



# TRENT'UN

*Journal catholique de la paroisse Val de Marie*

## Voici le Pain et le Vin

ÉDITO

Abonnement annuel : 8€ - Le numéro : 2€



Voyez-vous ça...

Le soir du Jeudi Saint,  
le Seigneur Jésus,  
dans ses mains très saintes,  
prit le pain.  
Sans doute  
ce fut immense.  
Jésus prend !  
Dans ses mains !  
Le pain !  
Regardez.  
Contemplez.  
Méditez,  
comme l'ont fait les disciples de ce soir.  
Scrutez le visage de Jésus,  
il dit les pensées de son cœur :  
Vous y verrez  
le pain et le vin ;  
le laboureur et ses bœufs ;  
la maîtresse de maison et ses mesures de farine ;  
et encore villes et villages,  
et les chants de la Pâque.  
Écoutez encore le Seigneur Jésus :  
« Prenez », « Mangez », « Buvez », « Tous ».  
Oui. « Tous ».  
Avez-vous bien compris ? « Tous ».  
Mon Dieu, oui.  
Mais comment puis-je œuvrer  
pour ce « Tous » ?    Guy Lamousse

### Sommaire

Pages 2 et 3 : dans notre paroisse

Pages 4 et 5 : Voici le pain et le vin



Page 6: pour les enfants

Pages 7 et 8 : dans notre diocèse

## Actes paroissiaux

du 16 mai au 31 juillet 2023

La paroisse a accompagné dans l'espérance de la vie éternelle :

BENOÎTE-VAUX	27/05	Huguette LEGAY, 95 ans
	07/06	Paulette KOT, 98 ans
DIEUE	25/07	Monique BLANC, 89 ans
DUGNY	13/07	Claude GEORGE, 70 ans
GENICOURT/MEUSE	14/06	Josiane GAASCH, 68 ans
LES MONTHAIRONS	03/07	Gérard LEPAGE, 71 ans
RECOURT-LE-CREUX	22/06	Suzanne HOTTIER, 95 ans
SOMMEDIIEUE	30/05	Bernard LEGRAND, 75 ans
	10/07	Hélène JEAN, 84 ans
SENONCOURT	18/07	Jocelyne HARMAND 77 ans
TILLY-SUR-MEUSE	13/06	André MOLINET, 85 ans

Sont devenus par le baptême prêtre, prophète et roi :

28/05	Nunzio PALAZZO
28/05	Lana et Léna PIERLOT
11/06	Arya et Elyo PICONE
11/06	Mia LARDENOIS
11/06	Romy PERIGNON
25/06	Salomé ROUYERE
25/06	Raphaël LACHAMBRE
02/07	Icare EVOTTE
02/07	Faustyne VERDUN
08/07	Louise BOUCHY
09/07	Gabriel TAUPIN
09/07	Mathias DE ALMEIDA
09/07	Gia NAZZARI-PESCE
16/07	Léo SANHAGI
16/07	Myla BONTEMPS
23/07	Kylee et Nynioh DEMESTRE
30/07	Nayim DAHBI

MARIAGES 2023

14/10 – Heippes

Chéryl BODIN et Quentin JACQUEMET

## CALENDRIER DES MESSES

Du 1er octobre 2023 au 31 décembre 2023

La nomination de Benoît Bizet en tant que vicaire des paroisses Val de Marie et St Baldéric à compter du 1<sup>er</sup> Septembre 2023 pourra entraîner des modifications dans ce calendrier. Merci de votre compréhension.

