

---

## CHRONIQUE D'AUTOMNE

---

SEPTEMBRE, OCTOBRE, NOVEMBRE 2020

---

Septembre. Début du temps des pommes. Ouverture pour l'autocueillette. C'est déjà un défi à chaque année parce qu'il faut une bonne dose d'énergie, une excellente planification et beaucoup de chance du côté de la température. Cette année, le défi est redoublé à cause du contexte particulier causé par la pandémie.



Avec plein de questions à ce paragraphe : Est-ce que nos mesures sanitaires seront suffisantes pour éviter toute contamination? Est-ce que les réglementations gouvernementales seront restrictives? Est-ce que l'accès au verger sera limité seulement à un nombre restreint de clients à la fois? Et si oui, à combien? Est-ce qu'il y aura une 2<sup>e</sup> vague? Quand? Est-ce que le public sera au rendez-vous malgré tout? Est-ce que...? Est-ce que...?

Donc, premier défi : gérer la COVID 19. Ne pas l'attraper, ne pas la transmettre, ne pas faire du verger un foyer d'éclosion.



Pour cela, il nous faut changer certaines de nos façons de faire. En effet, depuis mars jusqu'à maintenant, la communauté et les lieux conventuels étaient dans une espèce de bulle, n'ayant que des contacts limités avec l'extérieur. Ce qui nous dispensait de prendre des mesures trop drastiques pour nous protéger à l'interne. Fin août, en consentant à ouvrir le verger au public nous avons, par le fait même, accepté de prendre le parti de multiplier les contacts avec des milliers de personnes venant d'un peu partout et de multiplier, du coup, le risque de contamination. En conséquence, pendant tout le temps que durera la cueillette, il nous faudra prendre des précautions supplémentaires auxquelles nous n'étions guère habitués jusqu'à présent: désinfection régulière des mains, port du masque, respect du 2 mètres recommandé d'avec toute personne rencontrée, accueil refusé

dans le monastère à toute personne non impliquée dans la cueillette, et... distanciation physique même entre frères, ...au cas où... Concernant ce dernier point, nous nous installons, pour nos repas, dans le réfectoire de l'hôtellerie, plus vaste que le nôtre. Dans l'église, nous déménageons quelques frères dans la nef afin de nous côtoyer de moins près dans les stalles. Pour l'eucharistie, nous ne communions désormais que sous une seule espèce et échangeons la paix sans contact direct. Bref, toute une histoire!

Mais maintenant que la période de cueillette est terminée, on peut vous rassurer en disant que ce premier défi semble avoir été bien relevé puisque personne d'entre nous n'a été contaminé et qu'à notre connaissance, il n'y a eu aucune éclosion dans notre verger.

Second défi : réussir à vendre notre récolte. Ou, si vous voulez : les gens oseront-ils venir pour cueillir? Sur ce point, les producteurs faisant de l'autocueillette dans les fraises, les framboises ou les bleuets (myrtilles) nous avaient déjà annoncé la couleur : oui, les clients sont nombreux. Cela se comprend. Après plusieurs mois de confinement, ils veulent sortir de leur enfermement pour s'adonner à quelque activité à l'extérieur. N'importe quoi, mais sortir de chez eux. Mais voici qu'on parle déjà de la probable venue d'une 2<sup>e</sup> vague en cours d'automne. Alors, la question devient : même si les clients le veulent, seront-ils autorisés à sortir? Ou seront-ils à nouveau confinés chez eux?



En tout cas, côté affluence, septembre commence en lion. La température est magnifique et de nombreuses petites familles en profitent. Les pommes d'été sont vite écoulées et, dès avant la mi-septembre les poires et les pommes d'automne sont prises d'assaut par des affluences record. Heureusement que, cette année, on a de quoi répondre à la demande. Si certaines variétés de pommes, comme la *Paulared*, la *Spartan* et la *Golden Russet*, sont un peu en année sabbatique et nous font faux bond, nos variétés vedettes, que sont les poires *Beauté Flamande*, les pommes *Ginger Gold*, *Honeycrisp* et *Cortland* sont particulièrement chargées. Comme le dit le psaume : « *La terre a donné son fruit; le Seigneur notre Dieu nous bénit.* » Bref, septembre se déroule à merveille.

