



...Toutes et Tous Solidaires des Equipes d'Entraide St Vincent de Paul !

Dans la joie ou dans la peine,
par des gestes de partage,
nous pouvons appuyer l'action des
Equipes d'Entraide pour les plus démunis.
Pour "lutter ensemble contre les pauvretés" il faut aus-
si des moyens financiers.
Et vous pouvez contribuer à cet effort solidaire.

COMMENT ?

Lors des mariages de vos enfants, de vos petits-
enfants, de vos neveux et nièces,
faites-vous les avocats de notre association.
Beaucoup n'y songeraient pas
sans votre suggestion :
un don au bénéfice des E.E.
pour remplacer fleurs ou télégrammes ...!
De même lors de décès d'un membre de la famille.



« Nous respectons votre vie privée et vos données personnelles sont traitées
conformément à notre politique de confidentialité disponible sur demande.
Vous pouvez nous demander de ne plus vous contacter.
Vous recevrez une attestation fiscale en 2024 pour vos dons d'au moins 40€ en
2023. »

Sommaire

Editorial	2-3
Prière	4
Assemblée générale du 7 mai 2024	5
Josiane Docquier de Bruxelles à Waremme	6-7
FAMVIN Journée du 25 mai	8-9
Homélie de la Journée FAMVIN du 25 mai	10-13
L'AIC dans le monde	14-15
Visite du Restaurant Social de La Samaritaine	16-18
Vidéo Waremme concernant une alimentation saine, équilibrée et de qualité	19
Patrimoine Ixelles : Les retables de l'église St-Adrien	20-21
L'inclusion numérique	23-25
FAMVIN Paris	26
Recettes	27-29
Info	30
Agenda	31

Equipes d'Entraide St Vincent de Paul -

A.I.C. Belgique asbl

Avenue de la Renaissance, 40
1000 Bruxelles

Tél. 02/ 649.06.45 Fax. 02/ 640.71.73

Transport vers des lieux de soins : 02/ 649.22.80

Email: equipes.dentraide@skynet.be

Exonération fiscale pour tout don de
40€ ou plus

Comptes : Fortis : BE 39 2100 6713 0419

Editorial

A l'heure où nous écrivons ces lignes, nous sommes au milieu des vacances, et je voudrais vous donner un aperçu des temps forts de EE St Vincent de Paul au cours des derniers mois.

D'abord nous avons eu le départ du CA de Josiane, que nous avons fêtée et vivement remerciée pour son engagement au sein du CA de notre association ; elle reste, bien entendu, toujours très active au sein de l'Equipe de Waremmé. Josiane nous a livré aussi un témoignage fort dont vous trouverez quelques extraits dans ce bulletin.

Ensuite nous avons participé à la journée de la famille vinctienne à Tongre-Notre-Dame, très bien organisée comme à l'habitude par le Père André. Journée riche et inspirante, grâce à une excellente présentation de Sœur Marie-Claire Camara venue spécialement de Paris, à l'échange de dialogues entre Saint-Vincent Paul et Sainte Louise de Marillac et surtout—en point d'orgue—à la messe de clôture dont la très belle homélie du Père Daniel est en partie publiée dans ce Bulletin, comme un envoi à poursuivre notre action.

Au cours de cette journée, nous avons pu découvrir Saint Vincent sous la forme d'un nouveau géant, qui fait maintenant partie du folklore d'Ath suite à une initiative remarquable du Père André. Saint Vincent de Paul en géant est une nouvelle et autre façon de faire connaître notre action et nul doute que nous en userons en Belgique et - via l'AIC - au-delà de nos frontières.

Un troisième temps fort fut la réalisation de la vidéo par l'Equipe de Waremmé, vidéo qui nous montre comment nous sommes organisés au sein d'une équipe et comment nous fonctionnons au service des plus démunis.



Conseil d'Administration le 18 octobre

Pèlerinage à Paris le 27 octobre

Nos comptes sont

- ✓ ANALYSÉS
- ✓ EXPLIQUÉS
- ✓ PUBLIÉS

en toute transparence
et indépendance
par Donorinfo.be

donorinfo
Je donne en confiance .be

Nos comptes contrôlés et détaillés sont publiés sur donorinfo.be.
La fondation DONORINFO informe le public en toute impartialité et en toute transparence sur les activités et les moyens financiers des organisations philanthropiques belges qui viennent en aide aux personnes dans le besoin ici ou à l'étranger.

Temps forts de ces derniers mois à EE St-Vincent de Paul



N'oubliez pas ! que les dons que nous recevons ont pour but de venir en aide aux plus démunis que vous soutenez. Aussi n'hésitez pas à nous signaler vos besoins financiers pour vos projets sociaux afin que nous puissions y répondre dans la mesure de nos disponibilités.

