

Eddy Houbart
Octobre 2025

Avant-propos

« Mardi 20 novembre (2012)

Longtemps j'ai ignoré que Auchan appartenait à une famille, les Mulliez, qui possède aussi Leroy Merlin, Kiloutou, Decathlon, Midas, Flunch, Jules, etc. Sur le nombre de gens qui sont venus ici aujourd'hui, j'imagine que peu le savent. Je me demande ce que l'apprendre a changé pour moi. Ce sont des ombres. Des êtres mythiques. À Annecy, le bruit courait autrefois que la famille Fournier - créatrice dans cette ville du premier Carrefour- mangeait dans de la vaisselle d'or. »

C'était page 35 de « Regarde les lumières mon amour », une compilation d'observations faite par Annie Ernaux lors de ses courses pendant près d'un an, notamment à l'hypermarché Auchan de Cergy.

L'ensemble du livre se reflète bien dans le paragraphe que j'ai mis en exergue. Celui-ci m'apparaît isolé, ne s'inscrivant pas dans le prolongement de celui qui le précède, pas plus que n'introduisant celui qui lui succède. Il est là entre la poire et le fromage, ce qui est le cas de le dire puisqu'on trouve de l'une et de l'autre en grande surface...

Le contenu me semble aussi expédié. Ainsi, après s'être demandée ce qu'apprendre que Auchan appartenait aux Mulliez avait changé pour elle, l'autrice passe à autre chose. Elle n'approfondit pas.

Pas plus qu'elle ne cherche à vérifier ses impressions. Elle imagine que peu de gens savent à qui appartient Auchan mais en fait, elle n'en sait rien et ne cherche manifestement pas à savoir. Si elle l'avait voulu, elle aurait questionné les clients croisés au hasard des travées du magasin.

Dans l'ensemble du livre, Annie Ernaux interagit avec peu de personnes. Elle avoue par ailleurs se dérober à la conversation.

Or dans son discours de réception du prix Nobel de littérature 2022, notre autrice se présente comme quelqu'un d'engagé, qui écrit pour notamment donner de la visibilité aux gens à la marge de la société. Mais comment peut-elle porter leur parole si elle ne saisit pas les occasions de conversations qui s'offrent à elle ?

Et de même qu'elle écrit un moment donné hésiter entre deux caissières, elle hésite en fait tout au long de son ouvrage, entre deux statuts : celui de cliente habituelle et celui de reporter, ce qui à mon sens ne clarifie pas son intention.

J'ai fait en partie, ces remarques lors d'une lecture collective du livre organisée par un groupe de travail sur l'alimentation.

Il existe à Namur, une coopérative appelée Paysans & Artisans qui comme son nom l'indique, réunit des professionnels de l'agriculture et de la transformation de produits. Ceux-ci sont écoulés soit par vente en ligne soit dans ses magasins. La charte privilégie notamment le circuit court et le commerce équitable. Les deux mis ensemble sont contradictoires mais passons... Le fait est que chacun pris isolément a ses vertus. Et c'est ça que retiennent les clients. Du moins ceux qui ont les moyens de s'y approvisionner. Car pareille alimentation a un coût.

C'est donc tout à l'honneur de la coopérative d'avoir voulu élargir son public à destination de gens plus précarisés.

Nous sommes ainsi quelques un.e.s à avoir reçu une carte nous permettant dans le cadre d'un projet pilote, d'aller faire nos courses chez Paysans & Artisans en bénéficiant de 50 % de réduction.

Et ce qui m'a frappé les premières fois que j'y suis allé, ça a été le comportement des clients. J'ai remarqué que la plupart, déjà présents quand j'entrais, étaient toujours là quand je sortais, paraissant absorbés par ce qu'ils faisaient...

Et de même que Michel-Ange pouvait contempler un bloc de marbre pendant des heures avant de lui donner le premier coup de ciseau, les clients ne sortiraient de leur transe qu'après avoir visualisé leurs plats dans les moindres détails !

