

**PARIS
MATCH**

MH370

**LE MYSTÈRE DU
BOEING DISPARU**

UNE GRANDE ENQUÊTE
DE MARC DUGAIN

**SERGE
LAZAREVIC**

**LES SECRETS D'UNE
LIBÉRATION**

SADE

SES DESCENDANTS
SONT FIERS
DU DIVIN MARQUIS

*La princesse
a mis au monde
des jumeaux le
10 décembre et
offert au Rocher
un héritier
du trône.*

Le triomphe de Charlène

NAISSANCES À MONACO

**LE JOUR OÙ GABRIELLA ET JACQUES
SONT ARRIVÉS**

Notre récit

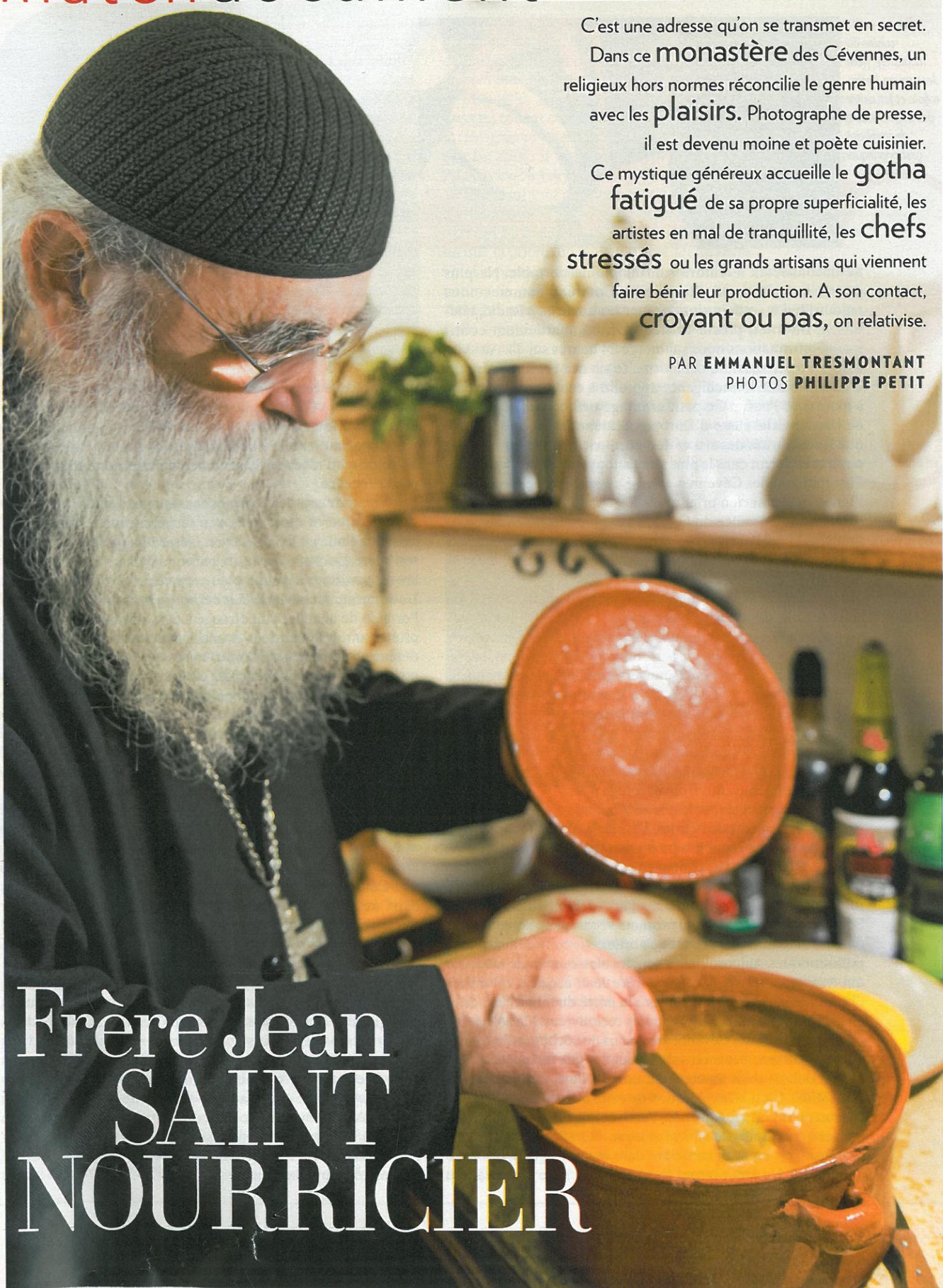
www.parismatch.com

M 02533 - 3422 - F: 2,50 €



C'est une adresse qu'on se transmet en secret. Dans ce **monastère** des Cévennes, un religieux hors normes réconcilie le genre humain avec les **plaisirs**. Photographe de presse, il est devenu moine et poète cuisinier. Ce mystique généreux accueille le **gotha fatigué** de sa propre superficialité, les artistes en mal de tranquillité, les **chefs stressés** ou les grands artisans qui viennent faire bénir leur production. A son contact, **croyant ou pas**, on relativise.

PAR EMMANUEL TRESMONTANT
PHOTOS PHILIPPE PETIT



Frère Jean
SAINT
NOURRICIER

Dans la petite cuisine du monastère, frère Jean coupe, hache, mijote et fait naître des chefs-d'œuvre de simplicité gastronomique.



Se déconnecter. Eteindre son téléphone portable. Ne plus ouvrir sa boîte mail. Respirer... Combien sommes-nous aujourd'hui à vouloir ainsi larguer les amarres? Radio, télévision, Internet, presse écrite... Un bombardement continu d'informations nous submerge 24 heures sur 24. Au skite Sainte-Foy, monastère orthodoxe, le silence est une thérapie. Une libération. L'intelligence apprend à écouter de nouveau, à s'ouvrir à l'autre. Ce petit ermitage orthodoxe, dépendant de l'archevêché russe d'Europe occidentale, est une adresse que les célébrités des arts et des lettres