Elle met, en plus, l'accent sur le « circuit court - du producteur au consommateur » et sur l'apprentissage à une alimentation saine. C'est un outil simple mais remarquable et que nous utiliserons très volontiers comme « vitrine » pour expliquer à de nouveaux donateurs potentiels ou autres organisations notre plus-value comme organisation bénévole.

Enfin, parlons un petit peu du futur... Nous nous sommes associés à la famille vincentienne pour organiser le 27 octobre prochain une excursion à la rue du Bac, chapelle historique des Filles de la Charité, à Paris. A l'heure où vous lirez ces lignes il y aura peut-être encore des possibilités d'inscription de dernière minute pour cette journée où nous nous plongerons dans le passé et les racines historiques de notre association.

Pour le reste nous poursuivons notre travail de soutien et service en « vitesse de croisière » et nous préparons déjà la rentrée : réfléchir à la manière de sensibiliser les plus jeunes à notre association, de recruter de nouveaux membres, de récolter de nouveaux soutiens financiers, bref de nous remettre en question pour mieux nous développer...

Nous vous souhaitons une bonne lecture de ce Bulletin et restons à votre écoute pour toutes questions, commentaires ou suggestions.

Bonne rentrée !

Pierre Engelen
Président

Prière

Prière pour le IV Centenaire de la Fondation de la Congrégation de la Mission

Louange et honneur à toi, Dieu de miséricorde,
qui accompagnes toujours nos pas
sur les chemins de l'histoire.

Nous te rendons grâce parce que tu as choisi
Vincent de Paul et pour ton Eglise
tu l'as transformé en prophète de la charité et de la justice.

Tu l'as appelé à être une icône du Christ,
le Bon Pasteur qui prend soin des derniers
et des fragiles, des perdus et des exclus.

Ton Esprit de vérité et de lumière
a enflammé son cœur d'un grand amour.
Par lui, tu as donné naissance à
la petite Compagnie qui, depuis quatre siècles
témoigne de ta solidarité avec les pauvres de la terre.

Fais de nous aujourd'hui des hommes de prière
capables de poser ton regard sur les misères humaines,
nourris de l'Eucharistie que tu mets entre nos mains
et de l'Evangile que tu confies à nos lèvres.

Fais brûler dans nos cœurs le feu
de tendresse et de mission
Fais que nous ne perdions jamais la mémoire
que tout est ton don.

3. Bain de bouillon :

- Versez le bouillon de poulet dans la casserole et laissez mijoter jusqu'à ce que tout le monde soit bien tendre et prêt à danser (environ 15-20 minutes).

4. Préparation de la sauce magicrème :

- Fouettez ensemble la crème fraîche, les jaunes d'œufs et le jus de citron dans un bol (c'est la magie qui fait briller le plat).

5. Le grand mélange :

- Remettez les filets de poulet dans la casserole avec les légumes et versez doucement la magicrème en remuant doucement pour que tout le monde se marie bien (c'est une grande fête dans la casserole).

6. Moment magique :

- Laissez mijoter à feu doux pendant quelques minutes supplémentaires pour que tout soit bien chaud et que la sauce soit un peu épaisse comme une bonne histoire belge.

7. Le grand final :

- Servez chaud, saupoudré de persil frais haché (c'est le petit plus qui fait briller le plat comme une étoile dans le ciel belge).

Bon appétit ! Et n'oubliez pas, un bon waterzooi, ça rend tout le monde heureux comme un jour de fête nationale.



Recette du Waterzooi de Poulet à la Belge

Ingrédients :

- 4 filets de poulet (les gentils poulets du coin)
- 2 poireaux (comme des mini-jeunes arbres verts et blancs)
- 2 carottes (les meilleures copines des lapins)
- 1 branche de céleri (le cousin de la branche de persil)
- 1 oignon (un peu timide mais plein de saveur)
- 1 litre de bouillon de poulet (le secret de la poule à grande bouche)
- 250 ml de crème fraîche (comme un nuage sur la campagne belge)
- 2 jaunes d'œufs (les jaunes d'œufs, c'est pour la crème, pas pour jouer à cache-cache)
- Jus d'1/2 citron (pour piquer un peu de soleil)
- Beurre (un peu pour faire bronzette dans la casserole)
- Sel et poivre (pour que tout le monde s'entende bien)
- Persil frais haché (le décor vert qui met tout le monde d'accord)

Instructions :

1. Préparation des ingrédients :

- Mettez les filets de poulet dans la casserole avec un peu de beurre et faites-les dorer (ils aiment bien prendre un peu de couleur avant la grande réunion).