Je me suis alors fait la réflexion suivante : Annie Ernaux m'a donné l'impression d'avoir écrit son livre au pas de course, comme quand elle fait précisément ses courses... en passant d'un sujet à l'autre comme elle passe d'un rayon à l'autre au supermarché. Mais si elle avait fait ses courses chez Paysans & Artisans, cela se serait-il ressenti dans son écriture ? C'est alors que Catherine, une des animatrices du groupe m'a demandé pourquoi je n'écrirais pas ce récit.

... !!!

D'un côté, l'alimentation est un sujet qui ne m'intéresse pas plus que ça. En fait, je suis tombé comme un cheveu sur la soupe dans ce groupe de travail. Je ne l'ai intégré via le R(éseau) W(allon de) L(utte contre la) P(auvreté) que sur base de critères géographique et économique. D'un autre côté, je m'étais permis de critiquer Annie Ernaux et je suis de ceux qui pensent qu'une critique n'est légitime que si elle débouche sur une proposition alternative. Mais ce qui a emporté la mise, c'est que j'aime écrire et que je saisis les occasions qui se présentent.

Je vais poser les bases en me présentant comme l'anti Ernaux. Pas que j'aie quoi que ce soit contre cette dame. Sur le plan humain, je ne la connais pas. Et sur le plan littéraire, le fait que je sois resté sur ma faim induit que j'ai aimé ce que j'ai lu. On ne peut pas avoir faim de quelque chose qu'on n'aime pas. C'est bien parce que je trouve qu'elle pose de bonnes questions et initie des pistes de réflexion intéressantes, notamment en ce qui concerne l'absence de représentation des supermarchés dans les romans, que je suis déçu que cela ne débouche pas sur quelque chose de plus élaboré.

Je suis l'anti Ernaux d'abord parce qu'Annie est une femme alors que je suis un homme et qu'elle a dans la quatre-vingtaine alors que j'ai dans la quarantaine.

Ensuite, parce que alors qu'Annie est transfuge sociale, passée de la précarité à la classe aisée, je suis un contre-transfuge puisque passé de la classe moyenne à la précarité.

Sur le plan littéraire aussi, je suis en désaccord sur un point avec Annie. Toujours dans son discours de réception du Prix Nobel, elle écrit : « ...j'ai adopté une écriture neutre, objective, 'plate' en ce sens qu'elle ne comprenait ni métaphore ni signe d'émotion. » Mais Annie, la métaphore est à chaque détour

du langage. Le simple fait de dire que le soleil s'est levé ou qu'on s'est promené au pied d'une colline, c'est filer la métaphore. Vous-mêmes écrivez par exemple, page 64 : « À l'intérieur d'Auchan, la circulation est fluide, sans embouteillage ni collision de caddies (leurs 'conducteurs', comme ceux des autos, j'ai noté, ne se regardent pas). » Il y a aussi cet autre extrait, page 25 : « La machine à nettoyer le sol que conduit une femme blonde, la cinquantaine, vêtue d'un uniforme bleu, se fraie difficilement un passage au milieu des gens. Cette fonction délicate de conductrice, qui a un rôle majestueux -dominant les clients de son siège surélevé- me paraît plus valorisante que celle d'employé affecté au rangement des produits (...) Les autres employés (...) portent le même uniforme : une veste noire sans manches, vaguement style Mao, avec AUCHAN en grosses lettres blanches. » Je visualise très bien la scène, peut-être précisément parce que la description m'apparaît empreinte de poésie. Je crois que ce qui nous différencie dans l'écriture, c'est que que j'assume de recourir à la métaphore si elle me permet de soutenir l'attention du lecteur. Et sans pour autant faire de poésie, je m'efforce d'associer les idées pour fluidifier mon récit. Quant à l'absence d'émotion dans l'écriture dont Annie se targue, je ne peux m'empêcher de la mettre en vis-à-vis de ce que celle-ci écrit page 54 : « ...ces désirs de communication qui me sont adressés par des inconnus me touchent inexorablement. » Vos émotions peuvent donc bel et bien transparaître à travers votre écriture, Annie. Pourquoi cela ne pourrait-il pas être ? Moi-même, je ne suis pas du genre à m'épancher émotionnellement. Il n'empêche que je peux parfois retranscrire quelque chose qui m'a touché.