victimes de burn-out se passent en secret dans le plus strict anonymat. Situé au cœur du Parc national des Cévennes (classé au patrimoine mondial de l'Unesco), cet ancien prieuré du XVI^e siècle est un nid d'aigle surplombant la vallée du Gardon, à 25 kilomètres de l'ex-ville minière d'Alès. Pour y accéder, la route est sinueuse et traverse une épaisse forêt de châtaigniers, de chênes verts et de pins. Soudain il apparaît, scintillant dans le ciel. Frère Jean, le fondateur du skite, nous y attend, avec sa grande barbe, tout droit sorti des « Récits d'un pèlerin russe ».

« On donne une trop grande place aux êtres mesquins, regret-tait Jean Giono, et l'on néglige de nous faire percevoir le halète-ment des beaux habitants de l'univers. » Frère Jean est de ceux-là. Dense et vibrant. A ses côtés, on a le sentiment que tout est à sa juste place, arbres, collines, vent, torrents, cerfs de passage, dont il nous révèle la psychologie tellurique, végétale et animale. Où est passée la fureur du monde? Déjà, en 1685, les huguenots étaient venus trouver refuge dans cette forêt, persécutés par Louis XIV après la révocation de l'édit de Nantes. Un siècle et demi plus tard, les républicains, traqués par la police de Napoléon III, avaient emprunté les mêmes chemins pour se cacher autour du prieuré. Puis ce fut le tour des communards, massacrés par Adolphe Thiers en 1871. Sous l'Occupation, Juifs et résistants vécurent également tapis dans les innombrables grottes qu'abrite cette contrée aux allures préhistoriques. Aujourd'hui, ce sont les blessés de la vie moderne qui demandent asile. A ceux-ci, frère Jean accorde volontiers l'hospitalité: « Laissez vos soucis à la porte du monastère, dit-il en souriant. N'ayez crainte, vous les retrouverez à la sortie... »

