

Le Monde

HORS-SÉRIE

à table

Artisans, virtuoses et producteurs



Afrique, CFA, 5500 F. CFA, Allemagne, 8,50 €, Antilles-Guyane-Réunion, 8,50 €, Autriche, 8,50 €, Belgique, 8,50 €, Canada, 12,75 \$, États-Unis, 12,95 \$, Grande-Bretagne, 6,50 £, Grèce, 8,50 €, Italie, 8,50 €, Luxembourg, 8,50 €, Maroc, 80 DH, Pays-Bas, 6,50 €, Portugal, cont., 8,50 €, Suisse, 12,50 CHF, TOM avion, 1600 XPF, Tunisie, 8,50 DT.
N° ISBN : 978-2-35804-012-6



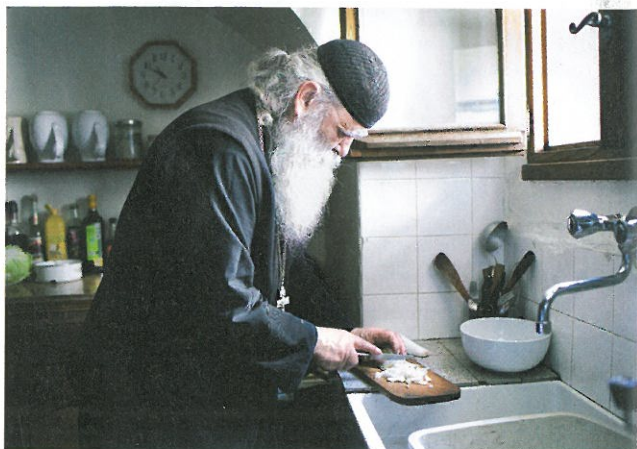
Frère Jean dans son potager avant de préparer le repas.



Frère Jean, moine cuisinier des Cévennes

Devant un potiron, un cèpe, une pomme ou un cerisier en fleur, le religieux entre en contemplation. Au monastère skite Sainte-Foy, la cuisine est frugale et succulente.

PAR EMMANUEL TRESMONTANT
PHOTOS ALAIN TENDERO/DIVERGENCE



« **S**i vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine », susurrerait Colette avec son accent bourguignon... Parole fascinante à méditer aujourd'hui, avant de lire (soyons fous) l'un des ouvrages les plus importants jamais consacrés à la cuisine : *La Cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes*, du grand chef Alain Chapel, le regretté sorcier de Mionnay.

Avant d'être un technicien, le cuisinier est un contemplatif, comme le furent, dans leurs meilleurs jours, Olivier Roellinger à Cancale, Michel Bras à Laguiole ou même, aujourd'hui, Bruno Cirino à La Turbie (sur la Côte d'Azur). Son étincelle, c'est son amour du monde sensible, dont il s'efforce d'extraire le suc et le miel. Subjugué par la beauté d'un oursin, d'une fleur de courgette ou d'une bécasse, il n'est pas dualiste, au sens gnostique, platonicien et cartésien du terme. Pour lui, la matière n'est pas inerte, comme une antichambre de la mort, mais animée, gorgée d'énergie, et son but n'est pas de nous remplir le ventre, mais de nous donner à goûter la beauté du monde.

Pour appréhender cette dimension spirituelle de la cuisine, il existe en France un lieu rare et préservé : le skite Sainte-Foy – un petit monastère orthodoxe – dont nous avons appris l'existence par Bruno Quenioux, expert et mystique du vin. Situé à 25 kilomètres de l'ancienne ville minière d'Alès, au cœur des Cévennes, cet ancien prieuré du XVI^e siècle est construit sur un promontoire rocheux. Il se dresse comme une immense sculpture de schiste et de granite au-dessus de la vallée du Gardon, tout près du parc national des Cévennes classé au patrimoine mondial de l'Unesco.

Fuyant la persécution, camisards, communards, Juifs et maquisards vinrent trouver refuge, au cours des quatre derniers siècles, dans ces mille et une grottes dissimulées au milieu des forêts de châtaigniers, de chênes verts et de pins. Aujourd'hui, on demande asile au skite Sainte-Foy pour se retrouver soi-même, à l'image du chef d'orchestre William Christie, du botaniste Jean-Marie Pelt ou du philosophe Bertrand Vergely. « *Lorsque nous sommes arrivés ici en 1996, explique le Cévenol Frère Jean, le domaine était envahi par les ronces. Nous avons commencé par redessiner les chemins, puis nous avons reconquis les bonnes terres. Ce travail de défrichage nous a encouragés à restaurer nos terres intérieures.* » Parisien d'origine, Frère Joseph est devenu, avec le temps, un maître dans l'art oublié de construire les murs en pierres sèches qui, pourtant, font partie du

patrimoine culturel des Cévennes. « *A travers mes mains, les pierres s'appellent les unes les autres sans que je décide quoi que ce soit, les plus légères stabilisant l'ensemble.* »