Dates	Liturgie	Villages
30 septembre 1 <sup>er</sup> octobre	Fête de la création 26 <sup>ème</sup> dimanche du temps ordinaire	18h Villers 10h30 Sommedieue 11h Benoîte-Vaux
7 octobre 8 octobre	27 <sup>ème</sup> dimanche du temps ordinaire	18h Rignaucourt 10h30 Dugny 11h Benoîte-Vaux
14 octobre 15 octobre	28 <sup>ème</sup> dimanche du temps ordinaire	18h Landrecourt 10h30 Dieue 11h Benoîte-Vaux
21 octobre 22 octobre	29 <sup>ème</sup> dimanche du temps ordinaire	18h Ippécourt 10h30 Ancemont 11h Benoîte-Vaux
28 octobre 29 octobre	30 <sup>ème</sup> dimanche du temps ordinaire	18h Tilly 10h30 Les Monthairons 11h Benoîte-Vaux
1 <sup>er</sup> novembre	Toussaint	10h30 Dugny 11h Benoîte-Vaux
2 novembre	Commémoration de tous les fidèles défunts	11h Benoîte-Vaux 18h Sommedieue
4 novembre 5 novembre	31 <sup>ème</sup> dimanche du temps ordinaire	18h Lempire 10h30 Ancemont 11h Benoîte-Vaux
11 novembre	Armistice 1918	10h Souilly 10h Sommedieue
12 novembre	32 <sup>ème</sup> dimanche du temps ordinaire	10h30 Dieue 11h Benoîte-Vaux
18 novembre 19 novembre	33 <sup>ème</sup> dimanche du temps ordinaire	18h Génicourt 10h30 Dugny 11h Benoîte-Vaux
26 novembre	Le Christ Roi de l'univers Dimanche des chorales	11h Benoîte-Vaux
2 décembre 3 décembre	1 <sup>er</sup> dimanche de l'Avent	18h Belleray 10h30 Sommedieue 11h Benoîte-Vaux
8 décembre	Immaculée Conception	11h Benoîte-Vaux
10 décembre	2 <sup>ème</sup> dimanche de l'Avent	10h30 Dugny 11h Benoîte-Vaux
16 décembre 17 décembre	3 <sup>ème</sup> dimanche de l'Avent	18h Rupt 10h30 Dieue 11h Benoîte-Vaux
24 décembre	4 <sup>ème</sup> dimanche de l'Avent - Veillée de Noël	11h Benoîte-Vaux 18h30 Dugny 23h Benoîte-Vaux
25 décembre	Noël	10h30 Ancemont 11h Benoîte-Vaux
31 décembre	Sainte Famille de Jésus, Marie, Joseph	11h Benoîte-Vaux

**Batichauf**

CHAUFFAGE  
PLOMBERIE  
SANITAIRE  
CARRELAGE

batichauf@hotmail.com

5 Voie Sacrée - 55220 SOUILLY

**06 44 21 69 51**

**Sarl DEZAN**

MAÇONNERIE - TERRASSEMENT - CARRELAGE

03 29 87 63 27 - 06 85 75 43 82

13<sup>ème</sup> rue de la Gare - 55320 ANCEMONT

patrick.dezan@wanadoo.fr

**CURTO** Assistance Chauffage

Entretien  
Dépannage  
Pour chaudière  
fioul & gaz  
Pompe à chaleur  
Climatisation  
Remplacement  
d'appareil

06 59 93 40 44  
03 29 85 09 37

12 petite rue 55320 Ancemont



### EAP des 24 mai et 28 juin 2023

Le 15 juin 2023 : réunion de doyenné élargi à l'ermitage St Marcel. Les prêtres et membres des EAP des 4 paroisses du doyenné se réunissent autour du thème « Horizon 2024 ».

Messes en semaine à l'oratoire à Benoîte-Vaux : mardi (si pas de messe à l'EHPAD de Souilly) et jeudi à 9h30 mercredi à 8h.

Suite à une intervention de Didier ROGE, diacre chargé de la Pastorale des Familles, nous faisons une petite enquête pour connaître les thèmes qui pourraient vous intéresser et qui pourraient être abordés au cours de réunions en 2023/2024. Vous trouverez un exemplaire de ce questionnaire, à compléter et à remettre au bureau paroissial, voir page 7. Merci pour votre participation.

Intervention de Mgr Gusching le 18 juin en visio-conférence : Certaines personnes n'ont pas pu assister à cette intervention ou n'ont pas bien entendu. Il est possible de se procurer le document au bureau paroissial.

