

LA DEMEURE NOTRE PÈRE

UNE VIE SIMPLE POUR INTÉRIORISER LE MONDE

Il était une fois une ancienne ferme cévenole sans eau ni électricité, fournissant à ses habitants de quoi subsister. En 1963, les fermiers vieillissants rejoignent l'hospice de la ville la plus proche pour y finir leurs jours. Douze ans après, un moine bénédictin en recherche de solitude et de prière retrouve ces terres en friche et bâtiments aux toitures effondrées. Aujourd'hui, deux moines font revivre ce lieu, en toute simplicité.

« Le silence et la solitude devraient nous amener à nous émerveiller. »

Entre 1975 et 1979, Paul et Jean-Michel sont venus rejoindre le premier moine bénédictin, aujourd'hui décédé, avec le projet de mener une vie monastique simple dans un lieu de solitude. Pour Paul, « il ne s'agit pas d'une fuite. En tant que chrétiens, l'intimité qui naît de notre rencontre avec le Christ nous permet d'intérioriser le monde. Nous vivons les relations dans notre cœur, d'une autre façon. » Pendant 40 ans, les moines ont retapé le corps de ferme et comblé les centaines de brèches qui tapissaient les 20 kilomètres de murs en pierre sèche. Paul et Jean-Michel mènent aujourd'hui une vie de fermiers – ils entre-

tiennent les 70 terrasses de cultures et de forêt –, de contemplation et de prière. Ils produisent le maximum de leur nourriture eux-mêmes et utilisent les éléments apportés par la modernité avec parcimonie. Ainsi, l'électricité, qui a fini par être installée à la ferme pour faire fonctionner la machine à laver, n'a en rien fait disparaître la pénombre qui règne dans la maison. Une cheminée, un petit coin cuisine ouvert sur une grande table en bois, quelques chaises, des espaces vides qui dévoilent le sol en pierres, des fruits séchant dans un coin... Le cliquetis de la grande horloge en bois ponctue les propos de Paul : « On constate que beaucoup de personnes ne sont plus en contact avec leur cœur profond. Elles fuient dans les distractions et semblent avoir peur de se rencontrer. Or le

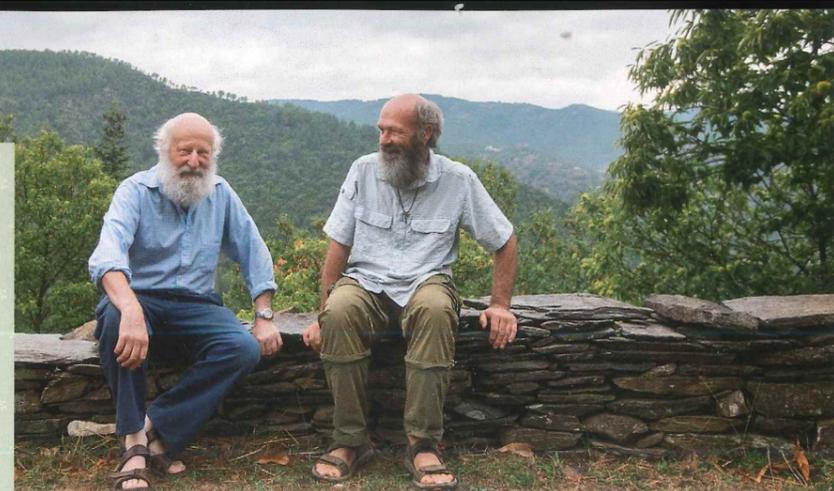
Et l'argent dans tout ça ?

