

Une vie à l'ombre des Frères

Depuis le 7 janvier 1987, un homme veille au prieuré Saint-Martin sur les hôtes de ce lieu. Si souvent beaucoup de personnes l'ont aperçu, cet homme a vu de nombreux Frères venir le saluer. **Je vous parle d'Eric, notre cuisinier.** Je me suis permis d'échanger avec lui.

Quels sont tes origines Éric ?

Je suis de l'Aisne, d'un petit village, Oulchy-la-Ville. Avec mes deux sœurs et mes deux frères, nous avons fait connaissance des Frères très tôt. Il y avait une communauté à Oulchy-le-Château.

As-tu choisi ton métier ?

Oui, très tôt, j'ai été attiré par le métier de pâtissier. Après la 3^{ème}, j'ai passé le CAP de cuisinier avec succès. Après des petits contrats dans des restaurants, j'ai été pris à l'hôpital pendant 5 ans.

Et ensuite ?

Ensuite ma maman, qui rencontrait régulièrement le Frère Etienne Kauffeisen, a parlé de la fin de mon contrat de travail. C'était en décembre 1986. Quinze jours après, j'étais au fourneau du prieuré. Et quel fourneau !

Comment cela ?

Eh bien, je passais d'un four au gaz à un four au charbon. **Frère Pierre Blachon et Frère André Romary** m'ont bien aidé, surtout le dimanche pour les betteraves rouges et les tartes aux pommes ; il faut le vivre pour comprendre.

D'autres réalités marquantes durant toutes ces années ?

Pour continuer, j'ai apprécié le regard moderne des Frères. J'ai vu arriver très vite le gaz et de nombreux appareils précieux comme la cellule pour faire le froid. Sans



parler des travaux d'une cuisine moderne avec toute la normalisation d'hygiène et de sécurité.

Une anecdote ?

J'ai failli ne pas rester travailler au prieuré.

Ah bon ?

Oui, l'hôpital a téléphoné à ma maman pour me proposer un emploi à plein temps. Il y a eu quelques jours avant que la communication m'arrive.

Et j'ai pris aussi quelques jours pour réfléchir ; ma réponse était trop tardive. Les circonstances ont fait que je suis resté au prieuré.

Durant toutes ces 42 années au fourneau, tu en as fait des petits et grands plats !

Oh oui, c'était très varié. Entre 3 Frères un midi, et 200 repas, les jours ne se ressemblent pas. Les grands rassemblements des 50 ans, 70 ans, et autres ont mis toutes les marmites et les fours en action. Sans parler de la chambre froide ! Heureusement que les Frères ont su la garder.

La cuisine collective et les produits du jardin, ce n'est pas trop compliqué ?

Ce n'est pas toujours simple. Je préfère les produits frais du jardin à travailler même s'il faut plus de temps. Les Frères jardiniers m'ont bien soutenu.

Et demain, à partir du 1^{er} janvier 2024 ?

Je prends la retraite. Je vais rester à Fontenay-Trésigny tranquillement tout en cherchant une opportunité dans l'Aisne.

Merci Éric. Nous te souhaitons une retraite professionnelle heureuse, agrémentée de bons petits plats.

*Interview réalisée par Frère Daniel DUGAST
Prieuré de La Houssaye-en-Brie (Seine-et-Marne)*