



Sœur Françoise Marie, cuisinière à l'Abbaye de la Fille-Dieu

◁ Sœur Françoise Marie est responsable de la restauration de ses coreligionnaires au monastère cistercien de Romont. Comme il se doit, les menus sont simples, ce qui ne les dispense pas d'être sains et variés. Ce n'est pas une sinécure!

La cuisine est une autre manière de prier, dit-elle en substance. Sœur Françoise Marie n'a pas choisi de devenir sœur cuisinière, c'est la mission que lui a confié la mère abbesse voici deux ans, en remplacement d'une novice retournée vivre dans le monde. «Quand je suis arrivée, voici près de trente ans, on préparait la soupe dans cet énorme chaudron, si ventru que mes bras ne suffisaient pas à en faire le tour: des potages et des soupes de légumes frais pour quarante personnes.» La soupe aujourd'hui se résume parfois à un simple minestrone toute prête, faute de temps et faute de bras... Sœur Françoise Marie est entrée comme novice à la Fille-Dieu, à Romont, à l'âge de vingt-cinq ans. La communauté cistercienne comptait alors de nombreuses âmes, un vaste potager pour les nourritures terrestres, des poules et plusieurs vergers. C'était le début des années nonante. Vingt ans plus tard, la crise des vocations pesant, les moniales ne sont plus qu'une quinzaine. Née Françoise Schær voici cinquante-trois ans dans une famille chrétienne de Vevey, elle a choisi la vie contemplative – à une mission ou à un engagement paroissial – car elle s'est sentie bien dès son arrivée à la Fille-Dieu. Entre-temps, chacune est appelée à vaquer aux tâches que lui confie la communauté: entretien de la maison, lessive, repassage, jardinage... «C'est un peu comme une maison familiale, en plus grand. Une fois par semaine, quelqu'un fait les grandes courses. Sinon, les fournisseurs viennent nous livrer la plupart des produits frais...» Ce qu'elle cuisine? Jamais de viande – les cisterciennes de la stricte observance se l'interdisent – sauf en cas de faiblesse particulière. Les menus sont établis chaque fin de semaine, de manière aussi variée et équilibrée que possible: «toujours un féculent, beaucoup de légumes et de crudités, une fois par semaine du poisson, des mets au œufs et au fromage. Simple et sain.» Mercredi, c'était polenta,

poisson et céleri pomme, puis une compote de rhubarbe. Mardi, croûtes au fromage et chou rouge. Jeudi, pâtes, haricots et œuf sur le plat. «Nous n'avons pas assez de mains et nous sommes parfois réduites à recourir à des solutions vites faites.» Sœur Françoise Marie a fait revenir, avant notre arrivée, des galettes de tofu que préparent les frères cisterciens vietnamiens d'Orsonnens. Elle n'aura plus qu'à les réchauffer, tout à l'heure, avec la sauce aux herbes de Sœur Claire. Le repas sera complété par un minestrone déjà prêt, des haricots et des pommes de terre, quelques fruits pour le dessert. Sœur Claire? Il s'agit de la sœur cellérier (intendante) qui a lancé une gamme de moutardes artisanales, afin d'assurer de nouveaux revenus à la communauté. «En plus des quelques chambres d'hôtes accueillant des visiteurs ou des pèlerins, l'essentiel des ressources était assuré jusqu'ici par la fabrication et la vente des hosties. Avec la désaffectation des églises, il a fallu imaginer de nouveaux débouchés.» Une amie de la communauté leur ayant suggéré de confectonner de la moutarde à l'ancienne, elles s'y sont lancées voici quelques années et leurs spécialités rencontrent un succès croissant. Trois recettes bios à base d'ingrédients naturels: extra forte, au miel et forte. Plus récemment, Sœur Claire a imaginé deux nouvelles sauces, dont celle aux herbes qui accompagne aujourd'hui les galettes de tofu. «Nous utilisons les restes de la dernière fabrication de sœur Claire.» Les étiquettes arborent la médaille d'or gagnée en 2009 au concours jurassien de produits du terroir. «On mange vite, en une demie-heure, en silence, excepté la lecture que fait l'une de nous.» Le soir, c'est encore plus simple. «On réchauffe les restes et on fait café complet: pain, fromages, confitures, yoghurts et compotes en self service. Après les Vêpres, ce sera les Complies, le dernier office qui se termine par le grand chant du Salve.»

Texte

VÉRONIQUE ZBINDEN

Photo

THAI CHRISTEN