A partir de septembre 2023, Benoît Bizet est affecté comme vicaire sur les paroisses de Val de Marie et St Baldéric. Il sera également à la chancellerie à Verdun. Françoise



### Pensons à la rentrée des KT

Les enfants de l'éveil à la foi au CM2 se retrouveront le samedi de 9h à 11h30 à la salle s. Jean-Baptiste à Dieue les samedis 09/09 07/10 04/11 02/12 13/01 23/03 20/04 (retraite 1ères des communions l'après-midi) 18/05 15/06 (sortie)

Mercredi 14 février 2024 : Cendres : rendez-vous à Benoîte-Vaux de 9h30 à 12h : séance de kt + messe

Première des communions (CM2) : jeudi 9 mai 2024 (Ascension)

Les collégiens de 6<sup>ème</sup>/5<sup>ème</sup> se retrouveront au centre social à Dugny, de 9h à 12h, les samedis 09/09 07/10 04/11 02/12 13/01 10/02 23/03 20/04 18/05 15/06 (sortie)

Les jeunes à partir de la 4<sup>ème</sup> se retrouveront à 19h à la salle s. Jean Baptiste à Dieue les vendredis 08/09 13/10 10/11 08/12 19/01 16/02 15/03 12/04 17/05 15/06 (sortie).

Ces dates sont susceptibles d'être modifiées en cours d'année.

Les bulletins d'inscription sont à retirer au secrétariat paroissial.



#### Le sanctuaire

#### NOTRE-DAME de BENOÎTE-VAUX

vous propose de vous unir à sa prière.



#### Chaque jour en semaine

8h : chant des Laudes (oratoire, au fond de la cour)

8h30 : messe (oratoire)

17h30 : vêpres (oratoire) sauf le samedi

#### Dimanches et fêtes

9 h : chant des Laudes

11 h : messe à Notre-Dame des Familles

15 h : prière mariale (1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> dimanche d'octobre à avril)

16 h : prière mariale (1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> dimanche de mai à septembre)

17 h : vêpres

**N.B.** : prière mariale tous les dimanches en mai et octobre

**Adoration eucharistique** tous les vendredis de 16h à 17h

#### Bonne nouvelle... Benoît Bizet, vicaire à Val de Marie.

Originaire de Mélny-le-Petit, Benoît Bizet, 34 ans, est l'aîné d'une fratrie de 3 enfants. Sa formation a débuté au séminaire de Metz et, après un long cheminement au séminaire des carmes à Paris, il a été ordonné diacre le 11 octobre 2020 à Stenay et prêtre le 13 juin 2021 à la cathédrale de Verdun. Benoît prépare actuellement une licence de Droit Canonique à l'Institut Catholique de Paris (ICP).

Il est nommé vicaire des paroisses Val de Marie et St Baldéric, à compter du 1<sup>er</sup> Septembre et chancelier, à compter du 1<sup>er</sup> Janvier 2024. Son lieu de résidence sera Dieue-sur-Meuse.

Nous lui souhaitons la bienvenue au sein de notre paroisse et prions pour lui dans ses nouvelles fonctions.





## Le PAYSAN et LA CULTURE

Les céréales, telles qu'on les cultive aujourd'hui, ont suivi une longue évolution et une lente sélection résultant de l'étude et de l'observation effectuées par l'homme qui les sème et qui les récolte : le cultivateur, aidé par l'agronome qui étudie scientifiquement cette évolution, tout cela dans le respect de la terre qui les nourrit.

La terre, Jean-Noël nous en parle, se transmet de génération en génération, il l'a reçue de ses parents, de ses grands-parents et il souhaite la remettre dans les mains de la génération suivante. L'attachement à la terre est viscéral chez le paysan même si cela représente de gros investissements. Jean-Noël pratique la polyculture, il cultive plusieurs céréales destinées à nourrir les humains : L'ORGE (utilisé en brasserie pour l'élaboration du malt base de la bière) ; LE COLZA dont on extrait l'huile ; LE MAÏS cultivé pour servir de nourriture aux vaches laitières ; LE BLE destiné, en partie à la panification (le pain et toute nourriture à base de farine de blé) en partie à la nourriture des porcs qu'il élève. Il s'agit d'un blé tendre, d'hiver, semé en octobre et récolté mi-juillet (3 semaines plutôt qu'il y a 30 ans, preuve de la modification climatique), ce qui amène Jean-Noël et les paysans à être très attentifs à l'évolution des cultures en vue de la raréfaction de l'eau (d'autres plantes, moins gourmandes en eau, sont à l'essai : tournesol, sorgho). Les soucis des paysans, nous dit Jean-Noël, sont de transmettre la terre aux générations futures dans le meilleur état possible au milieu d'un environnement raisonnablement géré.  
Danielle

