Sœurs cisterciennes

La ruée vers Boulaur

La communauté religieuse cistercienne installée dans le Gers accueille une vocation par an. Un engouement fondé notamment sur la perpétuation d'une vie monastique et une clôture ouverte sur le monde. Reportage à l'abbaye de Boulaur.

Au potager, Sœur Charlotte et Jeanne, une retraitante, s'apprêtent à planter des piquets pour les framboisiers, dont elles tireront des confitures.

L'ancien prieuré du XIIe siècle n'apparaît pas directement aux yeux du visiteur. L'abbaye Sainte-Marie de Boulaur se mérite. En effet, le pèlerin doit d'abord passer par l'accueil, niché dans un bâtiment rénové. Une religieuse en vêtement monastique (voile noir, guimpe et coule blanches) ouvre la fenêtre grillagée. Bienvenue dans un monde qui ressemble au nôtre sans l'être totalement.

Expulsées de l'abbaye en 1901, les moniales cisterciennes ont réinvesti les lieux en 1949. Trente ans plus tard, elles ne sont plus que cinq, et il est question de fermer l'abbaye. Mais, en juin 1981, l'abbé général de l'ordre demande aux Sœurs de prier une jeune fille gersoise proche de Dieu, Claire de Castelbajac, afin qu'elle envoie cinq vocations dans l'année à Boulaur. Celle-ci est morte à 21 ans sept ans plus tôt, à trente kilomètres de là. Dans l'année, cinq jeunes filles demandent à entrer dans la communauté, dont la première se prénomme… Claire. Depuis, la communauté accueille une vocation par an (mais certaines Sœurs meurent, partent…). Claire de Castelbajac est désormais liée à Boulaur. Mère Emmanuelle, l'actuelle abbesse de l'abbaye, a même été la postulatrice de sa cause de béatification.

Douce et réservée malgré une incontestable autorité naturelle, elle tient toutefois à préciser : *« Nous ne sommes pas les cisterciennes de Claire de Castelbajac. »*

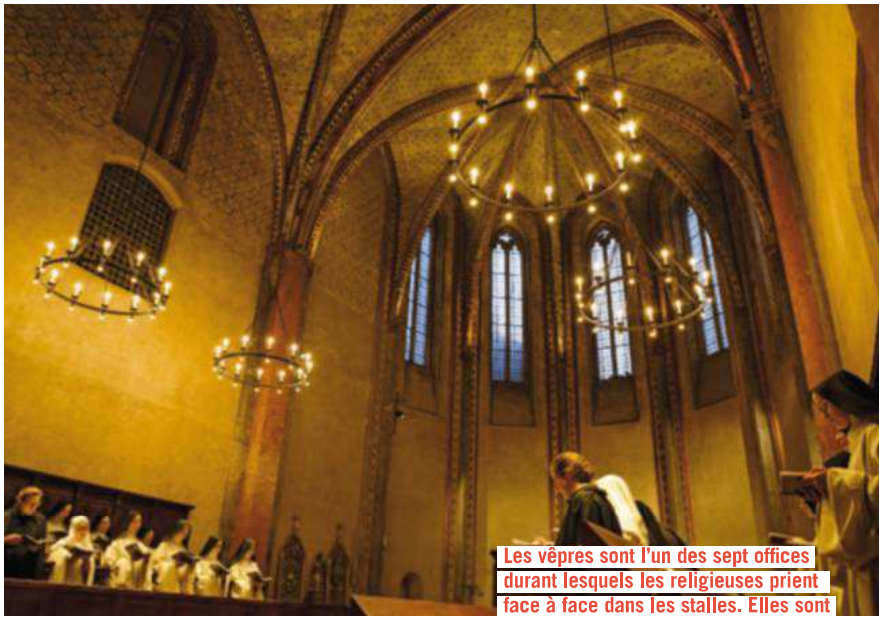
La communauté de vingt-cinq religieuses, d'une moyenne d'âge de 45 ans, est souriante et dynamique. Elle fourmille de projets, comme l'établissement d'une grange cistercienne (*voir p. 33*). *« Les clés de notre succès ? Si on avait la recette, on la partagerait avec toutes les communautés, car c'est l'appel du Seigneur qui compte »*, assure Sœur Anne, bras droit de la Mère abbesse, en charge de la logistique du lieu. Ce que confirme Mère Emmanuelle : *« C'est l'intimité de chaque âme avec le Seigneur, le mystère de l'appel qui est d'abord une réponse au Christ. »* Pourtant, si le Seigneur a indubitablement la première part dans la vocation d'une personne, la communauté peut tout de même prétendre à la sienne : *« Peut-être le respect d'une tradition reçue comme un héritage, la porosité d'une clôture ouverte sur le monde par le travail, ainsi qu'un accompagnement sur mesure ? »*

