

# **E**nsemble *en Ténarèze*

n°107

magazine des paroisses du Condomois et de la Ténarèze

## Viticulture

# Le sang de la terre



ALAIN HUC DE VAUBERT

**PARABOLES 32**

LES RÉSEAUX SOCIAUX

Une autre façon  
de communiquer

pages II -III

bimestriel • novembre 2019

## Édito

### Allons vendanger ensemble la vigne du Seigneur !

Depuis environ deux mille ans, nos paysages sont scandés par une alternance de cultures parmi lesquelles la vigne, implantée par les Romains, est fortement présente, avec des hauts et des bas selon les époques.

Que seraient nos coteaux gascons sans ces parfaits alignements de pieds de vigne épousant les contours du relief ? En cette période de vendange et d'élaboration du vin, à travers la culture et la vinification, puis la commercialisation, nous avons souhaité valoriser le travail et la passion des viticulteurs qui, tout au long de l'année, ne ménagent pas leur peine au service de la vigne. Au rythme des saisons, elle demande constance et persévérance avec une attention et des soins quotidiens. Il était également utile de rappeler les évolutions et les progrès réalisés dans les dernières décennies pour une économie florissante. Très présent dans le monde chrétien, le symbole viticole nous rappelle l'omniprésence de la vigne dans la Bible. Dès l'origine, le vin est un don de Dieu.

C'est Dieu qui offre le vin aux hommes et non pas les hommes à Dieu. Jésus explique la relation forte qu'il entretient avec les siens par le lien étroit entre le cep et le sarment. Puis il évoque l'image du vin, qui est le sang de la terre et qui donne à la vie un goût nouveau. Souvenons-nous que dès son élection en 2005, le pape Benoît XVI disait à la foule : « *Les cardinaux m'ont élu, moi, un simple et humble travailleur à la vigne du Seigneur.* »

A. HdV

## Viticulture

# Comme un artisanat d'art

En 2015, Stéphane Picarelli a racheté le domaine de Pouypardin à Condom, qui avait été créé par Antonin Nicollier il y a une quinzaine d'années.

Avec six hectares de vignes, il s'agit d'un des plus petits domaines des Côtes de Gascogne, que Stéphane cultive de façon artisanale, étant l'un des derniers dans la région à travailler totalement à la main, à commencer par les vendanges. Il adopte le travail par gravité afin de respecter la matière en évitant les longs parcours, les transvasements et les manipulations multiples. On peut dire qu'il travaille à l'ancienne, élevant ses vins en fûts de chêne de façon à les bonifier pendant un ou deux ans. Avec de petits rendements, il adopte une philosophie du vin qui privilégie la matière et la garde.

Les coûts de production sont naturellement plus élevés que ceux des collègues, mais c'est un choix assumé pour produire des vins atypiques, reconnaissables entre tous.

Pour expliquer les soins permanents dont la vigne a besoin tout au long de l'année, de la taille à la vendange, en passant par l'épamprage et le relevage, Stéphane a une jolie formule : « *La vigne aime la compagnie.* »

Et que dire de la crainte permanente du viticulteur face aux caprices de la météo lorsqu'une gelée tardive, après un printemps trop précoce, ou un orage de grêle peuvent ruiner en quelques minutes des parcelles entières et des mois d'effort. « *C'est vrai que nous dépendons totalement de la météo, mais nous avons la chance d'être dans une région où nous n'avons pas trop à nous en plaindre, même si c'est une crainte permanente* », se rassure Stéphane.

Plus qu'un métier, il s'agit pour lui d'une passion qui exige un engagement total, tant au niveau de la culture que



► Stéphane Picarelli : « *La nature est bien faite, mais il faut l'aider un peu.* »

de la vinification. D'ailleurs, du plus longtemps qu'il se souvienne, Stéphane a toujours voulu devenir viticulteur. Mais il n'est jamais tranquille et malgré un métier solidement acquis et des techniques maîtrisées, Stéphane craint toujours de ne pas réussir son vin.

Pour être cohérent avec sa démarche, il pratique une agriculture plus que raisonnée, qui n'est pas encore bio car il ne peut pas se permettre de geler toutes les terres pendant trois ans. « *La nature est bien faite, mais il faut l'aider un peu* », dit-il avec humour et détachement. Les vignes sont enherbées, les sols non labourés et des haies entourent les vignes pour la biodiversité.

En regard des pratiques de la région, qui a pourtant connu d'énormes progrès depuis quarante ans, Stéphane est une sorte d'orfèvre du vin.

Et comme le vin est aussi une affaire de convivialité et de partage, en été, il organise des soirées découvertes pour faire connaître le domaine et ses productions. Pour une surface aussi modeste, on peut dire que la gamme proposée est variée : sept rouges, du plus fruité au plus charpenté, monocépages et assemblages ; deux rosés ; quatre blancs secs, deux blancs moelleux et une méthode traditionnelle.

Alain Huc de Vaubert



Nicolas et Cécile

## LE VIN, UNE PASSION PARTAGÉE

Depuis avril 2013, Nicolas et Cécile ont ouvert à Fourcès une boutique terroir avec des produits régionaux sélectionnés mettant en valeur la Gascogne à travers leur activité de caviste et d'épicerie fine. Ils ont choisi de sélectionner des producteurs pour la qualité de leurs vins.

Fiers du travail de ces viticulteurs, ils parlent de leur histoire avec professionnalisme et passion.

Cécile nous confie que derrière chaque producteur il y a une histoire unique, une rencontre avec un homme et sa terre. Petits et grands domaines sont présents à l'Alamboutic.

Chaque propriété y a sa place. Le vin de Gascogne est un vin plaisir, que l'on est heureux de partager entre amis ou en famille. Le département est le premier producteur de vin blanc sec français.

