



Bulletin Paroissial de Quéven

N° 288 Mars Avril 2008

Le Numéro: 2,00€

RENOUVEAU

Paroisse de Quéven

Dans les coulisses

DU RENOUVEAU



Plus de quatre-vingts personnes s'activent tout au long de l'année pour la diffusion du «RENOUVEAU». Après la visite de l'imprimerie de Saint-Michel de Priziac (Renouveau d'août/septembre 2007), faisons connaissance dans ce bulletin avec «les équipes Renouveau»: rédaction, publicité, liaison, comptage et distribution.

CHERS AMIS, LECTEURS DU «RENOUVEAU»

"C'est la vie"...

On l'entend souvent, et on le dit souvent aussi, par résignation, pour désigner ce qui échappe à notre pouvoir... ou avec la sagesse de ceux qui sont passés par toutes les couleurs.

La vie, depuis le dernier Renouveau, ce furent les fêtes de fin d'année: cet heureux temps de Noël qui permet aux familles de se retrouver et de s'émerveiller avec les petits, ce temps de Noël qui donne de la chaleur à la vie. Puis, il y eut les vœux de bonne année: ces vœux sincères de bonne santé, ces vœux convenus qui accompagnent de façon un peu mécanique les "bonjours" du début d'année, ces vœux officiels comme ceux de Monsieur le Maire, aux Arcs, devant une foule d'invités... La vie, ce furent encore ces nombreuses "galettes des Rois" qui couronnent des rois bien éphémères, mais qui donnent l'occasion de se retrouver une nouvelle fois, de remercier, de projeter ...

Et puis la vie a repris son cours ordinaire : l'école, le travail, le bénévolat ... Car la vie est surtout ordinaire pour le plus grand nombre d'entre nous, avec son lot d'espoirs et d'inquiétude, de succès et d'échecs, de joies et de souffrances ... On a pris l'habitude de dire que la vie est plus triste ces temps-ci, marquée par l'individualisme et le chacun pour soi, par l'esprit de consommation et le refus ou la crainte de l'engagement !

Alors, comment ne pas s'émerveiller devant le geste de ces jeunes qui n'ont pas hésité à plonger dans l'eau glacée d'un lac, dans lequel une automobile était en

train de couler? Ou devant tous ces gens qui arpentent la région où un enfant a disparu ? Ou encore devant la générosité qui entoure ces voisins victimes d'un incendie de leur maison ?

Car ils sont nombreux, les hommes et les femmes qui travaillent à rendre le monde meilleur et la vie plus belle. On n'en finirait pas de les énumérer: aide aux devoirs, activités caritatives, visites aux personnes âgées, temps donné au service de personnes handicapées, coups de main, organisation de fêtes de quartier ou de village, et toutes les associations au service d'activités sportives, culturelles, syndicales, religieuses, etc. A leur façon, ils donnent de l'animation (c'est-à-dire un supplément d'âme), ils donnent du souffle, des raisons de vivre, du sens. Bravo à eux tous et espérons qu'ils seront de plus en plus nombreux à entendre, au plus profond d'eux-mêmes, la petite voix qui pousse à s'ouvrir aux autres.

Vivre l'Evangile, est-ce autre chose?

Les sacristies sont nécessaires, mais l'Evangile n'invite certainement pas à y rester trop longtemps.

L'Evangile dit toujours qu'il est urgent de rejoindre la vie, telle qu'elle est, avec toutes ses ambiguïtés. Et les chrétiens ne peuvent pas avoir "peur de vivre au monde" puisque "Dieu lui-même s'y est risqué"!

Père J. Ruaud

Recteur de Guidel et Quéven

DENIER DE L'EGLISE 2008

Auprès des prêtres dans les paroisses et pour les aider, notre diocèse compte environ 80 animateurs ou animatrices en pastorale. Dans l'avenir, il en faudra peut-être plus. En aurons-nous les moyens ?

Nous comptons également des centaines de bénévoles. Pour les aider dans leur mission, nous devons les former, leur fournir du matériel adapté.

