



“ Une fraction  
d’inattention et  
toute la journée  
des biscottes miracles  
est carbonisée  
(Sœur Léa) ”

## Mangez-en tous car ceci est ma sœur

A l'ombre des monastères, des religieuses préparent une cuisine ancestrale, garantie sans OGM. Des pâtisseries de Ste Marie du Secours aux biscottes de l'île de Pag, plongée dans une gastronomie qui fait les affaires du bon dieu.

# S

Seville, porte Sud de l'Espagne, son fleuve (Guadalquivir), ses taureaux, ses patios, ses « tapeos » – virées tapas de bar en bar, une coutume locale. Mais surtout son couvent *Santa Maria del Socorro* (Sainte-Marie du Secours)... C'est là, en plein cœur de la ville, *calle de Bustos Tavora*, que vivent depuis presque cinq cents ans les Franciscaines les plus douées pour les religieuses qu'on ait jamais vues depuis la « *Inmaculada Concepción* ». Leurs friandises ont converti la moitié de l'Andalousie, même si personne ou presque n'a jamais vu les pâtisseries qui les préparent. Recluses derrière les bâtisses de l'église *San Marcos* et un tourniquet encasté dans la muraille, seul point de vente ouvert au monde extérieur avec leur site Internet, on n'entend d'elles que le silence des prières, le chant des chorales. Et la voix des préposées à l'encaissement des « *dulces* »... Les « *dulces* » ?

→ Au monastère Sainte Margarita sur l'île de Pag en Croatie, les nonnes concoctent une biscotte dorée, très prisée, puisque dotée de vertus curatives dit-on dans la région.

54 sortes de douceurs, biscuits, madeines et savarins, préparés selon le digne héritage des Maures, sans additif, ni colorant, ni gélifiant (manquerait plus que ça !) et vendues par boîtes de 300 grammes...

### La joie pâtissière

Bonne fille, Sœur Margarita, qui règne pourtant d'une main de maître sur le cloître, derrière ses lunettes à verres fumés, tendance Jaruleski à cornet, a bien voulu me laisser pénétrer à l'intérieur de la pâtisserie la plus secrète de toute l'histoire de la chrétienté et des sorties de messes. « *On ne peut rien refuser à un journal qui s'appelle Grand Seigneur* », s'amuse la vieille nonne qui, malgré ses deux cannes orthopédiques, prépare chaque jour dans un rituel immuable (et avec deux autres sœurs pâtissières), les entremets qui renflouent les finances en berne du monastère. Les cuisines, design 70's et bavardage incessant des nonnes aux fourneaux, évoquent d'avantage l'ambiance conviviale d'un repas de famille à Noël que l'atmosphère compassée d'un ordre religieux. Les Franciscaines y réalisent en un an presque 50000 pâtisseries, dont toutes ou presque sont dévorées pendant les fêtes par les fidèles andalous, malgré la quantité peu catholique de sucre et de matières grasses. « *Chacune de nos recettes contient un ingrédient essentiel qui, sans doute, lui donne cette saveur particulière* », précise Sœur Margarita. « *Et cet ingrédient, c'est la joie...* » ➔



→ Ci-dessus, au couvent Santa Maria del Socorro de Séville, les soeurs sont au taquet. Leurs «dulces» 100% naturels ont conquis une bonne partie de l'Andalousie.

Page de droite: Sœur Léa, chef de projet «biscotte» du couvent Sainte Margarita en Croatie. Experte dans l'art du grillage de toast, c'est elle qui détient le secret de la biscotte dorée de l'île de Pag.

#### ➔ Madeleines à la cannelle

« Voici les lazos de hoja (gâteaux feuilletés), les delicias de mazapan (croissants de pâte d'amande fourrés et vernis au jaune d'œuf), les magdalenas de cannela (madeleines à la cannelle), les cocos con chocolate (sablé de noix de coco au chocolat) et aussi les empanadillas de cabello de angel (les chaussons aux cheveux d'ange) », me fait saliver Sœur Clarissa, devant le vieux recueil où sont consignées toutes les recettes du couvent. « Nous avons besoin des ventes de nos pâtisseries pour rénover le monastère dont certaines parties tombent en ruine », précise Sœur María, les mains dans la farine. Et vu l'état des fondations du bâtiment, pourtant classé aux monuments historiques, on comprend pourquoi. Tiens, un client qui sonne !