# Voici le Pain



3 générations de paysans

## Quelles céréales pour faire du pain ?

Pour faire du bon pain, le boulanger a besoin de farines qui s'hydratent facilement, se pétrissent, lèvent et cuisent bien. Aussi, les meuniers sont comme de grands cuisiniers qui composent leurs plats : ils composent leurs farines. En effet, aucune variété de blé ne cumule toutes les qualités nécessaires. L'excellence de la farine est donc affaire de dosage entre différentes variétés. Pour réaliser ces mélanges, les meuniers doivent disposer de lots de blé ayant des caractéristiques précises, homogènes, qui correspondent à une variété identifiée et pure



### Du blé

On reconnaît le blé à ses grains ronds, d'un brun clair (avec un petit trait d'un côté). Le blé est naturellement riche en gluten, le pain de blé lève donc sans problème et il est délicieusement aéré.



### De l'orge

L'orge ressemble à un gros grain de riz brun et on l'utilise surtout dans la composition de la bière. Mais il se mange aussi nature, ou on en fait du pain ou d'autres produits. Les grains d'orge ont une consistance agréable et rassient bien.



### Du seigle

Les grains de seigle sont allongés, d'une couleur gris verdâtre à jaune. Autrefois, on ne connaissait le seigle que par le pain brun foncé, un peu aigrelet, qu'on panifiait avec cette céréale. Tout comme le blé, le seigle contient du gluten et la pâte lève donc facilement.



### De l'épeautre

Les grains d'épeautre sont un peu plus allongés que les grains de blé, mais ont environ la même couleur. Le goût de l'épeautre est un peu plus corsé que le goût du blé.

Myriam

## Saint Éloi (588-660),

trésorier de Dagobert, est le patron des orfèvres, et par extension, de tous les métiers qui sont concernés par les métaux comme les forgerons.

Protecteur des chevaux et, à ce titre, des cultivateurs, il a été vénéré par les laboureurs et les gens de la terre qui venaient avec leurs chevaux de labour pour recevoir sa bénédiction. L'eau bénite avait le pouvoir de soigner les bêtes malades. Il est souvent représenté avec des tenailles et un marteau surmonté d'une couronne, une enclume et un fer à cheval. Il est fêté le 1er décembre. Nathalie



# Voici le Vin



## La vigne, le vin et l'Histoire.

6000 ans avant Jésus Christ, la vigne sauvage au feuillage différent du nôtre actuel se trouvait en bordure des forêts. La racine grimpant le long des arbres, le début de la vigne est la découverte de baies dans différents pays de l'Europe centrale, de l'Egypte. Puis ont suivi la Grèce et Rome.

Au fur et à mesure qu'ils domestiquaient la vigne, les humains ont sélectionné des caractéristiques morphologiques particulières de la plante, favorables à sa culture et à son exploitation. C'est en privilégiant les baies les plus grosses, les plus juteuses, les plus goûteuses, ou d'autres critères intéressants, que nos ancêtres ont commencé à multiplier des variétés de vignes à l'aide de boutures ou de semis. Cette pratique a permis qu'apparaissent progressivement les premiers cépages de vignes identiques, lesquels ont été transportés et disséminés autour de la Méditerranée. Pour les Gaulois, les tonneaux ont marqué les temps. Déjà à l'époque le vin était une offrande.

