

De la table à l'autel



**Père Esclef, Dieu vous a-t-il mangé
tout cru ou cuisiné un peu avant ?**

Je suis né à Amiens dans une famille modeste et j'ai été baptisé alors que, comme cela arrive souvent, mes parents ne croyaient pas. Dès l'âge de 14 ans, j'ai dû travailler et j'ai choisi de suivre en alternance des études d'hôtellerie. C'est à 22 ans, pendant mon service militaire, que j'ai soudain découvert la foi lors du Pèlerinage des Armées à Lourdes.

Mon cheminement spirituel a progressé au cours de mes trois premières années de travail à Vienne, en Autriche, dans un grand hôtel. De retour à Paris, je suis devenu "chef de partie" à l'Hôtel Royal Monceau. En cuisine, j'étais devenu un "toqué" de Dieu et je cuisinais mes collègues avec ma foi toute fraîche. Finalement, je suis entré au séminaire en 1989.

**Avez-vous eu l'idée de
devenir prêtre dès le
début ?**

Certainement pas! Je voulais vraiment devenir chef cuisinier et ouvrir mon propre restaurant.

**De quand date alors
votre vocation à la
prêtrise ?**

La sauce a pris progressivement. Lors de ma conversion à Lourdes, j'ai voulu devenir "pierre

vivante", trouver ma place dans l'Église. Plus tard, je me suis engagé dans la vie de ma paroisse lors de mon séjour à Vienne. Puis, de retour à Paris, j'ai cherché à témoigner ma foi sur mon lieu de travail, répondant au questionnement de mes collègues, utilisant l'humour comme arme contre les quolibets et surtout l'entraide active dans les moments durs. J'ai alors vraiment pris conscience d'une faim spirituelle enfouie en tout homme et qu'il fallait faire remonter à la surface. Je me suis alors posé la question : "Quelle est la volonté de Dieu sur moi, qu'est-ce que le Seigneur attend de moi ?" Après un moment de réflexion et de retraite, j'ai eu la certitude de l'appel de Dieu au fond de moi. Ce sentiment ne ressemblait pas à une affirmation, mais plutôt à une proposition. Le respect de Dieu pour nous est infini. Il m'a laissé une liberté totale de choix. Je suis alors entré au séminaire.

**Quitter un métier
passionnant, cela a-t-il
été difficile ?**

Oui, y renoncer m'a coûté ; c'est le propre de tout vrai choix dans l'existence. Mais un sentiment plus grand encore, de plénitude dans le bonheur, m'a aidé. Cela valait le coup,

je sentais qu'il m'était proposé une "restauration" de mes frères plus grande que celle de la bouche : celle de l'homme tout entier.

**Est-ce que votre
expérience professionnelle
enrichit votre vie de
prêtre ?**

Oui. Dans mon travail, j'ai beaucoup appris des relations humaines. Et puis la cuisine est un lieu spirituel, proche de l'Évangile, un lieu où il est possible de se donner à fond dans la gratuité, sans attendre autre chose que la satisfaction d'avoir fait son travail et d'avoir apporté du bonheur. On goûte cela d'un point de vue plus spirituel quand on est prêtre.

**Aujourd'hui, devenu père
curé de Notre-Dame
de Lourdes à Paris (XX^e),
cela vous manque-t-il de
faire la cuisine ?**

Bien entendu, parce que je n'ai pas assez de temps pour cela. Mais j'aime toujours ce métier et, pour les grandes fêtes, j'ai toujours l'occasion de régaler mes amis!