Jusqu'à ce que...

Jusqu'à ce que, le vendredi 25, devant la remontée alarmante des cas de COVID, la Montérégie passe en zone orange et que le gouvernement limite la participation à des activités extérieures à 250 personnes. Et il semble bien que l'autocueillette de pommes fasse partie de ces dites activités. Vous allez me dire :

—Mais 250 personnes à la fois, ce n'est pas si mal.

—Pour la plupart des vergers, peut-être. Mais pour le nôtre, vu sa capacité d'accueil, ce n'est rien. A la blague, on pourrait dire que, si on respecte scrupuleusement la règle et qu'on répartit uniformément, dans notre verger, les 250 personnes autorisées, cela prendrait des longues-vues pour qu'elles puissent se voir les unes les autres.

Voyant venir le fait que, si le verger de l'Abbaye limite l'accueil à ce qui est imposé, il y aura une crise de circulation dans Rougemont dès le samedi qui suit, P. Abbé téléphone, le vendredi même de l'annonce, à la sécurité routière pour les prévenir du problème qui risque de survenir le lendemain. On lui répond, avec un air tout à fait détaché :

—Occupez-vous de la limite imposée, nous, on s'occupe de la circulation.

Cette réponse nous permet de nous attendre au pire...

Le samedi matin, pour ne pas créer de bouchon avant même l'ouverture, on ouvre les grilles une heure avant l'heure officielle, soit 9h00, pour laisser entrer 150 voitures, ce qui fait déjà un peu plus que le chiffre réglementaire de 250 personnes, mais on vous demande de ne le dire à personne. Après quoi, Fr. François a pour consigne de refermer impitoyablement le portail d'entrée. Ce qu'il doit faire dès 10h15, soit 15 minutes après l'ouverture officielle, le chiffre



fatidique étant atteint. Par la suite, il ne laissera entrer que 10 voitures à la fois, dès que 10 des 150 premières auront pris le chemin de la sortie. « La consigne, c'est la consigne. » disait l'allumeur de réverbères.

Bien entendu, aussitôt les grilles fermées, les voitures qui veulent entrer chez nous s'accumulent sur le chemin d'en face, comme sur les deux côtés de la rue principale, à droite et à gauche. Toutes trépignent d'impatience en attendant que la grille s'ouvre pour espérer s'y faufiler. Bientôt les 3 files sont si longues qu'on n'en voit plus la fin. Rapidement c'est le village tout entier qui est congestionné. Personne ne peut ni reculer, ni avancer, ni même sortir de chez soi. Rien à faire, 10 voitures à la fois. « La consigne c'est la consigne. »

Exaspérés, les automobilistes, coincés dans les bouchons, ne sachant trop ce qui se passe, se mettent à téléphoner à la police pour qu'elle vienne régler le problème. Ce n'est que vers les 11h00, que celle-ci finit, à force d'être harcelée, par envoyer sur place toutes les ressources disponibles, soit 2 policières. Elles mettent 90 minutes à franchir les 8 Km qui séparent le poste de police de notre entrée. Les deux agentes constatent tout de suite que le problème consiste entièrement en ce goulot d'étranglement qu'est notre grille d'entrée. Elles discutent avec le P. Abbé, qui les informe que nous ne sommes en rien responsables de quoi que ce soit et que nous ne faisons qu'appliquer la consigne. Et que, lui-même, par ailleurs, avait pris la peine, la veille, d'en avertir d'avance la sécurité routière. Et que c'est donc de leur ressort de débloquer la situation. Celle-ci étant inextricable, le P. Abbé, devant leur perplexité, finit par leur faire une proposition :

—Si vous faites un rapport pour décrire ce qui en est, et que vous acceptez de prendre la responsabilité d'une rupture de la consigne de la part de l'Abbaye, j'ouvre le portail et, en quelques minutes, les bouchons se seront évaporés.

Ce qui fut fait.