Paul et Jean-Michel produisent l'essentiel de leur nourriture : fruits et légumes, viande de mouton, miel, blé, vin, huile d'olive... Le but pour eux n'est pas de vivre en autarcie, mais d'avoir une vie réduite sur le plan économique. Le plus gros poste de dépenses du monastère réside dans les charges de la sécurité sociale agricole, la MSA, qui leur assure le statut d'exploitant agricole. Les ressources proviennent de ce que fournit la ferme – vente de châtaignes, de miel, d'agneaux, de sculptures sur bois –, ainsi que de la retraite agricole de Jean-Michel qui sert à la communauté.

silence et la solitude devraient nous amener à nous émerveiller, à regarder autour de nous, à avoir un cœur ouvert, prêt à accueillir. » Si cette rencontre peut avoir lieu au milieu de la foule, Jean-Michel pense que le choix d'une vie simple, loin de l'envahissement par le bruit du monde, la favorise : « Je crois qu'en Occident, on a trop de tout. Il faudrait faire des choix de vie pour retrouver des choses essentielles qui ne nous phagocytent pas trop. »

Pauvreté intérieure

Pour Paul, cet essentiel réside dans la communion, l'altérité, l'amour, la patience, la recherche de vérité, de cohérence. Jean-Michel précise : « Ici, matériellement, nous avons tout ce qu'il nous faut. Ce que l'on demande dans notre vie, un peu comme une grâce, c'est d'être conduits petit à petit à une vraie pauvreté intérieure. Dans notre nudité, nous trouvons la vraie joie d'une vie toute simple qui est universelle. On la retrouve un peu partout dans différentes traditions, pas seulement chez les chrétiens. » Et d'ajouter : « La pauvreté que l'on a rencontrée ici n'est pas du tout celle à laquelle on s'attendait. Elle est plus profonde. Nous avons trouvé une grande paix qu'il est si difficile d'atteindre dans la facilité. » Lors de ses études d'agronomie, Jean-Michel visitait bénévolement des enfants malades. Cela a été



la source de sa vocation. Après un an en tant que brancardier dans un hôpital à Paris, il a rejoint un premier monastère orthodoxe, puis cette petite communauté cévenole, en 1979. Paul, lui, a arrêté ses études alors qu'il était encore au lycée. Il a passé du temps à se chercher, dans une sorte de vide intérieur, puis a posé ses valises dans une communauté religieuse à 10 kilomètres de là, avant de rejoindre le moine bénédictin en 1975. Paul et Jean-Michel, aujourd'hui âgés d'une soixantaine d'années, ont bâti trois ermitages autour de la maison principale pour héberger les personnes qui viennent partager leur vie pour quelques jours, quelques semaines ou quelques mois. Ils constatent un changement dans la société actuelle et se réjouissent de voir la jeune génération venir à leur rencontre. Il y a là l'émergence de quelque chose de nouveau :

La gestion du temps...

La journée des pères est structurée par les temps de prière constitués de trois offices communs – les laudes à 6 heures, l'eucharistie à 11 heures, les vêpres à 18 heures – et des offices individuels environ toutes les trois heures. **Paul et Jean-Michel prennent leurs repas, moments de partage et de communion, avec les retraitants.** Le reste de la journée est rythmé par le travail agricole, qui prend environ cinq heures par jour, distribuées différemment en fonction des saisons. »

NANS THOMASSEY

VOYAGE SANS BAGAGES

Nans Thomassey est coréalisateur de l'émission *Nus et culottés*, diffusée depuis juillet 2012 sur France 5, avec son ami Guillaume Mouton, dit Mouts. Le principe ? Les deux amis se fixent un objectif et partent le réaliser nus et sans argent ! En 16 épisodes, ils ont rencontré 1200 personnes et passé 300 nuits chez l'habitant. Nans revient sur ce qui l'a poussé à faire une émission si surprenante.

« Dans les montagnes entre Grenoble et Chambéry, un jour d'hiver de mes sept ans, en rentrant de l'école, j'assiste avec ma famille à l'incendie qui ravage la maison que mon père avait construite. Partent alors en fumée tous nos biens. Je me souviens de cette solidarité extraordinaire qui s'est déployée à notre grande surprise dans le village et aux alentours. J'ai compris ce jour-là que, dans une situation d'urgence, les valeurs humaines se réveillent. Je crois que j'ai cherché toute ma vie à revivre ce moment, où le besoin de se relier à l'autre est brûlant... La première fois que j'ai mis un pied dans le vagabondage, c'était quand je suis