2. Cuisson du bouquet de légumes :

- Pendant ce temps, émincez les poireaux, les carottes, le céleri et l'oignon (ils font une belle ronde dans la casserole).

Assemblée Générale du 7 mai 2024

Nous étions 18 membres présents et 19 représentés. Le Père André Luczak de la Famvin, qui a fondé une Conférence de St Vincent de Paul à Ath, était notre invité et guide spirituel. Nous avons quatre Equipes partenaires; les représentants de deux d'entre elles (La Samaritaine et l'Epée) nous ont parlé de leurs activités quotidiennes. Ceux de TES et du Nouveau 150 n'avaient pas pu être parmi nous. Josiane Docquier nous a rappelé toute l'importance du Bulletin comme moyen de communication entre les Equipes et nous encourage à y participer activement. Au point de vue financier, le solde du bilan est positif et les prévisions de rentrées suites aux appels de dons, également. Le CA se compose actuellement du Président Pierre Engelen, de Charles Vandervelden et de Nicole Modave. Josiane Docquier termine son mandat ce jour et ne se représente pas ; nous la remercions chaleureusement pour toutes les années où elle s'est investie parmi nous. Notre challenge actuel est le recrutement de bénévoles pour renforcer les Equipes et le CA.



Josiane Docquier

De Bruxelles à Waremmme

Jojo, notre Josiane à nous d'EE, a quitté ses fonctions d'administratrice en Mai dernier, tout en continuant d'être très active et soutenance au sein de l'Equipe de Waremmme. Au cours de la dernière AG, nous avons pu lui témoigner toute notre amitié et la remercier très sincèrement de son engagement au sein de notre CA.

Nous lui avons soumis trois questions et prié d'y répondre devant notre assemblée ; voici son témoignage tout simple mais si authentique et vrai...

Comment as-tu connu les Equipes d'Entraide ?

J'avais fait la promesse à l'ancienne présidente de l'Equipe de Waremmme de les rejoindre quand je serais pensionnée; j'ai tenu ma promesse et participe maintenant à l'Equipe depuis 12 ans.

Comment le travail aux Equipes a changé ta vie ?

Cela a donné un sens à ma vie, amélioré mon écoute, ma bienveillance, mon ouverture d'esprit au monde.

J'ai appris à donner et à recevoir.

Au 400ème anniversaire de l'AIC à Châtillon, j'ai ressenti le besoin d'unité des bénévoles.

Je remercie Marie-Thérèse qui a été mon guide, on a travaillé en binôme.

Clafoutis aux fraises

Pour 6 à 8 personnes / 20 ' de préparation / 25' au four

Ingrédients :

- 450 g de fraises
- 4 c. à s. de kirsch
- 80 g de beurre à température ambiante
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g d'amandes en poudre
- 4 œufs

1. Préchauffez le four à 190 °C—coupez les fraises en 2, arrosez-les de kirsch.
2. Au robot, mélangez le beurre avec les 2 types de sucre, 4 min. Incorporez les amandes puis les œufs, un par un. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.
3. Beurrez un moule à tarte et déposez-y les fraises. Versez la pâte sur les fruits et enfournez, 20 à 25 min.

Pour une version sans alcool, remplacez le kirsch par du jus de pomme.



Pèlerinage à Paris



Dimanche 27 octobre 2024 Pèlerinage à Paris Sur les pas de Monsieur Vincent et de Louise de Marillac

Afin de renforcer notre approfondissement du charisme vincentien, nous nous proposons de vivre un temps de pèlerinage. Nous serons guidés sur place par sœur Marie-Claire, fille de la charité de Paris.

Au programme :

- Départ en autocar vers 6h30 depuis un point central en fonction des participants.
- Trajet jusqu'à Paris.
- Visite de la Chapelle Saint Vincent de Paul (châsse de Monsieur Vincent), rue de Sèvres.
- Visite de la Chapelle Notre-Dame de la Médaille Miraculeuse, rue du Bac.
- Repas du midi chez les pères lazaristes.
- Temps de prière et eucharistie.
- Retour le jour même tard dans la soirée.
- Participation aux frais (trajet + repas de midi) : environ 60 €. Le montant exact sera déterminé en fonction du point de départ et du nombre de participants. Ce montant ne doit pas être un obstacle à votre participation. Contactez-nous pour une solution.

Cette invitation est adressée à tous les membres de la « Famille Vincentienne » : Pères Lazaristes, Filles de la Charité, Equipes d'Entraide, Société de Saint Vincent de Paul, Frères de la Charité,... et tous ceux et celles qui partagent la spiritualité Vincentienne.

