

LE CARILLON DU VAL DE SAÔNE



N° 11- Pâques 2025

Auvillars-sur-Saône - Bagnot - Bousselange - Chamblanc - Chivres - Glanon - Grosbois-lès-Tichey - Jallanges - Labergement-lès-Seurre - Labruyère - Lanthes - Lechâtelet - Montagny-lès-Seurre - Montmain - Pagny-la-Ville - Pagny-le-Château - Pouilly-sur-Saône - Seurre - Tichey - Trugny

EDITO



Ce numéro sort pour Pâques, centre de l'année liturgique des chrétiens qui célèbrent la mort et la résurrection du Christ pour nous sauver, chacun, personnellement et pour le salut du monde. Quelques jours avant sa Passion, Jésus disait à ses disciples : « Mon corps est une vraie nourriture, mon sang est une vraie boisson ». La nourriture est très présente dans toute la Bible, avec de nombreux miracles accomplis comme signe, d'abord par des prophètes, puis par Jésus, lors des noces de Cana ou lors de la multiplication des pains. Je suis heureux d'introduire pour vous ce numéro centré sur cette nourriture, source de vie, de joie et de partage, cette nourriture qui vient de la nature - Création de Dieu - et du travail humain.

De la Cène à la fête des voisins, et de la cérémonie du thé, au repas à la française, les traditions de table du monde entier sont le plus souvent un temps de convivialité et de liens sociaux, quand il ne s'agit pas de célébrations. Le Carillon vous invite à un petit tour (de table).

Pour autant, on ne peut passer sous silence tous ceux qui ne mangent pas à leur faim, le droit à l'alimentation étant pourtant l'un des droits humains les plus fondamentaux.

« La faim dans le monde est un crime contre l'humanité. »

Pape François

Juillet 2021. Pré-sommet des Nations unies sur les systèmes alimentaires

Un village de l'ensemble paroissial Lanthes

Pour arriver à l'église de Lanthes, il faut emprunter «la méchante rue» ! Ce nom surprenant viendrait d'un usage ancien. Les «méchants» étaient les enfants de petite taille. Or, la «méchante rue» est la plus petite du village !

Forte d'environ 250 habitants, dont 30 % ont moins de 20 ans, Lanthes, est situé à l'est de Seurre.

Composée du village proprement dit et du hameau de Le Meix, la commune, s'étend sur quelque 980 hectares, dont les deux tiers sont recouverts par la forêt. Au milieu du XVe, l'agglomération ne comptait que 6 habitations regroupés autour de l'église Sainte-Marie-Madeleine qui a vraisemblablement été construite au XIII^e siècle, puis en grande partie reconstruite au XVI^e siècle et de nouveau remaniée au XVIII^e. Le chœur a, quant à lui, été reconstruit au XVIII^e siècle, période à laquelle a été ajoutée la sacristie.



Comme sa voisine de Grosbois-lès-Tichey, on y trouve une mare, "La Serve", qui faisait usage de lavoir, d'abreuvoir et de vivier. A environ 2 km à l'ouest du village, se trouve la ferme de Pluvault, qui possède un oratoire, l'oratoire Notre-Dame. Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, une procession des Rogations y faisait halte.

A noter que la commune est traversée par le sentier de randonnée pédestre Anne-Marie Javouhey, dont le point de départ se situe au port de plaisance de Seurre. (Sources Patrimoine en Bourgogne-Franche-Comté, OT Rives de Saône, Echo des Communes).



Aujourd'hui, c'est un jeu de couleur qui nous attend : façade claire en pierre calcaire, flancs en pierres et briques rouges, tour noire et flèche polygonale noire du clocher dressés vers les nuages.



Le repas, uniquement une nécessité vitale ?

Les Restos du Cœur : partage de la nourriture... et de l'amitié

A Seurre, 17 bénévoles se mobilisent tous les lundis matin pour assurer l'accueil des bénéficiaires et la distribution des colis alimentaires des Restos du Cœur. Certains le font depuis 25 ans, c'est dire qu'ils y trouvent un climat amical et familial. Une équipe soudée qui vient toutefois de pleurer le décès récent de leur cher Gérard, le responsable du centre.



Tous les lundis, deux camionnettes partent tôt pour aller chercher les produits donnés par les supermarchés de Seurre et de Pierre-de-Bresse. C'est « la ramasse », qui comporte produits frais et toute la gamme des produits alimentaires et parfois d'hygiène. Puis à leur retour au local à côté de la gare de Seurre, il faut vite mettre les produits en rayon puisque les bénéficiaires arrivent à partir de 11h pour la distribution hebdomadaire.

