

BULLETIN DE LA COMMUNAUTE PAROISSIALE SAINT-JEAN-DE-MALTE

N° 1736 – 17 juin 2018 – Presbytère : 24, rue d'Italie – Téléphone : 04 42 38 25 70 – Télécopie : 04 42 27 26 41

Email : paroissiesaintjeandemalte@gmail.com – Site : <http://moinesdiocesains-aix.cef.fr>

Facebook : Paroisse Saint Jean de Malte Aix en Provence



Les moines apostoliques diocésains, fraternité fondée en 1978 et dépendant de l'évêque de ce diocèse, vous souhaitent la bienvenue. Nous sommes au service de cette paroisse, ayant pour vocation de partager avec tous les chrétiens le meilleur de notre vie avec le Seigneur, à commencer par la prière liturgique qui est le bien de tous. Nous vous invitons en semaine aux laudes à 8h00, à la messe à 12h05, et aux vêpres à 19h (le dimanche, laudes à 8h30 ; messes à 10h30 et à 18h ; vêpres à 19h.)

ONZIEME DIMANCHE DU TEMPS ORDINAIRE

CHANTS DE LA MESSE :

Prédication : Frère Daniel BOURGEOIS

ENTREE : DE SA MAIN, LE SEIGNEUR M'A RELEVE :

IL M'A SAUVE CAR IL M'AIME ! ALLELUIA (4 fois)

A 302

GRADUEL : ARBRE DE VIE PLANTE SUR LE CALVAIRE, ALLELUIA, ALLELUIA

DE LA CROIX DU SEIGNEUR COULENT DES FLEUVES D'EAU VIVE

A 101

COMMUNION : TA LUMIERE A JAILLI AU MATIN DE TA PAQUE, O CHRIST SOLEIL LEVANT !

TU AS DELIVRE LES CAPTIFS DE LA MORT, ALLELUIA !

A 810

SORTIE : *comme à l'entrée*

AGENDA DE LA SEMAINE DU 17 AU 24 JUIN 2018

Dim 17/06	10h30 : messe		18h : messe / 19h : vêpres	
Lun 18/06				
Mar 19/06				
Mer 20/06				
Jeu 21/06				20h45 : chorale
Ven 22/06			19h : vêpres chrétiens d'Orient	
Sam 23/06			19h : lucernaire-vigiles	
Dim 24/06	10h30 : messe de saint Jean-Baptiste suivie de l'apéritif		18h : messe / 19h : vêpres	

Lectures du dimanche 24 juin 2018:

Isaïe 49, 1-6 : « *Je fais de toi la lumière des nations* »

Actes des Apôtres 13, 22-26 : « *Jean le Baptiste a préparé l'avènement de Jésus* »

Evangelie de saint Luc 1, 57-66 : « *Son nom est Jean* »

ÉVÉNEMENTS LITURGIQUES

- 1) Vendredi 22 juin à 19h, vêpres où nous prions plus particulièrement pour nos frères chrétiens d'Orient.
- 2) Dimanche prochain, 24 juin, *fête de la nativité de saint Jean-Baptiste*, patron de notre paroisse. Nous entrons dans cette fête par l'office lucernaire-vigiles, le samedi 23 juin à 19h.

VIE PAROISSIALE

3) Aujourd'hui, la quête est faite au profit du **Relais Saint Martin** qui aide, en votre nom, des personnes en situation précaire. Nous constatons depuis quelques mois une recrudescence du nombre de mères seules avec enfants en bas âge. Nous souhaitons vivement être capables de faire face à ces nouvelles demandes. Merci pour votre générosité !

4) A la sortie de la messe, vous pourrez, au prix de 3€, vous procurer les homélies du 2^{ème} dimanche de Pâques jusqu'au dimanche 3 juin (22 pages). Encore un très grand

merci à l'équipe qui transcrit et corrige les homélies pour les mettre à votre disposition en un temps record !

5) **Apéritif festif du 24 Juin** : si vous souhaitez participer à l'organisation pratique de ce moment convivial en apportant des gougères au fromage, vous pouvez vous inscrire à la sortie de la messe (chapelle des informations), ou auprès de Françoise DELPECH (06 48 40 85 08), Nicole CARRELET (06 31 91 41 95) ou Véronique MORTREUX (06 65 23 65 18). Par avance, merci à tous. En fin de bulletin, une recette à essayer ☺ !

