

Christianisme

Padre Ciucci, toque et col romain

Il écrit des livres de recettes qui s'arrachent comme des petits pains. Le prêtre italien mène une réflexion gourmande sur l'importance de la table comme lieu de transmission conviviale de la foi.

Ne l'appellez pas « le prêtre cuisinier ». Les étiquettes, très peu pour lui. Pourtant... « Si je suis célèbre, ce n'est pas pour ma réflexion sur la catéchèse ni pour mes études philosophiques sur Derrida et Kristeva, mais pour mes livres de cuisine ! », lance Andrea Ciucci, avec un franc éclat de rire. Le profil est atypique. Côté pile, il travaille au Vatican, à la communication de l'Institut pour la vie, après quatre années passées au Conseil pontifical pour la famille et beaucoup d'autres en paroisse, à Milan. Côté face, il coiffe la toque et épluche les vieux bouquins en quête de recettes spirituelles et historiques. *En cuisine avec les saints ; À table avec Abraham ; Manger divinement bien ; la Nourriture-Parole*, un cinquième tome en préparation sur le thème du pèlerinage, des émissions à la télévision : le « padre Andrea » met les petits plats dans les grands pour servir l'Évangile. Et ça ne manque pas de sel. Son style aux fourneaux ? « Exigeant et créatif. Pour moi, c'est un moment de relaxation. Quand je veux me détendre, je cuisine. »

CANA, LA DERNIÈRE CÈNE, LA RÉSURRECTION

Sa vocation d'archéologue du goût est le fruit d'une prise de conscience et... d'un repas. Un soir, il dîne avec le responsable de la catéchèse de la Conférence des évêques d'Italie et leur éditeur commun. La discussion glisse vers la nourriture dans la Bible. « Si vous êtes capables de reconstituer ces recettes, relève l'éditeur alléché, je prends. » Défi relevé. Quelques mois plus tard, le livre *À table avec Abraham* voit le jour. Les trois autres livres suivront rapidement. À chaque fois, le même principe, une recette, une histoire, une réflexion spirituelle. « La nourriture et les recettes sont un des canaux les plus puissants d'identité, explique le prêtre. Par exemple, à l'époque où les huguenots étaient persécutés, une manière de savoir qui était catholique et qui était protestant était de regarder ce qui se trouvait dans l'assiette le vendredi : viande ou poisson. Les protestants avaient donc inventé une recette à base d'agneau recouvert d'un œuf. Quand il n'y avait personne alentour, ils soulevaient l'œuf et mangeaient l'agneau. »

Intarissable, il poursuit : « Chacun des grands épisodes de la vie de Jésus est associé à un repas. » Et d'égrener les récits avec gourmandise. Cana : « Le premier miracle, la transformation de l'eau en vin, n'a pas lieu dans un temple, dans un lieu "sacré", mais au restaurant ! Ça signifie que le Royaume de Dieu se construit à partir de ce que les gens ont de plus concret, de plus simple, de plus intime : un mariage, un restaurant. » La dernière

Cène. « Quand il doit choisir quoi offrir à ses disciples, il prend le pain et le vin. La nourriture, encore. Pas la persuasion morale, ni le jugement : il se fait lui-même nourriture. » La résurrection, enfin. « C'est quand il multiplie les poissons et les pains dans l'épisode de la pêche miraculeuse relaté dans le dernier chapitre de Jean que les disciples comprennent qui il est. Il produit 153 poissons, pour 8 personnes. C'est trop parce que le Royaume est "trop"... »

RETROUVER LE SENS DU BIEN-MANGER

« En Italie, poursuit Don Andrea, on ne parle que de nourriture, à la télé, partout. On dénombre 17000 livres sur le sujet. Mais le pire c'est que l'on ne mange pas ou que l'on mange mal ! La nourriture que l'on présente à la télévision n'est pas comestible. Pour avoir de belles couleurs, de beaux reflets, il faut procéder à des retouches qui la rendent impropre à la consommation. Tout se joue sur l'esthétique : on sacralise la nourriture et en même temps on la rend inaccessible. C'est factice. Dans mon livre *la Nourriture-Parole*, je dis : Mangez et restez attaché au réel, vivez votre vie. Si vous restez connectés au réel, vous construirez quelque chose de bon. Mais attention, ce n'est pas la nourriture qui vous sauvera ! » Pour lui, il y a urgence à retrouver le sens du bien-manger, à bien s'orienter dans la géographie spirituelle de la table. « Quand l'enfant naît, analyse le prêtre, il découvre que sa mère lui donne de la nourriture en même temps que l'amour. L'amour, le lait, la mère, pour lui, c'est la même chose.

ARCHÉOLOGUE CULINAIRE ET SPIRITUEL. Andrea Ciucci mène, depuis plusieurs années, une réflexion sur la nourriture dans le christianisme.