Cécile, à l'écoute de ses clients, pratique le slow tourisme, heureuse de faire partager une expérience gustative personnalisée. Le client repart avec une image épicurienne du Gers, se faisant plaisir avec l'achat de bouteilles au goût du terroir. Bouteilles qu'il dégustera en se remémorant cette région où il fait bon vivre et manger. Un pays de cocagne !

Tous deux ont su développer, au fil du temps, une

relation privilégiée avec leur clientèle. Les vins sont revendus au tarif producteur et deux fois par an, ils livrent gratuitement les clients en France métropolitaine, Nicolas fait plus de 15 000 kilomètres tous les six mois pour ces livraisons.

L'Armagnac est un produit incontournable de leur boutique, « *un trésor en bouteille* », un cadeau de la terre grâce au travail ancestral des vignerons, récompensé par le nectar ! Cécile et Nicolas ont à cœur de mettre à l'honneur les producteurs aussi tout au long de l'année. Ils organisent dans leur boutique des événements qui favorisent les rencontres et les dégustations. Ils participent à des salons. Ils sont également très actifs sur les réseaux sociaux, faisant ainsi partager à distance les traditions et les moments forts de la vigne comme les soirées autour de l'alambic. Au cœur de cette boutique qui fleure bon le terroir, nous avons rencontré deux passionnés de gastronomie et de vins qui ont su développer, grâce à leur attachement au Gers, des relations privilégiées avec les producteurs mais aussi avec leur clientèle.

Stéphanie Molès

**Audition Merlet**

Vos audioprothésistes dans le Gers

AUCH / VIC FEZENSAC / SAMATAN / MIRANDE / VALENCE D'AGEN / FLEURANCE / CONDOM

31 bis, Av des pyrénées

**CONDOM**

05 62 28 28 74

**NGS**  
NATHALIE  
CONCEPT  
CARRELAGE

09 66 98 40 43  
06 70 71 58 73

Deco  
Bains  
Dalage

Chemin de Bellefille - 32100 CONDOM  
nathalieconceptcarrelage@orange.fr

**BIFFI Jean-Pierre**

Charcuteries et viandes de la région  
Conserves et plats cuisinés  
Lunch et livraisons à domicile

13 Place du Cardinal - 32100 CONDOM  
05 62 29 22 73

Pompes Funèbres Départementales  
**NOVARINI • 05 62 28 31 36**  
7j/7  
24h/24

Maisons Funéraire - Salle Omniculte - Contrat Obsèques - Devis Gratuit  
Monuments Funéraires - Articles Funéraires

AUCH - CONDOM - VIC-FEZENSAC - EAUZE - MÉZIN

Progrès viticoles

# Quarante années d'évolution

Œnologue expert, Jacques Vernhes a suivi et accompagné depuis une quarantaine d'années les progrès impressionnants des vins de Côtes de Gascogne. Ce fut un long et patient travail sur la terre, la vigne, mais aussi avec les viticulteurs à convaincre.

**S**i la civilisation de la vigne autour du bassin méditerranéen remonte aux Romains, ce n'est qu'en 1979 que la Chambre d'agriculture du Gers a créé l'appellation des vins de pays des Côtes de Gascogne. Il s'agissait d'améliorer la qualité des vins blancs, qui étaient jusque là de qualité médiocre et cultivés pour la distillation. Sans grandes connaissances techniques, certains viticulteurs avaient entamé la démarche de façon empirique, puis ils avaient embauché des œnologues, dont Jacques Vernhes faisait partie. Les vins de distillation étaient traités comme du blé en laissant la cuve au bord du champ toute la journée lors des vendanges. « On a d'abord travaillé sur l'hygiène, le soufre qui combat l'oxydation et l'on a redécouvert des vérités premières comme la fermentation à 20° maximum », explique l'expert. « Les taux d'alcool étaient faibles à 10, 11° et en 1979 la vigne donnait à 420 hecto par hectare, alors que le maximum est aujourd'hui fixé à 105 hecto par hectare. On a appris à maîtriser la vigne. »

En trente ans, 80 % du vignoble a été arraché et replanté avec des cépages différents et parfois anciens, que l'on a redécouverts. Puis un important travail a été réalisé sur la vinification. C'est à ce moment que Jacques Vernhes a créé son propre laboratoire d'analyse à Gondrin, même s'il en existait déjà un à Eauze. Par la suite, les domaines ont grandi avec d'importants débouchés à l'exportation. En France, dans le milieu de la vigne, le vin blanc était considéré comme un aliment, c'est-à-dire qu'on le buvait pendant le repas. L'ouverture à l'exportation s'est faite avec la création des vins plaisir et l'apparition des bars à vins qui n'existaient pas en France, puis le développement des traiteurs, qui ont permis une autre approche du vin. Hormis pour certains domaines, qui ont acquis une notoriété internationale, ce travail s'est fait de façon relativement discrète entre professionnels. « Ils ont tout redécouvert eux-mêmes, sans aides extérieures », insiste Jacques Vernhes. À tel point qu'il y a encore peu,



► Jacques Vernhes estime que la viticulture se porte bien dans la région avec des professionnels qui sont devenus de grands spécialistes grâce à l'œnologie.

à Toulouse on ne savait pas qu'en territoire des Côtes de Gascogne on produit aujourd'hui de bons vins. Il existe donc une grande disparité entre le savoir-faire et le faire savoir.

