

SBN : 979-10-359-6660-7
Dépôt légal : Janvier 2022
Achevé d'imprimer en France

Du même auteur, aux éditions Edilivre
« De la vigne, du vin, des mets, la romance d'une vie »

Christian Stévanin

Service non compris !

*A mon épouse,
qui a compris la première,
la notion d'un service,
non compris.*

Envie d'en rire. De toutes ces anecdotes qui ont jalonné ma vie professionnelle. Agrémentées d'épisodes plus personnels, forcément essentiels, quand l'héroïne en était ma dulcinée. Elle qui fut si souvent complice et témoin de ces moult aventures ou mésaventures cocasses. Mais parfois, envie d'en pleurer. Quand, au détour d'une page, un épisode dramatique survient, qui pourrait à lui seul justifier la notion d'un service non compris. Récits classés par ordre d'apparition. Justifiant la métaphore comme quoi la salle d'un restaurant, sera toujours un théâtre de bonne chère et de bons vins.

Sommaire

Prologue. « L'éveil d'une passion »

- **Acte 1. Scène 1/1.** Mes apprentissages premiers. Automne 67. « Roule, roule, barrique de malheur »
- **Scène 1/2.** Ma révolution de mai 68.

Interlude 1

- **Acte 2. Scène 2/1.** 1971. Sous les drapeaux. « Au pas camarade ! »
- **Acte 3. Scène 3/1.** Automne 73. Paquebot « France ». « Un démoulage historique »
- **Scène 3/2.** Janvier 73. Escale à Rio. « Rivière de janvier »
- **Scène 3/3.** « Une prison à Rio ».
- **Acte 4. Scène 4/1.** Printemps 74. Paris. « Sur un tango corse »
- **Acte 5. Scène 5/1.** Boire à la source en Gâtinais. « Entrée en scène vêtu en noir »
- **Scène 5/2.** Juin 75. « Coup de foudre à Venise...en Gâtinais ! »

- **Scène 5/3.** Septembre 75. « Enlèvement de ma Messaline pour l'île de beauté »
- **Scène 5/4.** Septembre 76. « Quand la pluie fait des claquettes sur le toit des mariés »
- **Scène 5/5.** Pâques 77. « Quand les cloches sonnent »

Interlude 2

- **Acte 6. Scène 6/1.** Octobre 78. Bretagne. « Quand on passe la frontière »
- **Scène 6/2.** Octobre 79. Rennes. « Chinoiseries à l'aéroport de Rennes ! »
- **Scène 6/3.** Années 80. Rennes et ailleurs. « Anecdotes enflammées »
- **Scène 6/4.** Juin 81. Rennes-Dinard. « Intuition et sortilège féminins »
- **Scène 6/5.** Automne 83. Rennes. « Quand l'accueil d'un Ministre fait tâche »
- Pour ma petite serveuse au cœur en hiver*

- **Scène 6/6.** Janvier 86.
Rennes-Bordeaux.
« Voyage initiatique au pays
des grands bords d’eaux »
- **Scène 6/7.** Hiver 86/87.
Rennes-Paris.
« Expédition épique en Petite
Sibérie bretonne »
- **Scène 6/8.** 15 octobre 87.
Rennes.
« L’ouragan de 87 et le vin de
l’armistice 1918 »
Interlude 3
- **Acte 7. Scène 7/1.** Février 95.
Angers.
Voyages et concours qui
courent, roulent,
déroulent en « Torpédo »
Trafic Renault.
- **Scène 7/2.** Avril 97.
« Pour une bouchée de plaisir
qui fut en trop,
dans l’une des meilleures tables
de France »
- **Scène 7/3.** Automne 98.
Premier partenariat
au Festival du film britannique.
« Messieurs les anglais,
tirez les premiers »

- **Scène 7/4.** Décembre 98.
« Sommet Franco-
Britannique »
ou « la menace du baluchon »
- **Scène 7/5.** Automne 97.
«Chenin faisant en Anjou ». Escapades chez les amis vigne-
rons.
« Le sens du Chenin »
- **Scène 7/6.** Automne 2000.
Côte d’amour.
Tribulations d’une classe en
goguette
ou « Quand les hirondelles
sortent des fourrés »
- **Scène 7/7.** Printemps 2007.
Dinard.
Dîner-dégustation.
« Une déprogrammation du
cerveau aux
conséquences fâcheuses »
- **Acte final.** 1986-2011 Rennes-
Dinard. Scènes pour un baisser
de rideau.
« Des dîners-dégustations en
partage » et « Des voyages
comme adages »

Epilogue. « Le service est
mort, vive le service »

Remerciements

En avant-scène, l'éveil d'une passion...