Que symbolisent les caillies du désert ?

➤ L'épisode de la manne est un des plus populaires de l'Ancien Testament : Dieu fait tomber de la nourriture, caillies et rosée, pour le peuple d'Israël, dans le désert. Dans *A tavola con Abramo (À table avec Abraham)*, Andrea Ciucci explique qu'à l'époque, dans le désert, on faisait cuire la viande dans des sortes de fours primitifs creusés dans le sable et entourés d'un feu. Un mode de cuisson que l'on peut approcher, chez soi, en confactionnant des caillies en croûte de pain (après les avoir assaisonnées et agrémentées d'un peu de sauge, de romarin). Il explique : « En cuisinant comme cela, on reproduit des gestes qu'en terre biblique on faisait et reproduisait encore, surtout dans l'artisanat de la poterie. C'est un travail dans lequel l'Écriture voit l'écho de l'œuvre créatrice de Dieu, quand le Seigneur a pris la poussière du sol et l'a pétrie avec un souffle de vie pour en sortir l'homme. (...) On raconte aussi que Jésus a fait une pâte en mélangeant sa salive à de la terre pour en couvrir les yeux de l'aveugle de naissance et lui rendre la vue. Pétrir la pâte pour les caillies, ou accomplir tout autre geste avec ce matériau, c'est revivre l'expérience de la création. »

TONINO MELI



En grandissant, l'enfant comprend son rôle dans la société, par cette première société qu'est la table, où il y a des places, un travail de préparation, un horaire, des règles, une manière de vivre. La table est un sujet anthropologique, elle touche à l'histoire humaine et il est donc logique que Jésus ait lui aussi choisi cette expérience fondamentale pour témoigner de Dieu. » Il se souvient : « Quand j'étais petit, j'étais assis à la table des enfants et, à partir

LE PRÊTRE EST DEVENU CÉLÈBRE avec ses livres de recettes. Il est entouré ici des apprentis cuisiniers de l'école hôtelière d'Asti.

de 11 ans, mon seul désir a été de rejoindre la table des adultes. Le jour où j'ai été admis à leur table, je n'ai rien compris à leurs conversations, je n'ai pas aimé leur nourriture, mais je me rappelle que j'étais heureux parce que j'étais "un adulte". L'initiation chrétienne se construit un peu de la même manière, à travers la nourriture : la première communion est le passage de la table des enfants à la table des adultes. »

« LA SACRALITÉ EST DANS LE GESTE, L'ATTENTION »

La table, lieu d'évangélisation aux petits oignons ? Don Andrea n'est pas le seul à l'avoir compris. Le succès mondial des parcours Alpha, qui proposent à des personnes en questionnement de parler de Dieu autour d'un bon repas, en est le meilleur exemple. « À l'époque où je travaillais en paroisse à Milan, relate-t-il, quand il y avait des problèmes avec des adolescents difficiles, je les invitais parfois à la maison et je leur servais de bons plats, bien dressés, dans de belles assiettes noires. Généralement, ils étaient touchés parce qu'ils voyaient que j'y avais passé du temps. Pour moi, la sacralité est dans le geste, l'attention. »

Et de raconter l'histoire d'un missionnaire au XVII^e siècle. Le jeune homme écrit à sa mère : « Je suis arrivé dans un endroit magnifique. Les gens sont adorables mais, je ne réussis pas à discuter avec eux, nous ne nous comprenons pas. » Sa mère lui répond : « Je vais t'envoyer un livre de cuisine. Cuisine avec eux, mange avec eux. » Ce missionnaire a essayé, il leur a préparé des recettes et ils ont commencé à se comprendre. « En Italie, très peu de gens prient, relève-t-il. Mais une prière commune survit dans les familles italiennes : le bénévolat. Comme si, en dernier recours, subsistait l'intuition que ce que nous faisons autour de la table est sacré et que nous devons le mettre sous le regard de Dieu. » Pourquoi ? Le sentiment d'une racine divine de la nourriture, répond-il. « Dans l'expérience chrétienne, la nourriture ouvre à une révélation extraordinaire, à Dieu, mais Dieu n'est pas la nourriture. Elle nous ouvre à recevoir autre chose : un don, une révélation, quelque chose de mystérieux. Peut-être est-ce la raison pour laquelle il faut sortir de table l'estomac pas totalement rempli. » Pour Jean-de-la-Croix ce petit creux avait un nom : la faim de Dieu. » MARIE-LUCILE KUBACKI



PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

La tradition veut que Jacopa de Settesoli, consacrée à sainte Claire, ait préparé des biscuits « bons et parfumés » pour saint François d'Assise.

Mostaccioli de Jacopa

Ingédients

- » 150 g de farine de semoule de blé
- » 250 g d'amandes émondées
- » 125 g de miel
- » 2 blancs d'œuf
- » 1 cuillère à café de cannelle
- » 1 écorce d'orange
- » poivre.