Aujourd'hui, la manne ne tombe plus du ciel, mais le Seigneur nous donne des hommes et des femmes disponibles pour leur mission. Il nous faut trouver les ressources nécessaires afin qu'ils puissent répondre à l'appel qui leur est fait. Praticants ou non, le don

que vous ferez, adapté à vos possibilités, constituera un acte de solidarité, la marque de votre engagement.

Comment donner ?

- soit directement à la paroisse, en espèces ou par chèque,
- soit par chèque, carte bancaire ou prélèvement automatique adressé à : DENIER DE L'EGLISE – BP3 – 56001 VANNES CEDEX (chèque libellé à l'ordre de «Association diocésaine de Vannes»
Un reçu fiscal sera systématiquement envoyé, quel que soit le montant du don.

Dimanche 30 mars aux Arcs Fête paroissiale et de la Solidarité

Fête paroissiale: fête des paroissiens habituels et sympathisants. Occasion de se retrouver pour mieux se connaître et vivre ensemble des moments de convivialité.

Fête de la solidarité: participation des enfants du caté à une œuvre caritative, cette année pour la crèche d'Arequipa, au Pérou, où sont allées, cet été, Sophie, Pauline, Catherine et Anne-Sophie.

Repas, tombola, jeux, roue de la fortune, d'excellentes raisons de réserver la date du 30 mars.

NOËL DE JOIE, NOËL DE PARTAGE

Noël, fête préférée des petits et des grands
Lumières, cadeaux, sapins, réveillons, mais aussi crèches, messes de Noël, visites, partage...

Les enfants du caté chez les petites sœurs des pauvres

Voilà cinq années qu'à chaque Noël un groupe d'enfants de la catéchèse et la chorale des Colibris vont à la maison des Petites sœurs des pauvres à Lorient. Ils vont offrir aux personnes âgées de cette maison de retraite, des chocolats accompagnés d'une carte de vœux de la part de tous les enfants de la paroisse. Ils viennent aussi chanter des chants de

Noël et apporter leur joie de vivre et leurs sourires à ces personnes parfois très isolées et bien handicapées, comme le témoigne cette remarque d'une résidente « Merci les enfants, pendant que vous chantez, je souffre moins », ainsi que ce prêtre retraité qui nous confie combien il est heureux de voir des enfants



Les enfants chantent pour les résidents.



Sœur Colette, 101ans, reçoit son cadeau

Veillée et messe de Noël

Veillée de Noël : 500 heures de travail

Réparties entre l'écriture du scénario, les acteurs, les lecteurs, les chanteurs, les accessoiristes, les répétiteurs, les costumiers, les techniciens du son et de la lumière, les musiciens... ont été nécessaires pour présenter la veillée de Noël sur le thème de « Luc interviewe Marie ».

Tous se sont mobilisés pour un seul et même but : aider l'assemblée à fêter la naissance de Jésus dans la joie et l'espérance.

L'assemblée a pu assister au déroulement des souvenirs de Marie, la maman de Jésus sous la plume de Luc l'évangéliste : Jésus perdu à Jérusalem, la présentation de Jésus au Temple, la visite de l'ange à Marie, la visitation de Marie à sa cousine Elisabeth et en dernier le plus beau souvenir de Marie, celui qu'elle garde au plus profond de son cœur, la naissance de Jésus.



Le jeu scénique.



Les Colibris



L' Aumônerie t'attend
Un plus dans ta vie

Tu es collégien, lycéen ou étudiant, tu peux participer aux activités proposées par l'aumônerie

Le vendredi de 17h00 à 19h00

Salle St Méen

Rue du Professeur Lote

**Jeux, Activités manuelles,
Groupe de musique, Soirées**

Tu peux venir ponctuellement ou régulièrement

L'aumônerie est aussi un lieu de préparation:
à la Profession de Foi
à la Confirmation
au Baptême

Quelques dates à retenir :

Messe des jeunes
Les 10 février et 11 mai

Soirées à thème de 19h00 à 22h00
Les 25 janvier, 14 mars, 4 avril,
13 juin



Françoise Alvernhe, responsable de l'Aumônerie

Témoignage 2/3 : Le Pérou et sa richesse culinaire

Après leur témoignage sur les crèches d'Arequipa, dans le numéro précédent, Sophie, Catherine, Pauline et Anne Sophie nous font découvrir la richesse culinaire du Pérou.