Et enfin, dernière différence, alors qu'Annie politise son propos en portant une voix qu'elle ne récolte d'abord pas suffisamment selon moi, je vais récolter une parole que je ne vais pas porter dans une intention politique. J'ai beau être actif dans l'associatif, j'ai des difficultés à me considérer comme militant. Ce qui me gêne dans le terme, c'est que je l'associe à une idéologie. Et je perçois toute idéologie comme un enfermement dans une conception restreinte de la réalité. Dès lors, bien que les associations d'éducation permanente penchent à gauche, je ne peux m'empêcher d'analyser leurs discours avec un esprit critique. C'est la posture que je propose d'adopter ici. Lorsque j'aurai des impressions, j'essaierai de les vérifier. Et lorsque j'aurai des questions, je les poserai. Cela va m'obliger à aller au contact d'autrui, ce qui ne me met pas des plus à l'aise...

Madame D., thérapeute dans un centre de santé mentale, m'a un jour expliqué qu'on pouvait représenter les relations sous forme de cercles concentriques. Le premier, le plus important, correspond aux relations intimes, affectives, à celles qu'on entretient avec les membres de la famille nucléaire. Le deuxième cercle, à l'extérieur du premier, représente les membres de la famille élargie, les amis. Le troisième est composé des collègues de travail, celles et ceux avec qui on partage une occupation. Enfin, le dernier cercle, le plus large, est celui des relations sociales plus superficielles : la personne qu'on rencontre tous les jours à l'arrêt de bus, la garagiste du coin ou le caissier du magasin (j'essaie que mon écriture ne soit pas le reflet du patriarcat...) On se salue, on se dit ce qu'on a à se dire et c'est tout. Et une vie équilibrée passe notamment par le remplissage de

tous ces cercles. Le problème peut surgir lorsqu'un ou plusieurs est/sont clairsemé(s) voire vide(s) ! C'est mon cas.

Dès lors, je me fiche des bribes de conversations que je pourrais avoir avec les membres du personnel ou les clients d'un magasin. Il y a peu de chances que cela aille au-delà et pendant ce temps, mes autres cercles relationnels ne restent au mieux, que saupoudrés.

Et donc, je vais écrire sur un sujet qui ne m'intéresse pas en allant au contact de gens qui ne m'intéressent pas non plus. Heureusement que j'ai appris à considérer les contraintes comme des opportunités, des moyens de faire évoluer le processus créatif.

Car depuis le début, mon expérience chez Paysans & Artisans est plutôt laborieuse. Jusque-là, je faisais mes courses dans les grandes surfaces probablement plus vite encore qu'Annie Ernaux. Je me mettais en pilotage automatique : j'achetais les mêmes produits dans les mêmes rayons et c'était terminé !

Au début, je n'avais absolument aucune idée de ce que j'allais bien pouvoir acheter chez Paysans & Artisans. Je me suis rendu compte qu'on ne changeait pas comme ça des habitudes ancrées depuis des années.

Néanmoins, ça faisait un moment que je me posais des questions sur le repas de midi que j'achetais trois fois par semaine dans une sandwicherie et que j'emportais sur mon lieu de bénévolat. Quatre euros en moyenne le petit sandwich, bien qu'il soit étiqueté comme grand, je trouvais ça cher payé. Mais ça ne l'était manifestement pas encore assez puisque j'en achetais encore et toujours... C'était de la paresse mais quand même !

Et donc, ma première résolution a été de changer cette habitude. J'ai pris le temps de voir ce qui pourrait constituer mon repas de midi ces trois fameux jours et j'ai trouvé. Avec la carte de réduction, j'en ai pour sensiblement le même budget mais mon repas est désormais autrement plus conséquent. Et les aliments que j'achète sont aussi meilleurs pour la santé.

