

AUSCHWITZ

LEUR LIEU DE
TRAVAIL EST LIEU
DE MÉMOIRE

DÉCOUVERTE

CHRONIQUE
D'UN VILLAGE
DE FRANCE

SABINE WEISS

À LA RECHERCHE
DE SA PETITE
ÉGYPTIENNE

*"Il faut valoriser
l'œuvre de
photojournalisme"*

FLEUR PELLERIN
DANS POLKA

De Captain America à Superman, de Hulk à Alice aux pays des merveilles, Sacha Goldberger a projeté ses héros dans l'univers de Rembrandt.

LES SUPER-HEROS SONT ETERNELS

ILS TRIOMPHENT DANS L'ART, MAIS EN POLITIQUE LES SUPER-PRÉSIDENTS SONT FATIGUÉS

M 02169 - 27 - F: 5,90 € - RD



NOVEMBER - DECEMBER 2011 - JANUARY 2012

20 heures, l'heure du dernier office. Frère Jean, moine et prêtre orthodoxe, célèbre les complies dans la chapelle. Il a créé ce lieu de retraite avec frère Joseph, au milieu des collines cévenoles. Ce soir d'octobre 2014, pas de pèlerins, ils sont seuls.

REPORTAGE PHOTO
MAXIME GAUTIER
pour Polka Magazine

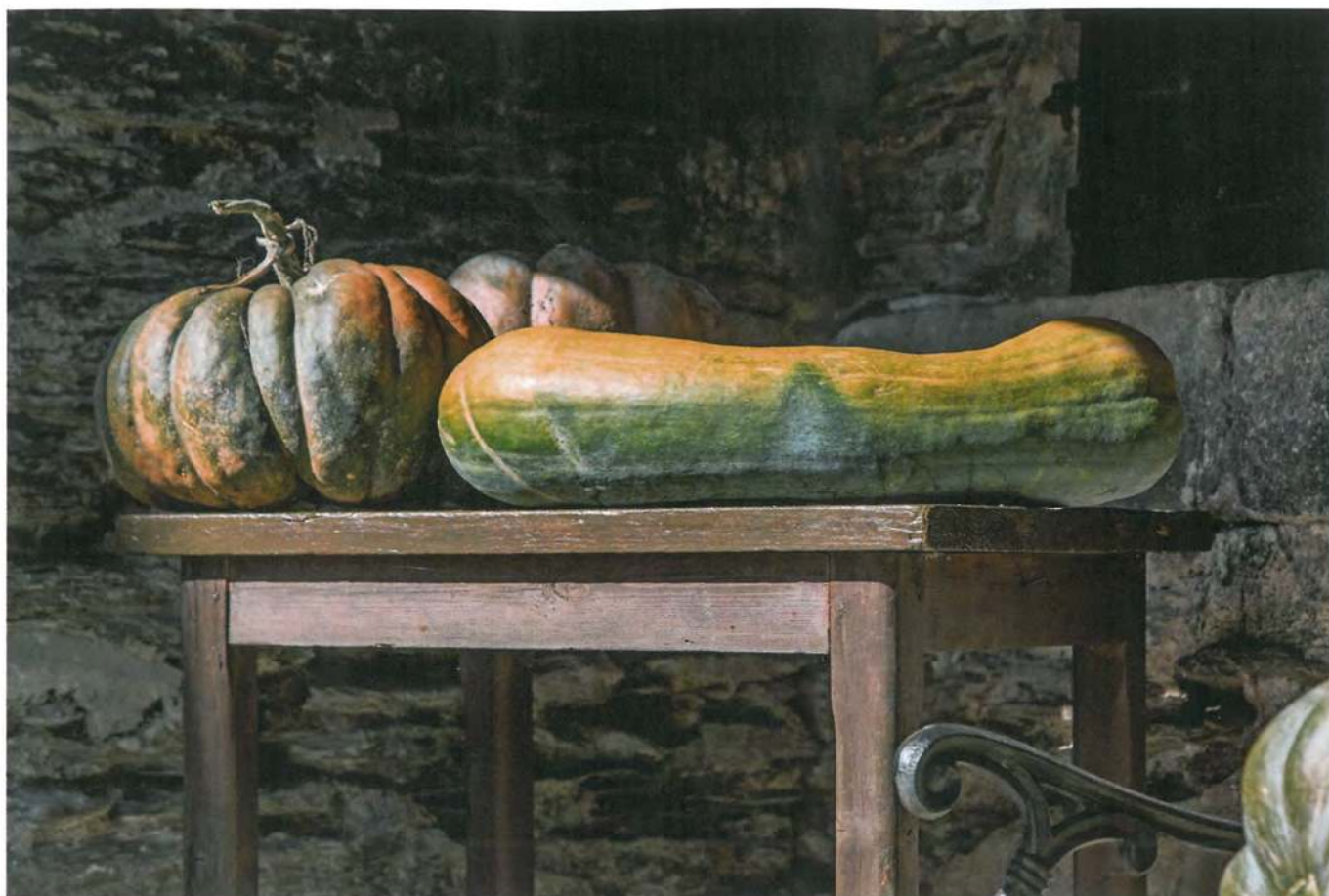
AUTEL TROIS ÉTOILES

Dans les Cévennes, un monastère orthodoxe habité par deux moines ouvre ses portes et ses jardins aux pèlerins gourmands. L'un de ses fondateurs, frère Jean, vit sa foi à travers ses passions : la cuisine et la photographie.