Après avoir décrit notre action dans les crèches qui sont une aide essentielle pour les familles vivant dans les bidonvilles d'Arequipa, au sud du Pérou, nous voulons lever le voile sur une richesse péruvienne insoupçonnée en Occident: son art culinaire. Car l'on mange «péruvien» tous les jours. Non pas par des recettes, mais par des produits dont regorge le Pérou : pomme de terre (plus de 4000 variétés), patate douce, maïs, avocat, tomate, de nombreux fruits et poissons contribuent à faire de ce pays un des greniers du monde. Cultivés par les Incas pendant des siècles, ils ont été importés au 16^e siècle par les espagnols partis à la conquête de l'Amérique du Sud.



Les étals de fruits sont impressionnants et sont disposés sous forme d'escalier pour permettre des gains de place.

La cuisine péruvienne est à l'image de la diversité écologique et climatique du pays dont trois zones se dégagent : la cuisine de la costa (la côte), la sierra (la montagne) et la selva (la jungle). Cette cuisine est également le fruit de métissages qui ont marqué l'histoire péruvienne au cours des siècles : influence indigène, espagnole, africaine, arabe, française, italienne, japonaise et chinoise (qui a donné lieu notamment à une des recettes les plus populaires du pays: le chifa, mélange de cuisine chinoise adaptée aux produits péruviens). Le Pérou est même considéré par certains comme la petite France de l'Amérique du Sud au niveau de la gastronomie. Si peu!

Lors de notre arrivée à Lima, la capitale du Pérou, nous avons été accueillies dans la famille d'un ami scout. Notre premier petit-déjeuner fût typique: des petits pains blancs (il y a de nombreuses boulangeries au Pérou) dans lesquels nous pouvions fourrer soit un plat à base d'omelette, d'échalote et de tomate, soit un mélange de pomme de terre et de riz. Pour le déjeuner, nous avons goûté à une soupe aux pâtes et pattes de poulet (!!!), un plat de lentilles et patates, accompagnés toujours par un plat de riz ainsi qu'en boisson, la célèbre chicha morada, boisson à base de maïs violet bouilli avec de la cannelle, des clous de girofle et de l'ananas. C'est lors d'un repas dans un chifa (restaurant chinois-péruvien) que nous avons découvert la boisson péruvienne Inca Kola. On pourrait s'attendre à déguster une boisson gazeuse proche de la marque américaine, mais la réalité est toute autre. D'une part,

l'Inca Kola est de couleur jaune fluorescente et d'autre part son goût ressemble davantage à celui du chewing-gum qu'à celui de la célèbre marque. Toujours est-il que les péruviens en raffolent, les étrangers un peu moins ...

A Arequipa, dans le sud du pays où nous avons séjourné pendant 3 semaines, le marché couvert San Camillo nous a fascinés. Au gré des allées, les couleurs et les odeurs enivrent et chaque commerçant interpelle les quelques touristes présents. A chaque allée correspond un produit allant du pain au tissu en passant par les pommes de terre, la viande, le poisson, les fruits, les avocats, les légumes, les jus de fruits frais, les fleurs ... S'il y a bien une chose qui surprend en parcourant le marché, ce sont les grenouilles, séchées pour la soupe ou vivantes pour un jus frais. Le «jugo de rana» (jus de grenouille) est plébiscité pour ses vertus stimulantes pour le cerveau. Malheureusement, nous n'avons pas eu le temps de goûter ce dernier! En errant dans le marché, nous avons été attirées par des bruits de poules. Quelques marches plus haut, nous avons découvert la petite pièce où a lieu les ventes de volailles et les ébouillantages de cochons d'inde, car au Pérou, le cochon d'inde, dit «cuy», est un plat réputé pour sa haute teneur en protéine et fait partie intégrante de la culture culinaire du pays (65 millions de cochons d'inde y sont consommés chaque année).