Il faudra près de dix bonnes minutes aux sœurs pour parcourir l'entrelacs de couloirs qui mènent au tourniquet. Le visiteur dépose l'argent et récupère sa boîte de dulces, ornée du blason du couvent. Il n'aura vu des sœurs pâtissières qu'un visage voilé à travers l'encadrement d'une petite trappe. « Heureusement, nous avons aussi Internet, sourit Sœur Margarita. Avec le web, plus besoin de tourniquet... »

#### Biscottes miracles

Comme les nonnes à rouleau du sud de l'Espagne, bien d'autres convents et monastères préparent des spécialités gastronomiques, sans toujours pouvoir répondre à la demande. Ainsi en Croatie, sur l'île de Pag, le monastère bénédictin Sainte-Margarita vend un produit étonnant, perpétuellement en rupture de stock : une large biscotte dorée, très appréciée dans la région et à laquelle on prête des valeurs curatives. La biscotte et l'île entretiennent d'ailleurs une ressemblance étrange. Plate et effilée, Pag, sous le soleil de Méditerranée, est devenue une langue de terre calcinée depuis que Venise, à qui elle appartenait jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, en a pillé les arbres pour construire ses palais.

“

*Nos recettes contiennent toutes un ingrédient essentiel. Et cet ingrédient, c'est la joie...*

(Sœur Margarita)

”



Sœur Léa, biscottière en chef du couvent, s'y démène une fois par semaine dans une chaleur digne des Enfers pour griller des toasts qui demandent une attention permanente. « Une fraction de seconde d'inattention et toute la journée est carbonisée », prévient la sœur boulangère devant son fournil, pendant que deux autres Bénédictines empaquettent et trimballent les biscottes miracles.

#### Vins orthodoxe

A des milliers de kilomètres de là, près d'Uzès, dans la campagne Cévénole, les sœurs du monastère orthodoxe de Solan produisent, elles, des vins réputés qui défraient souvent la chronique des salons professionnels (comme récemment à la Foire Ecobio de Colmar). Sainte Catherine, Sainte Sophie, Saint Jean Bouche d'Or... Non seulement, toutes les cuvées du monastère de Solan ont été baptisées selon le calendrier orthodoxe à l'exception d'un petit rosé, nommé « Mon bien-aimé avait une vigne », mais leur production « sur un sol vivant, sans herbicide, ni produit de synthèse » donnerait des vertiges aux apôtres des vins en biodynamie. « Toutes nos vendanges sont effectuées à la main, en caisses, avec un soin particulier pour

“ Nos  
pâtisseries  
les plus populaires ?  
Des croissants  
de pâte d'amande fourrés  
et vernis  
au jaune d'œuf...  
(Sœur Clarissa)

”  
n'encover que des raisins parfaitement sains », explique la Révérende Mère Hypania, l'higoumène chypriote d'une trentaine d'années à qui l'on doit cette drôle de communauté viticole. « Nos raisins sont triés sur la parcelle. Mais le rendement n'excède pas 55 hectolitres par hectare. Voire deux fois moins pour le Saint Porphyre 2007 ou le Saint Simon 2007 », ajoute Sœur Porphyria... « C'est le seul moyen de garder notre identité et de conserver une certaine assise. »

#### Le saviez-vous ?

La cuisine de nonnes existe aussi en DVD. Ça s'appelle « Les boulangères du Bon Dieu » et c'est un film de Bertrand Le Goaëc sur les religieuses qui préparent du pain azyme, non fermenté (celui dont Jésus a dit le soir du Jeudi Saint: « Vous ferez cela en mémoire de moi ») et des hosties derrière les murs des abbayes et monastères. Bon, Bertrand Le Goaëc est un familier des Carmélites de Saint-Germain en Laye (Yvelines) et son film ne fait que 25 mn... Mais son DVD est disponible en ligne sur [www.atelierducarmel.com](http://www.atelierducarmel.com). Et ça ne mange pas de pain. **A.V**