En Europe et particulièrement en France, la vigne demeure artisanale à la différence des États-Unis ou l'Amérique latine où les procédés de culture et de fabrication sont industriels à grande échelle. Pour conclure, Jacques Vernhes estime que la viticulture se porte bien dans la région avec des professionnels qui sont devenus de grands spécialistes grâce à l'œnologie. Mais il nourrit toutefois quelques inquiétudes avec les incertitudes du Brexit, puisqu'une grosse partie des exportations est à destination du Royaume-Uni, puis le changement climatique par lequel la région devient sous influence méditerranéenne.

**Alain Huc de Vaubert**

**LIGARDES BRICOELEC**  
05.62.68.82.86  
www.ligardes.fr

TISSUS D'AMEUBLEMENT  
LINGE DE MAISON  
COUVERTURE - COUETTE  
CHAPELLERIE  
**05 62 28 10 83**  
33, rue Gambetta  
32100 CONDOM

DOMAINE  
**Chiroulet**  
FAMILLE FEZAS  
CRU GASCON  
"Chiroulet" 32100 LARROQUE-SUR-L'OSSE  
Tél. 05 62 28 02 21 - www.chiroulet.com

Patrick Giacosa  
Château  
Le Courréjot  
32100 Condom  
05 62 68 23 80  
www.chateaulcourrejot.fr

**bayard**  
Service

Centre - Alpes - Grand Sud  
Savoie Technolac - CS 20308  
73377 Le Bourget du Lac Cedex  
**04 79 26 28 21**  
pub.sudest@bayard-service.com

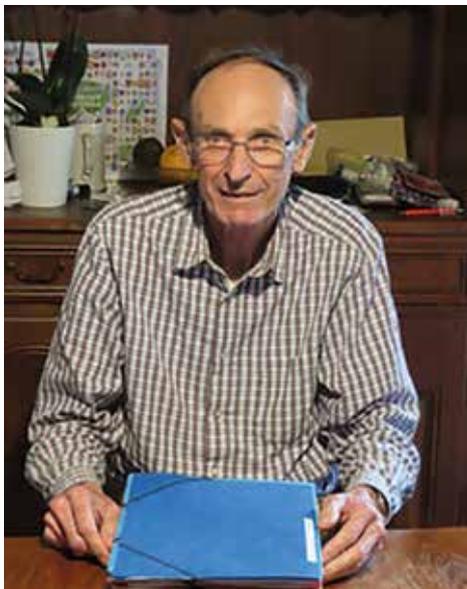
DOMAINE DE  
**PELLEHAUT**  
VINS ET ARMAGNAC  
Un Terroir, une Histoire, une Famille  
Accueil et dégustation au domaine  
32250 MONTRÉAL DU GERS  
WWW.PELLEHAUT.COM

Portrait : Jacques Hamel, agriculteur

# L'intégration par l'a(gri)culture

Jacques Hamel, 70 ans, normand d'origine s'est intégré dans le Sud-Ouest en devenant agriculteur. Aujourd'hui, il partage son expérience au sein d'une association qui soutient une entreprise d'insertion.

Lors de son service militaire en Allemagne, Jacques Hamel crée un club de découverte du pays pour les appelés du contingent qui s'ennuyaient ferme pendant les week-ends. À son retour à la vie civile, il est embauché par une grande société où il aurait pu faire carrière, mais la santé de son père l'oblige à prendre en main, au moins temporairement la ferme familiale. Très vite, il découvre que c'est dans l'agriculture qu'il va s'épanouir et renonce à sa carrière commerciale.



► Jacques aspire à plus de temps libre pour prendre soin de sa santé.

Il s'installe à Castelnavet dans une ferme en friche qu'il va rénover en utilisant son ardeur au travail mais aussi son goût pour la gestion. À l'affût de nouveautés, il crée un élevage de taurillons à engraisser, de chevaux, une association pour le drainage, pour le développement agricole, fonde une CUMA et s'engage à fond pour sa profession avec les jeunes agriculteurs et le MRJC.

Parallèlement, il s'investit dans des actions de coopération humanitaire, en particulier avec le Burkina Faso, et même de parrainage d'enfants.

Il finit par accepter la présidence de l'association qui soutient la ferme bio « Le Jardin de l'Adour » fondée en 2008 pour créer de l'insertion, mais qui se trouve dans une situation proche de la faillite. Grâce à son réseau de relations, ses talents de gestionnaire et à la nouvelle équipe dont il s'est entouré, l'association prend un nouvel essor.

En prévision de son départ, il recherche le « bon » remplaçant apte à multiplier les partenariats et conduire l'association vers un nouveau palier : 100 000 euros de chiffre d'affaires annuel pour atteindre une bonne solidité financière.

Joseph Bec

## ► Allô ! Monseigneur

### UNE RENTRÉE ACTIVE

Ça y est ! On pense déjà à la rentrée et comme on a raison ! Après la visite pastorale du grand Auch et des paroisses de Vic et Barran-Jégun, j'ai constaté partout une grande difficulté au renouvellement des équipes. Pourtant le Seigneur nous attend pour la mission !

Se mettre au service des autres est source d'une grande joie. Tout le monde le constate, aussi il est important que les équipes se renouvellent, sinon nous risquons de tomber dans des habitudes. Servir bénévolement, gratuitement, avec enthousiasme, à la suite du Seigneur, quelle joie !

Pour nous aider à avancer et à garder notre jeunesse de bénévoles en Église, prenons comme devise le thème déjà donné par le pape François pour les prochaines Journées mondiales de la jeunesse (JM) de 2020 : « *Jeune homme, je te le dis, lève-toi !* » Reprenant l'évangile de saint Luc, il nous invite tous à devenir serviteurs de la Bonne Nouvelle. Alors, allons-y ! Levons-nous ! Et osons témoigner de notre foi, au service des autres !

Maurice Gardès, archevêque d'Auch,  
30 juin 2019

## ► Église Laurence Gorin

### HANDI KAT'

À tous les âges de la vie, quel que soit le handicap, une catéchèse est possible !