La nourriture revêt une importance particulière dans les crèches où nous avons apporté notre aide cet été car elles ont été créées dans l'optique d'assurer 3 repas par jour aux enfants qu'elles accueillent. En effet, sans travail ou avec un revenu faible, les familles n'ont souvent pas les moyens d'offrir l'alimentation nécessaire à leurs enfants. Le matin, tous les enfants ont une collation comportant œuf dur, pain ou banane, toujours accompagné d'une boisson chaude. Le midi une soupe est servie puis un plat composé de viande, pomme de terre ou légumes ainsi que du riz. Puis dans l'après-midi, avant de repartir, les enfants reçoivent une autre collation. Certains ne mangeront rien de plus jusqu'au lendemain matin.



Anne-Sophie Hébert, Pauline Vasseur, Catherine Cloerec et au premier plan Sophie Le Thiec.

Dans les crèches, tout le monde a le même repas, les plus grands comme les bébés. Pour ces derniers, la soupe et le plat du midi sont réduits grossièrement en bouillie. Ceux proches des 2 ans sont assis autour d'une table, bavoir au cou, et se débrouillent seuls avec leur grande cuillère pour manger. Il y a bien sûr des loupés lors du transfert de l'assiette à la bouche, mais tous sont très débrouillards!

A la cuisine, les cuisinières, présentes à l'année, sont aidées par les mères qui viennent accomplir leur journée

mensuelle, par enfant, d'aide dans les crèches. Elles préparent les repas, servent les enfants et sont ainsi impliquées dans la vie des crèches.

Dans le prochain numéro du Renouveau, nous partagerons avec vous l'héritage de la civilisation inca et la richesse architecturale du Pérou. A bientôt.

AU SERVICE DE LA PAROISSE DE QUEVEN

Il ne s'agit pas d'un article nécrologique dont vous prenez maintenant connaissance, car celui qui est présenté dans cette notice biographique est celui-là même qui l'a écrite à la demande de l'équipe de rédaction du bulletin paroissial.

Cela fait déjà trois bons mois que je suis parmi vous, habitants de Quéven, tout en ne résidant pas au presbytère. Depuis 5 ans, je me trouve au "Bouëtiez" en Hennebont, comme aumônier de la maison Sainte-Marie qui accueille une soixantaine de religieuses "Filles de Jésus de Kermaria". Ces religieuses y vivent une retraite tout à fait méritée.

Après avoir passé une année à la paroisse Sainte-Bernadette de Lorient, je me suis mis bien volontiers au service de la paroisse de Quéven sans prêtre résident depuis le départ de l'ancien recteur.

Je suis natif de Bignan, localité à 5 km de Locminé. C'est précisément à Bignan que naquit, en 1834, grâce à un curé originaire de Guidel, le Père Coëffic, la congrégation religieuse que je citais plus haut. Né de parents commerçants, j'ai fait mes études secondaires au petit séminaire de Sainte-Anne d'Auray, et mon grand séminaire à Vannes. J'aurais dû être ordonné prêtre en 1965, mais ayant passé moins de temps au service militaire que ma classe, pour raison de santé, j'ai été ordonné en 1964, par Mgr Le Bellec. Dix ans comme enseignant : La Trinité / Mer, Plouharnel, et surtout le petit séminaire de Sainte-Anne où j'ai eu comme élèves des enfants de Quéven et de Guidel, dont l'actuel directeur de l'école catholique de Quéven.

