



VU DU HAUT DE LA COLLINE

Valoir la peine

L'an passé, j'ai reçu un rôti d'original. Seul, je n'ai pas l'habitude de faire cuire de rôti; aussi bon que ce soit, il faut refiler la viande après le repas initial. En plus, je n'avais pas de recette en tête pour le préparer. Alors, je l'avais mis au congélateur (le gros au le sous-sol, pas celui du réfrigérateur) me disant qu'une idée viendrait bien un jour. Il est arrivé que je l'avais oublié. Ces jours-ci, je l'ai retrouvé. Maintenant, comment l'apprêter?

Des années passées, j'avais reçu de l'original et j'en avais fait un Champvallon. J'ai eu l'occasion d'en faire une ou deux autres fois. La recette demande du chevreuil, mais l'original fait l'affaire. Alors lundi, je me suis embayé. J'avais oublié, cependant, qu'un Champvallon ne se prépare pas dans un tour de main quand tu es le seul à le cuisiner; il y a quelques étapes qui prennent du temps, en particulier, celle de caraméliser l'oignon. Le temps en a valu la peine: je l'ai réussi.

À bien y penser, nous autres non plus, nous ne nous réussissons pas tout en un tour de main : il faut du temps et de l'effort. Dieu y "met le paquet". Et depuis longtemps! Il s'est annoncé bien avant son arrivée dans la personne de son Fils incarné. Il continue à nous accompagner et il nous soutient par l'Esprit. Et pourquoi? C'est parce qu'à ses yeux, nous valons la peine; comme le rappelle le prophète Isaïe, nous avons du prix à ses yeux. Dieu veut réussir avec nous.

Bonne semaine!

Guillaume