

« L'ATELIER DE FABRICATION DU PAIN EUCHARISTIQUE AVEC SŒUR MARIE CHRISTINE »

Présentation :

« Radio Arc en Ciel » est un média du diocèse de Saint-Denis de la Réunion. Il est actif sur YouTube depuis le 04 mai 2017 sous le profil : « Radio Arc en ciel live ».

- Vidéo : « L'Atelier de fabrication du Pain Eucharistique - avec Sœur Marie Christine »

Présentation :

Vidéo de 2'44 intitulée : « L'Atelier de fabrication du Pain Eucharistique - avec Sœur Marie Christine ». La vidéo a été mise en ligne le 11 juin 2018.

Lien : <https://www.youtube.com/watch?v=W42Plc6dhVI>

RETRANSCRIPTION

« Ceci est mon corps » / Fabrication du pain eucharistique.

Le pain eucharistique, c'est avec de la farine et de l'eau tout simplement. Une farine spéciale « T45 » avec de l'eau : un kilo de farine pour un litre et vingt-cinq centilitres d'eau. Par jour, nous faisons entre trois et six kilos. On prépare la pâte le matin, ensuite, on laisse la pâte, ça tourne dans le pétrin¹ pendant cinq à dix minutes. Ça dépend, on contrôle bien pour que la pâte soit un peu fluide.

Ensuite, on laisse la pâte reposée pendant trente minutes, minimum, et là, nous la cuisons dans les moules à hosties, avec des dessins du Christ ou unis. On peut découper les grandes hosties.

Nous avons des laïques associées à notre congrégation. Ce sont des consacrées. Elles viennent nous aider de temps à autres pour partager nos œuvres. Ce sont des associées de nos congrégations.

Et puis, il y a beaucoup les visites des enfants des paroisses. Les enfants sont émerveillés lorsqu'ils voient comment on fabrique les hosties.

Question posée à la Sœur : Ça fait quoi de se dire qu'on fabrique des hosties ?

Bin moi, je dis souvent que c'est une activité que j'apprécie beaucoup parce que la farine mêlée à l'eau qui devient le Corps du Christ, qui est pétrie et qui devient pâte pour devenir le Corps du Christ, fabriquée par nos mains si fragiles et pour nourrir tous ces affamés de Dieu, donc, pour moi, c'est une merveille de consacrer toute mon énergie cette activité.

¹ Coffre, dispositif dans lequel on pétrit le pain.

Question posée à la Sœur : Ça fait longtemps que les sœurs, Filles de Marie, ont pris cette mission pour le diocèse ?

Oui, pour moi, si je ne me trompe pas, ça fait depuis la fondation, ici, à la Providence. Avant, c'était à Saint-Paul. Notre fondatrice tenait beaucoup à cette activité pour la confection des hosties. Donc, ça fait très longtemps, il y a eu la relève...

Avant, c'était à Saint-Paul, mais ensuite, on a voulu centraliser tout, à Saint-Denis, à la Providence. Maintenant, c'est ici qu'on fabrique des hosties.

Reprise de la vidéo avec les catéchistes après le visionnage :

- Fabrication des hosties par les filles de Marie, à la Providence.
- C'était un souhait de la fondatrice (*Mère Marie Magdeleine de la Croix*) que la communauté puisse confectionner les hosties.
- La vidéo présente quelques principales étapes de la fabrication. Le pain eucharistique est fabriqué avec de la farine et de l'eau.
- Amener les enfants à découvrir cet atelier dans le cadre de la catéchèse.