

## JOURNÉE DE LA VIE CONSACRÉE

# Comment former les futurs prêtres?

Recteur du séminaire interdiocésain de Namur depuis cinq ans, Joël Spronck estime que les futurs prêtres doivent "sentir l'odeur des brebis". Il s'est confié à l'un de ses confrères.



Pour Joël Spronck, il faut soigner la vie fraternelle, communautaire entre prêtres, et aussi avec les laïcs.

Encore quadragénaire pour quelques mois, Joël Spronck nous accueille à Namur, au Grand Séminaire Francophone de Belgique dont il est recteur depuis cinq ans. Prêtre du diocèse de Liège depuis l'an 2000, il est vicaire dominical dans les paroisses de Flémalle. Il reste ainsi profondément attaché à notre diocèse. Mais à quelques pas de la cathédrale Saint-Aubain, il veille sur le devenir des 17 séminaristes, dont 5 Liégeois, qui poursuivent leur formation.

**Pierre Hannosset : Quels sont pour vous les défis pour former**

**et être prêtre aujourd'hui, et comment y arriver ?**

Joël Spronck : Le premier défi est d'avoir une vie de prière dans un monde sécularisé. Il est fondamental d'être bien enraciné en Dieu, en sa Parole. Il faut donc qu'après le séminaire, les prêtres aient un lieu de ressourcement: une abbaye, une communauté... où ils puissent régulièrement se poser et se reposer en Dieu.

Ensuite, l'essentiel est qu'ils découvrent toujours plus qu'ils ne sont pas seulement là pour du "management", mais qu'ils maintiennent toujours une proximité humaine et pastorale avec les communautés locales, en partageant

les joies et les peines des gens. Il faut "sentir l'odeur des brebis" comme dit le pape François. Et pour cela, faut-il continuer à vouloir quadriller tout le territoire ou bien créer des pôles de vie chrétienne, avec une dimension missionnaire? Beaucoup de séminaristes optent pour le deuxième modèle.

Enfin, il faut soigner la vie fraternelle, communautaire entre prêtres, et aussi avec les laïcs; éviter l'isolement et le repli sur soi. C'est ensemble, prêtres et laïcs, que nous sommes responsables de la mission. Tout en gardant une disponibilité pour de nouvelles missions, cette vie communautaire, qui commence déjà au séminaire, doit être favorisée.

**Souhaitez-vous encore ajouter quelque chose ?**

Parfois, on me demande si cela a toujours un sens d'être prêtre aujourd'hui dans une Eglise tourmentée. J'en suis convaincu: c'est un beau ministère. Être prêtre aujourd'hui, c'est être signe du Christ, Bon Pasteur, de son amour pour tout être humain; c'est permettre au Christ de poursuivre sa mission de salut aujourd'hui, dans une grande collaboration avec les communautés, en rejoignant le cheminement spirituel de chacun.

Propos recueillis par  
Pierre HANNOSSET

### TRADITION

## Pourquoi mange-t-on des crêpes à la Chandeleur ?

Si cette tradition est bien enracinée, même en dehors de la sphère chrétienne, beaucoup en ont oublié ou en ignorent la signification.

Cette fête de la Présentation de Jésus au Temple, célébrée le 2 février, quarante jours après Noël, symbolise le passage de l'Ancien au Nouveau Testament. C'est l'une des douze grandes fêtes liturgiques célébrées par l'Église orthodoxe, mais elle fut probablement superposée à une ancienne fête païenne et latine.

La fête de la Présentation au Temple est célébrée dès le IV<sup>e</sup> siècle à Jérusalem. Au siècle suivant, le pape Gélase inaugure la procession aux chandelles d'où le nom de chandeleur. Les chrétiens rapportent ensuite les cierges bénis chez eux afin de protéger leur foyer.

Plus tard, une bonne récolte serait promise aux paysans qui feraient des crêpes ce jour-là, et la prospérité serait assurée à celui qui fera sauter la première crêpe de la main droite, en tenant une pièce d'or dans la main gauche.

La forme ronde des crêpes symboliserait le soleil, donc le retour du printemps après l'hiver, mais surtout de la lumière et donc du Christ, reconnu par le vieux Syméon comme "lumière qui se révèle aux nations" (Luc 2, 32).



Voici notre recette inratable - garantie 100% sans grumeaux ! - qui vous permettra de réaliser 6 crêpes. A vous de multiplier ces quantités selon le nombre de gourmands assis autour de la table.

Comme ingrédients, il vous faut: 100 gr de farine, 300 ml de lait, 1 oeuf, de l'huile selon votre goût (olive, tournesol, arachide...). Et le petit plus qui change tout: une cuillère à café de fleur d'oranger.

Dans un grand bol, casser l'oeuf et le battre au fouet, y incorporer la farine, toujours au fouet. Puis ajouter le lait en deux ou trois fois. Bien mélanger l'appareil pour l'aérer. Ajouter enfin la cuillère de fleur d'oranger puis deux cuillères à soupe d'huile d'olive. N'hésitez pas à huiler également votre poêle (pas trop tout de même!) et attendez qu'elle soit bien chaude avant de commencer la cuisson des crêpes. Que les plus experts d'entre nous pourront faire sauter pour épater la galerie! Bon appétit!

S.D. (avec Kerknet)

S.D.

### SANCTUAIRE DE BANNEUX

## A la pointe du marketing !

Banneux aurait-il développé, dès 1933, un produit marketing innovant? C'est en tout cas la conviction de Rombout Nijssen, archiviste de l'Etat belge à Hasselt, qui vient d'obtenir une maîtrise en théologie et en sciences religieuses avec un mémoire sur le sanctuaire. "J'ai été surpris de constater, explique l'archiviste à nos confrères flamands de Kerknet, qu'à peine deux mois après la dernière apparition, un magazine était déjà publié." Le magazine *Banneux-Tancremont*, qui deviendra un an plus tard *Banneux-O.L.-Vrouw*, paraît d'abord tous les mois en français et en néerlandais et se consacre aux apparitions et aux développements qui se sont ensuivis.

Pour rappel, la Vierge est apparue à la petite Mariette Beco, âgée de 12 ans, à huit reprises entre le 15 janvier et le 2 mars 1933. Ces apparitions n'ont été officiellement reconnues par le Vatican qu'en 1949. Ainsi, cette année 2024 marque le 75<sup>e</sup> anniversaire de cette reconnaissance et nous pouvons déjà annoncer que

des réjouissances sont programmées pour cet été à Banneux. "Après une analyse approfondie de ce qui semblait être un petit livre pieux, poursuit Nijssen, j'ai constaté qu'entre 1933 et 1940, la revue était en avance sur son temps et que nous avons affaire à un extraordinaire outil de marketing."

Crédibilité et authenticité caractérisent ce périodique qui reprend "des histoires claires et accessibles, racontées par des personnes concrètes, en chair et en os" selon le chercheur. En comparant le contenu et le design de cette publication avec les règles d'or actuelles du marketing et du storytelling, force est de constater que Banneux avait pris une longueur d'avance en développant cet outil de communication innovant pour l'époque. "Une idée de marketing qui pourrait faire son chemin au XXI<sup>e</sup> siècle", conclut l'archiviste.

S.D. (avec Kerknet)

S.D.