Prologue

Au commencement de tout, un apprentissage de terrain. La salle, son service d'un autre âge, d'une sophistication extrême, où le service à l'assiette était inconcevable. Servir. Avec célérité et attention. Précision et adresse. Débauche de gestuels savants à travers les filetages des poissons, les découpages et préparations des viandes, les cuissons et finitions de sauces en salle, les desserts flam-bés aux jus réduits. Puis pour parachever l'ensemble, le vin. Emprisonné dans ses bouteilles fameuses pour le libérer un jour, avec les règles qui s'imposent pour qu'un peu d'air le ramène à la vie et nous ouvre ses mystères intérieurs. Pour qu'il se livre sur son grain de jeunesse, ou bien, après avoir franchi l'abîme du temps, qu'il se pare de tous les parfums les plus enivrants de la terre, lieu du végétal et de l'animal le plus accompli. Breuvage unique qui allait bouleverser mes sens et orienter ma vie professionnelle, plus tard toute entière tournée vers ses sortilèges, sa grandeur et son message civilisateur, comme passion dévorante que je me devais de transmettre pour ne pas qu'elle me submerge. Mais avant tout cela, mes premiers pas dans ce milieu. Une honorable maison familiale, jadis relais de poste du temps d'Henri IV, devenu « Grand Hôtel de la Poste », et Restaurant gastronomique étoilé et vénéré par les notables de la ville. Une des premières caves de France, créée par

Raymond Baudouin dans le sillage de celles du célèbre restaurant parisien « Le Taillevent » et de « l'Auberge des Templiers » à Boismorand. Mais le restaurant où j'officialiais semblait comme figé pour l'éternité dans ses principes et sa rigueur. Il faut souligner que nous étions avant la loi de l'apprentissage de 1972, laquelle allait révolutionner l'univers et l'image des apprentis, jusqu'alors âmes damnées d'un échec scolaire avéré. A cette époque, des journées de travail interminables. Une seule journée de repos dans la semaine, selon les réservations et manifestations prévues, dont l'une parfois en début de semaine, puis l'autre en fin de semaine suivante. Coupé du monde extérieur et de ma famille, trop épuisé pour pratiquer les sports que j'adorais, le monde du travail frappait douloureusement à ma porte d'adolescent bien trop rêveur au goût de mes formateurs. Pas de salaire, sinon un modeste pécule hebdomadaire pris sur les pourboires quand on avait été méritant. Juste de quoi aller voir le dernier western ou péplum au cinéma Pathé, et offrir en sortant à sa belle du moment une menthe à l'eau dans quelque modeste estaminet. Une matinée de cours dits municipaux par semaine, dans une salle immense où tous les métiers de bouche se côtoyaient. Chahuts indescriptibles. Je revois le pseudo professeur nous envoyer en voltige le cahier spécifique des arts et métiers traitant de notre spécialité. Puis après plus rien. Quelques contrôles écrits dérisoires de facilité. Dans ces conditions, un ancien cancre devenait par magie, un brillant élève caraco-

lant sur les cimes de la performance scolaire ! Dans l'entreprise, le labeur infernal ponctuellement salué par les quolibets des anciens, sort coutumier réservé à l'apprenti nouvellement arrivé, corvéable à merci par définition, roi du ménage adoubé chevalier de la serpillière, laveur de carreaux émérite, et prince du chiffon à poussières. Durant la première année d'apprentissage, qui en comptait trois à l'époque, le col de chemise immaculé cerné d'un joli nœud papillon blanc signifiait notre rang le plus inférieur de la brigade. Entre nous, elle était assez marrante cette hiérarchie réservée au personnel de salle, où les vestes blanches des serveurs étaient surmontées d'épaulettes garnies de cordons de couleurs symbolisant le rang de chacun. Demi ou Chef, on ne badinait pas avec la nuance ! Le nom de « Brigade de Salle et de Cuisine », si lourd de sens quant à l'ordre supposé, respirait l'inspiration militaire ! Nous avions l'interdiction de parler et d'intervenir auprès d'une table de clients, sauf service du pain, et dépose du beurre sur la table. La règle imposée était d'observer et de mémoriser le travail des autres pour en retenir le meilleur afin de l'accomplir plus tard. Puis un jour, à la fin de ma première année, un bon samaritain vêtu de noir se pencha vers moi et souffla dans l'orifice de ma trompe d'Eustache des mots d'espoir... « Christian, à compter de ce jour, je vais t'apprendre ton métier ». Mon mentor. Mon espérance d'évolution possible. Monsieur Pujol. Maître d'Hôtel-Sommelier mythique de ce bel endroit. Républicain es-