Pour pouvoir être bénéficiaire, il faut disposer de revenus très modestes, avec un plafond variable en fonction de la composition de la famille bien sûr. Il y a des personnes âgées qui ont de très petites retraites et qui viennent depuis longtemps. Elles sont aussi là pour échanger quelques mots et donner des nouvelles. « On finit par se connaître ». Il y a des personnes qui n'ont que le RSA comme ressources et dont l'état de santé ne leur permet pas de retrouver un emploi sans avoir une pension d'invalidité pour autant. Il y a des personnes qui viennent plus ponctuellement lorsqu'elles sont dans une passe difficile, un accident de santé qui les a mises en grande difficulté, un blocage dans le versement d'une aide sociale

À leur arrivée, les bénéficiaires font le tour des rayons avec un bénévole qui leur donne les produits en tenant compte bien entendu du nombre de bouches à nourrir et des éventuelles particularités alimentaires à respecter. Ces simples gestes matériels sont des occasions de mettre de l'humanité dans cette distribution.

Pour faire fonctionner tout cela, il faut le temps et l'énergie des bénévoles, la participation des supermarchés locaux, les apports fournis par la structure régionale et nationale des Restos du Cœur et le soutien des communes et de l'intercommunalité ...

Un vrai réseau de solidarité.

Soutenir la souveraineté alimentaire dans le monde : l'axe prioritaire du CCFD-Terre Solidaire

La Terre produit suffisamment pour nourrir tous les humains. Mais, de nombreux obstacles s'opposent à ce que tous puissent se nourrir à leur faim : spéculation sur les matières premières, guerres, corruption, dérèglement et catastrophes climatiques, domination de grands groupes alimentaires... 700 millions de personnes souffrent ainsi de faim dans le monde, majoritairement des femmes et des paysans. Contrairement aux idées reçues, ce nombre est en augmentation.

Le CCFD -Terre Solidaire (anciennement « Comité Catholique contre la Faim et pour le Développement ») agit pour soutenir la souveraineté alimentaire, élément essentiel pour réduire la faim dans le monde ; il ne s'agit plus d'apporter de la nourriture, mais de permettre aux populations de s'organiser elles-mêmes pour pouvoir se nourrir à partir de la production locale.

L'association conduit des actions en partenariat avec d'autres organismes nationaux ou internationaux et avec les structures locales, en privilégiant celles qui font participer les petits producteurs, paysans, pêcheurs ou transformateurs.

Un exemple d'action en Indonésie

Le CCFD soutient l'association locale Kiara qui fédère des pêcheurs artisanaux et de petites entreprises de transformation :

- défense d'écosystèmes et notamment des mangroves, indispensables pour la reproduction de poissons
- appui aux groupements de femmes de pêcheurs pour qu'elles accèdent aux mêmes aides gouvernementales que les hommes
- défense des pêcheurs pour empêcher des projets touristiques de luxe portés par des promoteurs bien peu scrupuleux : maisons détruites, certificats de titres de propriété « disparus », villageois chassés de leurs logements, interdiction de pêcher dans les eaux insulaires ...



Le pain de la fête

Fours à pain : des patrimoines à faire vivre

La baguette, la miche ... Pour les Français le pain accompagne le repas depuis toujours !

A Chamblanc

Comment nos aïeux cuisaient-ils le pain ? Nous avons rencontré Chantal et Claude Vignat chez eux à Chamblanc. Ils ont la chance de posséder un four à bois, en état de marche, intégré à leur maison de famille. La dernière fois qu'ils l'ont vu fonctionner pour cuire du pain, c'était il y a 62 ans, en 1962, pour un mariage.

Avec eux nous avons évoqué le partage autour du pain dans les fêtes et en particulier celle des Vanniers en Haute-Marne à Fayle-Bichot. Leur projet serait de remettre en service ce four notamment pour une fête de village. Le projet est en cours de négociation avec l'équipe communale.

A Labergement

Les membres de l'association Labergement Patrimoine ont beaucoup œuvré pour remettre en service le four à pain, situé près de la maison de retraite Cordelier, à Labergement-lès-Seurre.

Longtemps laissé à l'abandon et envahi par la végétation, il a nécessité de longues heures de travail de la part des bénévoles sur le site, pour débroussailler, défricher, dessoucher.

Le côté four étant très abîmé (traversé par une souche qu'il a fallu enlever), l'équipe a dû reconstruire la voûte, puis isoler l'intérieur avec une épaisse couche de sable. Sur cette partie, il reste à faire la toiture, avec une nouvelle charpente et des tuiles anciennes. Celle-ci sera réalisée par l'Association. Le toit du bâtiment était envahi par la mousse. Un premier traitement a permis de l'éliminer. Après séchage du produit, un grattage des tuiles à l'aide de spatules et de brosses a été effectué par les bénévoles et une nouvelle application du produit a permis aux tuiles de retrouver une nouvelle jeunesse », explique Jean-Marc Bidault, président de l'association.