Pour faire résonner la Parole de Dieu, pour vivre de Jésus-Christ ressuscité, faire un chemin de foi et vivre les sacrements en Église.

Contacts : Laurence Gorin, coordinatrice diocésaine  
0601881313

ou le curé de votre paroisse.



# Une autre façon de communi

Jusqu'ici, tout allait bien sans eux, mais ils s'imposent et que l'on soit pour ou contre, il est toujours intéressant de savoir pourquoi et de connaître quelques bases de leur fonctionnement.

**Q**ue l'on se rassure, les réseaux sociaux existaient bien avant internet, l'être humain est un être social ! Et un réseau social n'est rien d'autre qu'un groupe de personnes qui entretiennent des relations entre elles. Le terme désigne à la fois les différentes relations que les individus entretiennent entre eux et la façon dont celles-ci se structurent.

Apparus au début des années 2000, les réseaux sociaux sont devenus incontournables, ils sont souvent constitués avec les personnes que chacun connaît, de près ou de plus loin : famille, amis, anciens camarades de classe, collègues de travail... toute relation que chacun a déjà dans son carnet d'adresses « réel », le réseau social virtuel en est le prolongement naturel et technologique. Ce qui caractérise les réseaux sociaux sur Internet c'est leur facilité d'utilisation et pour la plupart, leur gratuité.

Toutefois, gardons à l'esprit que derrière ces façades conviviales, le but ultime des créateurs est de générer du business et donc de l'argent...

Par ailleurs, les réseaux sociaux suscitent des débats au sujet de leur confidentialité, Facebook notamment. Il semble que tout y est superficiel et qu'en les utilisant on devienne des touche-à-tout. Ces outils de diffusion ont profondément changé le rapport à l'information, la façon dont elle est produite, découverte et partagée. Les échanges y sont planétaires et immédiats. Qu'en est-il exactement dans notre département où internet depuis ses débuts représente un atout face aux défis de la ruralité ? Suivent quelques points importants et quelques adresses pour vous éclairer ainsi que deux témoignages d'utilisateurs.

Catherine Thoreau



CORBIS MERCEDES/CORBIS

## Du bon usage de la diversité

On distingue plusieurs catégories de réseaux sociaux et chacun d'entre eux répond à un besoin bien précis. Dans l'offre proposée, chacun pourra faire un tri, en fonction de ses buts et de ses besoins.

- Favoriser le relationnel : Facebook, Messenger, WhatsApp (appli chiffrée communication protégée de bout en bout)
- En fonction de ses centres d'intérêt : Twitter, WordPress, Trublr, Blogger
- Réseautage professionnel (rechercher un emploi, mettre en valeur ses compétences) : LinkedIn, Viadeo
- Sites de rencontre : Meetic, Theotokos
- Mettre en valeur du contenu vidéo : YouTube, Dailymotion, Vimeo
- audio : Deezer, Spotify, Soundcloud
- photos : Flickr, Instagram, Google photos, Pinterest

*Pour en savoir plus : Les 24 réseaux sociaux les plus populaires en France et dans le monde (fév. 2019) : <https://www.leptidigital.fr/reseaux-sociaux/liste-reseaux-sociaux-14846/>*



► Les principaux réseaux sociaux.

quer



## Interdits aux moins de 13 ans

Les réseaux sociaux sont interdits aux moins de 13 ans. Les enfants sont vulnérables à la fois du fait des propos et autres contenus mis en ligne par d'autres personnes, mais également à raison des contenus qu'ils mettent eux-mêmes en ligne, notamment les informations personnelles et les photos. Par ailleurs en laissant leur profil ouvert au public comme bien souvent, les mineurs sont exposés aux intentions malveillantes. Le harcèlement sur internet est un véritable fléau et les challenges, plus ou moins dangereux, certains allant jusqu'au suicide.

Attention aussi aux plus âgés, les risques existent toujours, 8 % des plus de 13 ans ont donné rendez-vous à un inconnu rencontré sur Internet.

- Pour aller plus loin : [www.e-enfance.org](http://www.e-enfance.org) et un numéro vert national Net écoute 0800 200 000
- Le site ludique très pédagogique : [www.internetsanscrainte.fr](http://www.internetsanscrainte.fr)
- Plus près de chez nous, le site auscitain [www.eric32.fr](http://www.eric32.fr) conseille parents et ados

## « J'avais un compte Facebook »

Pendant un an j'avais un compte Facebook, surtout pour y voir des photos de mes petits enfants présents sur ce site. En quelques semaines je me retrouve avec 113 nouveaux amis dont je ne connaissais pas le tiers. Certains envoyaient des photos de leur pizza « réussie », leur nouvelle coiffure, la photo de la bague offerte par le copain, leur dernier état d'âme suite à une rupture et j'en passe. Toute cette vie privée étalée vers des centaines de personnes connues et inconnues m'a très vite conduite à fermer mon compte, avec en plus mes erreurs de manipulation. Ce moyen convient je le suppose aux adolescents et adultes en mal de communication. N'est-il pas plus facile de faire des commentaires plus ou moins sympathiques, souvent sous l'anonymat ? Mais suis-je sans doute d'une autre civilisation ? Je reconnais cependant l'utilité d'internet et ses applications fort utiles dans notre société, que j'utilise... comme tout le monde, mais plus Facebook !