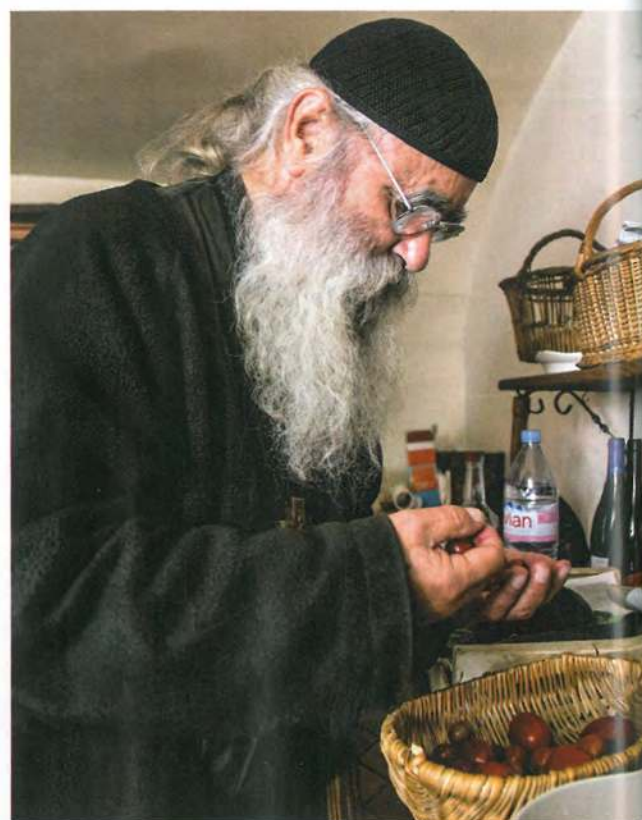




Dans son potager, frère Jean cultive fruits et légumes sans pesticides. Ce jardin, en contrebas du monastère, subvient à presque tous leurs besoins. C'est là qu'il photographie la beauté et la simplicité de la nature.



Installé à Saint-Julien-des-Points, le monastère a pour vocation d'être une retraite pour des artistes et plus largement pour « des gens qui expriment leur foi avec leurs mains ». Selon frère Jean, cultiver son potager, cuisiner, partager un bon repas est une prière au même titre que peindre, photographier ou écrire. « Pour cela, il faut, dans chaque activité, approfondir le regard, le souffle, purifier son geste et oser être soi. »



Chaque jour, frère Jean [à gauche] cuisine du petit déjeuner au souper pour lui, Joseph [à droite] et les éventuels invités. Sa préférence : des plats rustiques mais toujours relevés par des épices, des aromates ou des sauces exotiques.



La majesté du simple

par Elisa Mignot, envoyée spéciale à Saint-Julien-des-Points

Si vous aimez les courges, venez ! On croule sous les potirons et les courgettes ! » lance le frère Jean au téléphone. L'invitation paraît peu monastique et pourtant... Avec frère Joseph, ils ont installé leur accueillant ermitage, le skite Sainte-Foy, sur un promontoire rocheux au milieu des Cévennes, il y a plus de dix-huit ans. Des trois hectares autour de la bâtisse du XVI^e siècle, les deux moines orthodoxes ont fait un lieu de prière au sens large. Très large. Peu importent vos credo, vous pouvez venir y méditer sur un tronc d'arbre face à la verte vallée du Gardon, composer une mélodie à l'ombre de la gloriette, philosopher devant l'exposition photographique de frère Jean ou biner l'abondant potager avant d'en déguster les fruits le soir même. Ecrire, chanter, cuisiner, photographier, tout est prière, à condition de l'accomplir avec beauté et sincérité, prêche-t-on ici. « C'est la majesté du simple », répète souvent frère Jean à la fin des paraboles dont il truffe ses nombreux récits.

À l'origine, la vocation du monastère était d'accueillir des artistes. Elle a été élargie aux artisans puis aux paysans. « Après tout, un fromage de chèvre peut être une œuvre d'art au même titre qu'une peinture à l'huile, non ? » demande frère Jean, l'œil curieux à travers ses épaisses lunettes. D'ailleurs, en égrainant ses références, il cite autant le peintre Hokusai qu'un sommelier, le designer Philippe Starck qu'un apiculteur. Chef d'orchestre, philosophe, écrivain, réalisateur, vigneron, cuisinier sont venus. Pour autant, le religieux préfère taire les noms de ses pèlerins. « L'art est pour moi l'acte le plus ritualisé, le langage le plus universel, poursuit-il. On y exprime sa foi avec ses mains. Moi, je suis moine avant tout, mais j'exprime ma foi à travers mon potager, ma cuisine, ma pratique de la photographie. »