Une association qui souhaite également créer une Journée du pain, dans le cadre des Journées du patrimoine, le 19 septembre. Lors de ce rendez-vous, d'anciens boulangers et membres de Labergement Patrimoine comme M. Lefebvre, (ancien boulanger de Seurre), le cuisinier de la maison de retraite Cordelier et un ancien cuisinier sur le paquebot France, mettront leurs compétences à contribution pour faire revivre cet élément important du patrimoine de la commune. Le four a été mis en chauffe afin d'effectuer des tests de cuisson. Et depuis, plusieurs fêtes du pain y ont été célébrées, tout comme des initiations auprès des enfants de l'école du village.



Dans la joie et la bonne humeur



Nous avons rencontré Pascal, ancien cuisinier retraité et heureux de partager la nourriture qu'il prépare dans la joie et la bonne humeur. Pour lui, cuisiner c'est faire plaisir et réjouir les convives. Et qu'il s'agisse d'un repas familial ou au restaurant, une récompense à la portée de tous après l'investissement du bien faire.

Pascal retrouve des valeurs intemporelles dans la cuisine, se remémorant le minestrone de sa grand-mère italienne qu'il n'a réussi à refaire à l'identique que 40 ans plus tard et après de nombreuses recherches et des essais divers, avec fabrication des pâtes à la main !

Pascal est un épicurien à la découverte des saveurs nouvelles d'autres pays, en particulier d'Asie lors de rencontres intemporelles avec ces gens venus d'ailleurs et la découverte des repas pris en commun tous ensemble à la même table.

On a évoqué l'appellation d'origine protégée ou contrôlée qui fait la richesse et l'identité de la cuisine française, en s'adaptant à son convive pour lui faire plaisir, en ne pensant à rien quand l'esprit vagabonde.

Il évoque aussi le savoir-faire des artisans, citant un peintre qui réalise un liseré droit sur un mur sans autre outil qu'un pinceau, mais aussi en cuisine le montage au beurre qui ne se réalise qu'à l'instant T.

Il nous parle encore de la différence de qualité des produits, qu'ils viennent de la grande surface ou des producteurs. Il évoque « la souris d'agneau à la cuillère » qui, comme son nom l'indique, ne se déguste que sans fourchette et sans couteau, de la joie de réaliser une brunoise à la main, en faisant cuire les légumes individuellement à part et en les réunissant ensuite dans une sauce...

Bref, tout un programme et un menu « à la carte » en somme !

Inédit : Un don original

Il existe de nombreuses associations auxquelles nous pouvons faire un don d'argent, de vêtements, d'alimentation ou de temps. Mais il existe une autre façon plus originale d'aider son prochain : faire don de son véhicule.

En constatant qu'il y avait chez les particuliers des milliers de véhicules inutilisés, et après une étude du Secours Catholique, le premier garage solidaire a vu le jour en 2010. On en trouve maintenant partout, y compris à Besançon près de chez nous.

La seconde vie de véhicules laissés au garage permet à des personnes en



difficulté d'éviter l'exclusion sociale liée à un manque de mobilité. En 2022, près d'un quart des demandeurs d'emploi ont dû renoncer à une offre d'emploi faute de pouvoir se déplacer. Comment faire un don de véhicule ? Après avoir rempli un formulaire par internet (www.solidarauto.org), le donateur est contacté par un garage solidaire. Après estimation des travaux de remise en état, celui-ci décide si le don est accepté ou refusé. Une fois le véhicule accepté, le garage s'occupe de toutes les formalités et délivre un reçu fiscal qui permet une réduction d'impôts. Remis en état, le véhicule sera loué ou vendu à des personnes possédant de faibles revenus.

Carnet de vie de septembre 2024 à février 2025

Dans la joie, nous avons accueilli par le baptême :

A Chamblanc : Naomi Gautheron

A Glanon : Matéo Jully

A Labergement-lès-Seurre : Bastien et Louis Dury

A Pagny-le-Château : Jade Bricard Da Silva.

Ils ont rejoint la maison du Père :

De Chivres : Monique Legeley (94 ans), Henry Cordelier (93 ans).

De Grosbois : Jacqueline Bouchard (100 ans).

De Labergement-lès-Seurre : Simone Lolliot (86 ans), Marie-Thérèse Paris (73 ans), Janine Bretin (91 ans).

De Lanthes : Marianne Bergerot (81 ans).

De Lechâtelet : Jeannine Laibé (98 ans).

De Pagny-le-Château : Roberte Lavoyer (93 ans).

De Pagny-la-Ville : Jacqueline Dumont (102 ans).

De Seurre : Mauricette Vincent (88 ans), Suzanne Thévenot (91 ans), Jean-Paul Lhuillier (77 ans), Daniel Bon (78 ans), Georgette Blondeaux (99 ans), René Leclère (92 ans), Louise Gaudillat (96 ans), Yves Poder (83 ans), Jeannine Lanternier (85 ans).