#### «Amandon d'abricot»

Miracle de Dieu ? En pleine crise de la viticulture, les sœurs du couvent de Solan règnent aujourd'hui sur vingt hectares de vignes plutôt prospères. Alors qu'elles n'y connaissent pas grand-chose, voire franchement rien, il y a quelques années... « Nous avons fait trois années de recherches et d'ajustements », raconte Sœur Lazaria. Et puis, nous nous sommes lancées dans la vigne en adoptant une démarche d'entreprise. Mais tout le monde nous disait que nous irions droit dans le mur... »

Aujourd'hui, les vins des nonnes de Solan s'arrachent sur le Net. Et on vient même sur place, dans la boutique du monastère, déguster les nouveaux apéritifs à base de vins, fruits de l'imagination des sœurs, comme l'*Amandon d'abricot* (à base d'amande de noyau d'abricot), le *Rhizome de gingembre* ou le *Vin de chocolat*. Il se murmure également que certains jours de visite, on peut prendre l'apéro avec les sœurs aux origines cosmopolites, dont la moyenne d'âge n'excède pas les 35 ans (on compte une Brésilienne, une Allemande, une Suissesse, une Portugaise, une Estonienne, etc.) ne gâchent rien. ➔

“

*Toutes  
nos vendanges  
sont effectuées  
à la main (...)  
pour n'encuver  
que des raisins  
parfaitement sains.*

(Révérende  
Mère Hypandia)

”



#### ➔ Du poisson pour les fêtes

Mais derrière les cuves rutilantes, le chai construit par un architecte local et les moniales qui conduisent des chariots élévateurs fenwick (voir photo) comme des dockers en chasubles, les viticultrices de Dieu restent des nonnes orthodoxes d'obédience du Mont Athos en Grèce, qui ont fait vœu de pauvreté, d'obéissance et de chasteté. En dehors de la vigne, leurs journées s'égrènent au fil des différents offices : matines, laudes, tierces, sextes, vêpres, complies, toujours précédés de l'appel à la prière au son de la simandre, une plaque en bois de tilleul sur laquelle on donne de gros coups de maillet. « Nous passons aussi de longs moments de méditation en cellule et tous nos repas sont végétariens, le poisson étant réservé aux fêtes », précise Sœur Agnès. En autosuffisance (leur nourriture provient d'un immense jardin sous serre), elles n'ont fait qu'appliquer les règles monastiques à la culture du vin : respect de la nature, recherche de Dieu. Et sens sacré du management... Toutes leurs activités viticoles mais aussi « confiturières », leur coulis de prune à la

cannelle est une tuerie, ne sont pas des jobs profanes, exercés sur le temps de prière. Mais doivent s'effectuer en priant, suivant l'invitation de l'Apôtre Saint-Paul « à prier sans cesse ». « C'est aussi un moyen d'exercer les vertus, en s'adaptant aux autres et en sublimant les frictions et les dissensions de la vie en communauté », estime Sœur Lazaria. Une façon de joindre l'utile au spirituel.

#### Epices de champignons

A Tilff, près de Liège (Belgique), c'est l'apreté du travail à la ferme qui a convaincu les sœurs Cisterciennes – un brin vieillissantes – du monastère de Brialmont, de devenir en quelques années les reines de l'agaric brun : le cousin belge du champignon de Paris. « Il est plus marqué en goût, m'explique Sœur Solange. Et à l'inverse du champignon de Paris, il conserve sa consistance dans les préparations. » Avec l'aide du ministère de l'agriculture belge, elles ont fait installer des caissons high-tech dans leur abbaye afin de cultiver et d'accommoder un champignon, aujourd'hui considéré comme un must par tous les fanatiques

de l'omelette. « Chez nous, pas de caves, ni de grottes, mais des chambres froides saturées à 50% d'humidité, pour permettre aux fungi, les organismes du champignon, de s'épanouir naturellement. » En une nuit, les agarics atteignent ainsi leur taille maximale, obligeant Sœur Solange et les nonnes de Brialmont à une cueillette spirituelle quotidienne sous des néons verdâtres. « Nous en récoltons jusqu'à huit tonnes par an, pour les vendre frais en barquette, tranchés et séchés en sachets, ou agrémentés en quiches, en soupes ou en conserves. Nous avons même inventé l'épice de champignons : une préparation à base de miettes moulues de champignons et d'épices pour aromatiser les plats. Ça fait des sauces extra ! »