### Les cépages.

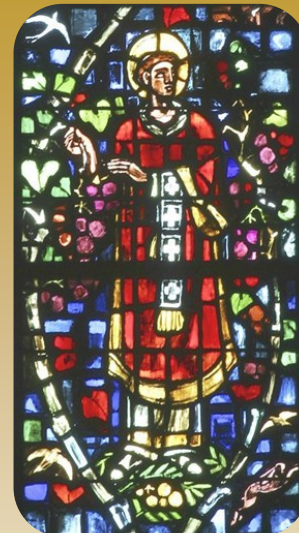
La France, grande région vinicole, chaque variété de cépage est différente au niveau du feuillage et de ses grains. Ces derniers peuvent avoir des tailles, des couleurs spécifiques et bien sûr des arômes qui leur sont propres. En France il existe 220 cépages, entre autres le Pinot noir, le Merlot et le Gamay pour le vin rouge ; le Chardonnay, le Sauvignon pour le vin blanc.



En Meuse, dont l'origine viticole remonte à l'époque gallo-romaine, sont cultivés le Pinot gris et l'Auxerrois.

Dans la religion, le vin devient réellement présent dans l'Eucharistie, à la célébration de la messe. Le précieux vin/précieux sang. MTS.

## Saint Vincent, patron des vignerons



*Saint Vincent, martyr au IV<sup>ème</sup> siècle est le patron des vignerons. Plusieurs légendes expliquent pourquoi ce choix : l'une d'elle indique que l'âne de Saint Vincent aurait brouté les pousses d'un pied de vigne. Cette vigne aurait produit davantage que les autres l'année d'après grâce à la taille faite par l'âne. Saint Vincent est fêté le 22 janvier. Nathalie*



### Le saviez-vous ?

Le vin liturgique, rouge, appelé vin de messe par les catholiques, est un vin utilisé dans la liturgie chrétienne, dans le cadre de la célébration de l'Eucharistie. Alors pourquoi l'usage du vin blanc ? L'argument pratique reste significatif, par miséricorde pour les personnes chargées de nettoyer les linges d'autel et les possibles taches sur le vêtement du prêtre. MTS.



### Les côtes des vignes

Les lieudits attribués à nos territoires sont souvent issus de la situation ou de la spécificité de l'endroit ; ainsi les côtes des vignes qu'on retrouve souvent dans ces lieudits déterminaient des coteaux dont l'orientation permettait la culture de la vigne que des paysans exploitaient, autrefois, afin de produire le raisin qui donnait un vin destiné à la consommation locale. La vinification de ce raisin était souvent aléatoire et il en résultait une « piquette » qui demandait des papilles et un estomac qu'on disait « bien accrochés »

Danielle





Il faut : 1 kg de farine / 40g de levure de boulanger / 1 cuillère à café de sel /  $\frac{1}{4}$  de l d'eau tiède

**Etape 1 : ça mélange, ça pétrit !** Dans un grand saladier, mélanger le sel et la farine. Mettre un peu d'eau tiède dans un bol et y ajouter la levure. Verser le reste de l'eau petit à petit sur la farine tout en pétrissant. Ajouter la levure diluée. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple qui ne colle plus aux doigts.

**Etape 2 : ça repose !** Placer un torchon humide au-dessus du saladier. Laisser lever la pâte 3 à 4 heures dans un endroit tempéré.



**Etape 3 : Et après la levée...** Verser la pâte sur un plan de travail fariné. Pétrir en repliant plusieurs fois la pâte sur elle-même pour vider l'air. Former une boule.

**Etape 4 : à ton torchon !** Dans une corbeille, placer un torchon sec et fariné. Placer la boule de pâte dans la corbeille et laisser lever environ 2 heures dans un endroit tempéré.

**Etape 5 : ça cuit !** Le four doit être très chaud. Renverser la boule sur la plaque du four et, avec l'aide d'un adulte, faire des traits réguliers au couteau sur le dessus. Laisser cuire au four pendant une heure.

**Etape 6 : bonne dégustation !** Attention, quand le pain sort du four, il est très chaud, particulièrement la mie.

**Astuces :** Le temps de cuisson dépend de la taille du pain. Des petits pains ronds peuvent cuire 15 à 20 minutes tandis qu'un gros pain familial (1kg) devra cuire pendant 50 à 60 minutes. Un pain d'environ 500g demande 25 à 30 minutes de cuisson.

Françoise

Le Benedicité : c'est une petite prière que l'on peut réciter ou chanter avant le repas pour remercier Dieu des aliments qu'il donne.