A partir de 1974, j'ai exercé mon ministère à Vannes, d'abord à la paroisse Notre-Dame de Lourdes pendant 4 ans, puis, de par la volonté de l'évêque, à la cathédrale, comme responsable de la liturgie, en particulier des messes et diverses célébrations présidées par l'évêque, et aussi comme

"Maître de Chapelle", c'est-à-dire chef de chœur pour la maîtrise (chorale) de la cathédrale. Je reconnais que Sainte-Anne d'Auray (séminaire et basilique), l'animation des pèlerinages à Sainte-Anne et des pèlerinages diocésains à Lourdes, et enfin Vannes

m'ont profondément marqué. Le moment étant arrivé, j'ai demandé au père Boussard, évêque, à son grand étonnement, de quitter la ville. J'ai commencé alors ma mission de recteur à Plumergat et Brandivy et ensuite à Locmiquélic, avec un intervalle d'un an à Larmor-Plage.

Vous avez maintenant l'essentiel de mon itinéraire. Je dois avouer que, dans un peu plus de deux mois, j'atteindrai mes 70 ans. Malgré les quelques ennuis de santé que j'éprouve, j'espère cependant être au service de votre paroisse aussi longtemps que le Seigneur le voudra. En tout cas, il me plaît de venir parmi vous, j'ai apprécié votre accueil et je me tiens prêt à aider dans leurs responsabilités liturgiques, les équipes qui le désireraient.

Le Père Roger PICAUT



Dans les coulisses du Renouveau

Avant de parvenir dans les boîtes aux lettres, RENOUEAU demande tout un travail de préparation. Jusqu'à il y a une vingtaine d'années, c'est le recteur seul qui assurait ce travail, le vicaire prenant des contacts pour que la publicité diminue la charge financière de la paroisse. RENOUEAU tirait alors à 1.200/1.300 exemplaires qui étaient déposés dans le fond de l'église où les bonnes volontés se servaient pour les distribuer dans leur voisinage.

Aujourd'hui, RENOUEAU est passé de 12 à 16 pages. Une équipe de rédaction s'est constituée pour le choix et la composition des articles. Le financement est assuré par le soutien des lecteurs et pour une large part par la participation des nombreux annonceurs qui font du RENOUEAU le véritable «pages jaunes» de Quéven où l'on trouve facilement l'adresse que l'on recherche.

Le tirage s'est progressivement développé pour atteindre aujourd'hui 3.800 exemplaires. Une équipe se relaie pour aller les chercher à l'imprimerie de la maison Saint-Michel de Priziac (près de 230 kg à chaque tirage soit plus d'une tonne à l'année) et les déposer salle Saint-Méen. Une autre équipe les compte pour constituer les paquets, tous de nombres différents, pour chacun et chacune des distributeurs et distributrices. Les étiquettes ont été préparées par ordinateur ainsi que celles des expéditions postales. Les paquets sont classés par ordre alphabétique dans le fond de l'église.

C'est une part importante de bénévolat qui, depuis la préparation, deux mois à l'avance, jusqu'aux boîtes aux lettres, permet de faire du RENOUEAU le lien de la paroisse avec les Quévenois qui fréquentent ou non l'Eglise.

L'équipe de rédaction.



Michel Guerder, Jo Caro, Gilbert Renard, Père Jean Ruaud, Marcel Le Mouillour, Jean Le Bihan, J.Pierre Le Houëdec.
(Manquent: Anne Guerder et Frédéric Donias.)

L'équipe publicité.



MarieThé, Diaudic, Roger Kerdelhué, Job Kerhervé, Jo Le Portz, Jo Caro.
(Manque Elisabeth Chappel)

L'équipe liaison.



Roger Kerdelhué, Marcel LE Mouillour, Jo Le Portz, Jo Le Garrec, Emilien Mélin, Honoré Rivalain, Jo Caro.

Le Père Jean Ruaud.



Lors de la galette des Rois, le Père Jean Ruaud est venu Apporter ses encouragements aux équipes du Renouveau.

Quéven, au fil du temps (4)

Kergavalan bombardé.

Le bilan du bombardement du 16 février 1943 qui a coûté la vie à la petite Jacqueline Le Garff, aurait pu être bien plus lourd. Mais les habitants du village ont pu se réfugier soit dans un abri creusé par un voisin de Marguerite Even, soit dans un blockhaus, car «*notre village est entièrement occupé par les Allemands*», précisent Marguerite dans ses écrits (*), et une interview faite par les soins du comité historique en 1994. Aujourd'hui, Jean-Louis, qui sert de fil conducteur à nos écrits, va lui céder la place.

