

Du nouveau pour le carême

En 2015 a eu lieu, à Milan, en Italie, l'Exposition mondiale dont le thème était *Nourrir la planète : énergie pour la vie*. Caritas, l'organisation catholique pour l'aide mondiale, a aidé un groupe de chefs cuisiniers, dirigé par Massimo Ballota, à installer un refettorio (réfectoire) dans un théâtre abandonné. Le projet consistait en une quarantaine de chefs, venus de partout en Europe qui, pendant six mois, viendraient cuisiner avec les restes des autres restaurants de l'Exposition, dans le but de fournir un repas quotidien aux démunis.

Le projet a connu un grand succès et en voici les séquelles : l'établissement d'un organisme international, *Food for Soul*, ayant pour but de faciliter l'établissement de refettorio à travers le monde, une opération de refettorio qui se poursuit encore cinq jours par semaine à Milan et un excellent livre de recettes, publié par Phaidon : *Bread is Golden, Extraordinary Meals from Ordinary Ingredients*.

Qu'est-ce que tout cela a à voir avec le carême ? En peu de mots, vivre en prenant conscience que le gaspillage de la nourriture doit cesser est une bonne façon de garder le carême bien présent à l'esprit. Je dirais que nous passons plus de temps à manger qu'à prier vocalement. En réalité, nous devrions examiner notre attitude envers la nourriture. En passant le mot refettorio vient du latin et signifie restaurer et rebâtir. Dieu nous a donné de la nourriture en abondance et l'intelligence pour produire l'extraordinaire avec de l'ordinaire.

Voici quelques exemples, dont l'une concernant mes façons de cuisiner. J'ai l'habitude d'acheter des pommes de terre pour cuisson au four. Je me sers de la chair des pommes de terre pour faire des patates pilées et les pelures sont mélangées avec des oignons coupés fins, puis fris et finalement, passés au robot. Voilà donc deux plats de pommes de terre qui donnent de la variété aux repas. Les petits restes qu'on a dans le frigo, viandes, légumes, fromage peuvent aussi facilement faire une délicieuse pizza.

Dans notre monde, 1/3 de la nourriture est gaspillée, et ce, pour plusieurs raisons. Nos efforts sont minimes, mais ils sont néanmoins importants. Profitons du carême pour effectuer les changements de vie qui feront que notre table sera garnie de nourriture saine, savoureuse et sans gaspillage.

*Mgr Peter Schonenbach, conseiller spirituel
Conseil national*