allé voir mes parents à Grenoble en auto-stop. J'étais étudiant à Toulouse, et je me suis vite rendu compte que, plus qu'un moyen de locomotion, c'était une réelle opportunité de rencontrer des gens. Je suis devenu accro ! Puis, de 2008 à 2010, je suis parti en voyage avec un ami, et nous avons vécu principalement grâce à l'entraide et la générosité des gens. Nous nous sommes rendus aux Caraïbes en bateau-stop, puis en Colombie, et avons remonté l'Amérique jusqu'au Canada. Cela a été un réel parcours initiatique : plus on s'allégeait matériellement et économiquement, plus le voyage se chargeait d'imprévus, de rencontres extraordinaires. À ce moment-là, la magie apparaît. Le champ des possibles s'ouvre. Ne pas savoir où dormir ni quoi manger amène une intensité dans le présent, une vigilance de tous les instants pour saisir les opportunités qui se présentent à nous. Des moments savoureux... Inspiré par la sobriété heureuse énoncée par

Et l'argent dans tout ça ?

Le modèle économique du vagabondage selon Nans et Mouts est vite vu : **seulement un couteau en poche**. Enfin, non. Pas de poches... Donc seulement un couteau et du matériel léger pour la réalisation des films. **Ils ne dépenseront pas un sou de tout le voyage, comptant sur la générosité des gens.** Nans perçoit des droits d'auteur annuels qui lui permettent de manger et dormir pour deux ans environ.

La gestion du temps...

Quand il n'est pas sur les routes avec son acolyte Mouts, Nans vit en habitat groupé dans la Drôme. Il partage avec les autres familles le potager, le poulailler, la ruche, la machine à laver et un espace de stockage. Compte tenu de son métier de réalisateur, **Nans n'a pas vraiment de journée type. Mais, lorsqu'il n'est pas en tournage, il aime être chez lui, prendre soin de sa maison, passer du temps avec ses amis et sa famille.** Au fil du temps, Nans et Mouts ont réduit le nombre de tournages de six à trois par an, afin de prendre le temps de vivre. Comme il reçoit beaucoup des gens lorsqu'il voyage, **Nans aime donner à son tour de son temps et de son énergie auprès de réseaux d'échanges solidaires du Diois ou bien de personnes en fin de vie.**



Pierre Rabhi, j'ai eu envie de voir comment il était possible d'inviter ce concept dans le voyage. Peut-on, en partant de rien, réaliser ses rêves ? Que se passe-t-il quand on fait totalement confiance à l'inconnu ? Qu'est-ce qui est essentiel ? Je me mets en itinérance, en mouvement, dans des conditions où je ne contrôle pas ce qu'il se passe. Je m'abandonne à la route, à l'inconnu, aux gens que je rencontre. Être heureux, pour moi, c'est aller vers ce qui nous nourrit profondément et être amoureux de la vie sous toutes ses formes : un individu, une maison, une émotion...

Nus dans la nature

Avec *Nus et culottés*, Mouts et moi faisons l'expérience de partir de la nature, nus et sans argent, pour aller réaliser un rêve dans la civilisation. Nous cherchons à rencontrer des gens, non pas en Chine, au Costa Rica, ou je ne sais où, mais autour de chez nous. Voir ce que sont devenues aujourd'hui en France les valeurs de générosité et d'hospitalité. Sur le bord de la route, à la lisière d'une forêt, nous

laissons nos vêtements et nous enfonçons dans les bois. Selon le lieu, le contexte, la température, la saison, il nous faudra trouver un abri, nous chauffer, manger, etc. Avec une jupe en sapin ou des mousses en guise cache-sexe, nous sortons du bois souvent affamés et devons demander l'hospitalité. Pas facile d'assumer notre vulnérabilité, notre maladresse à simplement marcher dans la forêt, faire du feu, trouver de la nourriture... Mais, avec un peu de persévérance, on fait des rencontres extraordinaires ! Demander offre aussi à l'autre l'opportunité de donner, ce qui représente souvent un bonheur bien plus grand que celui de recevoir. Explorer ce que l'on a de commun avec une diversité de personnes, approfondir la rencontre, voir ce qui nous relie, retrouver foi en l'être humain... Ce sont les plus belles choses qui m'ont été données de vivre ! »