Pour ce robuste Cévenol aux mains de bûcheron, l'enceinte du skite (du grec byzantin « skiti » qui désigne les ascètes) n'est pas en dehors mais au cœur du monde, dans une dimension plus intime. C'est à l'exploration de cette dimension qu'il invite chacun de ses hôtes. Ainsi, dès l'arrivée, apprend-on à se familiariser avec un silence amical et léger. « Le silence, ça n'est pas se taire. C'est un arrêt conscient dans le temps qui nous ouvre à l'éternité. Un état où tout s'exprime à sa juste place: la tête

dans la tête, le corps dans le corps, le cœur dans le cœur, le sexe dans le sexe. » Chant de la source, murmure du vent dans les branches... Tout ici bruisse d'une vie qu'il faut apprendre à recevoir. Jusqu'au moment où, médusé, on assistera en soi-même à l'éclosion d'idées et de sentiments dont on ne soupçonnait pas l'existence.

Venus de tous les horizons, les visiteurs ne sont pas nécessairement « croyants » mais « en recherche », convaincus qu'il existe une autre façon de vivre. Gérard Depardieu y a trouvé son havre. Le chef d'orchestre baroque William Christie vient y lire ses partitions au calme, pour préparer ses prochains concerts. Le botaniste Jean-Marie Pelt herborise et apprend aux moines l'origine de la nèfle, fruit étrange à cinq noyaux durs, aux propriétés antidysentériques et antidiarrhéiques avérées. Tous se déplacent librement, à l'intérieur et en dehors du cloître, et assistent, s'ils le souhaitent, aux offices du soir et du matin, dans la magnifique chapelle en bois ornée d'icônes russes.

La cuisine, qui lui a été imposée comme une corvée, est devenue aussi importante que la prière

Côté moines, ils ne sont plus que quatre: deux frères et deux sœurs, résidant dans deux bâtiments séparés. Impossible de ne pas mentionner frère Joseph. Ce converti a légué toute sa fortune pour restaurer le skite auquel il fallait donner de nouveaux toits de lause. Il est aussi devenu maître dans l'art de bâtir les murs de pierre sèche (patrimoine typiquement cévenol): « Sous mes mains, les pierres s'appellent les unes les autres sans que je décide, les plus légères stabilisant l'ensemble », dit-il. Le mysticisme au secours de la maçonnerie. Qui l'eût cru!

Pour héberger ses hôtes, le couvent compte trois chambres, ornées de meubles anciens, chaudes et lumineuses. Au sol, les carreaux en terre cuite ont plus de trois siècles. Au plafond, les poutres en châtaignier sentent la cire d'abeille. Construite autour d'une cheminée monumentale du XVI^e siècle, la cuisine, petite, étincelle. Pas de lave-vaisselle. Ici, on fait tout à la main...



Né en 1947 à Alès, frère Jean, baptisé Gérard Gascuel, eut une première vie en tant que photographe de presse parisien. Dans les années 1970, sa passion était le portrait, celui du mime Marceau, de Juliette Gréco et d'Audrey Hepburn, notamment, dont il exposa les visages à Paris, New York et Tokyo. En 1983, un célèbre magazine l'envoie faire un reportage au mont Athos, au cœur de l'orthodoxie. « Par hasard », il y visite alors une église en ruine abritant un ossuaire, où les têtes de mort sont alignées simplement. D'une blancheur immaculée.

Premier choc. « Pour moi, ce fut un retournement décisif. J'avais

36 ans. Je ne pensais qu'à dévorer la vie, à la recherche du plaisir immédiat... Soudain, j'ai été face à ma propre réalité. Je me suis dit: "Un jour je serai là, de l'autre côté, et je n'aurai pas vécu." » Bouleversé, il croise alors la route d'un vieux moine à qui il demande de lui expliquer le sens caché des icônes. « Il ne parlait aucune langue que je connaissais, alors il s'est mis à chanter en grec. » Nouveau bouleversement. « Je découvrais un autre langage. En rentrant à Paris, je ne pensais qu'à l'apprendre et le vivre. » A la sortie du métro, le hasard – encore lui – le place devant une église orthodoxe. « J'ai assisté à un office. Tout a résonné en moi: l'or des icônes, l'encens, la liturgie, le recueillement des fidèles. Je me suis dit que je devais m'engager tout entier dans ce chemin. »