Mais cela n'a en rien réduit ma vitesse de croisière, puisqu'en fait, j'achète là aussi toujours la même chose : des ficelles ardennaises et du pain quel qu'il soit. À tel point qu'à la caisse, quand on me demande ce que j'ai pris comme pain, je réponds à chaque fois que je ne sais pas... Dernièrement, j'ai dit quelque chose du genre : « Vous savez, je ne fais pas attention... je prends ce qu'il reste... » Ce à quoi il m'a été répondu : « Au moins, vous n'êtes pas difficile. » C'est effectivement le moins qu'on puisse dire ! Et donc, j'ai peut-être changé mon alimentation mais j'ai vite acquis d'autres habitudes. Ce qui fait que c'est maintenant vers les étagères de charcuterie et de pain que je fonce comme un bolide ! En fait, je n'ai pas changé mon schéma mental...

Parce qu'il s'agit bel et bien d'un blocage ! Et il me semble en avoir discerné une des causes. Je fais mes courses pratiquement le même jour toutes les semaines. Du coup, je vois toujours les mêmes membres du personnel. Et comme le magasin est petit, eux aussi me voient toujours où que j'aie dans les rayons. Dès lors, je crains ce qu'ils pourraient penser s'ils me voyaient désormais prendre mon temps, regarder des étagères auxquels je n'ai jamais

prêté la moindre attention. Pourquoi le gars qui passe pour ne pas être difficile se mettrait-il tout à coup à faire le difficile ?

J'ai envisagé de changer de jour mais du point-de-vue organisationnel, c'est difficile. Si je fais mes courses essentiellement le lundi, c'est bel et bien parce que les autres jours m'arrangent moins. J'ai alors pensé à changer de magasin. Effectivement, la coopérative en possède plusieurs à Namur. Il m'en a été recommandé un où je serais plus anonyme. Et j'ai besoin d'anonymat !

La question est maintenant : Dans quel but prendrais-je bien mon temps ? Pour faire quoi ? Je ne peux pas prendre mon temps pour le plaisir de prendre mon temps. J'ai cru comprendre que dans le groupe, certains le faisaient. Allez chez Paysans & Artisans, c'est une flânerie, ai-je entendu dire. Peut-être bien. Mais pour moi, la rupture serait trop brusque. Dans l'état actuel des choses, il me faut un objectif précis.

La solution que je vois, c'est de me dégoter une recette de cuisine.

D'autant que dans les souhaits exprimés par le groupe, il est justement question d'un banquet avec les découvertes culinaires de chacun.

Ce banquet pourrait aussi constituer une aubaine pour une autre raison.

Lors d'un débriefing concernant nos premiers pas chez Paysans & Artisans, je m'étais déjà distingué lorsque la conversation a porté sur le goût des aliments. La tendance générale allait dans le sens qu'il était incomparable par rapport à ce que l'on trouve en grande surface. Je n'ai pas contesté dans l'absolu mais j'ai déclaré que je n'avais pas goûté la différence, en ajoutant que je n'étais pas non plus sensible à ce genre de trucs.

Toutefois, il y a eu ce jour-là, une intervention qui m'a fait me sentir moins seul. Une employée du RWLP a expliqué qu'elle avait préparé pour toute l'équipe, un repas avec des aliments achetés chez Paysans & Artisans. Le repas s'est passé sans qu'elle ait précisé quoi que soi. Et quand elle a demandé leurs impressions aux membres de l'équipe, certains ont répondu qu'ils n'avaient rien remarqué de spécial...

D'où ma question : Les gens seraient-ils influencés par leur connaissance de la provenance des aliments ? Les aliments semblent-ils meilleurs aux membres du groupe parce qu'ils les associent à un magasin idéal ? La plupart ont l'impression d'être en lien avec les paysans et les artisans, notamment parce que leurs photos sont placardées à l'entrée. Les personnes à la caisse seraient moins pressées à vous faire ranger vos articles. Les magasiniers passent aussi pour être de bon conseil, à l'écoute. En fait, j'ai parfois l'impression d'entendre les effets qu'on attribue à l'homéopathie. Et je vais baptiser cette analogie : l'effet Stradivarius !

Antonio Stradivari dit 'Stradivarius' (1644-1737) était un luthier de grande renommée dont l'atelier a fabriqué entre autres, des violons. Et le luthier d'avoir donné son nom aux violons en question. Ceux-ci ont aujourd'hui encore, la réputation d'être les meilleurs au monde. Il est effectivement de bon ton dans le milieu des mélomanes et des musiciens, de prétendre que leur son est d'une qualité supérieure. Sauf que...

