

LA CONFECTION DES PROSPHORES

Note liturgique préliminaire sur la prothèse¹ et les prosphores²

Dans la tradition de l'Eglise indivise, on a toujours utilisé du vrai pain pour la liturgie eucharistique, car il s'agit de la Pâque *nouvelle et éternelle*, le pain azyme étant celui de la Pâque préfigurative, la Pâque juive. Et dans le pain, il y a deux éléments qui symbolisent l'action du Saint-Esprit : le sel et le levain. L'Eglise romaine, en Occident, a adopté puis imposé l'usage du pain azyme, à partir du IX^{ème} siècle, mais l'Eglise orthodoxe, issue de l'Eglise indivise, a conservé précieusement l'usage antique (ce sera une des causes, mineure, du schisme de 1054).

Ce pain était offert par les fidèles, avec le vin, puis préparé par les diacres en vue du sacrement eucharistique. Après la liturgie des catéchumènes, les diacres apportaient solennellement les « oblat » (offrandes préparées) à l'autel, où ils étaient reçus par l'évêque et son presbyterium (le collège des prêtres) : c'est l'origine de la « grande entrée », qui fut surtout solennisée dans les Gaules et à Constantinople. Il est très important que le peuple royal *offre* à Dieu ce qui va être consacré (cf. l'adolescent qui avait offert les 5 pains et les 2 poissons lors de la Multiplication des pains). Les prêtres consacrent, mais le peuple offre : c'est une image de la synergie entre Dieu et l'Homme.

La préparation des offrandes est restée longtemps informelle, sans rituel précis. Puis elle sera formalisée dans certains rites, notamment en Occident dans les rites mozarabe et celtique, et en Orient dans le rite de la « grande Eglise » (c'est-à-dire Ste Sophie de Constantinople), appelé communément rite byzantin, où elle va prendre une ampleur considérable, jusqu'à devenir une « pré-liturgie ». Mais cette fixation est tardive et se situe entre le XII^{ème} et le XIV^{ème} siècle.

La prothèse (« proscomidie » chez les Slaves) restera diaconale jusqu'au XV^{ème} siècle, ce qui était normal puisqu'il s'agit d'un rite préparatoire, et donc non sacerdotal (les prêtres *accomplissent* le sacrement eucharistique).

Pendant longtemps, il n'y eut qu'un seul pain, et probablement sans aucun signe distinctif. C'est le diacre qui traçait les croix sur le pain avec la lance (comme en témoigne le rituel actuel³) et qui découpait « l'Agneau ». Les petites prosphores de commémoration n'apparaissent qu'au XII^{ème} s. et la place respective des parcelles beaucoup plus tard.

Il est probable que l'utilisation des « sceaux » remonte à cette époque de formalisation du rite de la prothèse.

Dans le rite actuel, le prêtre découpe et extrait la partie centrale de la grosse prosphore qui va devenir « l'Agneau » et **qui seule sera consacrée Corps du Christ**. Il s'agit d'un carré dans lequel est inscrite une croix ainsi que le monogramme du Christ, en majuscules grecques ou slavonnes (« IC XC ») et «NIKA», ce qui signifie « Jésus-Christ vainc » (ou : Jésus-Christ vainqueur⁴). Une fois déposé sur la patène, c'est un cube. Puis, selon l'usage **slave**, le prêtre utilise 4 petites prosphores pour déposer des parcelles de commémoration : pour la Mère de dieu (une grosse parcelle triangulaire, déposée à la droite de l'Agneau), les ordres des saints (9 parcelles, déposées à la gauche de l'Agneau), les vivants, en commençant par la hiérarchie sacrée (déposées sous l'Agneau), les défunts (déposées sous celles des vivants). Dans l'usage **grec**, on prend toutes les parcelles de commémoration sur la grosse prosphore, où elles sont matérialisées par le sceau (du moins celles de la Théotokos et des saints). Selon certains liturgistes, l'usage des 4 petites prosphores est le plus ancien. Ensuite, lorsque la prothèse est achevée, le prêtre relève en partie le voile qui couvre la patène, ce qui lui permet de mettre des parcelles de commémoration pour les fidèles : chacun apporte ses diptyques avec une petite prosphore et le prêtre prélève une parcelle pour les vivants (sur le dessus de la prosphore) et une pour les défunts (sur le dessous) pour chaque diptyque.

