

**PORTRAIT** Dans son monastère orthodoxe au cœur des Cévennes, cet ancien photographe fait des nourritures terrestres un chemin spirituel

## Frère Jean met de l'amour dans sa cuisine

**P**hotographe de presse et de mode, Gérard Gascuel s'est brusquement converti en 1983 lors d'un reportage en Grèce au Mont Athos, l'un des cœurs spirituels du monachisme orthodoxe. Devenu moine à son tour, c'est au monastère Saint-Saba, au beau milieu du désert de Judée, qu'il s'est formé à la vie monastique. « *Le plus gros choc, ce fut d'avoir une nourriture complètement carencée*, se souvient celui à qui son père spirituel avait confié les cuisines du monastère. *On mangeait tous les deux jours, mais les moines n'étaient pas du tout carencés.* » Commence alors pour lui un long travail intérieur: la dure ascèse monastique orthodoxe lui fait découvrir combien le chant sacré qui rythme sa vie lui permet de dépasser ses manques.

Pour autant, celui qui a pris le nom monastique Jean ne considère pas le

jeûne comme un exercice contraignant. « *Un danseur ne prépare pas son corps pour se punir mais pour être plus souple*, explique-t-il. *De la même façon, nous avons besoin d'exercer notre corps pour le préparer au Royaume de Dieu. Le jeûne n'est pas lié à une privation, mais à une attente.* » Pour lui, le jeûne pousse même « à l'émerveillement ». « *Comme on mange moins, on prend plus le temps de découvrir ce qui nous est offert. Même une simple pomme, reconnaît-il. On est également plus solidaire de ceux qui ont faim, et pas forcément de pain, mais aussi d'amour et de solidarité. Plus solidaires de Dieu, également, car il a faim de l'homme.* »

Au skite Sainte-Foy qu'il a fondé en 1996 au cœur de ses Cévennes natales, à la frontière de la Lozère et du Gard, Frère Jean, 67 ans, tâche de combler cette faim de Dieu, y ac-

cueillant des hommes et femmes de tous horizons, dont nombre d'artistes venus trouver le calme et la paix dans ce monastère de pierres sèches couvert de lauses. Pour tous, la longue table de bois de Frère Jean et de son confrère Joseph est le lieu où chacun se rassemble autour d'un velouté de

**« La cuisine monastique est une nourriture pour l'âme. »**

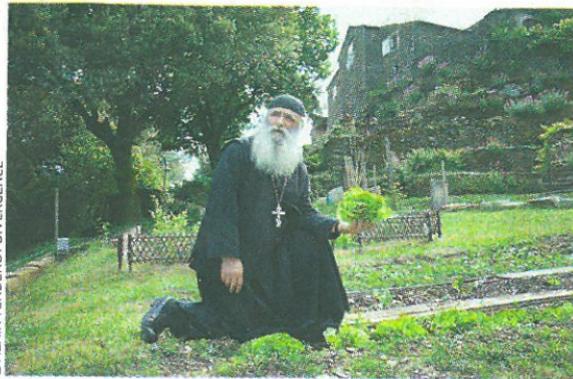
courges agrémenté de brisures de châtaignes et d'herbes fraîches ou d'une daube de sanglier longuement mijotée après que l'animal offert par un chasseur a été mis à macérer dans du vin rouge, du thym, de l'ail, du laurier, des olives... Mais, même avec le simple plat de riz, lentilles et hari-

cots qui constitue l'ordinaire des moines, Frère Jean veille à « *mettre de l'amour dans la cuisine.* »

« *J'aime leur approche humble de la cuisine* », confiait en décembre dernier Gérald Passédat, chef trois étoiles du Petit-Nice, à Marseille, à *Paris Match* qui consacrait plusieurs pages aux moines qu'il accueille une fois l'an dans son restaurant et chez qui il va lui aussi se ressourcer. « *Pour moi, c'est naturel*, assure Frère Jean. *Un peu comme dans nos litanies: le Kyrie Eleison qui les rythme n'a rien d'un pieux refrain, c'est un cri, différent à chaque fois. La cuisine monastique est une nourriture pour l'âme.* »

Volubile et poète, Frère Jean sait s'émerveiller d'une carotte, d'un chou

© ALAIN TENDERO / DIVERGENCE



Frère Jean dans le potager de son monastère.

ou d'une courge, autant de produits qu'il fait patiemment pousser dans le potager du monastère. « *Même quand je plante mes radis, je suis en communion avec la terre, le ciel et mes frères: il y a moi – et mon mal de dos! –, la création à travers la graine, et la prière.* » La même prière qui jaillit au début du repas pour bénir la table puis à la fin pour rendre grâce. Et, entre les deux, un vrai temps de communion avec tous les convives: « *Un bon pain, un bon vin, un bon repas: cela fait des frères.* »

NICOLAS SENÈZE