

Les bonnes idées de sœur Thérèse ou la vie du petit couvent de St-Bauzille-de-Montmel

Textes et photos de Daniel Arazo ©

Le petit couvent de dominicaines situé au-dessus du village de St-Bauzille-de-Montmel ne se composait que de huit sœurs. Toutes étaient relativement jeunes, seule la mère supérieure avait un âge nettement plus avancé. Elle se nommait sœur Constance.

Ce petit couvent était situé sur la partie Est du plateau. En fait, il n'y avait qu'un seul accès aisé du fait des falaises et pentes boisées qui faisaient barrière naturelle. Le bâtiment religieux s'en trouvait relativement sécurisé.

Cette communauté s'installa au 13^{ème} siècle grâce à l'intervention de l'évêque de Maguelone dont elle dépendait directement.



Régulièrement d'ailleurs, des émissaires de l'évêché s'y rendaient pour en vérifier le bon fonctionnement et pour leur apporter l'aide financière afin qu'elle puisse vivre normalement et acheter, entre autres, des denrées dans les domaines des alentours.



Non loin de là, se situe le château de Montlaur et son fief qui est au rang de baronnie. Les seigneurs de ce château jouèrent tous dans l'histoire de grands rôles dans la vie politique, militaire ou religieuse du Languedoc, et parfois bien au-delà.

C'est ainsi que Jean de Montlaur fut un évêque très important de Maguelone. Il contribua à l'agrandissement de la cathédrale. On peut dire qu'on lui doit le bâtiment tel qu'il est aujourd'hui, ou presque.

C'est donc le baron de Montlaur qui fit construire le couvent non loin de son château. Les quelques sœurs qui s'y succédèrent étaient toutes issues de la noblesse. C'était généralement les cadettes des lignées de filles, une tradition semble-t-il.

Le climat ici est plutôt serein. Beaux printemps et agréables automnes, avec des étés souvent secs et des hivers froids, mais à l'occasion doux aussi. Le plus à craindre sur ce plateau, c'est incontestablement le violent vent du nord.



Pendant de longues années, les sœurs vivaient de ce qu'on leur apportait au titre d'offrandes : des fruits de saison, des légumes variés, du lait et des fromages de brebis ou de chèvre, et parfois quelques viandes ou poissons séchés et, à l'occasion, poissons frais et anguilles des étangs. Ceci lorsqu'une livraison se faisait au château de Montlaur.

Avec les deniers reçus de la baronnie et de l'évêque, elles payaient des tâcherons pour couper du bois ou réparer quelque mur ou toiture des bâtiments.

Sur ce terrain calcaire, il n'y avait pas d'eau. Mais elles avaient su, à l'instar de ce que faisaient les habitants du coin, installer de grandes citernes pour recueillir les eaux de ruissellement des toitures. Et parfois, mais cela durait une bonne journée, il y avait la corvée de lessive. Avec une mule dont elle avait la disposition, deux ou trois des sœurs descendaient à la rivière la Bénovie où elles avaient installé un petit barrage en pierres, créant une réserve d'eau. On ramenait draps, chemises et autres effets nettoyés mais mouillés en paquets sur la mule pour les étendre bien à plat sur le sol herbeux du plateau afin qu'ils sèchent. La vie matérielle était parfaitement rythmée et bien organisée. Cela laissait le temps suffisant pour que les sœurs puissent développer une intense vie spirituelle.



De nombreuses décennies passèrent ainsi, la communauté religieuse en parfaite communion, bien sûr avec Dieu, mais aussi avec les populations des environs.

Et puis arrivèrent les années sombres de la première partie du 14^{ème} siècle. La peste noire qui venait des côtes et qui se répandit en quelques années vers l'intérieur. En peu de temps, une énorme proportion de la population fut décimée. On brûlait les corps et les habitations des pestiférés. Le feu était réputé pouvoir faire reculer les miasmes. Il y eut des victimes dans tous les milieux, et on fuyait tous ceux qui semblaient être malades. Rares étaient ceux qui en réchappaient.

Cette hécatombe eut pour conséquence la disparition des bras pour le travail, l'inexploitation des domaines agricoles et la désertification des terres. Pour les autorités en place, ce fut la logique disparition d'une grande partie des impôts, donc des revenus, aussi bien pour l'évêché que pour le pouvoir civil. Plus d'argent dans les caisses.

Il faut toutefois savoir que les sœurs du Puech ne furent pas affectées par l'épidémie. Alors qu'elles avaient demandé à leurs supérieurs de les autoriser à soigner les pestiférés, il leur fut répondu qu'elles se devaient de rester sur le plateau et de prier pour que Dieu fasse en sorte que le mal disparaisse.