« Être heureux c'est aller vers ce qui nous nourrit profondément. »

Pour aller plus loin : france5.fr/nus-et-culottes

ALAN CARTER

COLLECTEUR DE SEMENCES ANCIENNES

La route est sinueuse jusqu'à la Tour-sur-Tinée, ce village du Haut pays niçois perché à 650 mètres d'altitude. Plus loin, il est une vallée sauvage que l'on ne gagne qu'à pied, au prix d'une heure de marche. C'est là qu'Alan Carter, l'un des premiers semenciers en agriculture biologique, s'est établi, il y a trente ans, pour vivre de la terre.

Il pourrait faire le chemin les yeux fermés. Son fils, Nanook, et sa compagne, Heidrun, le précèdent sous la chaleur d'une fin d'été. Sur son dos, un chargement s'étage jusqu'à sa tête. Les chaussures éculées du marcheur se ferment sur des mollets puissants, assise d'une forte carrure rompue à l'effort. Alan Carter allonge la foulée. « À l'époque, personne n'achetait là-haut », indique-t-il en désignant les flancs boisés tombant dans la rivière. « Il fallait être fou ! C'était un peu comme les pionniers qui partaient vers l'Ouest. Il ne restait plus beaucoup de conquêtes comme celle-là ! »

Alan a 24 ans et fait des études de vétérinaire à Milan lorsqu'il découvre, un peu par hasard, ces 5 hectares de terrasses à l'abandon. Le coup de cœur est immédiat : « J'ai entendu parler de ce

lieu. Ce n'était pas cher, il y avait du terrain, une ruine, de l'eau : mon rêve était là. » Il n'a pas d'argent, mais travaille d'arrache-pied pour payer les 80 000 francs demandés. Deux ans plus tard, le voilà propriétaire d'une campagne enchâssée de montagnes, non loin du hameau désaffecté de Saint-Jean. Peut-on en vivre ? L'aventure, avant tout, lui plaît : aller où personne ne veut aller, tel est le désir de cet Américain ayant quitté Boston pour la France à 18 ans, poussé par la seule envie de découvrir, d'oser, de tenter des choses.

L'îlot alpin

Décidé à s'installer dans son îlot alpin, Alan prend quatre chevaux pour monter du matériel, puis fait héliporter du sable, des parpaings, des



Et l'argent dans tout ça ?

Le fonctionnement de la ferme

– entretien des machines, matériel agricole, charges sociales... – coûte 1500 euros par mois. Avec la concurrence, le prix des semences a diminué de moitié, ce qui rend le pari d'Alan de plus en plus fragile, d'autant qu'il a une famille à charge. Un budget mensuel de 1500 euros est consacré à la vie quotidienne et aux besoins familiaux du couple et des deux enfants.

Si la marche fait partie du quotidien d'Alan, avec ou sans chevaux, ce dernier utilise la voiture régulièrement, et l'avion pour se rendre aux Açores depuis quelques années. C'est son luxe à lui.

machines, des panneaux solaires et quantité d'autres matériaux. L'aventure sera agricole. « J'ai toujours jardiné », raconte-t-il. Depuis ses 12 ans, il plonge avec plaisir les mains dans la terre, en autodidacte. À présent, c'est une autre échelle : il y a des hectares en friche à remettre sur pied. Alan attelle sa jument pour labourer les terrasses, nettoie le canal d'irrigation qui amène l'eau sur un bon kilomètre. La terre émerge d'un sommeil décennal. À force de travail, de tâtonnements, elle se révèle généreuse. L'agriculteur aménage la maison en ruine présente sur le terrain. Le soir venu, il mange les légumes de sa production et s'écroule sur un lit,

harassé. La vie simple a le goût de la sueur. À la fin du premier été, les serres sont montées, mais il reste encore beaucoup à faire. Des hommes se sont battus avant lui ; ils ont monté des murs, planté des fruitiers et porté la terre à mains nues. Dorénavant, c'est un homme seul qui se démène contre la forêt revenue, pour recréer une terre nourricière.