La première vision de Marguerite, en sortant du blockhaus, aux alentours de 20 heures, par un beau clair de lune, est celle d'un village anéanti: le foin est éparpillé dans tout Kergavalan, les fils électriques sont arrachés et enchevêtrés, les toits soufflés, et il y a des ardoises partout. Elle se précipite dans son domicile fortement endommagé, et, au milieu des gravats, se dirige vers ce qui fut une chambre. Elle y trouve le grand-père dans son lit, qui, complètement paralysé, n'a pu être évacué à temps. Il est bien vivant, protégé par une cloison qui n'a pas été renversée. «*Il en a eu bien de la chance, ce Monsieur Even*» commente non sans humour Marguerite.

Quand elle ressort, elle apprend que ses douze vaches sont bien vivantes, ce qui n'est pas le cas du troupeau de sa voisine – une veuve, maman de cinq filles, venue de Ploemeur à Kergavalan aux lois de septembre 1942. Ses huit vaches gisent au sol, mortes, et elle va récupérer ses deux chevaux définitivement assourdis par le fracas de la bombe soufflante.

Pour elle, la vie devient impossible à Kergavalan, trop proche de Lorient. Elle quitte le village, comme l'ont fait

avant elle les Mendu et comme va le faire aussi Madame Le Gall.

Marguerite Even, alors âgée de 32 ans, son mari et leurs enfants Joseph et Anne-Marie, ainsi que la belle-famille, prennent également la décision de quitter leur cher Kergolan (vous n'entendrez pas un seul ancien du village prononcer le nom de Kergavalan). Avec son bétail, la famille Even se replie chez des parents proches à Pont-Scorff pendant six semaines, le temps de retaper une étable pour le bétail et d'aménager et meubler une baraque pour y habiter vaillamment.

Revenir au village est en effet une nécessité «*les fermes de Kerdual et Kergolan restent habitées car les bêtes et les champs sont le gagne-pain des agriculteurs; seuls les enfants sont évacués*», indiquent Monsieur et Madame Flatrès, résidents de Kergolan.

Ainsi, la vie reprend son cours avec toutes les contraintes inhérentes à la guerre: le couvre-feu, les réquisitions de bêtes et de beurre, les visites indésirables du garde-champêtre Dardard contraint d'imposer aux agriculteurs d'aller reboucher les trous faits par les bombes alliées à l'aérodrome de Kerlin-Bastard (Lann-Bihoué). Il y a aussi le rationnement, même si la nourriture est plus abondante à la campagne qu'en ville. Au menu: pommes de terre au lait le matin, haricots à midi et beaucoup de soupe. Il y a aussi des carottes et des rutabagas. En guise de café, on grille de l'avoine ou de l'orge. Une fois par an, un cochon est tué, mais la viande est un luxe.

(*) *Un grand merci à Denise et Joseph Even qui viennent de nous confier le témoignage écrit de Marguerite. Et nous renouvelons nos remerciements à tous les autres témoins de cette époque.*

Jean LE BIHAN, pour le comité historique.

..... **Marguerite EVEN**

Née à Kérouse le 24 octobre 1909, Marguerite Roper'h était la fille d'Auguste Roper'h, maire de Quéven de 1892 à 1904.

Mariée en février 1933 à Joseph Even, elle vient tenir avec lui la ferme de Kergolan. Ils eurent trois enfants, Joseph, Anne-Marie et Marguerite.

Marguerite était la mémoire du village. C'est elle que le comité historique vint interviewer pour son livre

«*Les Quévenois de la guerre à la paix, 1939-1960*». Elle compléta le récit des ses souvenirs de la guerre dans des cahiers conservés par ses enfants qui ont permis l'écriture de cette page d'histoire locale.

Marguerite est décédée le 30 septembre 2003 dans sa maison du n° 18 de la rue de Kergavalan, désormais habitée par sa fille Marguerite et son mari Félix Bouric.