L'épidémie passée, c'était la pauvreté qui s'étendait. Les survivants avec espoir s'organisaient pour relancer l'économie locale. Mais, pour les sœurs, plus de subsides et plus de nourriture. Si quelques stocks de patates, de grains et de poissons séchés leur permettaient de survivre un peu, il leur fallut alors envisager la possibilité de partir de ces lieux.



Mais, heureusement, il y avait sœur Thérèse.

Alors que les réserves s'épuisèrent, et à l'occasion d'un repas quotidien se déroulant en présence de toutes les sœurs, l'une d'elle, sœur Thérèse, demanda à la mère supérieure, et pour raison majeure, l'autorisation de s'exprimer sur l'avenir du groupe et du couvent. Vu le temps de crise, toutes les idées étaient à considérer, et la supérieure la laissa parler.

« Mes sœurs, et si au lieu de nous en aller vers on ne sait où et de voir se disperser notre petite communauté, et si au lieu de renoncer, nous prouvions au contraire, avec l'aide du Seigneur, notre capacité à survivre ici en exploitant toutes les richesses de ce plateau. Regardez, nous sommes fin mars seulement, et il y a déjà des fleurs partout, et de nombreuses salades sauvages. C'est ainsi, mes sœurs, que j'ai pu lire, grâce à la bibliothèque que nous avons, que les tubercules d'asphodèles sont riches en amidon et que bien d'autres plantes se consomment. »

Des éclats de vif intérêt brillaient dans les yeux de celles qui écoutaient. Mère supérieure, visiblement pleine d'attention, lui demanda de continuer.



« Il est évident que l'abondance des fleurs de printemps permettrait, si nous avions quelques ruches, de bénéficier du miel. Ces fleurs, si nous les ramassons, peuvent aussi être vendues à des fabricants de produits aromatiques.

On peut aussi, par exemple, recueillir la fine cochenille du chêne kermès, très abondant ici, car ce colorant est très recherché. On pourrait fabriquer des balais avec les genêts, des paniers aussi. De plus, si on apprend bien, les nombreuses plantes aromatiques et médicinales pourraient être exploitées et maîtrisées. »

L'idée était lâchée. Elle obtint l'enthousiasme des sept autres sœurs, la mère supérieure, très satisfaite de la réflexion de sœur Thérèse, se leva et s'exprima alors :

« Je vois, chères sœurs, que vous portez toutes très haut dans votre cœur les propositions de sœur Thérèse. C'est aussi mon cas. Dieu a su l'inspirer. Mais il va falloir se mettre à la tâche au plus vite. Tout d'abord, bien étudier chaque aspect de ces idées, et trouver des solutions afin de les mettre en pratique. Dès demain, nous travaillerons toutes sur ce plan, et nous nous répartirons tâches et responsabilités. »

Il n'y avait plus grand-chose à manger au couvent, mais aucune sœur ne s'en plaignait, tant les projets leur tenaient à cœur. C'était un véritable renouveau pour elles. Il fut débattu d'un point primordial : exploiter les végétaux qui les entouraient. Si certains pouvaient être mangés, qu'allaient-elles faire des autres ? Les vendre pour leur permettre d'avoir des subsides afin de rester ici pour la gloire de Dieu. Si les autorités, du fait de la crise économique, n'avaient plus les moyens de les aider, elles se sentaient capables de se débrouiller seules. Toutefois, il fallait obtenir l'accord de l'évêque. Justement, il était prévu le passage de son émissaire peu de temps après.



Ce fut un grand jour. L'idée fut même considérée comme novatrice. Bien entendu, s'il rentrait de l'argent, et le succès aidant, une part des bénéfices se devait de revenir, structures religieuses obligent, à l'évêché. Un texte fut signé. Les sœurs du Puech avaient carte blanche... Enfin, jusqu'à un certain point.

En quelques semaines, bien des questions furent réglées, chaque sœur s'étant spécialisée dans la connaissance de diverses plantes, de leurs propriétés et de la manière d'en profiter au

mieux. Par ailleurs, un apiculteur du village de Montaud leur fit don de deux essaims d'abeilles qu'elles introduisirent dans des ruches rustiques en bois fabriquées avec les conseils d'un spécialiste. Elles apprirent à maîtriser la récolte du miel, à le rendre limpide, à le mettre en pot. Elles firent même des étiquettes avec les moyens du bord et réussirent à trouver un marchand qui accepta de le vendre ici ou là... Bien sûr avec quelque intérêt.

C'est d'ailleurs depuis ce temps que le village se nomme St-Bauzille-de-Montmel... le mont du miel.

Les fleurs médicinales furent identifiées, ramassées et préparées. Certaines étaient intéressantes pour la fleur elle-même, d'autres pour la tige, les feuilles et souvent les racines. Il fallait sécher, broyer, emballer et étiqueter. Nos sœurs avaient un débouché de qualité pour ces produits : il s'agissait de la plus grande herboristerie de Montpellier.