Vous allez trouver ci-dessous une recette des prosphores (il y en a d'autres), établie par matouchka Claude-Myriam, qui en a une longue expérience : c'est précis et très détaillé. Qu'elle soit remerciée.

Il va de soi que le fait de confectionner des prosphores pour la liturgie eucharistique est une démarche spirituelle et ecclésiale, qui s'accomplit dans la prière. Que Dieu vous bénisse pour cette belle œuvre !

Père Noël TANAZACQ

(1) **Prothèse**, en grec, veut dire : ce qui est placé devant, proposé, projeté ; c'est ce qui est avant l'accomplissement, la préparation.

(2) **Prosphora**, en grec, veut dire offrande.

(3) Les 3 signes de croix du début étaient en fait tracés dans le pain lui-même, tandis que, maintenant, la croix est imprimée grâce au sceau.

(4) « Par la mort, Il a vaincu la mort ».

A - Matériel et ingrédients nécessaires

- 1 Sceau
- 1 clou
- Levure
- 1 rouleau pour étaler la pâte (*sur table, ou support « tupper-ware »*)
- Farine bio, blanche
- Sel
- 1 petit verre (*par ex. verre à Cognac*) pour faire les petits cercles des petites prospiores



B - Recette

Pour faire 1 fournée, qui comprend : 1 Agneau, et environ 30 petites prospiores :

Prendre les $\frac{3}{4}$ d'un Kg de farine bio, **blanche** de préférence (le blanc étant symbole du Royaume de Dieu)
3 paquets de levure (*par ex. Vahiné*).
1 saladier **bien large**, pour pouvoir pétrir aisément.

Chanter ou dire la prière : « Roi Céleste Consolateur »

Mélanger la farine avec une belle pincée de sel et la levure (*les 2 sont des symboles du Saint-Esprit*).
Mettre de l'eau¹ **chaude** mais pas brûlante (cela tuerait la levure). Il faut que la pâte reste consistante.
Il vaut mieux en rajouter que d'en mettre trop ! Sinon, remettez un peu de farine.

Au début, mélanger avec une spatule en bois. **Ensuite** :

Pétrir durant 10 bonnes minutes, jusqu'à ce que la pâte ne soit plus trop « collante » sur les doigts. Faire une boule de cette pâte.

(1) On peut y ajouter quelques gouttes d'eau bénite, notamment de la Théophanie, mais encore faut-il en avoir et suffisamment.

Fariner le saladier au fond ; y déposer la boule de pâte ; **couvrir avec un torchon**, et mettre la pâte à lever, soit sur un radiateur, soit dans le four, qu'on aura préalablement chauffé à 100° avant de faire la pâte (**éteindre le four, avant de mettre le saladier avec la pâte !**). Laisser gonfler au minimum **45 mn** pour que la pâte lève (**Cf. photo ci-dessous**).



Retirer le saladier du radiateur ou du four.

Rallumer le four, mais cette fois-ci à **150° minimum**, pour la cuisson des prosphores.

(Si vous avez un four à chaleur tournante, vous pouvez ne faire qu'une fournée.

Mais attention : il faut moitié moins de temps pour la cuisson des petites prosphores que pour l'Agneau.

Là (**photo**), la pâte a presque doublé. C'est bon : on va pouvoir la repétrir quelques minutes, et après, on l'étalera, en 2 ou 3 fois, selon la grandeur de votre table de travail. (*Dans ma cuisine, c'est l'établi de mon père, et il n'est pas large*).

1- La grosse prosphore

(C'est exclusivement dans celle-ci que l'on prélèvera « l'Agneau » qui sera consacré)

On prend un bon 1/3 de la pâte, et on l'étale, pas trop finement (2 ou 3 mm).

