

## voyages

## LA FRATERIA À CETONA : le miracle du Padre Eligio

« Quand les drogués font la cuisine des anges », avait titré Christian Millau en découvrant, ébloui, l'étonnant petit monde de Don Eligio. Il faut convenir que l'histoire est édifiante : sur les pentes boisées du Monte Cetona, à la frontière de l'Ombrie, existaient les ruines désolées d'un couvent fondé en 1212, par saint François d'Assise. Franciscain lui-même, le Padre Eligio décida de les relever avec l'aide de jeunes gens dont le point commun était de se débarrasser de la drogue. Jusque-là rien d'extraordinaire, il existe sans doute d'autres exemples dans le monde. Mais le Padre Eligio veut aller plus loin, enseigner l'amour, et la beauté. C'est par la recherche constante du beau et de la perfection que l'ancien drogué se réalisera lui-même, reprendra confiance en lui et sera fier de ce qu'il a créé. Devenus maçons, charpentiers, tailleurs de pierre, peintres, ébénistes, sculpteurs, électriciens, jardiniers ou agriculteurs, les membres de la communauté, baptisée Mondo X, ont ainsi embelli, transfiguré le vieux couvent. De l'adorable jardin potager où poussent les légumes, herbes et plantes de Toscane aux meubles de noyer brillants comme des miroirs, en passant par la récupération et l'utilisation des vieilles pierres dans la nouvelle ordonnance des cloîtres, terrasses ou réfectoires, tout est beau, tout respire la quiétude et la noblesse du travail le plus achevé. Certains n'ont pas manqué de critiquer l'esthétisme du Padre Eligio. En

tout cas, les résultats sont là. Les jeunes drogués sont métamorphosés, heureux de vivre et de faire partager leur joie. Car ce n'est pas tout : à Cetona, et bientôt dans une île proche de la Sicile, la communauté a inscrit l'hostellerie et la gastronomie parmi les beaux-arts. Avec la même exigence de qualité. Sept chambres douillettes pour dormir comme un évêque au couvent et des cuisines ultra-modernes pour servir un des meilleurs repas que vous puissiez faire en Italie. Dans le décor simple et raffiné de la salle à manger, de ravissantes compositions de fleurs, fruits et branchages, des nappes de lin blanc tissé maison (la communauté accueille aussi les jeunes

filles), des verres splendides en cristal dans lesquels seront versés les meilleurs nectars. Le pain, l'huile d'olive, les légumes, les charcuteries ou les volailles sont produits sur place mais le jeune chef, Walter, a tout de même effectué un stage chez Boyer, à Reims! Le menu, calligraphié à la main, change chaque jour. Nous vous laissons donc la surprise. Sachez seulement qu'il comporte au moins sept plats et vaut bien deux, sinon trois toques ! L'obole sera de 110 000 L pour le diner et de 250 000 L pour la chambre : le prix de l'état de grâce que vous emporterez un peu avec vous... Frateria di Padre Eligio, Convento di San Francesco, Cetona. Tél.: 0578-23 80 15.