pagnol convaincu ayant fui la terrible répression franquiste avec toute sa famille. Habité par la reconnaissance éternelle envers notre beau pays de France qui l'avait sauvé des griffes du Caudillo détesté. Maître du service de son état. La classe et l'élégance personnifiées. Il me confia à cet instant que pour les deux années à venir, je suivrai les traces de ses pas, l'accompagnerai dans tous ses faits et gestes auprès des tables. En somme, qu'il m'apprendrait à ses côtés mon métier. Ce fut une révélation. Il m'inocula littéralement l'amour d'un service bien fait. L'éclat de la salle. Un festival de mets d'une provocante sophistication, tous voués pour susciter l'envie. La découpe et le service des « Entrées » effectuées auprès des tables des clients : Chariot de hors d'œuvres ; Chariot de charcuteries de pays ; Jambons entiers d'York et de Bayonne ; Saumon fumé entier. Les flambages en gerbes folles : Sole à l'orange ; Ecrevisses au Whisky ; Steak au Poivre ; Canard à l'orange ; Rognon de veau Beaugé ; Crêpes au Grand-Marnier ; Crêpes Suzette... Les découpages savants des volailles en goguette : Poulets, Coquelets, Canards...De l'agneau à la jeunesse sacrifiée : en Carré, Selle, Gigot. Du bœuf mugissant : en Côte, Châteaubriant. Le chariot monumental de pâtisseries maison...Ce déploiement d'artifices de service et de gestuels étourdissants, ces flamboiements intempestifs, ces crépitements de poêlons en surchauffe, ces visions de sauces nappantes et généreuses, ravissaient la clientèle qui en redemandait encore et encore, saisie par le prodi-

gieux spectacle offert. La salle devenait alors une sorte d'autel pour bêtes sacrifiées avec élégance et respect, d'un haut fourneau rougeoyant sous les vivats d'une clientèle conquise applaudissant à grands cris. Tout était théâtre et prétexte à user de nos mains prolongées par les pinces de service, tels des homards un peu pincés par la prise, pour impressionner le client à travers les techniques de service et les savantes préparations culinaires réalisées de visu. Mais jamais avec obséquiosité, comme ces laquais ou majordomes caricaturés par le septième art. La bouche invitante, en prose de poule, soupesant la largesse du bourgeois à se délester d'espèces sonnantes et trébuchantes ! Ah ! Cette sacrosainte dîme du loufiat, pour (*bien*) boire après le dur labeur. Aussi quoi qu'il arrive, toujours garder sa dignité. Que l'on travaille dans un estaminet pour minets égarés ou bon peuple assoiffé, bistrot à vins pour fadas de vins vrais où l'on goûte avec discernement ou à grandes lampées, parce que convaincus de boire la nature en verre, jusqu'au bel endroit où l'on est fier d'être un prescripteur de plaisirs culinaires et viniques. Etre au service d'une noble cause. Rendre heureux le voyageur de passage, l'épicurien, le gastronome averti, ou le couple venant goûter le repas de toute une vie, ayant économisé sous par sous, pour conforter leur amour ou le sauver, le temps d'une soirée inoubliable. Il arrivait que les jours de grande affluence, soufflent les bourrasques de services de fous, où nous courions en tous sens, dépassés par les clameurs impatientes aux tables,