Le désir a pris forme, il lui restait à découvrir le lieu de l'enracinement. Retour au mont Athos. Puis séjour au monastère de Saint-Saba, dans le désert de Judée, à 300 mètres au-dessous du niveau de la mer Morte, 40°C à l'ombre. Il y rencontre son maître, le père Séraphim, d'une beauté lumineuse, et dont les paroles de vérité le fascinent. Celui-ci, pourtant, le met à l'épreuve et lui ordonne, comme si cela allait de soi, de faire la cuisine pour les autres frères.

Un seul repas tous les deux jours (mardi, jeudi, samedi), à base de lentilles, de riz et de haricots. « Je m'inquiétais pour ma santé. Or, certains pères de plus de 90 ans suivaient ce régime sévère sans souffrir de carences ou de dépression. Avec l'aide du chant sacré, j'ai vu que le corps était capable de pallier ses manques, et qu'une quantité minimale de nourriture permettait de vivre parfaitement. » Gérard apprend aussi à balayer et à laver les assiettes. « Dans le désert, ce geste si simple est compliqué car il y a peu d'eau ! »

L'essentiel, dans la tradition orthodoxe, est que le moindre geste soit relié à l'esprit et soit accompli pleinement, sans négligence. Un impératif que notre fougueux moine saura apprendre à ses dépens... « Quand vous vivez dans le désert, vous jeûnez, priez, veillez. Très vite, vous développez des sensations extrasensorielles. Un jour, je me sentais exalté, porté par la grâce. J'ai couru le dire à mon père spirituel: "Père, les anges me parlent, je décrypte les textes évangéliques, je me sens en communion avec l'univers..." » Le père Séraphim me dit, sans lever les yeux: "Va balayer les latrines et regarde si les anges y sont toujours." » Frère Jean vivra ces quelques années dans le désert comme un travail de purification, l'homme nouveau devant se débarrasser

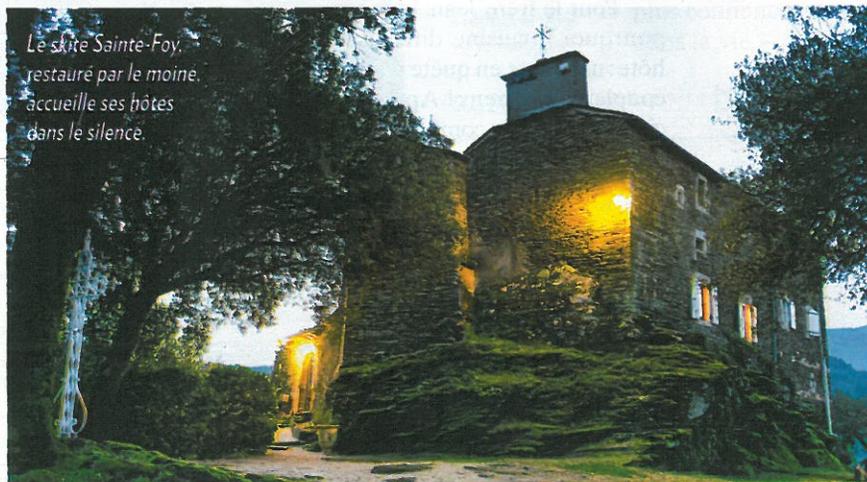
de l'ancien... De retour en France, il fonde, en 1993, dans ses Cévennes natales, la Fraternité Saint-Martin une association d'artistes qui rassemble peintres, sculpteurs, musiciens mais aussi vigneron, apiculteurs et cuisiniers.

En 1996, il découvre une ancienne ferme fortifiée perdue dans les ronces et les fougères. Séduit, il entreprend aussitôt de la restaurer pour en faire le skite Sainte-Foy.

En 2006, il est ordonné prêtre à la cathédrale Saint-Alexandre-Nevesky, à Paris.