Cordialement,

L'Equipe FamVin Belgique

**A. Luczak cm - D. Martello cm - S. De Cocq fdlc - A. de Vreese ssvp
P. Engelen AIC**

Quel message veux-tu transmettre aux autres bénévoles ?

Soyons humbles, généreux, acceptons le changement, n'oublions pas que l'échange est primordial.

Merci à Patricia pour son aide précieuse.

Merci aux personnes des Equipes, vous resterez dans mon cœur.

Merci aux bénéficiaires qui nous remettent à notre place.

Pierre Engelen
Président



FAMVIN

Journée du 25 mai

Suite à la journée de réflexion et d'échange du 25 mai 2024, voici quelques idées saillantes de l'exposé de Sœur Marie-Claire Camara, Fille de la Charité.

Celle-ci nous propose de réfléchir à « comment relever le défi de l'actualisation du charisme ? »

Elle nous rappelle le parcours de Ste Louise de Marillac, qui, après avoir rencontré Saint Vincent, a été une pionnière au service des pauvres, a formé des laïcs et la Compagnie des filles de la Charité.

Ste Louise a traversé de nombreuses épreuves :

- Le rejet familial (elle n'a pas connu sa mère) ;
- Le décès de son père quand elle a 13 ans ;
- A la suite de ce décès, ses 2 oncles la placent dans un atelier pour jeunes travailleurs, d'où son inquiétude pour l'avenir de sa vocation ;
- Le rejet de sa vocation car elle a une santé précaire ;
- On la pousse au mariage avec Monsieur Antoine Legras. Le couple est épanoui mais survient une nouvelle épreuve : son mari souffre d'une maladie chronique et décède ;
- Ils ont un fils « difficile à élever ».

Elle vivait « pour aimer et servir les pauvres corporellement et affectivement ».

- J. Remacle : Directeur « Arts et Publics »

Entreprise économie sociale d'insertion :

- ◇ Développe une politique économique d'insertion pour CPAS;
- ◇ Propose stage de formation, puis jury, puis sélectionné pour emploi d'insertion—outil de gestion de projet - volet + technique sur logiciel...
- ◇ Art. 60 sur 1 ou 2 ans (souvent des jeunes);
- ◇ Aider ceux qui ont 1 besoin numérique dans leur domaine culturel;

- Tom Valentin : chargé de projet « Pour la Solidarité PLS ». Projet focus : former des jeunes (18 à 29 ans) qui ne travaillent pas, pour qu'ils deviennent mentor-référent numérique de 12 personnes dans leur quartier. Ex : système de réservation train express en ligne/ création de mail/itsme/RV en ligne... sont défrayés pendant le stage.

Nicole Modave
Administratrice



Après le COVID, le numérique s'est imposé partout d'où on a vu la création de plusieurs associations dont :

- EPN Espace public numérisé
- OCR
- Maisons du Net
- ASBL CABAN en 2019 (Accueil Bxl animations numériques)
- **Informaticiens publics (www.informaticienpublic.be)**
Ceux-ci sont disponibles, assurent des permanences dans les Maisons de Quartier, Centre de Santé Mentale... Ils ne font pas de formation au public mais apportent une aide ponctuelle dans le but de soulager les services sociaux... Ils recherchent des bénévoles pour s'engager comme informaticien public.

Table ronde avec acteurs sur le terrain social :

- St. Heymans : directeur de la CSD et Président du Samu Social 7000 interventions/an et 400 travailleurs (Infirmier(e)s et aide familiales) de 47 nationalités.
Revenu moyen : 1100 €
Covid : ont participé à la vaccination et à établir Covid Save Ticket.
Cocof a distribué 400 GSM pour travailleur(e)s- (problèmes++) car fracture numérique chez travailleur(e)s et chez clients. Pour les travailleur(e)s, on a prévu une formation (4 h/semaine) sur temps de travail pour répondre à leurs questions et qu'ils puissent aider à leur tour les « clients ». Ceux-ci sont des exclus des réseaux sociaux et des administrations, des droits...
Les réseaux sociaux : n'y adhèrent pas, ça ne les intéresse pas.

Elle nous recommande :

- De connaître personnellement ceux et celles que nous servons
- De surtout bien vivre ensemble dans une grande union et cordialité
- De servir de la manière que le Christ nous le demande

Elle rencontre Mr Vincent qui sera son conseiller spirituel dans sa recherche de perfection chrétienne et son choix de se mettre au service des plus pauvres avec humilité.

