

# Le presbytère de Ploërmel, la seconde famille de Gaétane Guillot

**Au presbytère de Ploërmel, Gaétane Guillot a trouvé une seconde famille, celle des prêtres pour qui elle cuisine chaque jour. Mais c'est aussi pour elle un cheminement spirituel.**

*« Je voulais passer à autre chose. Mes enfants étaient grands. Ma voisine, cuisinière du presbytère de Ploërmel pendant 15 ans, partait à la retraite. Elle évoquait un cadre de travail agréable. Je me suis posé la question ».*

Après une expérience de cinq années en supérette et de 15 ans comme assistante maternelle, Gaétane Guillot a mis son tablier de cuisinière en 2016. D'abord au service du père Joubaud puis du père Guégan. Dans l'ancien presbytère, elle œuvrait à la cuisine, à l'entretien des locaux, répondait au téléphone et s'occupait de l'accueil. Depuis que le presbytère s'est installé en 2022 dans de nouveaux locaux, résidence Notre-Dame-du-Carmel, elle s'est recentrée sur la cuisine et l'entretien des locaux.



## Des tablées de 15 personnes

Gaétane travaille 35 heures du mardi au samedi. La journée commence avec les courses puis Gaétane se met aux fourneaux. Elle doit préparer les repas quotidiens de cinq prêtres. Souvent en écoutant de la musique à la radio. Mais le nombre de convives peut varier en fonction de l'agenda. Deux séminaristes complètent la tablée le week-end. *« Tous les mercredis, il y a le repas avec les prêtres des autres paroisses, environ 11 personnes, et une fois par mois la réunion pastorale avec une quinzaine de personnes. Une tablée qui nécessite de préparer des plats mijotés la veille, précise-t-elle. Tous les jours à 10 h 30, il y a la pause-café avec les bénévoles de l'accueil ».*

## Un cheminement spirituel

Si Gaétane Guillot nourrit les prêtres, les conversations qu'elle peut avoir avec eux nourrissent sa foi : *« Parfois, on aborde des sujets profonds. J'ai aussi rencontré des prêtres africains ou polonais avec qui j'ai noué des liens d'amitié, avec de très beaux témoignages ».* Catholique pratiquante, la cuisinière du presbytère est heureuse de travailler dans un milieu *« très bienveillant et très respectueux ».* Dès le départ, elle s'y sentait très à l'aise et a depuis suivi un cheminement personnel : *« J'ai évolué avec les années ».*

## La spécialité de Gaétane ?

Plutôt le salé, notamment le bœuf bourguignon. Mais pendant le Carême, l'accent est mis sur le poisson. Elle déjeune tous les midis à la table des prêtres et apprécie l'ambiance familiale et conviviale.

## Prière à l'oratoire

Il n'est pas rare que Gaétane prenne en fin de journée un temps de prière à l'oratoire qui se trouve à l'étage de la résidence. De ces années au presbytère, elle gardera un souvenir fort : la visite pastorale de Mgr Centène, évêque de Vannes, pendant le carême en 2018. Gaétane n'a que 50 ans et envisage l'avenir avec sérénité. Pendant combien de temps préparera-t-elle les repas des prêtres du presbytère ? Jusqu'à la retraite ? *« Pourquoi pas ? »*, lance la Ploërmelaise.

**« Ici, c'est presque ma seconde famille »**

## La tarte salée poireaux saumon, façon Gaétane

### L'histoire...

La recette ne lui vient ni de sa grand-mère, ni de sa mère... Gaétane Guillot a trouvé la recette de la tarte salée poireaux saumon sur Internet. Mais elle y a apporté sa patte et l'a améliorée. « *C'est un plat que je fais facilement quand les prêtres reçoivent le week-end. C'est devenu un classique depuis que je suis là* ». La tarte salée poireaux saumon façon Gaétane peut être servie froide en entrée, à l'apéritif en toutes petites portions, ou chaude comme plat principal accompagnée d'une salade verte. Bien pratique le week-end, les prêtres n'ont plus qu'à la réchauffer.

### Les ingrédients

Pour 8 personnes



2 beaux poireaux



3 œufs



50 g de gruyère râpé



2 échalotes



4 tranches de saumon fumé,  
soit 120 à 140 grammes



Une pâte feuilletée (tout faite ou à préparer soi-même)



Sel, poivre, beurre



50 g de crème fraîche



1 cuillerée à café de moutarde



### La préparation

Faire revenir les poireaux émincés un quart d'heure à feu doux avec du beurre et un peu de sel (pas trop de sel car le saumon est déjà salé) et laisser refroidir.

Étaler la pâte dans un plat recouvert de papier sulfurisé. La piquer avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle et enfourner 10 minutes pour la précuire.

Une fois la pâte précuite, étaler la moutarde sur le fond de tarte.

Dans un plat : casser les œufs, les mélanger, ajouter les poireaux, et les échalotes émincées, et la crème fraîche. Bien mélanger. Ajouter le saumon fumé que l'on aura préalablement émincé et le fromage râpé. Poivrer.

*L'astuce de Gaétane :*  
ajouter 2 ou 3 cuillerées de lait.

Verser la préparation sur la pâte et enfourner 45 minutes à 200 °C. •

Vincent Le Rebeller