Dans la lignée des Pères grecs, la cuisine, au skite Sainte-Foy, est une activité parmi d'autres, mais aussi importante que toutes les autres, et qui s'intègre dans le rythme naturel de la vie monastique. « *Pour Dieu, affirme Frère Jean, il n'y a pas de hiérarchie : une omelette aux truffes peut être aussi sublime qu'une statue du Bernin à Rome... L'essentiel est ce qu'on a mis dedans, et qu'il y ait partage. Cuisiner, jardiner, recevoir un hôte, construire des murs de pierres, soigner, écouter, chanter... tout est important : notre ennemi, c'est la négligence.* »

Au rythme des saisons

Cuisiner doit prendre 30 minutes, pas plus. Le repas dure 25 minutes. Les plats sont disposés sur la table avec élégance, chacun étant libre de se servir. Autour de la table, une seule personne parle à la fois. « *Nous mangeons rarement de la viande et ne buvons du vin que lorsque nous avons besoin de prendre des forces. Autrement, l'eau de la source est pure et excellente. Nous suivons le rythme des saisons : tomates l'été, racines et soupes crémeuses l'hiver.* »

Gourmand de la vie et d'une constitution robuste, Frère Jean était photographe dans une vie antérieure. C'est en visitant le mont Athos, en 1983, qu'il se convertit de manière foudroyante. Devenu moine, il passera plusieurs années au monastère Mar Saba, dans le désert de Judée, près de la mer Morte, où il rencontrera son père spirituel, le Père Séraphim. « *C'est lui qui m'a ordonné de faire la cuisine pour les autres moines. Il a vu que j'étais calme et que je ne paniquais pas à l'idée de devoir nourrir vingt ou trente personnes avec trois fois rien sous la main...* » Trente ans plus tard, et après avoir été ordonné prêtre en 2006 à la cathédrale Saint-Alexandre-Nevsky à Paris, Frère Jean est toujours aux fourneaux. Le matin, il cultive son jardin et ramasse ses tomates avec une joie d'enfant. « *Quand je plante mes graines et que je vois mes semis pousser, c'est un enfantement!* » Devant un potiron, un cèpe, une pomme ou un cerisier en fleur, il entre en contemplation et recueille leur image avec son vieux Leica qui ne l'a jamais quitté. Ses photos exposées en plein air, le long des murs de pierres sèches, sont, comme sa cuisine, un hymne à la Création.

« *Quand j'étais novice au monastère Mar Saba, un vieux moine mongol de 97 ans, le père Barsanuphe, m'aidait en cuisine. Un jour, épluchant une carotte, il se met à pleurer. Je lui*

demande la raison de sa tristesse. Il me répond en élevant la carotte à la hauteur de son visage (je vous rappelle que nous sommes dans un désert aride et que là-bas une carotte est un trésor) : "Regarde cette carotte, toute la terre l'a portée, le soleil l'a illuminée, la pluie l'a arrosée et moi je pense à autre chose!" Ce qui faisait pleurer l'ancien ce n'était pas la tristesse, mais son manque d'émerveillement devant la majesté du simple. Manger, c'est recevoir le monde en tant que nourriture, c'est aussi communier avec le vivant. »

Ratatouille, velouté de courgettes, soupe de châtaignes, brandade de morue (Nîmes n'est qu'à 50 km), salade de fenouil sauvage, caviar d'aubergines (« le caviar du moine »), pélardon des Cévennes (l'un des plus anciens fromages d'Europe), fraises du jardin à la crème, eau de source... Au skite Sainte-Foy, la cuisine est frugale, mais toujours enracinée et de saison. Pour faire honneur à ses hôtes les plus fidèles et les plus respectueux, Frère Jean mitonne parfois quelques succulents ragoûts de sanglier des Cévennes marinés plusieurs jours. Découvert au mont Athos, son dessert de prédilection est la *vatrouchka* : monumental gâteau russe au fromage blanc et aux raisins qu'il accompagne d'un verre de vin de noix parfumé au clou de girofle. Pour Frère Jean, chaque repas est unique et peut, s'il est ritualisé, partagé, mener au sacré. « *L'essentiel est de ne pas être dépendant de la nourriture... L'homme ne vit pas que de pain.* » ●

SKITE SAINTE-FOY,

Le Verdier, Saint-Julien-des-Points (Lozère).
Tél. : 04-66-45-42-93.
www.photo-frerejean.com
Le monastère n'est pas un hôtel. Il peut accueillir les personnes qui en font la demande pour une durée maximale de trois jours consécutifs. Aucun prix n'est exigé, le retraitant peut laisser une offrande lors de son départ, sachant que le coût du séjour et de la pension complète est, pour le monastère, de 50 euros par personne.

BOUTIQUE PHILOVINO

La cave des vins de Bruno Quenioux
33, rue Claude-Bernard,
Paris 5^e. Tél. : 01-43-37-13-47.