« Bénissez-nous, Seigneur, bénissez ce repas, ceux qui l'ont préparé, et procurez du pain à ceux qui n'en ont pas ! Ainsi soit-il ! »

### Pourquoi Jésus a-t-il choisi du pain et du vin pour l'eucharistie ?

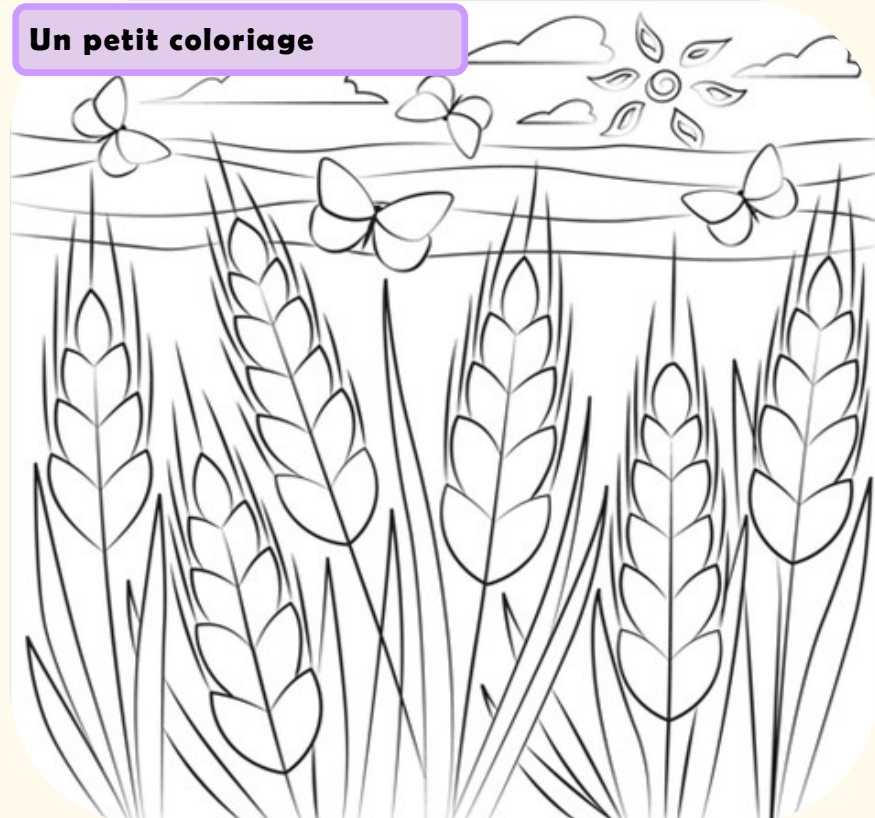
Pour faire du pain, il faut beaucoup de grains de blé et pour faire du vin, il faut beaucoup de grains de raisins pressés. Imaginons que tous ces grains représentent tous les êtres humains. L'image du pain et du vin nous aide à comprendre que dans le corps et le sang de Jésus-Christ, tous les hommes sont rassemblés et ne forment qu'un seul corps.

Les hommes ont faim et soif mais pas seulement de nourriture : ils ont faim et soif d'amour. Et Jésus les comble de cette faim en leur donnant, à chaque eucharistie, son corps et son sang. A travers le pain et le vin, Jésus vient nous rendre visite et s'installer au plus profond de notre cœur et il nous donne ainsi sa paix, son amour et sa joie.

Le pain et le vin sont aussi les ingrédients de base d'un repas joyeux (le vin, avec modération bien sûr !). Alors, ce que Jésus nous dit en choisissant le pain et le vin pour l'eucharistie, c'est que toute eucharistie est un repas de fête qui nous rend heureux.

(Frère Jean-Baptiste – Théobule)

### Un petit coloriage



## QU'EST-CE QUE LA TRANSSUBSTANTIATION ?



Un mot savant proclamé lors du 4<sup>e</sup> Concile du Latran (1215) et confirmé lors du Concile de Trente (1551) ! On n'y retrouve : « trans » et « substance » .

