduit à l'autre. »

Un beau patrimoine à faire fructifier pour la gloire de Dieu

La vie monastique est tout entière tournée vers Dieu. Ou'elles soient à genoux dans le chœur de la chapelle, assises dans leur bibliothèque ou sécateur à la main au milieu des champs, les moniales sont en prière. Le travail de la vigne est pour elles une façon de coopérer à l'œuvre de la Création, aussi cherchent-elles à l'accomplir le plus parfaitement possible. « Nous avons un beau patrimoine à faire fructifier, indique Sœur Maïté. Travailler du mieux que nous pouvons est une manière de glorifier Dieu. »

Une logique qui les a naturellement conduites à produire un vin de bonne qualité. Au départ,



Sœur Maïté est cellérierne et responsable de la vigne.

le raisin était apporté à la coopérative qui le mélangeait avec les récoltes voisines pour en faire un vin de pays. Puis, à partir de 2005, les moniales vont lancer leur première cuvée, produite exclusivement avec leur raisin. Baptisée tout simplement « Abbaye Notre-Dame de Fidélité », elle bénéficie de la certification IGP (Indication géographique protégée « Bouches du Rhône »). De trois mille, les bouteilles passent à cinq mille grâce aux quarante à soixante-dix tonnes de raisins produites selon les années.

L'an passé, une nouvelle étape est franchie : leur terroir décroche l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) « coteaux d'Aix-en-Provence ». Attestant que le vin d'une zone géographique délimitée a été conçu en vertu d'un savoir-faire local spécifique, le prestigieux label est la garantie de son authenticité et de sa qualité gustative. La consécration de plusieurs années d'efforts : « La première cuvée AOC sera disponible à la vente en février 2018 et arborera une nouvelle étiquette », se réjouit Sœur Jeanne, la responsable de la boutique de l'abbaye inaugurée en novembre dernier.

Niché sous la chapelle de l'abbaye et surplombant un magnifique champ planté de lavande, le magasin propose une grande variété de produits monastiques fabriqués

sur place ou ailleurs, par d'autres religieux. Sur de belles étagères en bois trônent le vin rouge, des confitures des fruits du verger, de l'huile d'olive, du miel, de la tapenade et de l'eau de lavande de Jouques.

Forts de leur qualité et de leur authenticité, ces produits, très prisés des consommateurs, sont destinés à faire vivre la communauté, mais dépassent largement ce rôle purement économique. « *Les produits monastiques sont une fenêtre sur le monastère. Ils permettent aux gens venus de tous horizons de nous découvrir, remarque Sœur Jeanne. Les personnes nous posent des questions sur la vie religieuse, puis finissent par nous confier des intentions de prière. Le magasin est un lieu de rencontre, et parfois même une antichambre de l'église.* »

Même constat au Salon des vins d'abbayes qui se tient chaque année à Paris au mois de mars. « *Les gens sont attirés par les stands tenus par des moines et des moniales, note Sœur Maïté. Et nous ne parlons pas que du vin. Très vite, les sujets deviennent spirituels.* » Abondants fruits de la vigne...

On entend au loin les cloches sonner l'heure des complies. Le calme règne encore pour quelques jours à l'abbaye avant que le réfractomètre de la coopérative et les sangliers ne convoquent les vendeurs. Chaque année, les familles et amis des moniales viennent fidèlement leur prêter main-forte. Quinze jours de délicieux labeur sous le soleil provençal, clôturés par un grand déjeuner festif. Au menu ? Du vin rouge de Jouques qu'ils n'auront pas volé, et un sanglier rôti, qui ne l'aura pas volé. ■

Élisabeth Caillemer

Photos: France Keyser / M.Y.O.P. pour FC

Informations pratiques

Adresse Abbaye Notre-Dame de Fidélité, Pey de Durance, 13490 Jouques.

Horaires des offices (dimanches et jours de fête): matines à 5h30, laudes à 8h, tierce et messe

à 10h30, sexte à 12h45, none à 14h45, vêpres à 17h30, complies à 20h.

Magasin ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h15 et de 15h15 à 17h15. Le dimanche après la messe.

L'abbaye accueille tout au long de l'année les personnes désireuses de faire une retraite. Adresser un mail à contact@abbayedejouques.org. Ou appeler au 0442578017 de 9h45 à 12h30 (de 9h à 10h15 le dimanche) ou de 15h à 17h15. ■ É. C.

Jouques,
Bouches-du-Rhône,
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Laudate

PARIS



www.laudate.fr

5 rue de la Paroisse
Versailles
01 39 49 54 90

40 rue Vaneau
Paris 7^e
01 45 50 27 75

1 rue Emile Zola
Lyon
04 78 37 59 86



LES COURS
GRIFFON

SOUTIEN SCOLAIRE ET
APPROFONDISSEMENT

DU CM2 À LA 3^{ÈME}

FRANÇAIS ♦ MATHÉMATIQUES
ANGLAIS ♦ HISTOIRE ♦ LATIN



ENSEIGNEMENT FILMÉ,
DIFFUSÉ PAR INTERNET

SUPPORTS DE COURS
À IMPRIMER

« DES COURS QUI ONT PERMIS
À MON FILS DE PROGRESSER
ET DE LUI REDONNER LE GOÛT
DE L'EFFORT. »

TRUSTPILOT 9.3/10

« SUPPORT DE TRÈS BONNE
QUALITÉ. COURS CLAIRS ET
PRÉCIS. JE LES RECOMMANDE
SANS RÉSERVE. »

« MON FILS N'AVAIT JAMAIS
EU DE COURS STRUCTURÉS.
LES PROGRÈS ONT ÉTÉ
VISIBLES TRÈS RAPIDEMENT. »

« TRÈS SATISFAIT DE
L'ENSEIGNEMENT ET DU
COMPLÈMENT QU'IL APORTE À
L'ENSEIGNEMENT EN CLASSE. »

« MES FILLES ONT COMPRIS DES
NOTIONS QU'ELLES N'AVAIENT
PAS ASSIMILÉES, VOIRE PAS
ÉTUDIÉES AU COLLÈGE. »

01 30 55 02 13 coursgriffon.fr