On prend un moule en alu ou un bol assez grand et on découpe la pâte en 2 ronds égaux². On humidifie un peu le rond inférieur avec de l'eau tiède, puis on le perce en forme de croix avec un clou, en disant « au nom du Père, du Fils et du Saint-Esprit », et « amen » en perçant au centre (5 trous en tout).

Voir photo ci-dessous.



Mettre ce rond inférieur sur le moule fariné (*Téfal ou autre, qui n'attache pas*). Prendre l'autre rond, et le coller sur le premier². Puis prendre le grand sceau et **l'appliquer fortement** sur le rond supérieur (en cuisant, il ne faut pas que les « inscriptions » s'estompent).

Cuire à 170°/180° (selon le four, électrique ou gaz) durant au moins 30 mn. (Vérifier de temps en temps la cuisson.)

(2)Les 2 parties égales et collées symbolisent les 2 natures du Christ : elles sont unies, mais sans confusion, selon le dogme du 4^{ème} concile œcuménique (Chacédoine). La partie inférieure (nature humaine) est percée de clous, pour rappeler la crucifixion.

En fin de cuisson, sortir le plat et le couvrir d'un linge **préablement humidifié**, afin que l'Agneau ne se dessèche pas.

2- Les petites prophores

Le four étant chaud, après, on prend un autre 1/3 du reste de la pâte, on l'étale assez finement sur la table. On prend le verre ou cercle pour les petites prophores, et on découpe cette pâte, pour faire au moins 25 petites prophores. Puis on les dispose sur un **plat ou une plaque de cuisson, fariné**, on humidifie **un peu** chaque petit cercle avec de l'eau tiède³ ; puis on perce en forme de croix, chaque petit rond avec un clou, en disant : « au nom du Père, du Fils et du Saint-Esprit », et « amen » en perçant au centre (5 trous en tout)³.

Voir photos ci-dessous.



On prend ensuite le derniers tiers, et on refait les mêmes gestes en découpant la partie supérieure des prophores, celle qui portera le sceau. Puis on les colle sur chaque rond se trouvant sur le plat fariné³, et on applique le petit sceau, en appuyant bien sur chacune d'elles.

Ne pas trop serrer les petites prophores au départ, car en appuyant avec le sceau, elles « s'étalent » un peu, et il ne faut pas qu'elles collent entre elles !

Normalement ce petit sceau est tout simple et ne porte qu'une croix en son centre, mais il peut arriver qu'il reproduise la partie centrale du grand sceau (*voir les 2 modèles sur les photos ci-dessous*). Ce n'est pas un problème, mais cela n'est vraiment utile que lorsqu'on célèbre des liturgies de Présanctifiés, en Carême, parce qu'on consacre plusieurs agneaux, un gros pour le dimanche et des petits pour la semaine. En général, les sceaux sont doubles : celui pour la grande prophore au recto et celui pour les petites au verso.

Par ailleurs, **si l'on suit l'usage slave**, il devrait y avoir toujours une petite prophore dédiée à la mère de Dieu, et donc un sceau de la Mère de dieu, représentant la Théotokos. (*Cf. photo ci-dessous*).



(3) On fait comme pour la grosse prophore, mais par analogie. Toutefois, certaines petites peuvent être utilisées en Carême, lorsqu'on consacre plusieurs agneaux en vue des liturgies de Présanctifiés.



On enfourne le plat, et par la vitre, on surveille si elles « gonflent bien ». Moi j'ai un four électrique : je laisse 15 ou 20 mn, car il ne faut pas qu'elles se colorent, ni qu'elles durcissent. Avec une spatule ultra-plate, je vérifie la cuisson en essayant d'en décoller une : on sent si c'est cuit à point.

On sort le plateau de petites prosphores, et on le couvre d'un linge **préablement humidifié**, afin qu'elles ne sèchent pas (*en plus, après, elles se décollent presque d'elles-mêmes !*).

NB : les prosphores fraîches peuvent être congelées et utilisées ultérieurement, à condition d'avoir été sorties du congélateur suffisamment à l'avance et, évidemment, de ne jamais être recongelées.

Pour les néophytes, je suggère de ne faire, les deux premières fois, que les petites prosphores (pour s'entraîner)...

(23 octobre 2012)

Claude-Myriam