Avant d'entrer dans les ordres et de porter cette longue barbe blanche, l'homme de 67 ans était photographe. Sous le nom de Gérard Belin, il passait de la photo publicitaire aux pages culture des journaux. Une existence heureuse, remplie, une petite amie, jusqu'à ce reportage au mont Athos, en 1982, où il eut une révélation. Il

sera moine orthodoxe. De retour à Paris, il vend Hasselblad, Nikon et Leica, solde son ancienne vie et achète un petit appareil à 100 francs. Pour fêter son entrée dans la simplicité monacale. Il vivra un an en Grèce puis cinq ans dans un monastère en plein désert de Judée avant de revenir en France et de s'installer dans cette vallée. Depuis, frère Jean a racheté un Leica qu'il garde dans la poche de sa soutane. Il le sort pour tirer le portrait des religieux qu'il rencontre lors de grands voyages annuels en Birmanie, au Brésil, en Inde... « Des êtres qui irradient tant qu'ils ont parfois deux diaph' de différence avec les autres », assure le moine photographe. Au quotidien, il immortalise le monastère par tous les temps et sous toutes les lumières, mais aussi des « fraises sublimes » et des tomates « quasi érotiques ». « On est ici au milieu de rocs, du schiste, nos tenues sont noires, on a besoin de couleurs, de formes arrondies. » Quelques livres et des expositions lui assurent une petite renommée. Ajoutés à ses conférences, aux stages de chant organisés par frère Joseph, à leurs pécules personnels ainsi qu'aux dons, ils font vivre le skite.

Joseph, lui, place son âme artistique dans les notes des offices religieux. Le chantré aux yeux clairs a découvert sa voix depuis qu'il a pris la robe. Informaticien, il travaillait pour une entreprise pétrolière à la Défense. A 38 ans, il a laissé son costume-cravate gris, son bureau en Formica, les buffets « magnifiques en apparence, mais aux goûts aussi faux que leur provenance était douteuse ». Les deux « frères » se complètent bien : l'un est bavard, l'autre discret, l'un est fantasque, l'autre plus rationnel, l'un est mince, l'autre rond... « On est les Laurel et Hardy de l'orthodoxie ! » s'amuse frère Jean.

Ce soir, la table est mise sous une fresque colorée de la Cène. Le feu crépite dans la cheminée. Les châtaignes attendent dans un panier d'être grillées. Au menu : soupe de poireaux, velouté de courge, ratatouille aux anchois, omelette au fromage, sarrasin, compote, noisettes, vin de pays. Frère Joseph fait la lecture de « la règle de la vie des moines ». Chacun se sert. Se ressert. Tous les fruits et légumes viennent évidemment du potager, le pain de seigle a été pétri par sœur Enimie au village, et les autres produits sont achetés aux paysans. Piments, poivre, poivrons, blettes, betteraves, pommes, poires, radis, raisins, les deux religieux n'ont planté que des espèces locales. Aucun n'était jardinier. Ils ont appris auprès de leurs voisins, des anciens, de M. Bruno en bas du chemin, de Pierre Rabhi aussi – le philosophe pionnier de l'agriculture biologique est venu leur rendre visite. Ils plantent en fonction des lunes, répandent des cendres contre les limaces, utilisent du purin d'ortie contre les pucerons. Et continuent de s'émerveiller : chaque gland donne un



Avant d'être moine, frère Jean était photographe. Il a continué à pratiquer et a publié quelques livres. Ici, dans son bureau, sont entreposés ses derniers tirages encadrés.

chêne et chaque graine de courge en produit une quinzaine. Ils mangent peu de viande, sauf quand leur corps fatigué en réclame. Il y a aussi les petits extras que leur offrent les pèlerins de passage : le pâté de tête de l'Aubrac, le gruyère venu de Suisse, le miel du village en contrebas, le rhum des Antilles... Au cours du repas, frère Jean livre quelques menus secrets de ses recettes rustiques. Dans sa cuisine blanche et voûtée, ails et oignons le disputent en abondance aux épices et sauces asiatiques. Nous sommes loin de l'image ascétique que l'on associe souvent à la religion. Qu'importe. Les deux frères sourient. « On devient moine car on est amoureux de la vie, pas parce qu'on est contre le monde. »

Comme une ultime parabole, ils se rappellent la venue d'un pèlerin hollandais ayant fait fortune dans la culture de tomates sous serres, sans terre, sans soleil, sans personnel, avec de l'eau vitaminée sur de la laine de roche. « C'était notre rôle de combattre cette laideur et cette injustice, explique frère Jean en mentionnant pélemêle cancers, chômage, emprise des multinationales dont ils ont entretenu leur hôte de passage. Il fallait pour cela lui montrer la beauté et la justice. » Entendez, faire un tour au potager. Contempler une tomate. ●

Lorsqu'il photographie sa production, frère Jean a l'habitude d'utiliser sa soutane comme fond noir. « Montrer la beauté d'un fruit, ça convertit le cœur, déclare-t-il. C'est comme sortir plein d'amour d'un opéra, d'un film ou d'un repas. »