Quant aux plantes aromatiques servant notamment à la cuisine, même chose, si ce n'était qu'elles étaient recherchées par les châtelains de Montlaur et par l'évêché de Maguelone pour leurs grandes cuisines.

En effet, ces gens-là n'allaient pas eux-mêmes cueillir ces régals du palais.



Et puis, il y eut l'idée de la récolte des petits fruits sauvages : prunelles, sorbes, azeroles, arbrouses et cornouilles, la nature n'en manquait pas. D'une façon générale, on les transformait après cuisson en gelées ou compotes. Mais certains d'entre eux avaient plutôt leur place dans de l'alcool, produit qu'elles se procurèrent auprès des bouilleurs de cru ambulants. Par exemple, dans l'eau de vie, les prunelles gonflaient et, après plusieurs mois de conservation, s'avéraient être, paraît-il, le régali des tables en fin de repas.



Tout se déroulait au mieux. Beaucoup de travail que les sœurs accomplissaient en chantant des louanges ou des chants religieux divers. Le temporel prenait du temps, et elles tentaient au mieux d'en conserver assez pour l'intemporel.

D'autres petits profits suivirent tels les escargots, et bien entendu la cochenille qui était source de grands gains, mais tellement délicate à récolter. Il y avait aussi les fleurs de genêt qui pouvaient donner du colorant jaune, les tiges de cette plante permettant aussi de fabriquer par tressage divers objets utilitaires.

Il fallait tenir une comptabilité fort pointilleuse. Les revenus permettaient aux sœurs des achats complémentaires de nourriture, mais aussi de financer les travaux d'entretien du couvent et d'améliorer la piste d'accès à partir du village. Certaines pentes furent "caladées" pour amoindrir l'effet de l'érosion due aux pluies torrentielles qui parfois survenaient.

Comme prévu, de coquettes sommes étaient redistribuées à l'évêque, mais aussi au château de Montlaur. Ces gens-là de pouvaient que bénir ces petites abeilles laborieuses qu'étaient les sœurs du couvent du Puech des Mourgues. Car c'est ainsi qu'on appela ce plateau, *mourgues* signifiant moniales, c'est-à-dire sœurs.



Et puis arriva ce qui développa la terreur dans notre Languedoc : les compagnies routières qui étaient des bandes de mercenaires embauchés dans le cadre de la guerre dite "de 100 ans". A chaque période calme entre la France et l'Aquitaine anglaise, beaucoup de ces soldats étaient débauchés dans un camp comme dans l'autre. Ces délaissés au chômage se regroupaient à pied ou à cheval et, ne sachant rien faire d'autre que la guerre, parcouraient le grand sud pour s'abattre sur les villages et les fermes isolées, voler, violer et incendier. C'est d'ailleurs en ces temps-là que la plupart des agglomérations décidèrent de construire de puissants remparts.

Pendant plus d'un siècle, ces compagnies destructrices taillèrent nos régions en pièces. Certains de ces groupes étaient menés par le Prince Noir lui-même. La peur s'installait autour de Montpellier. Mais les pilliers ne s'aventuraient pas près des grandes cités. Ils préféraient les villages, les grands domaines, les abbayes et les couvents.



Il fut alors ordonné aux sœurs du Puech des Mourgues de quitter les lieux par sécurité. Ce qu'elles firent pour aller se réfugier dans un couvent de la grande ville. Malheureusement, elles ne revinrent jamais. Le temps passant, les constructions s'effondrèrent, et certains en profitèrent pour se servir en tuiles et pierres taillées. Il n'y eut plus jamais de sœurs sur ce Puech.

Mais ce site reste, pour toutes les congrégations religieuses de France, aussi bien d'hommes que de femmes, un symbole très fort. En effet, c'est grâce à ce tout petit couvent et aux idées de sœur Thérèse que grand nombre de structures religieuses continuèrent dans ce sens à partir de cet exemple.

Le spirituel, certes, comme élément fondamental, mais avec en complémentarité, une activité économique à caractère artisanal basée sur des produits locaux : nourriture, vins, liqueurs, friandises, objets divers, etc. Ce qui apporte les ressources indispensables au maintien en place de ceux qui s'adonnent à leur dieu.



Là haut, sur son petit nuage céleste, et lorsque celui-ci passe au-dessus de notre département à l'aplomb du village de St-Bauzille-de-Montmel, sœur Thérèse n'y voit plus depuis longtemps son couvent, si ce ne sont que des bases de murs et des tas de pierres. Elle ne voit pas non plus les espaces naturels d'alors, mais au contraire une végétation envahissante avec des arbres que l'homme a plantés depuis. Le village s'est étendu, et le chemin qui monte sur le plateau est fréquenté par des gens qui marchent sans mule, mais avec de curieux sacs sur le dos. Et quand elle regarde les falaises, elle s'étonne d'y voir d'étonnants hommes-araignées, plaqués contre la roche.

Daniel ARAZO copyright ©