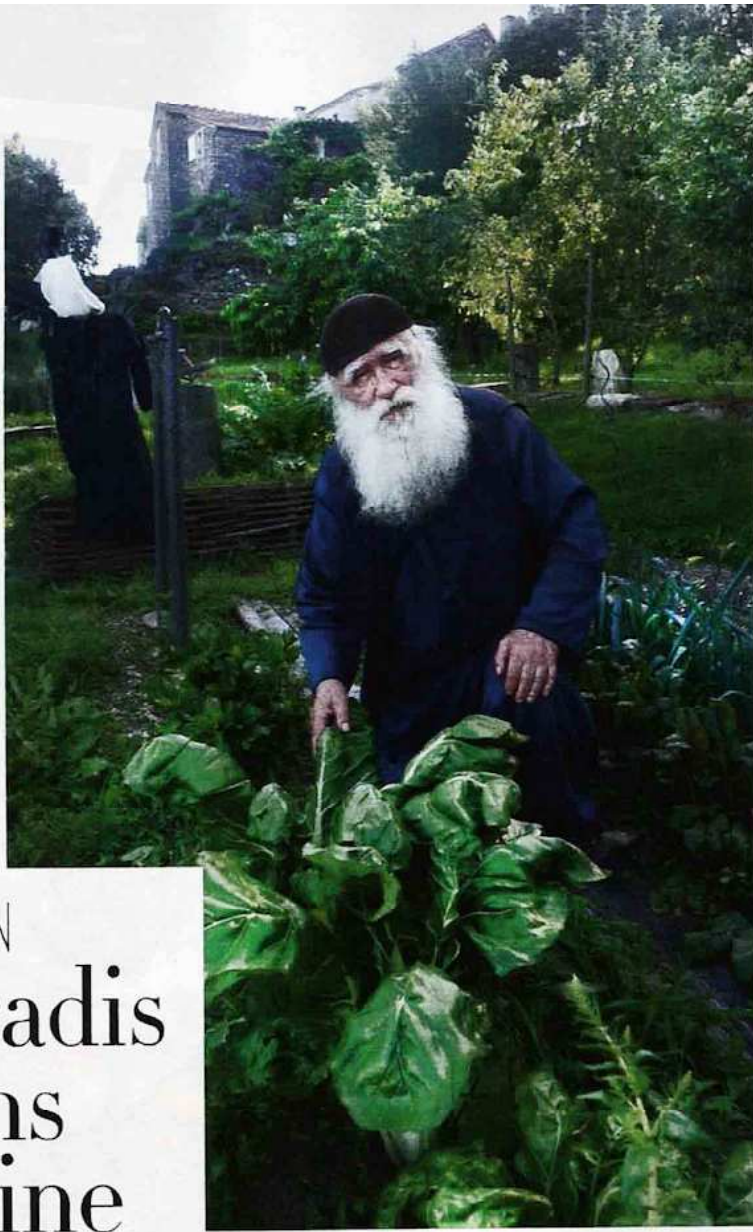


OÙ

Skite Sainte-Foy -
48160 Saint-Julien-des-Points.
Tél. : 04 66 45 42 93. Pour
séjourner un ou deux jours en
pension complète, écrire une
lettre de motivation.
Vous laisserez un don au
monastère après votre visite.
Radins s'abstenir !



FRÈRE JEAN Le paradis est dans la cuisine

Cuisinier-poète, il requinque le gotha
dans son monastère orthodoxe des Cévennes.
Voici deux de ses recettes à déguster cet été.

Par **Emmanuel Tresmontant**

Il y avait la « cuisine du diable », celle des apprentis sorciers du moléculaire. Aujourd'hui, il y a la « cuisine de Dieu », celle du prêtre orthodoxe frère Jean, qui reçoit dans son magnifique petit monastère perché sur un nid d'aigle, au cœur du parc national des Cévennes. Académiciens, ambassadeurs, musiciens, philosophes, savants... la liste est longue des célébrités venues se ressourcer ici. Après la mort de Jean d'Ormesson, sa famille commanda au moine un grand repas pour 40 personnes : « Ils n'ont pas laissé une miette ! » Pour lui, la cuisine est une prière, une façon d'exalter l'excellence et la beauté de la création dont l'intelligence immanente le stupéfie. Tous les matins, ce moine aux mains gigantesques s'en va dans son jardin potager récolter ses courgettes, ses fraises, ses petits pois et ses tomates. La simplicité est le luxe suprême pour cet homme de Dieu. Sa cuisine est une vraie cuisine de moine, goûteuse, ronde et nourrissante, faite pour le partage. ■



TARTE COURGETTE ET PÉLARDON DES CÉVENNES

1 pâte à tarte brisée - 1 courgette - 1 pélardon des Cévennes - 1 oignon doux des Cévennes - 20 cl de crème liquide - 1 œuf - moutarde, poivre du Sichuan, piment d'Espelette, sel et herbes de Provence.

Disposer la pâte dans un moule à tarte, ajouter un fond de moutarde. Emietter le pélardon, disposer la courgette coupée en fines rondelles. Verser un mélange de crème fraîche liquide avec l'œuf battu et les épices. Disposer les oignons doux en forme de pétales. Verser un peu d'huile d'olive. Enfourner 35 minutes. Déguster tiède.



LE CAVIAR MONASTIQUE

Faire cuire à la vapeur des aubergines, puis enlever la peau et les déposer dans un saladier. Ecraser la chair à l'aide d'un presse-purée. Hacher des gousses d'ail frais, très finement, puis les ajouter aux aubergines avec de la très bonne huile d'olive fruitée. Incorporer le sel, le poivre du Sichuan et le jus d'un citron. Laisser reposer au frais. Servir en verrine avec une couche de brandade de morue froide ou du tarama maison et une olive noire pour la décoration. Déguster sur du pain grillé tiède avec un vin blanc de Provence fleurant bon la garrigue et le fenouil sauvage, comme celui de Dominique Hauvette à Saint-Rémy-de-Provence.