Tout est parti de ce que Jésus a fait le Jeudi-Saint au Cénacle : « Pendant le repas, Jésus ayant pris du pain et prononcé la bénédiction, le rompit et , le donnant aux disciples, il dit : « Prenez, mangez: ceci est mon corps. »

« Puis, ayant pris une coupe et ayant rendu grâce, il la leur donna, en disant : « Buvez-en tous, car ceci est mon sang, le sang de l'Alliance, versé pour la multitude en rémission des péchés » (Mt 26,26-28).



Alors, au cours de la messe, le prêtre prononce la prière suivante, avant de redire ces paroles du Christ : « Toi qui es vraiment saint, toi qui es la source de toute sainteté, Seigneur, nous te prions : Sanctifie ces offrandes , en répandant sur elles ton Esprit ; qu'elles DEVIENNENT pour nous le corps et le sang de Jésus, le Christ, notre Seigneur ».

Dans notre foi catholique, nous croyons qu'en ce moment les espèces du pain et du vin DEVIENNENT LE CORPS ET LE SANG DU CHRIST TOUT EN CONSERVANT LES CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET LES APPARENCES ORIGINALES. Nous parlons alors de « PRESENCE REELLE. ». Quand on communique, le prêtre dit : « Le corps du Christ » ; et lorsqu'on entre dans une église, il y a un tabernacle avec une veilleuse rouge : Le Christ y est réellement présent. Jésus a choisi de demeurer avec nous sous cette forme-là, jusqu'à la fin des temps.

Puissions-nous avoir TOUJOURS faim et soif de l'Eucharistie, « source et sommet de la vie chrétienne » (Vatican II). Redécouvrons aussi l'adoration du Saint Sacrement. Ludovic

## Dans notre diocèse



### Pastorale des Familles

Ce petit questionnaire ne s'adresse pas uniquement aux personnes qui fréquentent régulièrement l'Eglise, au contraire. Nous nous rendons compte, lors des préparations aux baptêmes, aux mariages et même lors de la préparation d'obsèques, que beaucoup d'idées erronées et concernant la pastorale des familles circulent. L'Eglise prend en compte les réalités actuelles, mais il faut bien avoir en tête qu'une décision prise à Rome ne va pas concerner uniquement notre paroisse, notre diocèse ni même notre pays. Elle va avoir des répercussions dans le monde entier ! Vous vous êtes éloignés de l'Eglise, pour des raisons qui vous sont propres et que nous respectons. Mais pour ces différentes raisons, **vous vous posez peut-être des questions** concernant notamment la Pastorale des familles. Nous envisageons d'organiser, au cours de l'année pastorale 2023/2024, quelques rencontres avec Didier ROGE, diacre responsable diocésain de la Pastorale des Familles. Ces rencontres concernent tous les baptisés, mariés, célibataires, divorcés remariés ou non, avec ou sans enfants, car l'amour de Dieu est pour tous. **Elles ont pour but de vous faire connaître la position actuelle de l'Eglise face à des situations parfois difficiles.** Quelques thèmes vous sont proposés. Vous pouvez en choisir un, deux ou trois qui nous serviront à définir les sujets de nos rencontres. Vous pouvez également nous poser une (ou plusieurs) question(s) qui vous tient (tiennent) à cœur. Merci de votre participation.

Ludovic M'BONGO, curé de la paroisse et l'Equipe d'Animation Pastorale

Les jeunes couples qui demandent un mariage religieux : comment vivre chrétiennement le mariage / Les personnes divorcées ou divorcées remariées / Les parents isolés / Les personnes homosexuelles / Les personnes en deuil / Les personnes célibataires / Les enfants (éducation affective, relationnelle et sexuelle, éducation à la foi, respect de la création, ...)

Mes questions .....

.....