**Colette**

## « C'est un peu comme le bon Dieu »

De l'existence des réseaux sociaux, je ne peux que m'en réjouir car ils mettent en relation les personnes. Souhaitons que ce soit pour la bonne cause dans un esprit fraternel. La particularité des réseaux contemporains, c'est que la communication est assistée par une technologie numérique qui nous permet d'être présents partout dans le monde instantanément, vous me direz que c'est un peu comme le bon Dieu. Mais voilà, nous ne sommes pas le bon Dieu, et cette fameuse technologie qui nous permet d'être présents en image et en parole à l'autre bout du monde, est comme toutes les bonnes choses, l'abus en est dangereux. Nous pouvons oublier que nous devons vivre « ici et maintenant » avec ceux qui nous entourent. Les réseaux sociaux nous permettent de devenir de bons Samaritains, c'est-à-dire de nous faire le prochain de celui qui est loin et l'aider dans ses difficultés ; mais ils ne doivent pas nous faire oublier notre voisin de palier. Autre révolution, nous accueillons dans notre diocèse de nombreux prêtres venus d'autres pays et continents ; il est toujours difficile de quitter son pays et sa culture, la technologie leur permet de rester en contact avec leur famille et leurs origines culturelles, ainsi notre Église catholique se trouve renforcée dans sa mission universelle. J'ai bien conscience que l'esprit de clocher est un peu bousculé, mais les cloches ne sont plus le seul moyen de communication. « L'abus de technologie numérique est dangereux ».

**Abbé Marc Derrey**

### ► Brèves diocésaines

#### Nominations

- **Monsieur l'abbé Rodrigue Nguekam-Fianguieu** est nommé curé des paroisses Sainte-Marie-d'Auch, Sainte-Thérèse-du-Cédon et Notre-Dame-des-Rives-du-Gers.
  - **Monsieur l'abbé Alain Quierzy** est nommé curé des paroisses Notre-Dame-du-Gimontois et Saint-Cérase-de-Saron-les-4-Vallées.
  - **Monsieur l'abbé François Ducasse** est nommé curé des paroisses Notre-Dame-de-la-Gélise et Notre-Dame-de-la-Douze-et-du-Midour.
  - **Monsieur l'abbé David Cenzon** est nommé curé des paroisses Sainte-Fauste-du-Fezensac et Saint-Pierre-de-Barran-Jégun.
  - **Monsieur l'abbé Charles Sawadogo** est nommé curé des paroisses Saint-Jacques-du-Lectourois et Notre-Dame-de-Tudet-Saint-Clair.
  - **Monsieur l'abbé Pascal Kitikanlin** est nommé curé des paroisses Saint-Benoît-de-l'Adour-et-du-Leez, Saint-François-du-Pays-de-Marcillac et Notre-Dame-de-Plaisance.
- Ces différentes nominations prennent effet au 1<sup>er</sup> septembre 2019.*

#### Catéchismes et aumôneries

**Samedi 5 octobre**, la journée de rencontre des catéchistes et animateurs d'aumôneries aura lieu à Auch, à la Maison diocésaine.

#### Changements à la Maison diocésaine

Deux services diocésains changent de place. La Direction de l'enseignement catholique occupe désormais le local dit « le Pigeonnier » accessible depuis la cour de la Maison diocésaine. L'emplacement qu'occupait l'enseignement catholique, non loin de la librairie « Le Soleil et la Source », devient le bureau de la direction des pèlerinages.

**Site internet du diocèse :**  
<http://auch.catholique.fr>

### Les gestes de la foi

## Les sacramentaux, qu'es a quo ?

**S**ignes sensibles et sacrés, qui tout en ayant une analogie avec les sacrements, n'en sont pas. Ils sont porteurs d'une réalité spirituelle. Les sacramentaux sont, pour l'essentiel, des consécrations de personnes et des bénédictions. Ce sont des rites sacrés personnels ou institués par l'Église dans le but de sanctifier certaines circonstances de la vie. Ils comportent une prière accompagnée du signe de la croix et d'autres signes. Parmi les sacramentaux, les bénédictions occupent une place importante. Elles sont une louange à Dieu et une prière pour obtenir ses dons; de même, il y a les consécrations de personnes ou d'objets dont l'usage est réservé au culte. Le sens religieux du peuple chrétien a, de tout temps, trouvé son expression dans des formes variées de piété qui entourent la vie sacramentelle de l'Église, telles que la vénération des reliques, les visites aux sanctuaires, les pèlerinages, les processions, le chemin de croix, le Rosaire. À la



► La vénération des reliques, un acte de piété.

lumière de la foi, l'Église éclaire et favorise les formes authentiques de piété populaire. Entretenir la mémoire d'un événement. Un rappel que toute vie est histoire sacrée sous le regard de Dieu, maître du temps et de l'histoire. Si les sacrements sont les canaux par lesquels la vie du Christ nous abreuve, les sacramentaux entretiennent en nous la mémoire de la présence de Dieu qui nous accompagne et veille sur nous au long de notre vie.

**Claude Baudé**

### ► Découverte par Bernadette Armengaud

#### Notre-Dame de Brétous Un lieu de pèlerinage

À environ un kilomètre de Saint-Araille, la chapelle Notre-Dame de Brétous, dont la première mention remonte à 1080 est inscrite aux monuments historiques depuis 1943. Accrochée à mi-pente du coteau, dans son nid de verdure, surplombant le cimetière et la fontaine miraculeuse, on l'atteint par un petit raidillon de terre; une rampe facilite la montée. Elle est surmontée à l'ouest par un clocher-mur et se termine à l'est par un chevet gothique à 5 pans. Le clocher-mur comporte 3 ouvertures, mais pas de cloches. À l'intérieur la nef est simple. Le plafond de bois a été refait il y a quelques années et le sol est de carreaux de terre cuite. L'autel en bois, surélevé d'une marche, date de 1855. On devine sous le crépi les restes de tout un décor peint qui couvrait l'ensemble du chœur. En redescendant, les saules pleureurs abritent la fontaine, réputée autrefois pour guérir les maladies des yeux et les rhumatismes. Le village de Saint-Araille est un des rares castelnaux restaurés. La pile gallo-romaine de la Tarraque du Merlieu, le lavoir et l'église de Saint-Jean-d'Anglés sont en cours de restauration. Une belle promenade pittoresque et vallonnée.