Pendant tout ce temps, la cuisine, qui lui avait été imposée d'abord comme une corvée par son père spirituel, ne l'a pas quitté et est devenue une activité aussi importante et vitale pour lui que la prière: un moyen d'accéder au sacré.

Le passage dans le désert a ouvert son intelligence à la nature. Sa parole et ses gestes ont gagné en dépouillement. Avec lui, une carotte devient sublime, un chou, une rareté, un radis, si précieux! Il faut le voir, le matin, ramasser avec dévotion ses salades encore recouvertes de rosée, ses champignons et ses fruits. Des trésors qu'il aime aussi photographier avec un talent poétique. Son jardin potager, il le cultive à la manière des anciens Cévenols: cendre de bois contre les limaces, purin d'orties contre les pucerons, poireaux au milieu des fraises. Il plante ses semis et troque sa production contre des aliments de première nécessité (café, pain, huile, sucre...). Une manière



aussi de cultiver les relations avec ses voisins. L'automne, il s'exalte sur ses courges, qu'il prépare en velouté, avec des épices, de la brisure de châtaignes et des herbes fraîches, en gratin ou en tarte. Quand un ami chasseur lui apporte un sanglier, pour l'attendrir, il le fait sécher sous la peau quelques jours dans une cave, puis, après l'avoir écorché et découpé, il le fait macérer 48 à 72 heures dans du bon vin rouge, du thym, de l'ail, du laurier, des olives noires, un oignon, des carottes... La daube odorante et juteuse mijotera des heures dans une marmite en fonte accrochée à la crémaillère, au-dessus d'un feu de bois, embaumant tout le monastère. « Nous mangeons très peu de viande, seulement quand nous sommes faibles et avons besoin de prendre des forces », précise frère Jean.

A la façon d'une nature morte de Chardin, les mets les plus simples ont une beauté naturelle: la ratatouille est un opéra de saveurs; la brandade de morue, un chef-d'œuvre, et la vatrouchka (gâteau russe au fromage blanc et aux raisins), une merveille que l'on déguste avec un verre de vin de noix bien frais parfumé à la cardamome. Nos meilleurs artisans ne s'y sont pas trompés, qui parfois viennent ici pour se ressourcer. (Suite page 148)

Gérald Passédat, le chef trois étoiles du Petit Nice, à Marseille: «Je connais frère Jean et frère Joseph depuis des années. Ils viennent déjeuner chez moi une fois par an, et c'est un événement dans mon restaurant quand ils sont là, dans leur habit de moine! Nous nous sommes entendus tout de suite. J'aime leur approche humble de la cuisine.»

Anne-Claude Leflaive, la vigneronne bourguignonne, invite frère Jean chez elle, à Puligny-Montrachet, pour qu'il bénisse son domaine, cultivé selon les préceptes de la biodynamie.

Quant à Alex Croquet, génie mystique du pain dont le fournil est basé à Wattignies, près de Lille, il a pris la route des Cévennes. Le skite Sainte-Foy est ainsi devenu pour lui une source d'inspiration. Ce lieu magnétique a le pouvoir de le propulser vers les hauteurs de l'esprit. «Je me lève à 4 heures du matin et je m'assois près de la fontaine. Je rêve d'y faire un jour mon pain en utilisant l'eau pure de la source qui s'écoule là, au milieu de la mousse. Cette eau pleine d'énergie apportera à mon levain une force fabuleuse. Le four à pain du XVI^e siècle est aussi fascinant! Avec frère Jean et frère Joseph, une complicité s'est installée: nous parlons le même langage.» Les moines confirment: «Quand Alex parle de son pain, il retrouve la sagesse des anciens.» Quand la bonne chère nous hisse au septième ciel...

Pour le frère Jean, la cuisine est amour. C'est pourquoi il cuisine différemment pour chaque hôte: un artiste en quête d'inspiration ne mange pas comme un couple d'amoureux! Après le bénédicité, le repas dure vingt-cinq minutes. On commence dans le silence, un frère lit une page des Ecritures puis le son d'une petite cloche retentit et chaque convive est invité à prendre la parole, à tour de rôle, la règle



Collines, montagnes et nature à perte de vue depuis le monastère.

