
CHRONIQUE D'AUTOMNE

| SEPTEMBRE OCTOBRE NOVEMBRE |

Comme tous les ans, en septembre, nos énergies se tournent vers le verger et la saison de l'autocueillette. Comme mentionnée dans la chronique précédente, l'ouverture est retardée d'une semaine pour permettre aux fruits de gagner un peu en calibre et en maturité. Au lieu de la fin août habituelle, c'est donc au début septembre que tout se met vraiment en branle. Bien calmement d'abord, puis en accéléré, au fur et à mesure que le mois avance. Pour ensuite diminuer progressivement en octobre, selon le rythme habituel.



Cette année, contrairement à l'an passé où c'étaient les pommes qui étaient dans leur grosse année de production, ce sont les poires qui sont à l'honneur. En effet, en vertu d'une loi naturelle, celle de l'alternance¹, qui veut qu'un arbre fruitier tende à refaire ses forces l'année qui suit une grosse année de production, les pommiers sont en partie en repos cette fois. Ce qui permet aux poiriers, qui s'étaient reposés l'an dernier, de mettre ostensiblement leurs fruits en vedette, cet automne. À la grande satisfaction des clients d'ailleurs, qui peuvent s'en cueillir des sacs et des sacs, sur une période de temps beaucoup plus longue que d'habitude. Quitte à ce que ces mêmes clients nous expriment leur frustration face à la pénurie de certaines variétés de pommes (comme les Gala, Golden, Russet et Honeycrisp) qui, peu nombreuses, disparaissent des arbres dès les premières journées. Heureusement que les pommiers et les poiriers ne prennent pas leur année sabbatique en même

temps! Mais, rassurez-vous, l'histoire ne s'arrête pas là : un match de revanche entre les deux est prévu pour l'an prochain!

Donc, en résumé : énormément de poires. D'ailleurs, la fin de semaine la plus achalandée que nous n'ayons jamais connue (et qui est désormais le record à battre) est précisément celle qui sonne l'ouverture de la cueillette des poires, les 14-15 septembre.

¹Le phénomène est plus ou moins important selon les variétés. Chez le pommier, on peut y remédier en grande partie en provoquant la chute d'une partie des pommes en surplus, au début de leur croissance. Ce qu'on appelle « l'éclaircissage ». Chez le poirier, c'est un peu plus difficile.

Les 8 km de chemins qui quadrillent le verger sont bondés de véhicules, il y a des cueilleurs absolument partout, et, en fin de journée, à la sortie, la file de véhicules se transforme en un bouchon aussi spectaculaire qu'inhabituel. Heureusement qu'on a l'aide de bénévoles comme Robert, France et Christian, sinon, on aurait encore été là au début de l'hiver. C'est plus calme les semaines suivantes et il y a, au final, suffisamment de pommes pour compléter la saison jusqu'à la fin, soit le 20 octobre.



Ce qui a surtout joué en notre faveur, c'est la magnifique température qui perdure tout au long des presque deux mois d'ouverture. Soleil et temps doux. Ce qui confirme l'adage qui dit « qu'une bonne année ne dépend pas des pommes que l'on a, mais de celles que l'on vend »! Et comme la vente dépend de la fréquentation du verger, laquelle dépend à son tour de la météo, on ne sait jamais d'avance...



Pour clore ce chapitre, un petit mot de félicitations à Fr. François qui, pour la première fois, prend en main la gestion de toute cette aventure, comme responsable de la cueillette. Et d'abondantes actions de grâce à Dieu, le Maître de toutes choses.

Bien sûr, le magasin n'est pas en reste! Quelques touches de décoration intérieure l'ont rendu plus convivial. Des panneaux acoustiques, installés par Fr. Martin à la fin de l'été, l'ont rendu moins écho. Mais la grande nouveauté est que, quand vous venez pour y entrer, vous tombez inévitablement sur un irrésistible petit stand, intitulé « Le Bar de la Madre ». Derrière celui-ci, Yolande, secondée par Anne-Katéri, vous incite, avec toute la gentillesse du monde, à déguster quelques-uns de nos produits, tels que notre beurre de pommes, notre jus de pommes brut et notre jus de pommes pétillant. On ne compte plus ceux qui sont tombés dans le piège...



En pleine saison des pommes, dimanche le 29 septembre, nous avons l'honneur de recevoir, pour la journée, des reliques de saint Jean-Paul II et du saint Padre Pio, dans la



grande salle polyvalente du nouveau pavillon, afin de les exposer à la vénération des fidèles. La surprise est de voir autant de monde se déplacer et de constater la grande ferveur qui caractérise leur démarche. Si tous les frères ne peuvent pas venir faire leurs dévotions, étant cloués à leur poste de travail, P. Abbé, au nom de la communauté, est tout à tous et préside l'eucharistie qui marque le sommet de l'événement.

