

GRAND FORMAT

Reportage photo : Fredrick Naumann/Panos/Rea
Texte : Constance de Buor

Après le deuxième office du matin, célébré dans la chapelle, les trappistes s'apprêtent à sortir du « grand silence » de la nuit.

FRÈRES DU FROID

LA SAGA NORDIQUE DES MOINES FRANÇAIS

Ils sont quatre. Quatre frères de Cîteaux. À Munkeby, tout près du cercle polaire, ils font revivre la vie monastique. Leur vocation : réveiller la foi des Norvégiens. Leur arme secrète : le fromage.

C'est une eau mystérieuse, un précieux « bouillon de culture », utilisé depuis des années, qu'ils ont puisé dans les caves de la fromagerie de Cîteaux et enfourné dans leur camion de déménagement. À plus de 2 400 km de leur abbaye mère, les voilà qui affinent dans cette saumure essentielle les fromages qu'ils cherchent à mettre au point depuis cinq mois. Il faut tout reprendre à zéro : le lait n'est

pas pasteurisé, contrairement aux usages en vigueur à Cîteaux, le climat est nettement plus frais (jusqu'à -25° en novembre dernier...), la chaîne de production tient dans quelques mètres carrés. Il faut réinventer la recette à partir de ce que l'on a emporté en héritage... Comme un concentré de l'aventure de la fondation. Depuis septembre, Joël, Cyrille, Bruno et Arnaud, quatre cisterciens trappis-

tes qui avaient choisi de consacrer leur vie à Dieu entre les murs de l'abbaye bourguignonne, vivent sur cette colline de Munkeby, au cœur de la Norvège, à quelques battements d'ailes du cercle arctique. Derrière l'autel de leur oratoire, il fait nuit noire à l'heure des laudes (7 heures). Au mur, un crucifix offert à Cîteaux pour le 900^e anniversaire de l'abbaye qui, jusqu'à la naissance de Munkeby,

n'avait plus fondé depuis le XV^e siècle. Pas de vitrail, la lumière est trop précieuse en hiver, mais une baie qui s'ouvre sur la colline plantée de pins et de bouleaux. La journée va s'égrener au rythme des offices, des tâches domestiques, de la fabrication du fromage et des repas partagés en silence dans une cuisine façon Ikea. Rien, quand ils ont prononcé leurs vœux définitifs, ne leur laissait présa-

ger une telle épopée. Et tout est allé vite. Moine à Cîteaux depuis 1977, ancien maître des novices, puis prieur et responsable de la fromagerie, frère Joël demande, il y a quatre ans, à disposer d'un temps sabbatique. L'abbaye compte une trentaine de frères, dont la moitié ont plus de 85 ans. Entre les bâtiments, l'hôtellerie, la fromagerie, le magasin... l'organisation est lourde. Le frère aspire à plus de

simplicité. Lors d'une formation, il croise une cistercienne qui a quitté l'Iowa avec quelques sœurs pour bâtir sur l'île de Tautra au milieu d'un fjord norvégien. En juillet 2006, frère Joël est chez elles, au calme, avec ses interrogations. Deux mois plus tard, une femme qui fréquente les sœurs lui donne une idée : celles-ci se sont établies près de ruines cisterciennes du XII^e siècle mais, à une heure de là, un



►► autre site porte la trace des cisterciens. Le nom est resté : Munkeby, qui signifie le lieu des moines et a fourni leur patronyme à de nombreuses familles des environs. Joël, intéressé, mène son enquête.

Le pays compte moins de 2 % de catholiques, et le luthéranisme est religion d'État. Depuis la découverte de ses ressources pétrolières, la Norvège est un pays très prospère. Et en voie de déchristianisation. Mais des signaux crépitent. « *Plusieurs personnes nous ont dit : c'est le moment* », raconte frère Joël. Dans cette société assez matérialiste, on sent çà et là une quête de valeurs humaines. Depuis

toujours la communauté qui reste. Mais ce n'est pas parce que l'on vieillit qu'il faut renoncer à faire du neuf », résume Joël. Le père Olivier lance un appel aux volontaires, puis consulte la communauté. Le nom des partants est annoncé à la Pentecôte 2008. Bruno, 34 ans, bibliothécaire de formation, et Arnaud, 32 ans, devenu moine après des études d'ingénieur, sont les deux derniers profs solennels des lieux. En les envoyant en Norvège, « *Cîteaux a donné son nécessaire* », dit Arnaud. Cyrille est le seul à ne pas s'être porté candidat. « *Je m'étais préparé, je savais que j'accepterais, mais je préférerais répondre à un appel* », raconte l'octogénaire qui

quelques années, retraites contemplatives et pèlerinages y sont de nouveau à la mode.