mais virevoltants comme des derviches tourneurs aux jambes agiles, sautant d'une table à l'autre pour découper, flamber, réduire une sauce, parfois démoulant avec fracas sans se démonter pour autant ! En somme, prenant un pied monstrueux à donner tout de soi-même pour que le service se fasse et défasse nos faces soudain illuminées de fous rires nerveux, dans l'office jouxtant la cuisine, état de siège où les cuisiniers enfiévrés aboyaient au-dessus des plats refroidis que personne n'enlevait. J'adorais cette folie même si elle remettait en cause la maîtrise même du service et ses exigences. Courir n'était pas dans les codes. Etre « dans le jus » (*terme usité dans le milieu*), c'est être dépassé, débordé, cela menace la satisfaction du client, et la sérénité qui doit l'habiter en ce lieu de bonne chère et de bons vins. Heureusement, le calme de services dans la normalité prévalait le plus souvent. Ainsi puisque la salle avait tout le beau rôle, se réaliser pleinement par un gestuel maîtrisé et un discours capable d'éveiller l'intérêt du client. Piquer au vif sa curiosité, en construisant un paysage autour du mets tant convoité par les ventres majoritairement bedonnants. Amener le client à avoir envie de vous connaître mieux, en affichant autant que faire se peut une personnalité attachante, capable de briser la glace. Le monde du vin, et tout ce qui l'entoure...La cave, et ses bijoux nés de sa pénombre. Assister le Chef de cave, géant débonnaire d'origine savoyarde, au grand corps brisé par les barriques à gerber. Laver et rincer les bouteilles. Mise en

bouteille des précieux flacons depuis les pièces de 228 l venues de Bourgogne, l'établissement étant adjudicataire des Hospices de Beaune, descendues non sans péril ni sueur ruisselante sous les aisselles, dans l'ancre de Bacchus. Capsuler à la ficelle. Apposer avec précision les étiquettes fournies par les domaines. Puis aller vers la lumière, sortir de la cave comme on remonterait d'un paradis souterrain quitté avec regret. Conditionner les bouteilles pour une juste température. Les porter avec précaution jusqu'au guéridon, sorte d'autel pour préparatifs délicats au vu du client, éberlué devant tant de belles façons d'agir pour son bonheur à table. La connaissance. Encore et toujours apprendre. Soif inextinguible de comprendre. Griserie, ivresse d'en savoir plus. De mieux connaître. Premier livre qui me marquera à jamais. « Le guide du vin » de Raymond Dumay (*Editions « le livre de poche »*), grand écrivain du vin, mais pas seulement. Sans cesse réédité pour toutes les générations. Une révélation. J'en ferai ma quête. J'userai les mots comme on use les fonds de culotte sur les bancs de l'école. Comme une revanche personnelle sur le conseiller d'orientation qui, aveuglé par toutes ses certitudes, décida pour l'année de mes seize ans que les études semblaient manifestement ne pas être vraiment faites pour moi. Douleur d'un rejet scolaire. Et pourtant, au collège, ma chère professeure de français, celle que je préférerais entre toutes, Madame Marcantoni, comme un rayon de soleil sur mes treize ans, aimait lire à la classe mes rédactions !

Plus encore, elle s'était écriée, au milieu des quolibets des jaloux, offusqués que je puisse être ainsi montrer en exemple, qu'elle m'imaginait plus tard en quelque poète ou écrivain... maudit ou incompris, allez savoir ! Détresse du gamin que j'étais. Sacrifié et condamné par le dieu mathématique, le théorème de Pythagore et mon prof de math mêlés. Ce dernier, devenu directeur pour mon malheur, était éberlué que ses collègues dénoncent le gâchis fait à mon encontre. Il faut dire que j'avais quelque peu déconcerté et outré le disciple d'Archimède, en lui rétorquant que « mon hypersensibilité affective m'interdisait de facto toute compréhension mathématique » ! Alors, chaque soir, en lieu et place de mes devoirs. Mon vieux ballon de football dansant sur mes pieds en attendant le retour tardif de maman. Pour oublier aussi l'absence de mon père. Parti se réfugier au loin, là où son travail le lui permettait. Lui aussi cultivait l'art de l'égarement, conjugal cette fois, parce que leurs cris avaient remplacé les chuchotements de l'amour. Pour moi cette sphère de cuir était un refuge, un exutoire. Mon record à l'âge de 10 ans : 900 jonglages répétés jusqu'à l'obsession, jusqu'à en voir des étoiles scintiller sur le cuir fripé. Les gens me voyaient footballeur, et je me prenais à les croire. Mais je ne savais pas que la restauration et son cortège de dimanches en veste blanche de service me sortiraient de mon rêve. Pour en gagner un autre... Ainsi pour en revenir à cet homme de sanction finale, il me disait qu'il me verrait bien dans l'Hôtellerie