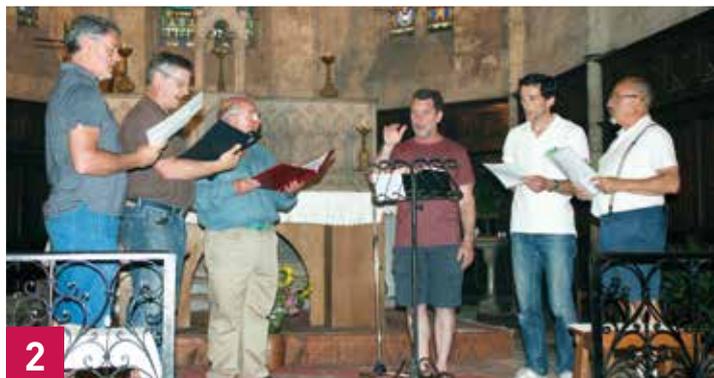


► Notre-Dame de Brétous, lieu de pèlerinage dès le XIII<sup>e</sup> siècle.



A. HdV

1



A. HdV

2



PH. MOLES

3



A. HdV

4



PH. MOLES

5



A. HdV

6



A. HdV

7



PH. MOLES

8



A. HdV

9

- 1 - Veillée pascale 2019 - L'arrivée de la lumière
- 2 - Le chœur grégorien de la paroisse
- 3- Le chœur Tenaresa chante pour la Nuit des églises à Montréal-du-Gers
- 4 - Groupe de réflexion sur le thème des abus de pouvoir
- 5 - Le nouvel accueil des pèlerins à Montréal-du-Gers
- 6 - Nuit d'adoration à Pietat
- 7 - La crèche vivante de la veillée de Noël
- 8 - Rencontre avec les jeunes du pélé VTT du Gers
- 9 - Baptême de Geneviève Roujas

Bible

# Le vin du Royaume éternel

Le vin, comme tous les éléments de la création, faisait partie autrefois des sacrifices offerts aux dieux pour apaiser leur colère et implorer la bénédiction. Avec des libations du vin, les dieux s'enivraient afin d'être plus tendres avec nous.

Pour le judaïsme, la vigne et son fruit se transforment en signe d'alliance. « *La vigne du Seigneur de l'univers, c'est la maison d'Israël.* » (Isaïe 5) Dieu prend soin de son bien-aimé en qui il espère afin qu'il porte des fruits de fidélité et de justice. Pourtant, toute l'histoire nous montre combien nous avons du mal à répondre à cette invitation. « *Malheureux, ceux qui sont champions pour boire du vin... ils privent les innocents de leur justice.* » (idem)!

L'évangile reprend les images du cantique d'Isaïe dans la parabole des vignerons homicides (Matthieu 21, 33-41). Après les prophètes, Dieu nous envoya son fils, en se disant: « *Ils respecteront mon fils.* » Le fruit du pressoir du vignoble géré par des mauvais vignerons, c'est le Christ, sacrifié sur la croix, son sang versé pour les multitudes. Le vin devient désormais le symbole du sang qui équivaut à la vie dans la tradition juéo-chrétienne. Le vin (avec le pain) de l'eucharistie est offert au Père, non plus



► « *Tu es béni, Dieu de l'Univers, toi qui nous donnes ce vin, fruit de la terre et du travail des hommes.* »

pour l'apaiser mais en action de grâce pour la vie qu'il nous donne.

« *Tu es béni, Dieu de l'Univers, toi qui nous donnes ce vin, fruit de la terre et du travail des hommes. Nous te le présentons, il deviendra le vin du Royaume éternel.* » (liturgie de la messe).

Le don de Dieu pour l'homme, transformé par l'homme et offert de nouveau à Dieu, est signe de l'alliance, une collaboration heureuse d'amour entre Créateur et créature. Le vin de la nouvelle alliance,

c'est le sang du Christ, le « *bon vin* » servi à la fin de la fête nuptiale (Jean 2) qui nous donne l'accès à la vie éternelle.

Chaque fois que je bois un verre de vin, surtout du bon, je rends grâce pour la beauté de la création, l'habileté de l'homme, la vie que Dieu me donne en abondance et son invitation de collaborer avec lui pour un monde plus juste et plus fraternel.

**Père Christophe Adler**

## THEÂTRE POUR LE PÈLERINAGE À ROME

Les jeunes de l'aumônerie organisent une soirée théâtre à la cathédrale de Condom le jeudi 19 décembre à 20h30, dans le but de financer leur pèlerinage à Rome, qui aura lieu du 9 au 15 février 2020. Ils travaillent actuellement et offriront des surprises sur le thème: « *Qu'aimeriez-vous dire ou lire sur votre foi aujourd'hui?* »  
Merci de noter la date du 19 décembre et de soutenir ainsi les jeunes dans ce projet important pour eux.

*Pompes Funèbres Associées Brach*  
16 Boulevard Pasteur à Condom

*Maison Funéraire Les Oliviers*  
Allée du Cimetière à Condom

**Permanence 24h/24 et 7J/7**  
**05.62.28.27.00**

Habilitation n°2011-32-067 - RCS AUCH 388169328 - ORIAS 10054857

  **LES OPTICIENS MUTUALISTES**  
**AUDITION MUTUALISTE**

**05 62 29 37 84**

16, av. des ACAN et T.O.E (route d'Agen) – CONDOM

**Remise de 10 %\***

\* Offre valable jusqu'au 30 juin 2020. À valoir sur présentation de ce bon pour 1 achat, dans le magasin, d'une valeur minimale de 50€, dans la limite d'un bon par foyer. Offre non cumulable avec tout autre avantage, réduction, promotion ou remise conventionnelle.