En décembre 2006, frère Joël fait venir Olivier Quénardel, le père abbé de Cîteaux. Au bout de deux jours, ce dernier, jusqu'alors réservé, commence à s'intéresser au projet. Même si, en Bourgogne, celui-ci suscite autant de réticence que d'enthousiasme, Joël sent qu'il est « attendu » à Munkeby. Pour soutenir leurs futurs voisins, les Norvégiens impliqués dans le dossier se succèdent à Cîteaux. Le maire de la commune de Levanger, dont dépend Munkeby, le pasteur Karl Gervin, ami des sœurs de Tautra et auteur d'un livre sur la vie cistercienne dans son pays, l'architecte du futur monastère, mais aussi Ole Petter Munkeby, qui a vendu les terres où celui-ci sera construit, ou Rannveig Munkeby, une amie des sœurs de Tautra, qui accompagne Joël dans toutes les démarches administratives et juridiques... font ainsi le voyage jusqu'en Bourgogne. Reste à constituer l'équipe. Pour Cîteaux, c'est l'annonce d'un lourd sacrifice. « *Une fondation fragilise*

s'est toujours vu, à la façon de Thérèse de Lisieux, comme un « *missionnaire dans son monastère* ». En 2009, les quatre moines partent pour le carême à Munkeby. Ils y vivent ensemble pendant six semaines. À Cîteaux, la communauté éprouve leur absence, doute, puis réalise que repousser le projet de quelques mois ne changera rien et qu'elle doit se recomposer. À leur retour en France, les quatre frères poursuivent l'apprentissage de la langue. Méthode Assimil et cours intensifs. L'équipe se plonge dans les psaumes et les offices en norvégien. Aujourd'hui, au monastère de Munkeby, la liturgie est dite en norvégien, qu'il y ait ou non des fidèles.

Depuis cinq mois, les frères expérimentent une vie communautaire intense mais simplifiée. « *Nous sommes unis par le fait de construire ensemble. Nous discutons de tout : finances, fromagerie, liturgie, horaires d'été ou programme de carême...* », explique Joël. « *On peut tout partager autour d'une table*, confirme Arnaud. C'est une vie ►►

À Munkeby, à proximité de ruines cisterciennes du XII^e siècle, les moines ont construit le premier bâtiment de leur futur monastère. Prochaine étape, l'édification d'une église leur permettra de rassembler plus largement les fidèles.



►► *fraternelle plus exigeante, mais plus intense et riche.* « Comment voient-ils leur vocation dans ce pays où les catholiques se comptent sur les doigts de la main ? » *Nous ne sommes pas là pour annoncer la foi puisque cette terre est chrétienne, mais peut-être pour aider à la réveiller. Nous devons rester modestes et précautionneux »,* dit Joël. De leur côté, les sœurs cisterciennes de l'île de Tautra, implantées en Norvège depuis déjà 10 ans, confirment qu'elles font chaque jour l'expérience d'une « *soif des cœurs* ». « *Les gens cherchent le silence et la contemplation, constate sœur Rosemary, la supérieure. Notre but est d'être une présence priante, un lieu où les hommes et les femmes de ce pays peuvent approfondir leur sens de la prière.* »

« *Il y a chez les Norvégiens quelque chose qui résonne avec la vie monastique. Un attachement à la nature, à la contemplation, une simplicité dans les rapports humains,* » constate Arnaud. Et le style de vie des moines les intéresse. Pilier de la Free Church de Levanger, Ole Petter Munkeby avait

déjà lu avant l'arrivée des quatre frères des ouvrages sur le monachisme et des sermons de saint Bernard. Devenu ami des moines, l'éleveur vient tout juste de terminer la lecture de la règle de saint Benoît, que Joël lui a offerte... Rannveig, elle, a passé le soir de Noël au monastère, avec ses parents. Parce qu'« *il s'agit d'abord de vivre en coïns* », les quatre frères ont organisé, dès le début, des réunions pour expliquer leur vocation aux habitants des environs. Mais, leur botte secrète, c'est le fromage, qui suscite

Appel aux dons

Pour aider les frères à fonder leur communauté cistercienne trappiste en Norvège et à construire leur église et leur cloître, vous pouvez envoyer un don à l'adresse suivante : frère Raphaël, Munkeby, abbaye de Cîteaux, 21700 Saint-Nicolas-lès-Cîteaux. Libellez votre chèque à l'ordre de « Fondation des monastères », en indiquant au dos : « abbaye de Cîteaux-Munkeby ». Ce don donne droit à un reçu fiscal.

tous les appétits dans un pays qui a perdu ce savoir-faire. Fin novembre, une dégustation a été organisée pour le voisinage. D'autres sont programmées dans des supermarchés, restaurants et marchés alentour, pour assurer la subsistance de la communauté et aussi pour nouer des contacts.

En attendant que la construction de leur cloître soit achevée, les moines vivent dans un bâtiment qui servira, à terme, d'hôtellerie pour les retraitants. La priorité, quand les fonds seront réunis, sera donnée à l'édification de l'église et de quelques chambres pour les visiteurs. Un Polonais et un Irakien ont déjà prévu de venir en retraite dans les mois à venir. Au-delà des vocations pour leur propre monastère, les moines ont une autre espérance : « *Le monachisme revient dans le protestantisme,* » note Cyrille. *Les Norvégiens sentent-ils qu'il constitue une part nécessaire de la vie évangélique et que l'Église n'est pas complète sans lui ?* « *Si le monastère suscitait chez les luthériens le désir d'une vie comme la nôtre,* poursuit Bruno, *nous aurions réussi quelque chose.* » ●

▲ Dans un pays qui compte peu de spécialités fromagères, le Munkeby, fabriqué dans la tradition de Cîteaux, suscite un grand engouement. ▼ La communauté mène une vie contemplative fondée sur la règle de saint Benoît.





▲ Cadeaux d'accueil de leurs voisins norvégiens, quatre mugs ont été imprimés aux noms des frères cisterciens.
▼ Frère Joël dispose des fromages fraîchement moulés et pressés ; leur affinage dure environ cinq semaines.



▲ Frère Bruno traduit des psaumes en norvégien, pour célébrer les offices et la messe dans la langue du pays.
▼ Les moines déjeunent en silence, en écoutant la lecture enregistrée d'un témoignage spirituel.