étant de ne pas s'interrompre. La nourriture inspire et stimule aussi bien l'imagination que le désir de mieux se connaître. Sur la longue table en chêne, une vraie table de moines, sont disposées de lourdes assiettes en grès. Les anciens verres à pied font honneur aux hôtes du jour. Gourmands, frère Jean et frère Joseph y plongent voluptueusement le nez pour humer les arômes de

Le moine, avec frère Joseph, son complice, va chanter dans les bars de Marseille

garrigue, d'olive et de sous-bois qui émanent des sublimes vins rouges de Dominique Hauvette, vigneronne de Saint-Rémy-de-Provence. Car pour cette femme hors du commun, qui vit dans une roulotte au milieu de ses chevaux et de ses vignes, le vin n'est pas autre chose qu'un moyen d'accéder au divin.

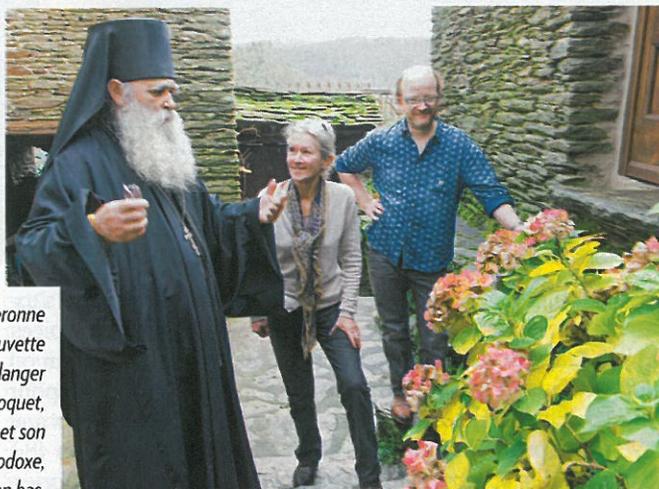
Loin d'être coupé du monde, frère Jean n'a jamais hésité à se rendre dans les quartiers Nord de Marseille pour porter la bonne parole aux jeunes en difficulté. Au cœur d'une population métissée, avec frère Joseph ils vont chanter dans des bars où la foule, sidérée, les regarde comme des extraterrestres.

«La France s'est coupée de ses racines et nous autres chrétiens sommes devenus tièdes. C'est pourquoi tant de jeunes renoncent à leur baptême et se convertissent à l'islam le plus radical, quitte, parfois, à céder à la tentation du terrorisme», regrette-t-il. Pour lui, ce phénomène inquiétant est la preuve d'un vide spirituel que notre société, gouvernée par l'économie, est incapable de combler. Au risque de passer pour un moraliste conservateur, frère Jean semble avoir faite sienne la fameuse thèse de Péguy: le fait de ne plus croire en rien, ni en Dieu ni en la République, pas même en l'athéisme, tout cela est à l'origine du climat délétère qui mine la France. «Une même stérilité dessèche la cité des hommes et la cité de Dieu. C'est proprement la stérilité moderne.» Que répondre à ce religieux en constante recherche de spiritualité?

Au Noël orthodoxe, le 7 janvier, des pèlerins venus de toute l'Europe accourent, de jour et de nuit, apportant chacun un plat ou un mets de sa région d'origine. Le repas se déroule à la lueur de la bougie. Orgiaque? Non, inspiré, extatique.

Pour accéder à ce lieu, une demande écrite est nécessaire. A la fin du séjour (trois jours maximum), la participation aux frais est libre, pour payer l'hébergement et permettre au monastère de subsister. Comme l'avait promis frère Jean, les soucis sont bien là, tels qu'on les avait laissés en arrivant, mais, entre-temps, on a appris à relativiser. Ce n'est pas si grave... ■

Emmanuel Tresmontant



Avec la vigneronne Dominique Hauvette et le boulanger Alex Croquet, le frère Jean et son acolyte orthodoxe, frère Joseph (en bas, à g.). Une harmonie de chaque instant.