Prenons exemple de Sainte Louise pour privilégier la rencontre de l'autre et être attentif à ses besoins.

Nicole Modave
Administratrice



Homélie de la Journée FAMVIN du 5 mai

A la question de savoir quelle est la mission des Filles de la Charité fondées par Louise de Marillac avec Vincent de Paul, on répond facilement qu'elle consiste à servir les Pauvres. C'est une bonne réponse, mais elle est tellement partielle qu'elle en devient quasiment fausse. En réalité, leur mission est précisément : servir le Christ dans les Pauvres.

Un des textes-phare de la spiritualité vincentienne, c'est l'évangile que nous venons d'entendre. Il nous dit que si l'on sert les Pauvres d'un façon très concrète, c'est la personne de Jésus Fils-de-l'Homme que l'on sert, même si on ne le sait pas. En vérité, un tel geste ne s'arrête pas au pauvre que l'on sert, mais il va plus loin, il atteint Jésus lui-même. Et, à travers le Christ, il atteint le Père. Il a donc une portée divine.

Celui qui fait ce geste peut ne pas connaître le Christ, il peut aussi ne pas le faire pour servir le Christ. Mais la portée de son geste reste la même. Et c'est là-dessus que, croyants ou pas, nous serons jugés ! Un tel geste est un signe du Royaume de Dieu, Royaume qui n'est pas une récompense à proprement parler, mais qui est le contexte global qui donne une dimension éternelle à notre geste. Le Royaume qui nous a été préparé depuis toujours, c'est le partage de la Vie divine au sein du Dieu-Trinité.

Remarquez que cet évangile ne parle absolument pas de prière, de la pratique des sacrements. Cela veut-il dire qu'il faut les négliger ? Pas du tout ! C'est plutôt une façon indirecte de les remettre à leur place. Et leur place se situe au cœur même de la vie ! Prière et sacrements ne sont pas des activités qui s'ajoutent à tout le reste d'une manière superflue et dont on peut dès lors se passer.

L'inclusion numérique

Les réponses de l'économie sociale et du monde associatif.

J'ai assisté à la conférence finale du projet SOCIAL TECH ACADEMY (financé par Erasmus+) par l'ASBL « Pour la Solidarité ».

Celle-ci a pour buts de :

- Faire le point des initiatives existantes;
- Créer des formations pour agents de la solidarité et acteurs de l'économie sociale

On constate que nous sommes dans un monde où la numérisation se développe de plus en plus et que 25 % ou plus n'ont pas d'accès au numérique pour diverses raisons :

- Difficultés d'accès (zones blanches - pas de quoi acheter un ordinateur...)
- Difficultés d'usage (on ne sait pas s'en servir...)
- Difficultés liées à l'âge, les études, les pays... et que ces inégalités constituent un réel enjeu de cohésion sociale. La Communauté Européenne travaille sur ces points mais pas suffisamment.

Intervention de Michel Boving, consultant en économie sociale, directeur de l'ARC (Action et Recherche culturelle—ASBL). Il donne des cours et souligne les difficultés d'avoir le matériel nécessaire, de former à « penser numérique » pour aider à l'intégration dans la vie sociale.

Le retable de St Christophe

Celui-ci diffère du précédent par une facture un peu moins fine mais les variétés d'attitude et d'expression des personnages donne beaucoup d'animation à ce retable très dense en personnages et scènes (4 épisodes représentés à grande échelle dans 3 niches : St Christophe épouvante son juge, il subit le supplice du casque rougi au feu, il est percé de flèches, il est décapité - les autres supplices, au nombre de 7, sont représentés sur les côtés).

Cette huche en forme de T renversé est pourvue sur chacun de ses côtés de panneaux peints qui figurent les donateurs, entre-autre Henri de Dondelberghe qui fit reconstruire la chapelle en 1587. Les grisailles des revers de ces panneaux représentent respectivement Sainte Barbe et Saint Christophe.

Compte-tenu de la valeur de ce patrimoine, il n'est possible de voir ces œuvres remarquables que sur rendez-vous à prendre via le site paroissessaintadrien@gmail.com

Camille Verschelden

Ref bibliographiques :

- Retables de saint Adrien et de Saint Christophe, dossier réalisé conjointement par l'institut royal du Patrimoine artistique et de l'Université Libre de Bruxelles
- Guide Bruxellois des Retables édité par Tempora ULB



Ils sont nécessaires pour affermir notre âme, comme disait Vincent à Louise, dans leur dialogue de ce matin. Et de son côté, Louise demandait de prendre 8 ou 10 jours de retraite deux fois par an !