Piler finement les amandes dans un mortier avec la cannelle, le poivre moulu et l'écorce d'orange râpée.

Incorporer les blancs d'œuf et le miel. **Disposer** la farine de semoule en fontaine sur une planche à pâtisserie et y déposer le mélange précédemment obtenu.

Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte consistante. **Façonner** les biscuits en leur donnant la forme d'un doigt (une sorte de losange allongé) et faire cuire sur une plaque beurrée à 180 ° C pendant 20 minutes.

Éteindre le four et laisser refroidir.

Islam

Bio, bobo et... halal

La sandwicherie halal fait peau neuve. Par exemple, au restaurant Rosaparks, rue Jean-Pierre Timbaud, à Paris XI^e, où un design modernisé va de pair avec une vision plus intégrale du halal.

Oubliez le « grec » à la lumière criarde et sa viande reconstituée dégoulinant de gras. Au 46 rue Jean-Pierre Timbaud, à Paris XI^e, le design du Rosaparks rivalise avec celui des bistrot branchés du quartier. Comptoir en bois, chaises et tables d'écoliers et ce slogan calligraphié en blanc et or sur un mur noir : *Fresh Burgers like no others* (soit *Des hamburgers sans équivalents*). Sans équivalent, ce spécialiste du burger l'est effectivement : la viande est halal et on ne sert pas d'alcool. La clientèle de bureau qui pousse la porte à midi est souvent surprise. « Les gens ne s'attendent pas à voir des musulmans. Ce n'est pas marqué "halal" sur la devanture, confirme le gérant Fathi Hadj-Henni, ingénieur et ancien consultant dans l'automobile. Ensuite, ils découvrent qu'ils ne pourront pas boire de bière, cela suscite des questions ! » Parfois déçus, « libres de repartir », précise le patron, tous restent et parfois même reviennent séduits par le produit.

UNE EXIGENCE DE QUALITÉ

Fathi Hadj-Henni n'en est pas à son coup d'essai. En 2013, avec deux de ses frères et une sœur qui dépérit dans son travail en finance à Londres, ils lancent un premier Rosaparks à Troyes, où la fratrie a grandi. Design, bio et halal, le concept convainc. L'ouverture, en juin, d'un établissement à Paris où la concurrence est plus rude, fait figure de test. Le midi, la clientèle est composée majoritairement de cadres. Le week-end, les tables se remplissent de familles musulmanes attirées par le bouche-à-oreille. Et elles aussi posent des questions. « C'est l'exigence de qualité qui les interroge. Chez les musulmans, on pense que comme c'est halal, c'est pas cher. »

En creux se dessine une évolution du halal. À l'instar de Fathi Hadj-Henni, la jeune génération de consommateurs, plus pratiquants mais aussi, pour une part, plus aisés que leurs parents, ne se contente

plus d'éviter le porc et l'alcool et de manger de la viande certifiée. La clientèle à laquelle s'adresse le Rosaparks veille à toute la chaîne, de la bête à l'assiette, et préfère les labels de certification plus rigoureux – AVS dans le cas du Rosaparks via son fournisseur Bionoor – tout en « se souciant du bien-être de l'animal », insiste Fathi.

L'adoption du bio fait partie de cette logique. « C'est une éthique globale. Le bio aurait dû être adopté par les musulmans depuis longtemps, tout comme le recyclage. » Dans le même sens, les propriétaires veulent pousser les clients à réfléchir en mettant à leur disposition des livres et en affichant sur l'un des murs, les noms et les citations de personnalités, de Malcolm X à Mère Teresa, en passant par Rosa Parks. « Tous n'ont pas fait que des choses bien, précise Fathi répondant à la critique sur la présence de certaines personnalités pour le moins controversées. Mais ils sont à l'origine d'un mouvement et ont fait bouger les choses. »

L'engagement de Fathi pour le halal entre aussi dans une dimension plus large : « Consommer du halal, en tant que musulman, c'est un pas vers Dieu. Proposer du halal bio de qualité est donc pour moi faire le bien et me rapprocher de Dieu. »

HALAL ET GOÛT

A défaut de déguster une bonne bouteille, les clients trouveront au Rosaparks, des produits de qualité.

LAURENCE DESJOYEAUX

Halal, c'est quoi ?

» Pour qu'une viande puisse être certifiée halal et donc propre à la consommation pour les musulmans, la bête doit être égorgée vivante par un sacrificateur habilité. L'animal doit avoir la tête orientée vers La Mecque tandis que le sacrificateur prononce les paroles : « Au nom de Dieu, Dieu est grand. » Le couteau affilé doit permettre une incision profonde et rapide afin que la bête se vide de son sang rapidement.