(pour cette judicieuse intuition, merci monsieur le conseiller), au regard de ce côté « gracieux » qu'il trouvait en moi... terme quelque peu déplacé pour l'ado que j'étais. Était-il sincère ou usait-il de cet argument pour me conduire vers cette voie de garage de l'époque, où tout élève en difficulté était dirigé systématiquement ? L'Hôtellerie-restauration. Hasard d'une destinée que je n'ai pas voulue, mais qui m'offrira le sel de mon existence. Itinéraire inscrit de façon fortuite, pour ce monde de la restauration qui conditionne un mode de vie sacrificiel, comme on entre en religion pour ces métiers de bouche grande ouverte, lesquels dévorent parfois les enfants qu'on leur a confiés. Seule la passion qui anime celui ou celle qui les pratique leur donnera l'envie de continuer, la rend acceptable comme horizon de vie. Voici donc le déroulé de mes frasques professionnelles, entrecoupées d'une parenthèse plus personnelle, où j'évoque la première rencontre avec ma dulcinée, épisode romantique à souhait s'il en est. Et puis, incongru dans ce flot de souvenirs majoritairement drolatiques, ce manifeste pour elle. Pour lui rendre hommage. Le naufrage d'une adolescente flottant sur l'eau trouble d'une parcelle de ma mémoire. Toutes ces histoires, toutes ces anecdotes sont véridiques. Même pas un zeste romancé. Mon épouse veillait au grain de l'ivresse de mes mots. Allez ! Laissez-vous embarquer ! Je vous y emmène une fleur entre les dents, et un croissant de lune souriant dessiné sur mes lèvres.

Acte 1. Mes apprentissages premiers. Automne 1967.

Scène 1/1. « Roule, roule, barrique de malheur ! »

Ou comment une barrique de Bourgogne se voulant vagabonde, faillit m'expédier de vie à trépas, avant que d'avoir vécu ce bel horizon de travail ici-bas.

Bien campé sur mes jarrets pourtant malingres, dominé par la stature imposante de mon Chef de cave, Francis Ryngel, lequel m'avait ceint la poitrine du lourd cordage qu'il serrait dans ses pognes puissantes, j'observais le lent cheminement de la pièce de 228 l d'un beau Chablis grand cru « Les Grenouilles » 1966, oscillant sur les chevrons chargés de l'amener doucement dans le gosier largement ouvert de l'ancre de Bacchus façon « Poste ». C'était si beau cette barrique qui dodelinait ainsi. Ça faisait rêver. On imaginait ainsi toutes les bouches, de la plus sensible à la plus vulgaire, qui allaient être baignées par le breuvage des Dieux, jusqu'à plus soif et bien au-delà des septièmes cieux. Soudain, les godasses de mon géant caviste dérapèrent sur les cailloutis ! Le diable d'homme en perdit l'équilibre et lâcha la corde, qui me maintenait en rappel tel un as de la grimpe. Je fus projeté en avant et amorçai mon envol, comme un oisillon maladroit s'extirpant de son nid. Serait-ce un saut de l'ange, me suis-je dit en fin amateur de plongeurs audacieux en piscine ? Je dépassai étonnamment la barrique, laquelle ne se dandinait plus à cet instant, mue par la gravité terrestre qui lui enjoignait de rouler comme une cariole devenue folle. Chance immense... Le soupirail

