

ALLEMAGNE Société

« L'appel » du Ciel, l'adieu aux étoiles

Alain Choriol a grandi dans l'Erstein des années 60 avant de connaître un parcours étonnant : cuisinier pour des tables étoilées, il a troqué la toque contre la bure avant d'être élu abbé de l'abbaye bénédictine de Tholey, la plus ancienne d'Allemagne.

Décrocher un entretien avec le père Mauritius relève de la gageure. Entre les sept offices religieux par jour, le restaurant de l'abbaye où il officie en cuisine, les déplacements à l'extérieur, l'abbé semble avoir un agenda de ministre dans sa paisible Tholey, entourée de forêts, en Sarre, pas très loin de la frontière luxembourgeoise. « La dernière fois que je l'ai vu, il était en jeans et mettait les couverts à la maison d'hôtes », s'amuse son vieil ami Jean-Claude Kaas, résidant en Moselle. Et quand l'abbé répond enfin au téléphone, il doit chercher quelques secondes ses mots en français : voilà trente ans qu'il a trouvé sa vocation à l'abbaye Sankt Mauritius, la plus ancienne abbaye bénédictine d'Allemagne.

En Nouvelle-Calédonie, il s'initie à la cuisine japonaise

« J'ai fait halte une première fois à Tholey, au début des années 80. Je n'en suis plus jamais reparti », confie-t-il. Et a gravi doucement les échelons de l'ordre : il a d'abord été nommé cellier (chargé de l'intendance), puis prieur et administrateur, avant l'ultime consécration : les moines l'ont élu 84^e abbé de Tholey en

juillet. La bénédiction de M^r Ackermann, l'évêque de Trèves, a suivi cet automne.

Mais comment en est-il arrivé là, lui qui, au départ, avait pour tout bagage un CAP de cuisinier ? Car le chemin du père Mauritius, né Alain Choriol en 1959 à Erstein, a été semé d'accidents, d'embûches et de détours. « En 1974, quand ma mère est morte d'un cancer, la famille a été disloquée. Mes deux grandes sœurs étaient mariées, mais mon père, resté seul avec deux garçons, était un peu débordé. » À 15 ans, il quitte l'école. « J'ai fait mon apprentissage au restaurant La Demi Lune, à Sundhouse. Le chef avait travaillé sur les paquebots de la compagnie Paquet. » Est-ce ce premier contact qui lui donne le goût de l'ailleurs ? « J'avais fait une demande pour un service militaire avancé, mais il a fallu que j'attende mes 17 ans et demi, explique Alain Choriol. J'ai été saisonnier à L'Auberger, à Baden-Baden. C'était ma première expérience avec un chef étoilé. »

De Baden-Baden, le jeune homme, qui a enfin atteint l'âge requis pour le service, prend le large pour la Nouvelle-Calédonie. Affecté au mess des officiers, il s'initie à la cuisine asiatique, notamment japonaise.

« Les Chartreux m'ont prié de partir »

Après cinq ans aux antipodes, il revient en Europe en 1981. Premier point de chute : un établissement cinq étoiles à Villars-



Le père Mauritius, alias Alain Choriol, aux côtés de l'évêque de Trèves, lors de sa consécration à la tête de l'abbaye Sankt Mauritius. PHOTO DNA - CATHERINE PIETTRE

sur-Ollon, en Suisse. Il entame des études en parallèle à l'école hôtelière de Strasbourg pour décrocher une maîtrise de cuisinier qu'il n'aura jamais le temps de terminer : il travaille d'arrache-pied et alterne les bonnes tables, côté piano. De Suisse, il part au Luxembourg. « J'ai travaillé comme sous-chef de Michel Bering (un chef luxembourgeois en vue, NDLR). Ensemble, nous avons obtenu notre premier macaron Miche-

lin. » À 24 ans, le petit cuistot ersteinois a de quoi être fier, mais n'a pas trouvé la plénitude. « J'ai senti « l'appel » et le besoin de prière. Je suis donc parti à la Chartreuse de la Valsainte, en Suisse. » Mais l'expérience est rude avec les moines ermites, fidèles à la règle de saint Bruno. « Comme tout était en latin, j'ai voulu l'apprendre. Mais les Chartreux n'étaient pas d'accord qu'un frère laïc se mette

au latin sans même avoir le bac. Un soir, on m'a surpris sans autorisation dans la bibliothèque. Quand j'ai été pris une deuxième fois avec une grammaire latine sans permission, les frères m'ont prié de partir et de vérifier ma vocation religieuse... »

Cette première vexation ne brise pourtant pas son désir de se faire moine. Arrivé à Tholey, il trouve une oreille attentive chez le père Makarios, l'abbé de

l'époque. « Il m'a orienté vers l'université de Fribourg en Suisse. C'était l'une des rares universités franco-allemandes à accepter quelqu'un sans le bac. » Au bout de six ans et quelques séjours pastoraux en Afrique, il décroche une maîtrise de théologie. « J'aurais pu continuer avec un doctorat, mais ils manquaient déjà de personnel à Tholey. L'abbé m'a ordonné diacre en 1993. » En tant que cellier, puis administrateur, il est le grand argentin de Sankt Mauritius.

« Il s'est battu pendant six ans pour redresser la situation financière et spirituelle de l'abbaye, dit de lui Jean-Claude Kaas. Il a réalisé des investissements importants, retapé la maison d'hôtes. C'est pour cela qu'il a été élu abbé. »

Le père Mauritius récuse ce portrait flatteur, mais reconnaît : « Quand je suis arrivé, la maison d'hôtes était très déficitaire et les finances de l'abbaye maigres. J'ai proposé de prendre la direction de la maison d'hôtes. » Avec 28 lits et 130 couverts, l'endroit est devenu une des adresses gourmandes de la Sarre. Il est vrai que l'ordre des Bénédictins n'a jamais considéré le goût de la bonne chère comme un péché. Et le recrutement ? « Ce n'est pas nous qui recrutons, c'est le Seigneur », corrige-t-il gentiment. En 2008, l'abbé n'hébergeait plus que sept frères vieillissants. Aujourd'hui, elle compte quinze moines et trois novices. ■

CATHERINE PIETTRE