Pour elle, service des pauvres et vie spirituelle étaient donc devenus indis-so-ciables. Mais, au début, sa priorité était de se consacrer à Dieu dans la vie religieuse; elle suivait personnellement la mystique rhéno-flamande dite abstraite. Et c'est Vincent qui, lui-même influencé par le futur cardinal de Bérulle, l'a orientée vers la mystique de l'Incarnation. Il s'agissait d'abord de servir le Christ, non pas un Christ qui a pris sa pension au Ciel, mais un Christ représenté, pour ne pas dire incarné par les Pauvres.

Certains ont pu objecter qu'il fallait servir les Pauvres pour eux-mêmes, parce qu'ils en ont besoin, parce qu'ils méritent d'être servis, pas pour Dieu ou qui que ce soit. Mais je crois que Louise répondrait que la meilleure façon de les servir, c'est de les voir en Dieu, c'est de les servir dans l'esprit évangélique. De les servir comme on servirait le Christ lui-même présent devant nous : avec un respect infini, avec la même dévotion que nous aurions pour le Christ en personne. De les servir comme le Christ les servait : corporellement et spirituellement. De les servir comme les membres souffrants du Christ.

Le thème de notre journée vincentienne est « Louise de Marillac, pionnière de la charité ». Eh bien, je crois que c'est sa relation au Christ qui lui a permis de proposer, d'oser des choses jamais encore faites auparavant. Loin de limiter ses actions, l'amour du Christ les a inspirées.

On croit facilement que l'amour est une chose spontanée, qui va de soi. Souvent, je l'ai entendu de la bouche d'élèves de 5ème secondaire. Mais l'expérience nous montre qu'il n'en est rien, que nous sommes en réalité des analphabètes de l'amour. Dès lors, nous devons nous sentir perpétuellement en apprentissage. Ce sentiment fait partie de l'humilité.

La lettre de Louise lue en première lecture vous a peut-être surpris, comme elle m'a surpris alors que je l'avais choisie. En effet, elle peut sembler hors sujet, sévère, dure et surtout n'ayant pas grand-chose à voir avec le service des Pauvres. Mais on peut la lire plutôt comme une formation continue, individualisée, au sujet de la charité. Ce qui la fait parler ainsi, je cite Louise : « c'est l'amour que Dieu me donne pour vous toutes ».

Il est arrivé qu'une Sœur me confie qu'elle n'avait aucun problème dans sa relation aux Pauvres, mais que les difficultés ne venaient que de la vie communautaire, soit de leurs supérieures, soit de leurs compagnes. Soit. Mais pourquoi sainte Louise demandait-elle de vivre en communauté ? Il y avait des raisons pratiques, certainement. Mais la raison essentielle est que la communauté est un lieu concret qui oblige à exercer la charité, où chaque Sœur peut affûter son expertise de la charité. Dans une communauté, chaque Sœur vit sur un certain pied d'égalité envers ses compagnes, chacune peut réagir. Mais dans sa relation aux Pauvres, la relation est facilement asymétrique, inégale. Il peut s'y glisser une valorisation de soi, une occasion d'étaler ses propres talents, une faciliter à imposer son point de vue...

Au fond, tout doit être mis en œuvre pour libérer les servantes des Pauvres de ce qui les empêche de bien servir ceux-ci. Il s'agit en quelque sorte de les libérer d'elles-mêmes. Par exemple, que dit Louise à la Sœur servante ? « Quand vous ordonnez quelque chose, ne devez-vous pas avoir devant les yeux que c'est l'obéissance qui vous le fait faire, et non que vous ayez vous-même le droit de commander. » Pour Louise, la pratique de l'obéissance à une Supérieure prépare à la pratique de l'obéissance aux Pauvres qui sont nos maîtres et seigneurs.

Ainsi le retable de St Christophe fut vendu lors de la Révolution française à des brocanteurs à qui une pieuse boondaellienne (la veuve Schauman) le racheta pour le rendre à la chapelle St Adrien.

En 1842, la Fabrique d'Eglise voulut le vendre, heureusement sans succès. En 1855, les 2 retables étaient, d'après A. Wauters, rassemblés en un seul, celui de St Christophe au centre, l'ensemble renseigné comme « retable de St Adrien ». Une première restauration de ces œuvres en 1866 ne fut pas des plus réussies et fut à l'origine de la séparation des 2 retables.

Lors de l'édification de 1939 à 1941 de l'église St Adrien sur le plateau du Solbosch en remplacement de la chapelle, (actuellement centre culturel au square du Vieux-Tilleul), les retables y furent transportés.

L'IRPA restaura, en 1999-2000 de façon magistrale ces pièces remarquables grâce au mécénat de D'Ieteren s.a.