m'invita à l'étreinte plutôt que de rentrer par son ouverture, et je savais en ce court instant que si tel était le cas, cette embrassade serait fatale. La réception au sol de mon corps voltigeur fut brutale. Je l'accompagnai d'un roulé boulé de gardien de but que je savais être dans ma vie d'avant, tandis que la futaille volage percutait quelques caisses d'eaux médicinales, comme un ultime rempart salvateur avant les précieux flacons qui se profilaient dans la pénombre de l'arrière cave. Le choc était rude. Je fus sonné comme une cloche de Pâques, et vis quelques jolies étoiles accrochées à la voute de la cave. Des pas précipités dévalèrent l'escalier. L'ombre gigantesque de mon chef s'étendit et recouvrit mon corps endolori, tandis que sidéré, il réalisa que j'étais plus inerte qu'une Romanée-Conti dormant depuis le siècle dernier. Lui l'homme de marbre au cœur de pierre, avait les yeux brouillés de larmes. Je ne bougeais plus, tandis que je l'observais les yeux mi ouverts en feignant l'inconscience. Alors, retourné comme une crêpe bretonne, il me prit dans ses bras comme il aurait porté un fagot de bois mort. Grimpa à toute allure et déboula à la réception, en poussant des cris d'orfraie, où se distinguait entre deux sanglots le terrible aveu comme quoi il avait tué son commis! A ce moment de l'histoire, j'étais aux anges que le bougre se soucia autant de ma santé, mais redoutait la réaction des secours quand ils découvriraient la supercherie. Il me revint soudain que le matin même, sur les ondes de ma radio préférée, j'avais beaucoup ri à

l'écoute du sketch célèbre de Roger Pierre et Jean-Marc Thibaud, où le premier nommé que l'on croyait occis, s'exclamait alors : « Mort ? Et non...Blessé seulement ! ». Stupeur générale des témoins, hennissement de rage de mon chef de cave, dont je me libérai d'une violente ruade et détalait ventre à terre vers les offices, sous les rires en cascade et les quolibets de l'assistance envers le patron des précieux flacons, qui moulinait de ses grands bras comme un sémaphore, tout en jurant comme un vieux loup de mer. Si je vous disais que nos rapports furent par la suite des plus cordiaux voire amicaux. Que le rappel de cette mésaventure nous occasionna bien des fous rires. Mais le plus incroyable, c'est que bien des années plus tard, revenu de lointaines contrées pour officier à nouveau dans le berceau de mes premiers émois professionnels, mais comme Maître d'Hôtel-Sommelier cette fois, je découvris à mon retour dans un casier oublié de tous, 36 bouteilles de ce fameux Chablis Grand cru « Les Grenouilles » 1966, mises en bouteilles sur place par nos soins en mars 68, à partir de cette barrique inoubliable qui avait fort bien résisté au choc de sa roulade intempestive. Inutile de vous préciser que la clientèle s'en était délectée de ces précieux flacons et de l'histoire qui allait avec ! Deux mois plus tard, il ne restait plus aucune trace de ce qui avait provoqué mon essai de vol au-dessus d'un fût de Bourgogne, seulement l'empreinte sur mes sens, émouvante, ineffaçable, de son bouquet vertigineux et la

majesté de sa bouche, qui valaient bien d'avoir risqué de s'y perdre.

Moralité : *Une barrique est censée éduquer un vin. Comme on élève un enfant. Alors, lorsqu'elle roule et déboule, elle peut susciter une vocation !*

-Scène 1/2. « Ma révolution de mai 68 »

Mai 68 battait son plein en ce matin-là, où même les oiseaux avaient du mal à se faire entendre au milieu des clameurs du peuple dans la rue. La salle à manger du Restaurant était plus déserte qu'une plage du Nord désertée par ses gens qui ont dans « les yeux le bleu qui manque à leur décor », comme aurait dit le copain Enrico. On disait « la France au bord de l'abîme et prête à faire un grand pas en avant ! » (*Dixit un humoriste resté anonyme*). La direction nous occupa comme elle pouvait, inventant des corvées en veux-tu en voilà, car un personnel avachi dans les fauteuils attendant le client, ça faisait désordre. Alors si les apprentis s'y mettaient dans le renoncement au travail, c'était le pompon ! L'ordre jaillit d'en haut. Rangement intégral des offices et nettoyage de l'argenterie. On s'y attela vaillamment. Du matériel obsolète donc inutilisé encombrait les placards. A rétrocéder aux chiffonniers lors de leur prochain passage, me dit-on, tout en remplissant une énorme poubelle, que l'on m'enjoignit illico d'aller porter dans les dépendances de l'Hôtel, via l'arrière-cour ouverte sur la rue (*détail à retenir qui a son importance*). A cette époque, j'étais plus fin qu'une brindille de noisetier. D'ailleurs, le fameux Chef de cuisine, héros de l'endroit et amateur de bons mots, fan de pêche miraculeuse dans le canal du Loing tout proche, m'avait affublé du délicat surnom de « L'ablette ». Car vu mon poids, je ployais souvent sous le vent mauvais. L'énorme contenant, une fois soulevé,