La Cène



C'est un mot que l'on a beaucoup entendu (à tort !) après la cérémonie d'ouverture des jeux olympiques de Paris en 2024 et faisant référence aux nombreuses représentations du dernier repas du soir (cena en latin) que Jésus a pris avec les 12 apôtres deux jours avant la Pâque juive, événement que les chrétiens célèbrent le Jeudi Saint.

Jésus n'a pas inventé le repas pascal ; celui-ci existait dans la tradition juive : en célébrant la Pâque, le peuple juif revit l'événement de la sortie d'Égypte, de la délivrance du joug de l'esclavage ; il fait mémoire de cette œuvre libératrice de Dieu dans son histoire, de cette alliance éternelle. Le Christ va transformer le rite juif simplement par l'annonce de l'Alliance Nouvelle ; il va en changer le sens en faisant du pain et du vin son corps et son sang livrés "pour la multitude en rémission des péchés." Ce n'est qu'après sa résurrection que les apôtres comprendront l'importance de ce dernier repas. Avant de partager le pain et le vin, Jésus dit « faites ceci en mémoire de moi ». C'est ce que vont faire les apôtres ; mais ces paroles deviennent bonne nouvelle et motif de reconnaissance envers Dieu. Ce dernier repas devient action de grâce ; c'est le sens du mot Eucharistie, célébrée tous les dimanches par les catholiques.

Tout repas partagé est, par nature, convivial. Mais saint Paul, dans sa première lettre aux Corinthiens, insiste sur le partage : "[...] je n'ai pas à vous féliciter : vos réunions, loin de vous faire progresser, vous font du mal. [...] quand vous vous réunissez en commun, ce n'est pas le repas du Seigneur que vous prenez. Car chacun se hâte de prendre son propre repas, en sorte que l'un a faim, tandis que l'autre est ivre. N'avez-vous donc pas de maisons pour manger et pour boire ? Ou bien méprisez-vous l'Église de Dieu et voulez-vous faire affront à ceux qui n'ont rien ? Que vous dire ? Faut-il vous louer ? Non, sur ce point, je ne vous loue pas."

Et au milieu du deuxième siècle, Saint Justin prend la défense des chrétiens en envoyant à l'empereur le texte suivant : «Ceux que nous appelons les diacres distribuent à chacun des assistants du pain et du vin mélangé d'eau, sur lesquels a été prononcée la prière de l'action de grâces, et ils en portent aussi aux absents.

Ceux qui le peuvent et qui veulent donner donnent librement ce qu'ils veulent, chacun ce qu'il veut, et ce qui est recueilli est déposé auprès du président ; c'est lui qui assure des secours aux orphelins et aux veuves, à ceux qui sont dans le besoin du fait de la maladie ou de quelque autre cause, ainsi qu'aux prisonniers, aux hôtes étrangers ; en un mot, il est le secouriste de tous ceux qui sont dans le besoin.»

Le récit de la Cène est donc l'événement fondateur de l'eucharistie, «source et sommet de toute vie chrétienne», comme le souligne le concile de Vatican II.

Vie de notre paroisse

Directeur de la Publication : Père Joseph
Comité de rédaction : Aleth, Arnaud, Jean-Marc, Laurane, Marie-Claude, Michèle, Philippe et Xavier.
Maquette : Sabine
Merci à tous les bénévoles qui participent à la distribution.
site internet : www.paroissedeseurre.com
secrétariat : 03 80 26 88 91 ou contact@paroissedeseurre.com
(permanence chaque mardi de 14h30 à 16h et jeudi de 10h à 11h30 à la maison paroissiale, 33 rue de Beuraing à Seurre).

Retrouvez tous les numéros du Carillon sur notre site internet <http://paroissedeseurre.com>
Le Carillon est imprimé par S2E Impressions
21160 Marsannay-la-Côte sur papier PEFC

L'un de vos proches, parent ou ami, résidant à l'EHPAD de Seurre souhaiterait recevoir la communion ?

Contactez Madame Anne-Marie Charpentier au 06 80 42 73 25.

Elle porte déjà le Corps du Christ à deux résidents.



Il y a de nombreuses façons de participer à la vie de la paroisse.

Vous pouvez apporter votre cœur et votre énergie de façon régulière ou de façon très occasionnelle, et selon vos envies ou votre expérience : musique, animation, accueil, catéchèse, visite aux malades, fleurissement ou ménage des églises, bricolage, organisation de rencontres ...

Et saviez-vous que dans presque toutes les 20 communes qui forment la paroisse, il y a un correspondant de la paroisse à votre service ? Leurs coordonnées sont sur le site de la paroisse.

Pour toute question, suggestion ou proposition de service, n'hésitez pas à nous contacter (voir le pavé bleu d'à côté).