La flagellation et le bûcher de St Adrien

Les détails de la scène et la qualité de la sculpture sont tout à fait remarquables. Cette dernière présente une surface particulièrement lisse et une grande finesse dans les détails sans parler du rendu des drapés des vêtements.

L'expression des personnages méritent de s'y arrêter, particulièrement dans la scène de la flagellation où l'épouse de St Adrien, Nathalie, dans une attitude d'encouragement pour son époux, loin d'être affligée, présente un visage inspiré.

Les décors peints sont riches de motifs textiles et de bordures décoratives ornées de festons.



Patrimoine d'Ixelles : Les retables de l'église St-Adrien

Parmi les trésors peu connus de la commune d'Ixelles, les retables de l'église St Adrien sont célèbres à l'étranger.

En fait, ces retables représentent, l'un le martyr de St Adrien, l'autre celui de St Christophe et datent respectivement des 15ème et 16ème siècles.

Du retable de St Adrien ne restent que 2 caisses néogothiques (de 212 cm par 86 cm), l'une représentant la flagellation et l'autre le bûcher du martyr Adrien, officier romain à l'époque de l'empereur Maximien, probablement d'après la légende Dorée de Jacques de Voragine. Ces éléments sont datés de ca 1490-95 et attribués au sculpteur bruxellois Jean Borman le Grand (Jean II). Le retable dont elles faisaient partie aurait été commandité par le Serment des Arquebusiers pour la chapelle de Boondael dont ils étaient propriétaires.

Le retable de St Christophe, quant à lui de facture inconnue mais moins fine que celle du retable de St Adrien, aurait été commandité vers 1520 à un atelier anversois par le Serment des Arbalétriers de Bruxelles pour orner la chapelle du Grand Serment de l'église Notre-Dame des victoires du Sablon et aurait été racheté à la fin du 16ème siècle par le serment des arquebusiers pour orner la chapelle.

Le vie de ces pièces remarquables fut pour le moins mouvementée tout comme celle de la chapelle qui d'oratoire à chapelle paroissiale connut des destructions, pillages et... reconstructions (mais ceci est une autre histoire... passionnante).

Et c'est vrai pour toute la spiritualité vincent-louisienne : chacun de ses éléments est un outil pour nous affûter, nous aiguïser à la pratique de la charité.



L'AIC dans le monde



Nutrition

Les volontaires AIC proposent souvent des cantines scolaires aux enfants, sachant combien la malnutrition est un obstacle à l'éducation. Elles mettent aussi en place des distributions de repas ouvertes à un large public, et parfois associées à une épicerie sociale ou un magasin de seconde main. L'aide urgente sous forme de colis alimentaires occupe une place importante dans le réseau.

Santé

En Amérique latine, il s'agit de dispensaires, de maisons de convalescence ou d'auberges de transit accueillant les malades provenant des zones rurales. En Afrique, il s'agit plutôt de mutuelles de santé ou d'offre de médicaments à prix social.

Accompagnement individuel et collectif

Cet accompagnement permet de recréer le lien social et de rompre l'isolement, tout en accordant une attention à la personne dans sa globalité. Au niveau individuel, il s'agit de visites dans les hôpitaux, dans les prisons ou à domicile, généralement mises en place à la demande des services sociaux. Au niveau collectif, il s'agit surtout de centres d'accueil pour un public très diversifié.



Vidéo Waremmme

Concernant une alimentation saine, équilibrée et de qualité

Suite à la demande de l'AIC, nous avons réalisé une vidéo qui représente les activités de Waremmme pour notre projet « Alimentation ».

Celle-ci a été réalisée par les membres de l'Equipe et finalisée par Mr Roger Verley.

MERCI A TOUS, le travail a été préparé par l'Equipe avec l'aide de Pierre Engelen notre président.

Nous utiliserons cette vidéo afin de nous faire connaître dans notre région et à l'extérieur.

Elle reflète notre souci de travailler en équipe, d'être accueillant et de tenir compte du bien-être et des besoins des bénéficiaires.

Pour visionner voir sur le site « Unité Pastorale de Waremmme ».

Lien : <https://www.upwaremmme.org/vid%C3%A9o-entraide>

Josiane Docquier
Equipe de Waremmme

La vidéo est articulée en 3 points :

- 1) Le producteur offrant ses produits.
- 2) L'Equipe rangeant les produits pour une distribution efficace.
- 3) Le dialogue avec les bénéficiaires et la remise de produits alimentaire selon leurs besoins et leurs choix.

Points clés : circuits courts du producteur au consommateur !