Le 25 septembre, ayant complété les six mois prévus pour leur expérience de discernement au sein de notre communauté, les 3 frères réunionnais, présents parmi nous depuis le printemps, nous quittent pour continuer ailleurs leur cheminement. Nous avons essayé de les aider de notre mieux, mais cela ne correspondait pas à leurs besoins. Au même moment, nous arrive du monastère des moniales cisterciennes d'Apolo (Bolivie), leur jeune postulante, Sr. Noémie. P. Abbé la connaît depuis trois ans et avait convenu avec la Mère Abbesse qu'un séjour de quelques semaines dans notre monastère, avant de commencer son noviciat en décembre, pourrait être bénéfique pour sa formation monastique. À nouveau, on se remet à l'espagnol pour quelque temps...

Le premier octobre, ne se sentant pas prêt à faire profession, notre novice, Fr. Isaac, demande à prolonger son noviciat, ce qui lui est accordé. Au cours de l'office de Sexte du 24, deux de nos oblates, Yolande et Lise, renouvellent devant Dieu, pour une seconde année, leur engagement en faveur de notre communauté, entre les mains du P. Abbé.



On parlait, à l'instant, de nos balbutiements en espagnol, mais le vietnamien n'est pas en reste. Début novembre, P. Abbé, accompagné de son prieur, Fr. Guy, s'envole pour un périple de presque 24 heures vers ce pays de l'autre face du globe afin de participer, le 11, avec d'autres membres de la Congrégation, à la bénédiction abbatiale du nouveau P. Abbé de My Ca, Dom Khoa Binh. Moins ferré en vietnamien qu'en espagnol, il utilise pour se dépanner, une application sur son iPhone pour converser. Celui-ci capte la phrase française qu'on lui dicte et la traduit en vietnamien, directement et à haute voix. Et inversement. Ce qui est tout de même pratique, même si plusieurs frères de là-bas se débrouillent bien, soit en français, soit en anglais. Bien entendu, il leur transmet les salutations de leur frère Charles, toujours en train d'apprendre le français à Rougemont. Et, en retour, il nous ramène des nouvelles de la communauté de là-bas, des nouvelles de la santé de l'abbé démissionnaire, Dom Bao Thin, et quelques échos de la vie de la congrégation en général. La célébration elle-même est magnifique, digne de cette jeune et dynamique communauté de 85 membres.

Si la température a été clémente tout au long de la première partie de l'automne, ce n'est plus le cas dans la seconde moitié. Comme un peu partout dans la province, la tempête du premier novembre fait de nombreux dégâts chez nous. Tout d'abord, une pluie diluvienne amollit le sol. Elle est suivie d'un vent violent, avec des bourrasques dépassant le 100 km/h, qui déracine 4 des grandes épinettes qui entourent le monastère. Vu leur hauteur, leur chute est assez spectaculaire. Heureusement, aucune ne tombe sur un quelconque bâtiment, mais leur effondrement



met la barrière, faisant office de clôture monastique, en fort mauvais état. Sans compter que leur bel alignement, uniforme jusqu'à maintenant, comporte désormais des brèches qui le défigurent. Il faudra plusieurs jours pour débiter, ébrancher et ramasser le tout. Ce qui n'est pas tout à fait terminé quand, le 12 novembre, le premier 15 cm de neige nous tombe dessus et vient mettre fin aux travaux.



Forcés de reporter nos énergies ailleurs, on organise, avec l'aide de nos employés, quelques petites corvées à l'intérieur pour fabriquer les sous-produits de nos pommes en vue de leur mise en marché, l'année prochaine. Petit à petit, au fil des semaines, les cruches de jus s'entassent dans le congélateur, le vinaigre fermente dans les cuves et les caisses de pots de purée et de beurre de pommes s'accumulent dans la réserve. On y ajoute une nouveauté qu'on peut se permettre de fabriquer pour la première fois, cette année : de la purée poires / pommes. Toutes les caisses sont bien empilées, attendant d'être étiquetées et rangées. Du travail qui va se

continuer tout au long de l'hiver. Hiver que la boule de cristal prévoit rigoureux, neigeux et long...

Le 24 novembre, pour une période de 15 jours, P. Abbé reprend son bâton de pèlerin pour se rendre, cette fois, en Amérique Latine. Retour à l'espagnol! La destination initialement prévue était la Bolivie où il avait planifié prêcher la retraite aux sœurs et remettre l'habit de novice à Sr. Noémie. Vu la situation politique du pays qui limite de beaucoup les déplacements à l'intérieur du territoire, il a modifié son billet pour se rendre plutôt au Honduras pour la *Fundacion*, accompagner la travailleuse sociale en ces derniers moments de vie. Ce sont 23 années de collaboration qui se terminent. Il s'agit maintenant d'assurer une succession.