« Je voulais vivre là, j'étais passionné par cet endroit, je me fichais de tout ce que ça pouvait me coûter, j'avais une bonne santé. Et puis j'ai eu des stagiaires pendant des années, avec qui on a fait un travail titanesque. » Pendant dix-huit ans, Alan vit sobrement, cultive, des-

cent une fois par semaine au marché à Nice, convoyant ses légumes sur les chevaux bâtés avant de remonter dans son havre. En 1998 arrive son premier fils, Yohan. « Pour le descendre, je le mettais dans un siège-auto, sur le cheval. » L'isolement ne lui pèse pas. Au contraire. Le lieu est à la mesure de ses rêves. Et de son énergie. « C'est l'un des plus beaux endroits où l'on peut choisir de vivre! Je suis un

« C'est magique quand tu es là où tu dois être, tu es dans ta vie, même si ce n'est pas forcément logique, tu sais que tu es sur ton cheminement, et tu es heureux. »

homme chanceux », résume-t-il. C'est pourtant fatigant, tous ces voyages, ces chargements. La même année, cherchant une alternative, il se tourne vers les semences de variétés anciennes. Dans l'Hexagone, il devient l'un des premiers

Gardien de semences

semenciers en bio. Il vend ses graines à l'association Terre de semences, qui deviendra Kokopelli, bravant la législation interdisant le commerce de semences libres. Cultivant jusqu'à 300 variétés, Alan est hors des clous mais, c'est bien le cadet de ses soucis.

Alan n'est pas un résistant héroïque, plutôt un aventurier à l'âme paysanne. « L'Occident est parti dans une direction qui ne va pas changer de sitôt! La manière dont nous consommons n'est pas soutenable sur le long terme. Tchernobyl et Fukushima n'ont pas changé grand-chose. On continue! On met bien quelques éoliennes, des panneaux solaires, mais ça ne change pas radicalement. C'est un miracle que ça tourne toujours, qu'il y ait de l'air, de l'eau, du soleil, des plantes... », constate-t-il.

Cultiver pour les semences inscrit l'être humain dans une durée, ce qui le rend humble. S'il faut un mois et demi pour obtenir une salade, il faut quatre mois pour en recueillir les graines. « Tu as le temps d'avoir des problèmes! La salade, c'est rapide, mais il faut compter deux saisons pour la carotte, le persil ou le chou... Ces plantes

ont besoin de passer l'hiver avant de monter en graine », expose Alan. Ses trois tonnes de courges ne donneront, une fois séchées et traitées, que quelques kilos de graines. Les semences, c'est une philosophie à part : « Il y a une certaine paix dans cela. Tu sens que tu es dans une cohérence. Je cueille des graines et, l'année prochaine, je peux récolter de la salade, sans prendre la voiture ou aller à la banque. » Les semences sont la clef de l'autonomie, même si cette dernière demeure toute relative.

Ainsi, les graines de Saint-Jean ensemencent les potagers de France et d'ailleurs. Elles s'épanouissent parfois à l'autre bout du monde. Car, Kokopelli envoie une part de la récolte de ses quinze producteurs en Inde, en Afrique ou en Amérique du Sud, pour soutenir les paysans qui, subissant le joug des multinationales, ne bénéficient pas toujours de graines fertiles. Depuis l'instauration de nouvelles lois sur la brevetabilité du vivant, et, plus récemment, sur les caractères natifs des végétaux, les semences sont devenues l'enjeu d'un marché mondial. Des associations engagées défendent le libre usage des semences, menant un bras de fer inégal. « C'est compliqué », résume Alan, évusif, à des années-lumière de cette guerre économique qui s'empare des plantes transmises de main en main depuis des millénaires. Il a bien créé une variété de concombre, mais l'idée de la breveter ne l'effleure guère.