Il n'en reste pas moins qu'on avait perdu dans ce fouillis plusieurs centaines de clients. Le seul avantage est que, le lendemain, dimanche, la municipalité, échaudée, a mandaté 3 pompiers pour gérer la circulation juste en face de notre entrée et qu'elle a, nous dit-on, déposé une requête au ministère de la voirie pour y installer un « STOP 3 directions » ce qu'on réclamait depuis des années déjà.



Mais, dès ce moment, et au fur et à mesure que le mois d'octobre progresse, la clientèle s'amenuise. La progression de la pandémie alarme tout le monde. Bientôt, à la suite de Montréal, la Montérégie passe, de zone orange, en zone rouge. Du coup, les déplacements non-essentiels sont fortement déconseillés. D'ailleurs la température glisse vers le froid, ce qui gâte le plaisir. Le magasin demeurera obstinément ouvert jusqu'au 24 octobre, il y aura toujours un peu de monde, mais la baisse de fréquentation est inexorable.

Troisième défi : faire la cueillette sans le soutien de personnel salarié.

On se souvient, qu'au printemps, la communauté avait pris l'option de diminuer l'entreprise dans le but de parvenir à faire la quasi-totalité de la besogne par elle-même. Le temps de cueillette étant un temps fort de travail, allions-nous y parvenir? Et ce, sans nous épuiser? La pandémie corse encore davantage les choses : les bénévoles qui viennent à chaque année nous donner un sérieux coup de main, se font, par prudence, beaucoup plus rares. On les comprend.

Ce qui fait qu'en plus de toutes les implications habituelles déjà assumées par les frères dans la cueillette, il nous faut prendre en charge certains postes clés jusqu'à maintenant assumés par des employés de l'extérieur. On avait même commencé à calculer qu'on n'aurait pas le temps, ni les moyens, de cueillir et de presser des pommes pour faire notre fameux jus et envisagé un « plan B », au cas où...



Mais ce ne fut pas nécessaire. Nous sommes parvenus à tirer notre épingle du jeu. Et, ce, haut la main ! Autocueillette, magasin, pressage de jus, tout est demeuré sous contrôle et s'est fait en temps voulu. Avec l'aide précieuse de quelques bénévoles, bien sûr: Yvon, Anne-Kathéri, Hélène et Robert (que nous remercions, ici même, pour leur soutien). Avec une mention spéciale pour Pierre qui a passé toute la

saison avec nous. Pierre Gosselin est impliqué dans la pastorale du diocèse de Joliette et, parvenu au mitan de la vie, entend reprendre le projet de vie presbytérale caressée du temps de sa jeunesse. Ses études étant pratiquement achevées, son évêque lui a demandé de faire un séjour de plusieurs mois dans une maison de prière pour bien réfléchir sur ses intentions, avant d'aller plus avant. Il a choisi notre monastère. Son apport au magasin, où il a été l'assistant de Fr. Martin, a été précieux.

Deux petits défis pour terminer : faire de notre verger un « VERGER ZÉRO DÉCHET » et inciter les clients à apporter leur propre échelle plutôt que de compter sur les nôtres.

La perspective de lois régulant la gestion des déchets dans un proche avenir nous pousse dans le dos : il nous faudra bientôt trier et démêler le compostable, le recyclable et le jetable. Avec la quantité de déchets qu'on ramassait dans les poubelles à chaque année, cela s'annonce une tâche impossible. Alors pourquoi ne pas faire comme à certains autres endroits : chacun est prié de rapporter ses déchets chez soi? L'exemple nous vient de Lérins dont l'île a été déclarée « zéro déchet » il y a quelques années et qui s'en tire fort bien, et des parcs nationaux américains qui affichent « Carry in-carry out<sup>1</sup> ». On profite du fait que tous les clients doivent aller sur notre site Internet pour vérifier les conditions d'admission en ce temps de pandémie pour y afficher la nouvelle norme : cette année, pas de poubelles sur place...