#### Fusion avec la terre

Réputées dans le monde entier pour la saveur de leurs champignons et champinains, des champignons au vinaigre, les petites sœurs des mycètes se sont même lancées avec succès dans l'hôtellerie et la restauration (en silence !) sous l'impulsion de Sœur Camilla, le cordon bleu local. Mais bien plus qu'une spécialité,



→ Page de gauche: à bord de son chariot élévateur, une nonne du monastère orthodoxe de Solan (Cévennes) stocke les dernières cuvées en priant. Ou comment joindre l'utile au spirituel.

Ci-contre: à Tiff près de Liège (Belgique), les sœurs cisterciennes du monastère de Brialmont sont au champignon ce que Stockhausen est à la musique concrète: des pointures.

“ *Nous avons inventé l'épice de champignons: une préparation à base de miettes de champignons.* (Sœur Solange) ”

c'est un champignon authentiquement bio et artisanal qu'on vient chercher au monastère de Brialmont. « Ici pas d'ajouts chimiques, nos champignons poussent à leur rythme, notre eau d'arrosage est recyclée et le substrat, le terreau des champignons, est revendu à une ferme du voisinage », précise Sœur Solange. Comme les *dulces* de Santa Maria del Soccoro, les biscottes miracles de l'île de Pag ou les vins bio de la Bastide d'Engras (Monastère de Solan), les champignons - même pas magiques - de Brialmont sont le fruit d'un savoir vivre monastique où le temps n'a plus prise. Et la fusion avec la terre la forme la plus ancestrale et spirituelle de l'agriculture et bio. « Dans la cuisine des nonnes, pas besoin de label pour se protéger des excès de

l'industrie. C'est le monde tout autour qui a changé, quand nous sommes restées fidèles à l'essentiel », confient les Cisterciennes de Brialmont. Trio bio pour être vrai ?

#### «Chaussée aux moines»

Agacées par les pubs *Chaussée aux Moines* à la TV (un fromage industriel qui n'avait de religieux que le nom), les sœurs de l'Abbaye de la Coudre à Laval, qui fabriquent une spécialité de fromage à croûte morgée (*Le Trappe de la Coudre*), ont créé il y a 22 ans le label *Monastic* qui regroupe aujourd'hui les produits religieux de plus de 220 monastères dans le monde (dont tous ceux précédemment cités). Acheter *Monastic*, c'est donc avoir « l'assurance d'un produit de qua-

lité », dit l'association du même nom : « entièrement fabriqué dans l'enceinte d'un monastère sous la direction de moines et moniales ». Mais c'est aussi une façon de consommer la plupart du temps bio et équitable, sans retape, ni « *genrisme* » écolo. Et parfois même sans label ! Puisque tous les produits *Monastic* n'ont pas d'appellation certifiée Agriculture Biologique (AB). Commission d'éthique, commission commerciale, commission administrative...

Au royaume des nonnes en cuisine, n'obtient d'ailleurs pas la certification *Monastic* qui veut. La sélection est féroce et porter le voile n'offre aucun passe-droit. Un comble dans un monde où le *Dom Pérignon* n'a plus grand-chose à voir avec le Bénédictin Pierre Pérignon qui porte son nom. Mais c'est peut-être à ce prix (ajouté à celui d'heures de travail souvent interminables) que les nonnes, dont la cuisine fournit parfois jusqu'à 75% des revenus du couvent, obtiendront la reconnaissance qui leur est due, celle d'une résistance face à la folie des hommes.

**Texte et photos Agnès Villette**