



# Église Adventiste du Septième Jour

Bonjour chère Église,

Le Sabbat **2 mai** nous célébrerons pour la toute première fois le lavement des pieds et la Sainte Cène à la maison.

C'est une occasion unique de vivre ce moment spécial comme l'Église aux temps des apôtres l'a vécu dans les maisons.

Pour que les choses se passent au mieux, nous allons suivre l'ordre traditionnel d'une journée de Sainte Cène à l'église :

- Première partie du message - Lavement des pieds
- Seconde partie du message - Prière d'action de grâces et partage du pain et du vin.

## Instructions pour les familles et là où il y a plus d'une personne

### Sainte Cène

Vous êtes invités à préparer en famille le pain sans levain dès le vendredi. Profitez de cette occasion particulière pour réaliser ensemble la préparation (recette en seconde page).

Préparez la table où vous poserez le pain et le vin. Vous pouvez agrémenter la table par des fleurs, des bougies par exemple. Disposez sur la table ce qui sera utilisé. Le reste du pain, vous pourrez le consommer en famille par la suite.

Les portions de pain que vous consommerez et le jus de raisin, peuvent être beaucoup plus grandes que ce qu'on partage à l'église. Pas besoin de chercher des petits verres ou de couper le pain en petites portions.

### Lavement des pieds

Prévoir des bassines d'eau et des serviettes pour essuyer les pieds. Il sera plus pratique de faire le lavement des pieds assis sur une chaise que sur un fauteuil par exemple, à vous de voir.

## Pour les personnes seules

### Sainte Cène

Préparez votre pain sans levain la veille (recette en seconde page). Bien que vous soyez seuls, soyez assurés qu'en Christ nous sommes tous unis pour ce moment spécial.

Préparez une jolie table pour déposer le pain et le jus de raisin. Vous pouvez l'agrémenter de fleurs, de bougies, etc.

Disposez sur la table ce qui sera utilisé. Le reste du pain vous pourrez le consommer en famille par la suite.

### Lavement des pieds

Vous ne pourrez certainement pas vivre cet aspect du programme. Mais que cela ne vous empêche pas de vous préparer et de participer à la Sainte Cène.

## **Recette pour le pain sans levain (Pour 4-5 personnes)**

### **Ingrédients**

- 225 g de fleur de farine
- 1 dl d'eau
- 1.1 dl d'huile d'olives
- ½ cuillère à café de sel

### **Recette**

- Mélanger tous les ingrédients jusqu'à former une pâte
- Piquer abondamment toute la galette avec une fourchette pour éviter les cloques !
- Bien enfariner la pâte en la roulant
- Mette au four à 180 degrés, environ 20 minutes

Si vous avez des questions n'hésitez pas de contacter vos anciens ou le pasteur.

**Bonne préparation et que le Seigneur vous bénisse !**



**Carlos Rivero**

Pasteur

*Bruxelles-Centre, La Louvière, Liège, Woluwe*

Gsm: +32 (0)494 68 07 44

<https://www.woluwe.adventiste.be>