## Horaires des messes

### Tous les dimanches

- 11h à la cathédrale de Condom

### Toussaint 1<sup>er</sup> novembre

- 10h30 à la cathédrale de Condom
- 10h30 à Montréal-du-Gers

*D'autres célébrations et prières aux cimetières seront proposées localement*

### Samedi 2 novembre

- 10h30 à la cathédrale de Condom
- 18h à Labarrère

### Dimanche 3 novembre

- 9h15 à Valence-sur-Baise

### Samedi 9 novembre

- 18h à Saint-Puy

### Dimanche 10 novembre

- 9h15 à Montréal-du-Gers

### Samedi 16 novembre

- 18h à Fourcès

### Dimanche 17 novembre

- 9h15 à La Romieu

### Samedi 23 novembre

- 18h à Caussens

### Dimanche 24 novembre

- 9h15 à Gondrin

### Samedi 30 novembre

- 18h à Saint-Puy

### Dimanche 1<sup>er</sup> décembre

- 10h30 à Valence-sur-Baise

### Samedi 7 décembre

- 17h à Labarrère

### Dimanche 8 décembre

- 9h15 à Montréal-du-Gers

### Samedi 14 décembre

- 18h à Fourcès

### Dimanche 15 décembre

- 9h15 à La Romieu

### Samedi 21 décembre

- 18h à Caussens

### Dimanche 22 décembre

- 9h15 à Gondrin



Alain Pinoges/Circ

## Carnet de famille

### Sainte-Germaine-du-Condomois

#### Baptêmes

##### Juillet

- Jeanne Bosc
- Lucie Sanchez Barbosa
- Émilie Shih
- Zoé Defrances

##### Août

- Charlotte Castaing
- Loïs Castaing
- Élise Dall'Ava
- Amaury Hennart
- Simon Hennart
- Arthur Grand
- Antoine Soubiran

##### Septembre

- Loïs Pere
- Mathilde Tajan
- Inès Blancard
- Lorena Garcia
- Lorenzo Garcia
- Angelo Mariuzzo
- Orianna Mariuzzo
- Éléonore de Vaugiraud
- Jean Réveiller

##### Octobre

- Nina Gheeraert

#### Mariages

##### Juillet

- Gabriel Brouste et Hélène Gaillard
- Benjamin Roirand et Samira Hassaine

- Nicolas Paul et Nelly Singlande
- Jesse Deroch et Océane Caumontat
- Pierre Delannoy et Isabelle Giraud

#### Août

- Mathieu Descazeaud et Mathilde Louis
- Jordan Cibola et Perrine Rouet
- Jocelyn Sacré et Pauline Bru
- Lionel Castay et Corinne Cavallé
- Arnaud Belgodere et Margot Bolac

#### Septembre

- Kévin Lagarde et Aurore Gauthier
- Frédéric Perroud et Ségolène de Passemar
- Jean-Baptiste Clerc et Aude Saillard
- Gérard Goutay et Sophie-Charlotte Valton

#### Sépultures

##### Juin (2<sup>e</sup> partie)

- Bernard Lauze, 87 ans
- Alcée Bourgade, 96 ans
- Marinette Massano, 103 ans
- Jean Passoni, 85 ans
- Fernand Lian, 75 ans

##### Juillet

- Patrick Aguilar, 63 ans
- Robert Cardona, 83 ans
- Marcelle Pouchès, 96 ans
- Gilbert Bonne, 94 ans
- Laurence Labaquere, 94 ans
- Attilio Marchesin, 93 ans
- Victor de Moura, 55 ans
- Elvire Faget, 92 ans

- Albert Camusso, 84 ans
- Armande Coauch, 96 ans
- Kasimiera Rauffet, 92 ans
- Denise Gélas, 91 ans
- Bernard Fonteyne, 74 ans
- Michel Gobbin, 83 ans

#### Août

- Irène Lafargue, 90 ans
- Madeleine Le Roux, 94 ans
- Denise Dulong, 90 ans
- Jacqueline Laffargue, 93 ans
- Yannick Bourrut, 50 ans
- Guy Capin, 68 ans
- Pierre Baudé, 86 ans
- Marie-Claude Modolo, 60 ans

#### Septembre

- Anne-Marie Alberola, 94 ans
- Simone Dautan, 90 ans
- Évelyne Tarrit, 90 ans
- Claude Bajolle, 84 ans
- Christophe Solans, 49 ans
- Marie Bassery, 83 ans
- Gaël Pitton, 26 ans
- Gilberte Lalibert, 93 ans

### Saint-Vincent-de-la-Ténarèze

#### Baptêmes

##### Juillet

- Gabrielle Rodrigues-Pereira

##### Septembre

- Nora Pasin
- Augustin Pitton

#### Mariages

##### Juillet

- Jean de Sabbathier et Inès Phillips
- Julien Dauzac et Stéphanie Torreggiani

##### Août

- Christopher Boylan et Aisling Meehan
- Romain Bozzato et Estelle Dupeyron
- Lionel Bordignon et Noémie Boué
- Charles Pinart et Marine Méron

##### Octobre

- Edouard Ryst et Méline Binet

#### Sépultures

##### Juillet

- Marie-Thérèse Peyrecave, 71 ans
- Guy Arrouy, 84 ans
- Christiane-Marie Gabarroca, 89 ans
- Simone Escalup, 90 ans
- Radigalès Albert, 81 ans

##### Août

- Pierre Laberrenne, 88 ans
- Simone Barthe, 84 ans
- Josiane Gruguet, 72 ans
- Ida Domert, 79 ans

##### Septembre

- Michel Ronne, 94 ans
- Anne-Marie Argagnon, 67 ans
- André Duchemin, 78 ans

## Secteur pastoral du Condomois

Le secrétariat paroissial est ouvert le mardi, le jeudi et le samedi de 10h à 12h  
3 rue Jules Ferry - 32100 Condom - Tél. 05 62 28 14 44

La Librairie gourmande

# Changement de propriétaire mais pas de philosophie

Depuis quelques mois, la Librairie gourmande a changé de mains, mais l'accueil y est toujours aussi chaleureux et son concept reste inchangé.