Avouons qu'on n'y croit qu'à moitié. Habités que nous sommes à ramasser d'importantes quantités de résidus, même avec l'installation d'une vingtaine de poubelles réparties un peu partout dans les aires de pique-nique. Surprise! La réponse du public est remarquable : alors qu'on avait prévu devoir faire des rondes pour le

<sup>1</sup> Qu'on pourrait traduire par « Ce que vous apportez, vous le rapportez ».

ramassage à tous les soirs et qu'on avait même nommé des frères « volontaires » pour cela... Il n'y a presque rien qui traîne : la propreté est impeccable. Un point de gagné!

Même chose pour les échelles. Celles qu'on mettait par le passé à la disposition du public, datant d'avant le déluge, sont devenues dangereuses et sont, de toute façon, en nombre insuffisant. On prend alors prétexte de l'impossibilité de les désinfecter entre chaque usage pour les retirer et inciter les gens à apporter leur propre petit escabeau. Et cela marche! Innombrables sont les voitures qui, quand on leur demande d'ouvrir le coffre arrière pour comptabiliser les sacs cueillis, laissent entrevoir une petite échelle apportée de la maison.

Ce qui nous mène à la mi-octobre.

Comme il reste encore des pommes dans les arbres à l'approche de la fin de la saison, nous proposons à *Moisson Rive-Sud*<sup>2</sup> d'envoyer un groupe de bénévoles cueillir plusieurs centaines de sacs pour distribuer à des familles dans le besoin.

Au même moment les médias nous informent des inondations qui ravagent le centre du Vietnam. Nous connaissons des frères dont les familles habitent ces régions sinistrées. Puis, c'est au tour de l'Amérique centrale d'être ravagée par une série de tempêtes tropicales. Autant d'occasions de partager un peu des biens reçus avec des plus nécessiteux. Et ceux-ci ne manquent pas, par les temps qui courent.

Toute la journée du 10 octobre, une grande photographie de Carlo Acutis<sup>3</sup>, placée à côté de l'autel, préside à notre liturgie. Ce jeune



italien, mort en 2006 à l'âge de 15 ans, surnommé le « cyber-apôtre de l'Eucharistie » dont il disait que c'était « l'autoroute pour le ciel », est en ce jour béatifié et, du coup, donné comme modèle et comme compagnon aux jeunes du nouveau millénaire. Et, pourquoi pas, aux moins jeunes aussi...

Avec l'arrivée de novembre, nous reprenons peu à peu le cours de la vie normale. Si, bien entendu, on peut parler de « vie normale » alors qu'on est encore en pleine zone rouge. En tout cas, la communauté quitte l'horaire du temps des pommes pour reprendre l'horaire régulier. Ainsi l'Eucharistie, qui, depuis août, était devancée en début de matinée, reprend sa case horaire normale, plus avant dans l'avant-midi.

<sup>2</sup> Organisme communautaire qui collecte des denrées alimentaires et qui les redistribue à des couches sociales plus fragilisées économiquement.

<sup>3</sup> Né en 1991 dans une famille qui s'installe à Milan, ce jeune adolescent, comme il y en a des millions à travers le monde, aime les animaux (les chiens), le football et est très intéressé par l'informatique où il se révèle extrêmement doué. Issu d'une famille peu pratiquante, il se passionne dès l'enfance pour l'Eucharistie qu'il découvre très tôt, et s'engage à communier tous les jours. En deux années de recherches et de voyages, il monte une exposition sur les 136 miracles eucharistiques reconnus par l'Église, avec photographies et descriptions à l'appui. Au départ simple site Internet, son exposition s'est matérialisée par la suite et a fait le tour des 5 continents. Il économise sur son argent de poche pour soutenir les pauvres et les itinérants. Il meurt d'une leucémie foudroyante le 12 octobre 2006. Son corps, « intègre » est exposé dans une chasse à la vénération des fidèles, à Assise, toujours revêtu de ses jeans et de ses baskets. Il pourrait être qualifié de « saint patron d'Internet ».

Le 1<sup>er</sup> novembre, fête de la Toussaint, notre Fr. Joseph-Aimé prend l'habit et commence son noviciat. Il avait bien hâte et notre joie s'ajoute à la sienne. Dans la même foulée, Fr. Guy est renommé maître des novices pour un 2<sup>e</sup> mandat après un « congé » d'une vingtaine d'années. Prions pour l'un comme pour l'autre.