VIE SACRAMENTELLE

6) **Baptêmes** : samedi 16 juin, Sasha PAOLI et Edouard ALLEZ ont reçu le sacrement du baptême. Nous prions pour ces deux baptisés et leurs parents.

7) **Mariages** : samedi 30 juin, Nicolas de CHALONGE et Pauline SEVIN, Florent ROMEAS et Charlotte FOUQUE

recevront le sacrement du mariage. Nous confions à votre prière ces jeunes couples.

8) **Obsèques** : mercredi 13 juin, ont été célébrées les obsèques de Anne VERNET. Nous prions pour elle et sa famille.

SERVICES ET COMITES

9) **Chorale** : une dernière répétition, avant l'été, aura lieu jeudi 21 juin à 20h45 à l'église. Nous répèterons non seulement les chants pour la saint Jean-Baptiste, mais aussi pour le 15 août (à réviser sérieusement).

DANS LA VILLE ET AILLEURS

10) Le monastère de la Visitation à Tarascon propose aux jeunes lycéennes et étudiantes de partager le quotidien dans la vie au monastère, du 1^{er} au 6 juillet ou du 12 au 17 août. Renseignements et inscriptions auprès de sœur Gwendoline-Marie au 04 90 91 04 40 ou

accueilvisitation@orange.fr

11) Le samedi 23 juin, à 20h30 à la cathédrale Saint-Sauveur, les séminaristes donneront un concert spirituel en vue de financer leur pèlerinage en Terre Sainte en septembre 2018.

UN GRAND MERCI A TOUS CEUX QUI ONT CONTRIBUE AUX TRAVAUX DE RENOVATION DE L'EGLISE

Nous sommes tous très heureux de la restauration de la façade occidentale de l'église et de la mise hors d'eau de la nef par une révision approfondie des toitures et nous voulons remercier les pouvoirs publics, les mécènes et les entreprises qui ont participé à ces travaux et plus spécialement Madame Maryse JOISSAINS, Maire d'Aix-en-Provence.

C'est pourquoi nous avons voulu inviter Madame le Maire, les représentants des diverses instances administratives, les mécènes qui ont financé la fonte des nouvelles cloches et les représentants des entreprises qui ont travaillé sur le chantier, à un apéritif sur le parvis de l'église, place Saint-Jean-de-Malte, au pied de la façade ouest. Ce sera un moment de convivialité autour du verre de l'amitié, dimanche 24 juin à midi, à la sortie de la messe, car ce sera le jour de la Saint-Jean qui est le patron de cette église.

Nous voulons ainsi exprimer à tous notre reconnaissance et notre joie de redécouvrir cet édifice dans sa splendeur et sa luminosité originelles. Naturellement, tous les paroissiens sont invités à cette occasion, car nous sommes tous conscients que la beauté d'un tel lieu de culte est une chance et un trésor spirituel dont nous sommes les premiers bénéficiaires.

Rendez-vous pour tous le 24 juin à midi !

« La recette de Jacqueline »

Pour une bonne trentaine de gougères :

100 g beurre

25cl eau + 1/2 cuillère à café de sel

150g farine

4 œufs

100g comté découpé en très petits cubes

Si possible, faire la pâte la veille et la conserver au frais.

Mettre sur le feu dans une casserole l'eau, le sel et le beurre.

Quand le beurre est bien fondu, retirer du feu et verser d'un seul coup la farine tamisée. Remuer à la spatule en bois jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Remettre sur le feu et tourner la pâte à la spatule en appuyant fortement au fond jusqu'à ce qu'elle ne colle ni à la spatule ni à la casserole. Il faut bien la sécher.

Hors du feu incorporer les œufs l'un après l'autre en travaillant à la main ou en utilisant un robot.

Terminer par les cubes de comté.

Allumer le four : 6/7 200°

Déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson des boules de la taille d'une grosse noix en utilisant deux petites cuillères ou une douille. Ne pas trop les serrer.

Faire cuire de 20 à 25 minutes. Laisser les gougères encore 10 mn, dans le four allumé, porte entrebâillée. Les retirer complètement.