

## Un curé vu par des paroissiens facétieux

### Dans les casseroles

**Bernard**-Le Père Guy Marzin, notre curé, Titulaire d'un CAP d'hôtellerie a dit qu'il avait été appelé à la vie sacerdotale, au milieu des casseroles.

-

**-Francis** : Les casseroles ? Je croyais que c'était en entendant chanter la chorale !

**B** -Oh non, les chefs de chœur ne veulent pas de voix de casseroles dans la chorale. A Etables nous ne prenons que les diva et autres castafiores de l'opéra de Trévéneuc.

- Cuisinier il était, et le Seigneur l'a appelé au milieu du fumet des rôtis et des sauces

-

- **F**-Un curé au poil en somme !

-

- **B** au poil? Poil au menton...

-

- **F** aux poêles à frire

- **B** oui mais sous un doux parfum, une odeur de sainteté qui présageait l'encens.

- **FA** part la poêle, il y avait d'autres casseroles ?

**B** Bien sur,

Guy Marzin avait une cocotte ...une cocotte en fonte pour les plats mijotés...et **le fait-tout**

**F** : c'est utile un fait-tout dans une paroisse, j'en connais une, entre autres, qui fait tout, elle a bien du mérite... Annie soit qui mal y pense.

**B** Oui mais dans une paroisse, il faut des aides n'est-ce pas le plus important ?

**F** Faut encore savoir s'en servir.

**B** Oui , et notre curé marmiton, au-delà de ses marmites, a appris la gastronomie.

**F** C'est un chef étoilé au Michelin ?

**B** Soyons sérieux,il n'est pas Bibendum. Dans une paroisse il faut d'emblée préparer la pâte. Pâte feuilletée ou brisée mais avec du beurre demi-sel romain. Les ingrédients sont tellement divers .

**F** Oui il y a des grosses légumes ...et des denrées ordinaires.

**B** Cette diversité de légumes est pleine de richesses : des pommes de terre nouvelles au plus anciennes, chacune a ses vertus. Il n'y a pas que les grosses légumes dans le gratin. –

**-F** Et on peut tout passer à la casserole.

**B** Quelle expression ! comme si le curé allait mixer, malaxer, faire fondre en bouillie tous les apports pour une bonne gastronomie. Non, je pense qu'en fin gastronome, il mettra en valeur chaque terroir, en faisant jaillir ce qu'il y a de mieux en chacun..Les légumes de Lantic ont une saveur, ceux de Tréveneuc une autre . De même les cocos, les cocos de St Maurice sont bien **fleuris**.

- **F** Eh bien avec lui ce n'est pas la fin des haricots ;moi qui croyais que les carottes étaient cuites avec un demi-curé au piano.

**B** L'essentiel dans une paroisse n'est pas d'avoir une brigade de cuisiniers.

**F** A Etables on n'est pas chez Bocuse.

Fini le temps d'un curé dans chaque paroisse avec des vicaires en nombre.

**B** Désormais Il y a des laïcs avec le curé pas seulement pour faire la vaisselle,ni la quête, mais pour inviter tout le monde à la même table. C'est la chaleur communicative des banquets.

**F** Comme cuistot, le Père Guy a du apprendre à dresser la table ?

**B** Oui, la gastronomie comprend de nombreux domaines : choix des denrées, choix du cadre, préparer le banquet, en plaçant chacun à table.

**F** Il nous invite « à la table du partage » au partage de la galette ?

**B** OUI, la messe dominicale est déjà un avant-gout du banquet céleste, on ira aux noces de l'Agneau.

La Table de la Parole est pleine de bonne farine, il va nous choisir les meilleurs blés et nous cuire un bon pain croustillant. Une nourriture substantielle.

**F** J'en ai déjà l'eau à la bouche..

**B** Les bons chefs savent nous mettre en appétit, donner faim et soif de recevoir. On peut lui faire confiance, il sait faire. Il a des recettes .

**F** Les recettes de la quête, ça tonton Picsou, notre ékonom'adoré, l'économiste Madoré connaît.

**B** Il commencera par un Bénédicité, nous souhaitant comme le pape François , à l'Angélus le dimanche, un Bon repas.

A chaque célébration, il nous dispense une belle homélie. On la retrouve d'ailleurs sur internet.

**F** Oui ce n'est pas une homélie mélo.

**B** Je vous en prie respectez le prêche, le prône, le sermon quoi.

L'homélie n'est pas un repas à la carte , il y a un menu officiel, très liturgique, n'est-ce pas Serge ?

Nous y sommes tous invités, revêtus de l'habit de circonstance on s'habille le cœur le dimanche pour venir à l'office.

- **F** oui à table, pas à l'office l'arrière cuisine. ;

-

- **B** nous partageons le même pain et buvons à la même coupe ; du vin qui réjouit le cœur de l'homme

c'est vraiment le moment convivial, le repas de famille, la grâce par excellence.

On applaudit, on s'embrasse, On est comblés et on sait dire merci.

**F** Quand c'est fini, chacun s'en retourne chez soi ?

**B** Oh non, le chef, en maître coq, nous remercie d'être venus ; mais il nous envoie, chacun avec son doggy bag dans le monde, heureux de partager la joie de l'évangile.

**F** En somme c'est un peu les restos du cœur la vie en paroisse ?

**B** il faut dire qu'il a été à bonne école

- **F** L'école hôtelière ?

**B** Non, l'école hospitalière : celle de la Mission de France, le séminaire des aînés

**F** Des aînés à 28 ans ? il a commencé de bonne heure à être ancien.

**B** Non, le séminaire des aînés, sous le patronage de la petite Thérèse , à Lisieux dans le Calvados.

-**F** même qu'en épluchant les oignons, tout Lisieux ... tous les yeux pleuraient.  
Quel parcours original, pour ce Trégorrois appelé « en dehors des clous » !

**B** Oui en dehors des clous, comme le pape François, mais il reste comme on l'a dit au Synode, « sub Petro », cum Petro.

- **F** ça veut dire ?

**B** Je vous ai épaté de latin... Cum petro Avec Pierre, le pape, et sub petro sous Pierre, sous .pape

**F** Soupière, Soupape on n'en sort pas des casseroles.! ?

**B** Il faut conclure :

Son expertise , son CAP de d'hôtellerie, bien utile pour la paroisse, savoir accommoder les restes de chrétienté, innover par des recettes audacieuses évangéliques, nous pétrir du bon pain qui deviendra nourriture substantielle pour nos âmes. De la bonne pâte en somme.

**F** Oui bon Pasteur, un bon pâtre, un peu comme le pape François.

**-B en ce tournant vers l'assemblée**

Y a quand même un peu de pape François en lui

Amen !