Douloureux choix des marges

Avec le temps, la vie s'est pourtant chargée d'entamer son flegme. « J'avais l'impression de tout avoir, une maison, une salle de bains, un jardin! Mais, quand je me suis séparé de mon ex-compagne, le tribunal m'a demandé où j'habitais. Je ne pouvais pas dire : "À une heure à pied." Je me suis rendu compte que je n'avais rien. Après vingt ans de travail dans ce lieu, tout mon temps, tout mon argent, ça m'a laissé un goût amer. Pour avoir la garde alternée de mon fils, j'ai dû louer une maison au village. » Le monde finirait-il avec la route? Les chemins, eux, conduisent vers les marges. Dès lors, Alan doit quitter son Éden, au moins la moitié du temps,



En vendant ses semences de variétés anciennes, Alan a bravé la législation...

La gestion du temps...

Les journées d'Alan ne se ressemblent guère, épousant le rythme des saisons. **L'agriculteur se plie aux caprices du ciel, travaillant sans montre, parfois tard dans la nuit.** S'il passe l'hiver à préparer la terre, trier ses graines et faire des réparations en tout genre, Alan consacre le reste de l'année aux plantations et aux récoltes.

pour vivre plus près des êtres humains. Une cassure du bonheur dont il fera une ouverture sur l'ailleurs.

« C'est presque un luxe de vivre simplement. C'est possible, mais ça demande beaucoup de travail, et peu de gens sont prêts à mener cette vie jusqu'au bout. Si on devait vivre seulement de ce qu'on sort de terre, on aurait une autre vision de la vie! » C'est avec Heidrun, Allemande du Nord, qu'il a partagé le plus étroitement son rêve : « Ce qu'on a vécu à la Tour pendant des années, c'est extraordinaire. Il y a la rivière, le jardin, le verger, la maison, des visites, des fêtes... » Ensemble, ils ont Nanook, un jour de décembre, alors qu'une tempête de neige s'abat sur les serres de Saint-Jean. L'enfant grandit entre les plantations de la Tour. À six ans, il porte fièrement son petit sac à dos sur le chemin de Saint-Jean, dans le sillage de son père.

Au pays des bananes et des ananas

L'homme de l'Ouest s'est bel et bien enraciné. Pourtant, l'appel de l'aventure l'a repris. Il s'est souvenu d'îles croisées lors d'une traversée de l'Atlantique : les Açores, et a décidé d'y monter un projet en parallèle de celui de la Tour. À une demi-heure de marche d'un village côtier, il y découvre un bout du monde adossé aux falaises :

au milieu des terrasses vertes, face à l'océan, une maison sur la plage. On le dit l'homme le plus fortuné de l'île, car la chance lui sourit. « C'est magique quand tu es là où tu dois être, tu es dans ta vie, même si ce n'est pas forcément logique, tu sais que tu es sur ton cheminement, et tu es heureux. » À 54 ans, Alan écrit une nouvelle page de vie, sur une terre volcanique, salée, ventée et humide. Au pays des bananes et des ananas, il plante des avocatiers, projetant de les sortir de leur enclave insulaire par bateau. L'aventure agricole continue, avec de nouvelles montagnes à soulever et des rêves de vieux jours loin du monde. En attendant que les arbres poussent, Alan cultive sa campagne de la Tinée.

« Mon projet à Saint-Jean n'est pas abouti, mais ce n'est peut-être pas le but. Je voulais finir la maison et vivre là-haut, confortablement, mais j'ai dû me rapprocher de la route... J'ai donné, je n'ai pas réussi, mais j'ai donné presque jusqu'à mourir. J'ai vraiment essayé. On est sur Terre pour apprendre. C'est ça, l'expérience de la vie. Les moments de bonheur sont compensés par des épreuves. Comme sur un bateau... » Alan tient son cap, avec la même audace que celle qui, à 18 ans, le conduisit à quitter la côte américaine pour un nouveau monde. Paysan sans frontières, heureux au fond de lui, par-delà les tempêtes de la vie.