**Pompes Funèbres Battavoine**  
Toujours à votre disposition pour vous aider dans votre choix

- Monuments personnalisés
- Caveaux
- Articles funéraires

24/24h au 03 29 86 25 50  
11 bis, rue de Cumière 55100 VERDUN





## ENFANT JESUS de BENOITE VAUX

On peut faire remonter l'origine du pèlerinage de Benoîte-Vaux au XIIème siècle puisqu'en 1140, une colonie de Prémontrés reçut de l'évêque de Verdun la terre et la chapelle de Benoîte-Vaux. L'église actuelle de Benoîte-Vaux, dédiée à l'Annonciation, date du début du XVIII<sup>e</sup> siècle. La statue de la Vierge fut détruite par les révolutionnaires en 1793. Près de la sacristie, se trouvent la tête et le buste de l'Enfant Jésus ayant appartenu à la statue primitive. Cet ensemble, pieusement conservés dans des familles d'Issoncourt et de Rambluzin, a été restitué au sanctuaire de Benoîte-Vaux, un siècle plus tard.



Soyez curieux, cherchez-la ! Myriam

### RENSEIGNEMENTS UTILES

**Abbé Ludovic M'Bongo**

Rue de l'église - 55320 - Dieue-sur-Meuse

Tél. : 06.40.17.40.01

[l\\_mbongo@yahoo.fr](mailto:l_mbongo@yahoo.fr)

**Abbé Jean-Marcel Lair**

Prêtre auxiliaire des paroisses

Val de Marie et St Baldéric d'Argonne

41, avenue d'Alsace - 55100 - Verdun

Tél. : 03.29.80.71.41

[jeanmarcellair@orange.fr](mailto:jeanmarcellair@orange.fr)

**Abbé Pierre Toussaint**

Au service de la paroisse

55220 - Benoîte-Vaux

Tél. : 03.29.80.52.56

**Françoise Bazar**, assistante paroissiale

07 83 82 36 67

**Laëtitia Schiltz** secrétaire

6, rue de la Vaux Marie - 55320 - Dieue-sur-Meuse

Tél. : 03.29.84.79.42

### Permanences du secrétariat :

lundi de 9h à 12h

mardi de 9h à 12h et de 13h à 16h

Vendredi de 9h à 12 h et de 14h à 16 h

### Casuels (offrandes) des célébrations :

Demande de messe : 18 euros

Mariage : 161 euros

Funérailles : 161 euros

### Mail de la paroisse :

[Paroisse.valdemarie@catholique55.fr](mailto:Paroisse.valdemarie@catholique55.fr)



De grain en grain.  
De graminée en graminée  
Aujourd'hui je suis votre blé !  
J'en ai traversé des péripéties,  
Je me suis perdu et retrouvé grandi  
Car la main de l'homme m'a choisi.  
Le paysan m'a cultivé.  
De la farine du meunier  
A la pâte levée du boulanger  
Je suis devenu votre pain quotidien.

De grappe en grappe.

De liane en liane, j'ai grimpé  
Cherchant le soleil et sa vie à puiser,  
Dans mes grains,  
l'homme a trouvé mon nectar pour s'abreuver,  
Le vigneron m'a cultivé et récolté,  
De cuveaux en tonneaux mon vin a fermenté ;  
On m'a servi lors des grandes assemblées,  
J'y ai insufflé la vie et la gaieté.



Puis L'homme-DIEU nous a sublimés ;  
De nos deux substances consacrées,  
Il a fait son corps et son sang qui apportent amour et charité.

Danielle

**Ambulances - TAXIS - VSL**

**Lorr' Ambulance**

**-BUREAU-**  
46 Rue du Rattentout  
55320 Dieue-sur-Meuse

**03.29.87.72.12**  
7j/7 Toutes distances

**Passionnement OPTICIEN**

Un autre regard sur votre vue...  
...et des conseils à domicile

Passionnement Opticien  
(ancien Crédit Agricole)  
5 allée Georges Beaumont  
55320 Dieue-sur-Meuse  
[optiquesc@gmail.com](mailto:optiquesc@gmail.com)

**09 81 92 06 16**

**Ent. GAILLARD**

— CAVEAUX · MONUMENTS —  
POMPES FUNEBRES · SALONS FUNERAIRES

**TRANSPORT  
CHAMBRES FUNÉRAIRES  
MONUMENTS - CAVEAUX  
CONTRATS OBSÈQUES**

15, av. Cdt Raynal  
55100 VERDUN  
**Tél : 03 29 84 73 74  
Fax : 03 29 86 43 42**

N° habilitation préfectoral Meuse 17-55-02