Arrivées en septembre, Pia, Dauphine et Raphaëlle consacrent une année à Dieu. Elles ont connu Boulaur un peu par hasard, à l'occasion d'une retraite de terminale, d'une formation scoute ou grâce au bouche-à-oreille. Pia, âgée de 23 ans, jean troué et sweat, apprécie particulièrement la liberté des Sœurs… et celle qu'elles lui laissent : *« Quand j'ai appelé fin août pour venir à Boulaur, au retour d'un voyage humanitaire, elles ne m'ont pas demandé si j'avais une vocation ou pourquoi je venais, elles m'ont simplement accueillie. »* La liberté concerne également celles qui s'engagent dans le noviciat. *« Il n'y a pas d'amour sans liberté intérieure »*, répète Sœur Blandine, la maîtresse des novices. Entrée à 23 ans à Boulaur, elle forme deux postulantes et trois promesses temporaires. Afin qu'elles puissent garder leur liberté intacte, la maîtresse des novices exige qu'elles aient terminé leurs études avant d'entrer dans la communauté.

La tombe de Claire de Castelbajac est au fond de l'église de Boulaur, et les intentions des visiteurs sont déposées dans une corbeille à côté.

LA COMMUNION FRATERNELLE EST VISIBLE

Pendant le déjeuner, il est aussi beaucoup question de la joie dégagée par la communauté. Elle émanerait de la communion fraternelle visible, pilier de la spiritualité cistercienne, appréciée par Valérie. Cette mère de quatre enfants interrompt sa vie professionnelle et familiale dix jours, depuis six ans, pour se ressourcer à Boulaur. Il faut attendre le carré de chocolat, à la fin du déjeuner, pour que le nom de Claire de Castelbajac soit prononcé : *« À Rome, elle rayonnait, s'amusait, fumait et buvait. Elle avait notre âge au moment de sa mort. On se sent proche d'elle, même si ce n'est pas pour elle que je suis là »*, affirme Pia, résumant l'opinion des autres. La discussion est interrompue par la cloche, qui sonne pour nones. Sept fois par jour, les offices liturgiques scandent en ›››



Les vêpres sont l'un des sept offices durant lesquels les religieuses prient face à face dans les stalles. Elles sont chantées en cistercien, sous la houlette de Sœur Sylvaine, maître de chœur depuis sept ans : *« Le chant liturgique fonde l'unité de la communauté qui chante d'une seule voix vers Dieu. »*

effet la journée, des matines de 5h15 aux complies de 21h. Ils sont entièrement chantés en cistercien — un dérivé du grégorien que les moniales tentent de remettre à l'honneur en Europe, explique Sœur Sylvaine, maître de chœur passionnée. Deux groupes de religieuses se font face dans les stalles du chœur de la haute église abbatiale. La liturgie est soignée. Chaque mouvement a une signification spirituelle, difficilement accessible au premier abord. *« J'ai dû laisser passer deux semaines avant de l'apprécier »,* avoue Pia, qui entre désormais, de plus en plus profondément, dans la liturgie. *« Chanter ensemble est la respiration de la communauté »*, précise Sœur Sylvaine.