**D**epuis sa création en 2004 par Véronique, poursuivi par Bernadette et maintenant repris par Nada, l'établissement vise un double but : la culture avec un large assortiment de livres et la gourmandise avec le salon de thé qui propose une grande diversité de cafés et de thés ainsi que de délicieuses pâtisseries « maison » qui flattent le palais des clients. C'est d'ailleurs ce double concept de culture et de gourmandise qui a séduit Nada lorsqu'elle cherchait une activité pour meubler sa retraite. Sa quête l'a menée jusqu'à Condom qu'elle ne connaissait pas, mais elle est ravie d'y avoir posé ses valises.

Nada, d'origine serbe, est arrivée en France à l'âge de huit ans. Son premier souvenir de la France est l'odeur et le goût de la baguette. Elle se souvient que son adaptation à la vie française n'a pas été traumatisante même si elle n'a pas été aisée tous les jours. Ses études lui ont permis de se familiariser avec la langue, puis de l'aimer. Les livres ont toujours été pour elle un moyen d'accès à la connaissance et une évasion. Après une vie de famille et une vie profession-

nelle bien remplies, la retraite a sonné et Nada s'est mise à la recherche d'une activité qui lui donnerait la possibilité de mettre en action son besoin de convivialité, sa vitalité, son goût des livres. Elle a trouvé tout cela à la Librairie gourmande.

Pour les fidèles clients du salon de thé-librairie, rien n'a changé et pourtant beaucoup de choses sont différentes. C'est là tout le savoir-faire de Nada. Les changements se font par petites touches, l'atmosphère est différente. Les livres sont toujours là, omniprésents bien sûr. Mais les choix proposés sont quelque peu différents, on peut y trouver maintenant des bandes dessinées. Les nouveautés essaient de tenter les plus jeunes. Nada aimerait voir des adolescents s'approprier l'établissement. La présentation des livres est un peu différente, peut-être plus aérée, plus lisible. Une nouvelle ligne de livres étrangers en traduction a enrichi l'offre, ainsi qu'un rayon de livres d'occasion. Et tout ceci s'est fait imperceptiblement, les habitués n'y ont vu que du feu, mais maintenant le changement est visible. Les offres gourmandes aussi ont changé.



Bernard Cremon

► Retrouvez Nada à la Librairie gourmande, un lieu à (re)découvrir à Condom.

Nada est très créative et sait utiliser les fruits régionaux pour diversifier ses gâteaux et verrines originales. L'accueil est toujours aussi chaleureux, c'est une marque de l'établissement, mais la personnalité de Nada fait du contact entre elle et le client une expérience de retrouvailles de « vieilles connaissances ». On a l'impression que Nada a toujours été là, qu'on la connaît depuis longtemps. C'est un joli tour de force après seulement quelques mois de présence à Condom !

**Renée Leroux-Ward**

**Domaine de Caude**  
05 62 29 49 77  
06 87 26 24 37  
jerome.bedourel@nordnet.fr

*Pâtisseries - Chocolatier  
Glacier - Salon de thé*

*Cyril Garnier*

3 rue Gaichies - 32100 Condom  
05 62 28 11 33

REPAS DE BAPTÊME, MARIAGES,  
ANNIVERSAIRES, FÊTES DE FAMILLE,  
COUSINADES, SÉMINAIRES

**CHÂTEAU DE MONS**  
32100 CAUSSENS EN ARMAGNAC  
05 62 68 30 30  
www.chateau-mons.com  
chateaudemons@gers.chambagri.fr

**SARREMÉJEAN**  
MATÉRIAUX & BRICOLAGE

Béton Menuiserie  
Matériaux Chauffage  
Bois Aménagement intérieur  
Bricolage Environnement extérieur

**CONDOM**  
une agence et une centrale béton  
15 allée du canal  
05 62 28 12 41

Une équipe au service  
de vos projets



**École Notre-Dame de Piétât**  
(sous Contrat d'Association avec l'Etat)

**Maternelle - Primaire - Collège**  
54, av. d'Aquitaine 32100 CONDOM  
05 62 68 27 07

## Ensemble en Ténarèze

Bimestriel - rédaction : 3, rue Jules-Ferry 32100 Condom - Tél. 05 62 28 14 44 - ensemble.paroissecondom@gmail.com - http://catholique-auch.cef.fr/

Directeur de la rédaction : Père Christophe Adler - Rédacteur en chef : Alain Huc de Vaubert

Conception, réalisation : Bayard service - 1, rond-point du Général-Eisenhower - 31001 cedex 9 - Tél. 05 62 74 78 20 - bse-sud-ouest@bayard-service.com

www.bayard-service.com - Directeur de la publication : Bayard presse représenté par Pascal Ruffenach - Régie publicitaire : Bayard service Centre-Alpes-Grand Sud - Tél. 04 79 26 28 21

Imprimerie : Groupe BURLAT - 12850 Onet-le-Château - ISSN 2258-3351 - dépôt légal à parution