me dépassait d'une tête. Arc-bouté pour ne pas être entraîné vers le sol, je cheminais péniblement. Tableau type « Germinal » de Zola, ou « La Maison des autres » de Bernard Clavel. Avec en prime, comme accoutrement décisif pour l'image d'Epinal, le col de chemise cerné par mon sempiternel nœud papillon blanc immaculé, et mon tablier rayé tel un bagnard restauré, couvrant mes frêles mollets de jeune coq, car bien trop long. Soufflant comme un phoque, j'arrivais enfin péniblement sous le porche donnant accès à la dépendance convoitée, mais aussi...au boulevard qui jouxtait les arrières du bel établissement ! Saperlipopette ! A ce même moment, déboula un cortège de grévistes hirsutes et joyeux, braillant à qui mieux mieux la fin des privilèges et du despotisme avéré du grand capital. Et comme il fallait bien que les corps exultent, comme le chantait le grand Jacky, ils prônaient itou l'avènement d'une sexualité libérée !

– Oh non, frémis-je de tout mon corps gracile. Car les regards des meneurs venaient de se poser sur moi.

– Je suis plus fait qu'un ragondin ! Me dis-je intérieurement. Sitôt passé le moment de stupeur à me voir ainsi, l'échine ployant (*c'est une manie*) de toute la hauteur et le poids de ma poubelle, ils s'écrièrent avec rage !

– Regardez ! Un exploité de la bourgeoisie dominante ! Les cris fusèrent. M'exhortèrent à me libérer de mes chaînes. J'hésitais encore à laisser mon fardeau. Et les chiffonniers alors ? Et puis on m'attendait à l'office. Ils se ruèrent sur moi et m'attrapèrent à bras le corps. Me

juchèrent sur les épaules de deux d'entre eux. Et m'emportèrent comme ballot dérisoire ne disant plus mot, dépassé par l'incongruité de ma situation, devenu porte drapeau révolutionnaire arraché des « griffes des patrons exploiters ». Un fou rire me prit, alors que l'immense foule bifurquait sur la rue principale de la ville. Je vis soudain sur La place Victor Hugo, la bien-nommée pour jouer « Les misérables », devant l'entrée de l'Hôtel, mon vénérable et paternaliste patron, Monsieur Boytard, gesticuler en tous sens en apercevant ma personne rigolarde, en équilibre précaire sur les épaules des gueux révoltés. Pensez donc, un apprenti volatilisé au côté de sa hotte monstrueuse, délaissée et renversée au milieu de la rue menant à l'Hôtel. Commissaire Maigret au secours ! Le gamin était « trop maigre pour être mal-honnête », aurait de nouveau clamé et brêlé le grand Jacques ! Si je vous disais que notre déambulation vociférante nous amena jusqu'au jardin du pâtis, haut-lieu des promeneurs du dimanche, et qu'ils me déposèrent là, comme un trophée de la contestation, comme une raison de leur combat. L'après-midi fut mémorable. Le soir venu, après une incertaine pitance type « goûter de chômeur », arrosée de larges libations alcoolisées, de chansons sur d'émouvants accords de guitare, je prenais congé de mes amis révolutionnaires, songeant avec déraison à des lendemains sans travail ni corvées. Je ne réapparus qu'au matin suivant, penaud comme il se doit, désolé de ma fuite involontaire, subissant sans gémir les jérémiades

inévitables de mon patron furibond. Et pourtant à cet instant, comme gagné par une joie profonde, irrésistiblement heureux d'avoir fait « ma petite révolution », le temps d'une révolte généralisée. Folie passagère. Que me chuchotaient-ils déjà, au moment de m'arracher du tumulte sympathique... L'espoir de l'ouvrier pour un monde meilleur. Un monde où le labeur des hommes ne serait plus infernal... Tout un programme qui réjouissait mon cœur d'apprenti sous le joug de sa condition, subitement gonflé comme la grand-voile d'un trois mâts sous la caresse des alizés.

Moralité : *Ne peut s'improviser révolutionnaire, que celui ou celle dont le métier n'est pas de servir le bourgeois qui le nourrit.*