DIX-SEPT VACHES, EN PLUS DU PETIT VEAU

La dimension spirituelle n'est pas la seule. Ainsi, Sœur Blandine *« essaie de prendre en compte la totalité de la personne, et de faire que la postulante ne se prenne pas pour un ange en entrant à Boulaur ».* L'activité y aide : presque toutes les religieuses travaillent sur l'exploitation agricole, ce qui leur permet de passer du temps constructif ensemble et de s'investir *« au service de tous pour le bien de tous ».* Après une journée de labeur, la maîtresse des novices a éprouvé dans sa chair son importance : *« J'ai senti qu'en me donnant physiquement, je me donnais entièrement »,* confie-t-elle. Car les moniales travaillent la terre depuis toujours, pas seulement pour assurer leur subsistance et souder la communauté. Dès le fondement de l'Ordre, les cisterciens, qui suivent la règle de saint Benoît, ont érigé le travail comme pilier de la vie monastique.
Le vaste terrain de 45 hectares a de quoi occuper la communauté. Ainsi, au potager, les Sœurs plantent trois heures durant des piquets pour les cornouillers, un arbre fruitier dont elles tirent une confiture, vendue au magasin. D'autres s'activent à l'étable qui abrite dix-sept vaches, en plus du petit veau, Balthazar. D'autres encore travaillent à la fromagerie où Sœur Charlotte exhibe fièrement ses beaux fromages sur les étals — mais un peu moins son essai raté de reblochon ! Porcherie, magasin, cuisine… La doyenne de 93 ans garde la porte. Même Sœur Anne, l'intellectuelle, qui a travaillé huit ans à l'étable, affirme que le travail manuel lui a permis de mieux se connaître et d'unifier sa vie.
La conception de la gouvernance est aussi très moderne. *« Un gouvernement autoritaire vertical n'est plus acceptable pour les jeunes, qui veulent participer aux décisions et ont besoin qu'on leur fasse confiance »*, théorise la Mère abbesse.

> **« Un gouvernement autoritaire vertical n'est plus acceptable pour les jeunes, qui veulent participer aux décisions et ont besoin qu'on leur fasse confiance. »**
> Mère Emmanuelle

Une manière de diriger appréciée par la postulante Inès, 25 ans, engagée à Boulaur après avoir été orthophoniste. Même les idées des laïcs sont encouragées par les Sœurs. Dauphine et Pia gèrent le compte Instagram de l'abbaye et espèrent faire grimper le nombre d'abonnés. *« S'adapter à chaque personne qui arrive »* est une préoccupation constante de la *« Mère-abb »,* comme l'appellent affectueusement les jeunes filles.
Au dîner, elles sont rejointes au réfectoire par une classe de Saint-Joseph de Lectoure, qui passe sa retraite de terminale à Boulaur. L'abbaye, équipée d'une hôtellerie, se transforme souvent en auberge espagnole. L'été, elle accueille familles, pèlerins de Saint-Jacques, formations scoutes… *« L'accueil est le "quatrième vœu" bénédictin »*, plaisante à moitié la Mère abbesse, qui vient d'enjoindre les Sœurs à étudier une langue étrangère. La réputation de Boulaur, qui tire son nom du latin *bonus lucus* (le bon lieu) dépasse largement le Gers. Une Autrichienne étudie le chant cistercien pendant trois mois, et Joseph, religieux cistercien de Dallas, se perfectionne sur la théologie médiévale. Pourquoi Boulaur ? Il répond du tac au tac : *« C'est l'abbaye française qui a la meilleure réputation de joie. »* ■

Olivia de Fournas

Photos : Vincent N'Guyen - Riva Press.

SOUTENEZ LES SŒURS !

Famille Chrétienne et CredoFunding s'associent pour soutenir les Sœurs de Boulaur. Cette communauté prévoit de construire une grange cistercienne pour développer ses activités agricoles, créer un petit commerce et ainsi parler de l'Évangile à plus de touristes et pèlerins (*voir p. 33*). En faisant un don, vous ajoutez votre pierre à l'édifice. Merci ! Faites un don sur *www.credofunding.fr/pages/ope-fccf*. Pour chaque don, un abonnement à *Famille Chrétienne* est offert, avec la possibilité d'un reçu fiscal. ■

famille chrétienne EN PARTENARIAT AVEC CredoFunding

Création d'une grange cistercienne

La start-up du XXIe siècle

Les Sœurs de Boulaur veulent bâtir une grange cistercienne. Un projet soutenu par *FC* en partenariat avec CredoFunding.