Le lendemain, fini les réjouissances..., nous entrons dans le « carême monastique<sup>4</sup> ». Celui-ci devrait commencer, selon la tradition qui remonte à saint Benoît, avec la fête de la Sainte Croix, le 14 septembre. Mais comme cette date tombe pour nous en plein mois des pommes, nous en retardons le début de quelques semaines. Ce carême n'a rien de franchement rigoureux chez nous, mais il symbolise quand même notre désir de nous « nourrir » davantage spirituellement en retranchant, par exemple, sur les desserts et les collations.

Le 3 novembre et les jours d'après, nous suivons, avec étonnement pour ne pas dire consternation, les élections américaines. Sans commentaires...

L'oisiveté étant l'ennemi de l'âme, le rythme plus pondéré pris en novembre ne veut pas dire que les moines s'installent à ne rien faire de tout l'hiver.



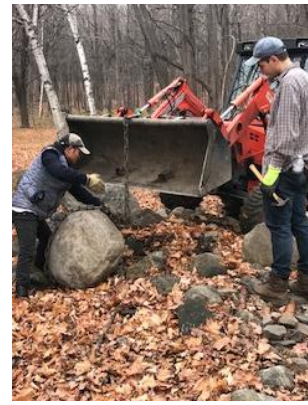
Une équipe, sous la direction du Fr. Martin, entreprend, en deux grosses semaines bien tassées, la transformation d'une bonne quantité de pommes et de poires en purée. Puis, à partir d'une partie de la dite purée, la confection de beurre de pommes<sup>5</sup>. Cuisson, empotage et étiquetage se succèdent à un rythme soutenu.

---

<sup>4</sup> La Règle de saint Benoît prévoit que le carême commence déjà pour les moines dès la fin de l'été. Celui-ci s'intensifiera à partir du mercredi des cendres, avec le début du carême de toute l'Église.

<sup>5</sup> Confiture d'inspiration américaine consistant en une purée de pommes recuite avec des épices.

Une seconde équipe, sous la gouverne de Fr. François cette fois, procède à l'arrachage de deux parcelles de pommiers dans le cadre de la réduction du verger approuvée le printemps dernier. Ce chantier achevé, profitant d'un « été des Indiens<sup>6</sup> » particulièrement long et prononcé, la même équipe s'attelle à la conversion progressive du boisé dit « de l'érablière » qui se trouve au sommet de notre verger, en une espèce de parc qui sera accessible aux clients du temps des pommes. Puis, comme il reste encore du temps et de l'énergie et que le temps doux persiste, sous l'inspiration toute vietnamienne de Fr. Charles, une « installation » composée de roches récupérées est édiflée au centre de l'aire de pique-nique qui s'y trouvait déjà. Une fois terminé (ce ne sera pas cette année) on



donnera à l'ensemble le nom de « Sentier de la joie » pour faire le parallèle avec le « Sentier de la paix » qui se trouve déjà du côté de l'hôtellerie et qui est fort fréquenté. Tant qu'à faire bonne mesure, ce dernier aussi bénéficie, durant plusieurs jours, d'une bonne cure de nettoyage.

Ce qui nous amène, à nouveau, à la fin de novembre et à la fin d'une année liturgique.

Et aussi à la fin du stage de 90 jours de notre ami Pierre, mentionné plus haut. Lors de la fête du Christ-Roi, le 22, son évêque, Mgr

Louis Corriveau que nous connaissons bien depuis des années, vient le retrouver et, au cours de l'office de Sexte, l'accueille officiellement comme candidat au sacrement de l'ordre pour son diocèse. Nos reconnaissances mutuelles et nos aurevoirs sont soulignés par un repas festif tout de suite après.



---

<sup>6</sup> Période de redoux qui survient certaines années après les premiers gels de l'automne. Appelée ainsi parce que les autochtones, semi-nomades, en profitaient pour regagner leurs quartiers d'hiver, plus au sud, après la destruction, par le froid, de leurs champs cultivés. Un peu l'équivalent de ce qu'on appelle « l'été de la Saint-Martin » en Europe.