

Informatique & Bible, asbl - Belgique
Rue de Maredsous, 11 B5537 Denée - Belgique
Tél:+32(0)82.69.96.47 Fax:+32(0)82.22.32.69
cib@cibmaredsous.be



Interface n° e-111 Juin 2008

Pour la Maison de la Bible de Wavre

Les deux contributions qui suivent ont été rédigées pour le Bulletin édité par la La Maison de la Bible de Wavre dans le cadre des synergies que nous tentons de créer entre cette initiative et notre Maison des Écritures. Nous voudrions mieux faire connaître le bulletin de la Maison de la Bible de Wavre (Éditeur responsable: Albert Pirson, quartier des 4 sapins, avenue Molière, 24, 1300 Wavre) à travers la publication de ces contributions dans notre site web.

Le pain: essentiel pour la vie

Au centre d'exposition de Wéris, près de Durbuy, s'est tenue, du 7 avril au 18 novembre 2001, une exposition sur le thème « Du blé au pain », complétée par un Catalogue sous le même titre. Ce Catalogue de 105 pages, joliment illustré, aborde le sujet du 'pain' sous tous les aspects possibles grâce aux contributions de spécialistes de toutes disciplines : les céréales, l'archéologie, le proche-orient, l'Égypte, l'empire romain, le moyen-âge, les techniques agricoles, les moulins, les traditions juives et chrétiennes, et les traditions folkloriques dans la vie quotidienne de nos régions autour du pain.

Le pain est omniprésent dans la vie quotidienne de nos régions.

Mais attention, dans la tradition biblique, l'hébreu lehem (que l'on retrouve dans le nom de Beth-lehem, la maison du pain ... qu'il faudrait peut-être traduire 'le restaurant'), tout comme le grec artos, désignent de façon générale la nourriture. Cette transformation d'un mot spécifique en un générique très large prouve que le pain était devenu peu à peu la nourriture de base de l'homme des pays bibliques, l'essentiel de son quotidien pour lequel il devait 'se battre' – selon une étymologie possible de lehem - avec les autres quand il n'arrivait pas à l'extraire de la terre à la sueur de son front.

Comme dans la plupart des familles de chez nous jusqu'à l'apparition des boulangeries industrielles, le pain reste une fabrication familiale et même féminine (voir Genèse 18.6). Ce pain est fait de la farine de différentes plantes : orge et froment, bien sûr, mais également : millet, épeautre, fèves, lentilles, sorgho, sésame, etc. Preuve aussi que, dans le milieu biblique, le pain est avant tout le 'plat cuit' quotidien, avec ou sans levain. L'eau, le sel ou l'huile entrent dans sa fabrication. Le levain est un morceau de pain 'corrompu' par des ferments naturels qui transforment les sucres présents dans une pâte de farine en alcool et gaz carbonique; ce qui crée des dilatations liées à la pourriture gazeuse qui se produit dans les 8 ou 10 heures de sa conservation dans un environnement tiède. Un tout petit morceau d'une telle pâte transformée en levure suffit pour gonfler un volume de pâte de farine trois ou quatre fois supérieur.

Au moyen-orient, on cuit encore de la pâte de farine sans levain sur de grandes platines d'acier chauffées par le dessous et qui fournissent un pain qui ressemble à une très large galette en forme de pizzas légères ou de pâte à tartes flambées alsaciennes.

Ce pain sans levain deviendra, pour le peuple hébreu, le symbole de la nourriture pure et nouvelle, rapidement faite comme sur les brasiers des campements



Notre Père

qui es au-dessus de tout,
nos mots ne peuvent te dire,
mais qu'advienne ta présence,
que ton projet qui dépasse tout
se réalise là où nous sommes;
partage-nous, jour après jour,
l'essentiel de la vie :
don sans retour
qui nous engage
face à toute agression,
une agression
que tu nous épargnes
en nous rendant libres,
car tu es présence,
énergie et plénitude
pour toujours et à jamais !

Frère Ferdinand
Abbave de Maredsous

Notre Père pour aujourd'hui

nomades, qu'on offre à Dieu (Exode 23.15; 34.8; Lévitique 2.1; 23.10) notamment dans le Temple. Un pain qui devient ainsi sacré et donc sacrement.

Mais l'homme ne se nourrit pas seulement de pain (Deutéronome 8.3; Luc 4.4). Il se nourrit, et c'est tout aussi essentiel pour sa vie, voire sa survie, de la Parole de Dieu, son enseignement (la Torah) – qui se gonflera et se pétrifiera en 'Loi' que seule l'eau vive de la parole prophétique peut assouplir. Une Parole qui, comme le levain, va progressivement être insérée par les Sages d'Israël dans la pâte humaine (Proverbes 9.5; Sirac 15.3) préparant ainsi la Parole faite chair en Jésus (Jean 1.14).

Ce Jésus qui se présentera comme le pain de vie (Jean 6) donné pour la vie du monde (Marc 14.22-24; 1 Cor. 11.23-38). Ce don et ce partage sont précisément le symbole et le sacrement, (le geste sacré et efficace), qui permet au croyant de s'assimiler au Christ ressuscité, d'avoir en soi sa vie pour faire croître son corps.

C'est ce signe du 'don' total, déjà posé par Dieu dans le geste de la création et renouvelé (par-'don') en Jésus afin d'assimiler l'humanité à sa propre vie divine, que nous demandons à Dieu de nous partager jour après jour. Ce sacrement du don, du par-don, du partage sera notre vie si nous nous engageons comme le Créateur et comme son Fils Jésus, en donnant notre propre vie (Romains 12.1).

Voilà pourquoi je propose d'actualiser le Notre Père sur base de cette compréhension biblique en profondeur de la nourriture essentielle (ἐπιούσιος, en grec) pour la vie humaine, telle qu'elle apparaît dans le projet du Créateur :

*Notre Père qui es au-dessus de tout,
nos mots ne peuvent te dire,
mais qu'advienne ta présence;
que ton projet qui dépasse tout
se réalise là où nous sommes.
Partage-nous, jour après jour,
l'essentiel de la vie:
(il est) don sans retour
qui nous engage face à tout agression;
une agression que tu nous épargnes
en nous rendant libre,
car tu es présence, énergie et plénitude
pour toujours et à jamais ▶*

Fr. R.-F. Poswick