Sœur Béatrice, qui a fait des études d'agriculture, travaille dans l'étable de l'abbaye, qui sera agrandie avec le projet de grange cistercienne.

V.NGUYEN - RIVA PRESS

« *Au Moyen Âge, les granges des abbayes cisterciennes ont permis le développement d'une agriculture de pointe et l'essor des échanges commerciaux en Europe. En créant une grange qui jouxte l'abbaye, nous allons fonder une start-up du XIIe siècle, façon XXIe siècle !* » Sœur Anne, responsable du développement de l'abbaye, est intarissable sur ce projet. Elle le porte, avec la communauté de Boulaur, depuis cinq ans. Il nécessite 4 millions d'euros, dont elle espère obtenir un tiers par les dons, notamment grâce au partenariat *FC*/CredoFunding (*voir p. 32*). Le petit film *Projet grange 21*, conçu à cet effet, a déjà engrangé 80 000 vues sur Facebook.

Contrairement à ce que son nom laisserait penser, la grange cistercienne n'est pas une simple grange à foin, mais plutôt une exploitation agricole, en lien avec l'abbaye. Ce projet, qui vise à abriter vingt-cinq vaches et une douzaine de cochons, permettra de subvenir aux besoins des Sœurs et de rendre service à la société. Les religieuses en ont besoin pour vivre, alors qu'elles accueillent de nouvelles vocations, et que la production de l'étable s'avère insuffisante. En construisant un bâtiment d'élevage et de transformation, elles espèrent multiplier par quatre ou cinq leur production de fromages, pâtés, confitures, farine…

À Boulaur, le coût de la grange ne fait pas peur. « *L'activité sera rentable financièrement* », promet Sœur Anne, qui a établi avec ses Sœurs cinq business plans avant de proposer le dernier. L'idée n'est pas non plus de s'enrichir : « *Nous ne serons jamais riches et cela tombe bien, car nous avons fait vœu de pauvreté.* »

Boulaur commence à recevoir des dons de particuliers, ce qui réjouit ses locataires. Les banques et les partenaires publics soutiennent le projet. En effet, la grange renforcera les trois piliers économiques du Gers : l'agro-tourisme, le tourisme culinaire et le patrimoine architectural de l'abbaye, classée monument historique. Sans compter l'impact spirituel.

L'aspect financier est toutefois loin d'être la seule motivation des Sœurs. Pour elles, l'activité agricole est également un projet missionnaire. D'ailleurs, il était conçu ainsi autrefois, permettant aux ordres cisterciens de rayonner. Les granges, construites près des abbayes, permettaient de développer une vie de communauté et de prière, et débordaient vertueusement sur les villages attenants.

LEUR PRODUCTION BIO

- **Les vaches**, brunes des Alpes et jersiaises, permettent la fabrication du Saint-Germier, fromage de lait cru fermier.
- **Veaux et cochons** fournissent viande et pâtés.
- **Le verger** donne des fruits pour faire des confitures, dont celle de cornouilles, la spécialité des Sœurs.
- **Les produits sont vendus** dans le magasin de l'abbaye et sur le marché, une fois par mois.

UNE OCCASION DE TÉMOIGNER

Sans quitter leur clôture ni dévier de la priorité laissée à la prière liturgique, les Sœurs souhaitent créer, avec la grange, un commerce de proximité. Peut-être même une petite épicerie, — il n'en existe plus à Boulaur. Sœur Anne espère que cette activité supplémentaire influera sur le nombre de visiteurs à l'abbaye. Aujourd'hui, ils sont cinq mille par an à profiter des visites guidées gratuites des cisterciennes qui témoignent de leur vie au service du Seigneur. Le trafic commercial générera nécessairement des liens avec les touristes, les agriculteurs et restaurateurs locaux… autant d'occasions de leur parler de l'Évangile. ■ **Olivia de Fournas**

www.boulaur.org