Pierre Engelen
Président

Un travail en réseaux

Enfin, parlons des réseaux et des adaptations récentes. La Samaritaine est un membre actif de la Concertation Alimentaire de la Fédération des Services Sociaux et du Réseau Santé Diabète. En 2022, malgré les défis posés par la pandémie de COVID-19, le restaurant a ouvert à nouveau progressivement, et les colis alimentaires ont maintenu leur popularité. La fin du partenariat avec Les Petits Riens en 2023 a posé un défi majeur, mais l'équipe travaille à repenser la fourniture des repas.

Cette visite nous a donné un aperçu enrichissant du Restaurant Social de La Samaritaine et de son importance pour les habitants du quartier et au-delà.

Assis dans la grande salle commune, on perçoit toute la richesse et l'importance du Restaurant Social de La Samaritaine. Ce lieu est bien plus qu'un simple restaurant : c'est un véritable cœur battant du quartier des Marolles, où chacun peut trouver soutien, convivialité et espoir.

Charles Vandervelden
Administrateur



Migration et sans abris

Que ce soit pour des raisons climatiques, politiques ou économiques, beaucoup de personnes sont contraintes de quitter leur lieu de vie. Contrairement à ce que l'on croit souvent, ces déplacements ne sont pas nécessairement internationaux mais principalement à l'intérieur d'un même pays. Ces afflux de plus en plus marqués de personnes migrantes en quête d'un avenir meilleur, plus sécurisant, a incité les volontaires AIC à leur offrir un soutien sous diverses formes, comme des centres d'accueil de jour. Les migrations et les conflits ont aussi entraîné une recrudescence du trafic d'êtres humains.

Bénédicte de Bellefroid
Directrice AIC



Visite du Restaurant Social de La Samaritaine

Bienvenue au Restaurant Social de La Samaritaine ! Suivez-nous pour découvrir ce lieu unique et son histoire fascinante. Une histoire racontée par Pierre, Patricia et Charles.

Un peu d'histoire. Une brève présentation de « La Samaritaine »

Notre visite commence par un peu d'histoire. Dans les années 1970, des distributions de repas étaient déjà organisées ici pour aider les habitants à accéder à une alimentation suffisante et équilibrée. Portée par les habitants eux-mêmes, cette initiative visait aussi à créer un espace convivial de rencontre.

Aujourd'hui, le restaurant est géré par le Comité de La Samaritaine et continue de jouer un rôle central dans le quartier, notamment en compensant la disparition de nombreux cafés, autrefois lieux de sociabilité. Le restaurant social ne remplace pas toutes les fonctions de ces cafés, mais il contribue significativement au maillage social du quartier.

Un beau projet participatif et social

Passons maintenant à ce qui rend ce restaurant si spécial. Il s'agit d'un projet participatif où les usagers sont directement impliqués dans la gestion. Ouvert à tous sans condition, ce lieu est une passerelle vers l'aide sociale et d'autres projets du Comité de La Samaritaine. Les objectifs du restaurant sont nombreux :

- Assurer une alimentation équilibrée ;
- Créer des espaces d'écoute et d'expression ;
- Renforcer les liens sociaux et lutter contre l'isolement ;
- Aider les personnes en convalescence à rester à domicile ;
- Promouvoir la réinsertion sociale par le bénévolat.

Implication importante des bénévoles

Ingrid, coordinatrice du projet de La Samaritaine nous confie : Une volonté de co-gestion est portée par le projet, où bénévoles et professionnels collaborent étroitement.

Les bénévoles participent activement aux décisions, effaçant la relation traditionnelle « aidant-aidé ». Cette dynamique renforce la solidarité et la convivialité. Des réunions fréquentes permettent de partager les informations importantes et d'impliquer les bénévoles dans la gestion quotidienne du restaurant.

En partenariat avec d'autres projets

La salle du restaurant est ouverte trois jours par semaine. Ici, en plus des repas, les usagers trouvent un espace d'écoute et d'expression informelle. Le restaurant sert également de point d'orientation vers l'accompagnement psycho-social du Comité ou d'autres services. Ce lieu de socialisation et d'entraide favorise aussi l'accompagnement des bénévoles-usagers.

La qualité avant tout

Voyons maintenant comment le restaurant assure la qualité de ses repas. Grâce à un partenariat avec l'ASBL Les Petits Riens, ils concoctent quotidiennement un plat principal et un dessert. Ils collaborent également avec la boulangerie Le Pain Quotidien et le Marché des Tanneurs pour récupérer leurs invendus, offrant ainsi une alimentation diversifiée. La Banque Alimentaire fournit également des produits périssables et non périssables.