Des tests ont été réalisés. Et lorsqu'on a demandé à un panel d'auditeurs de

reconnaître la sonorité d'un Stradivarius parmi d'autres violons, la majorité s'est trompée ! La plupart ont pris le son d'un violon moderne pour celui d'un Stradivarius... Même des experts, même des violonistes ont été bernés.

Ne serait-ce pas équivalent avec le goût des aliments ?

Et donc, si le fameux banquet se faisait, je trufferais bien mon plat d'aliments provenant de grandes surfaces. Les goûteurs ne sauraient évidemment pas qu'est-ce qui est quoi et on verrait quels aliments ont leur préférence. J'ai demandé au chef d'équipe 'mobilité' de la Ville de Namur, un ingénieur de formation, donc habilité à créer des outils, ce qu'il en pensait. Il m'a répondu que selon lui, pour que le test soit statistiquement probant, le panel devait être constitué d'une centaine de participants au moins...

Or nous sommes une douzaine dans le groupe... Ceci dit, un des tests pour le Stradivarius n'a rassemblé que trois personnes et il a été validé. Alors...

Je vais donc me mettre en quête d'une recette comportant suffisamment d'ingrédients pour m'obliger à prendre le temps de repérer la plupart chez Paysans & Artisans et afin que les quelques-uns qui proviendront d'une grande surface puissent discrètement trouver leur place dans l'ensemble...

À ce stade de ma présentation, vous ne serez pas surpris d'apprendre que faire la cuisine m'ennuie royalement ! Je considère cela comme une perte de temps.

Vous pensez bien que du temps pris sur la lecture ne peut être que perdu ! Et donc, pour chez moi, j'ouvre des boîtes, je vais m'acheter des frites. Parce qu'aussi, il nous est demandé de nous limiter par semaine, à environ 50 euros, divisés par deux c'est-à-dire 25 euros. On est donc obligé de compléter ailleurs.

Mais certains complètent mieux que d'autres, mieux que moi...

Il reste plus ou moins six mois d'expérience... Il est donc temps que je m'y mette !

Dans le vif du sujet

Ce n'est pas la première fois que j'envisage de parcourir des recettes de cuisine. Parce que l'expérience sur l'accès à l'alimentation n'en est pas non plus à sa première phase. Celle-ci a eu lieu en fait, il y a deux ans. Le RWLP avait alors donné à chaque participant, 150 euros à dépenser chez Paysans-Artisans, qui ne s'appelle donc pas Paysans & Artisans malgré ce que j'écris depuis le début. Dès lors qu'il y a quand même plus de cinq ans que j'ai entendu parler pour la première fois de cette coopérative, il est temps de connaître son nom exact ! Et donc lors de la première évaluation, je m'étais demandé si la lecture pouvait constituer une porte d'entrée pour la cuisine. C'était peu probable, on m'avait déjà offert des livres de recettes et je ne les avais jamais ouverts.

Cela tombe bien bien, j'ai désormais une motivation pour le faire ! Et en cherchant, je mets la main sur... trois livres et demi dont deux édités par l'Association contre le cancer ! Cherchez l'erreur parce qu'ils n'ont pas de rapport avec la maladie. Ils portent même des titres exotiques : *Que mangent les Européens?* et *100 Recettes pour manger à l'ancienne*, toutes du moyen âge. Ce livre-ci m'interpelle. En effet, pourquoi ne pas associer mon intérêt pour l'Histoire avec la cuisine ? Mais certaines recettes sont carrément anachroniques, comme cette *Pâte Brisée* qui recommande de mettre la farine et le beurre... dans le mixer ! À part ça, la lecture m'ennuie. Je déplore que les recettes ne soient pas toutes contextualisées ; il me manque l'aspect narratif.

À chaque émission culinaire sur laquelle je tombe - le mot est juste puisque c'est toujours par accident - j'entends les jurés s'interroger sur ce que le plat 'raconte comme histoire'. Au début, je ne saisissais pas ce que ça signifiait. Je crois, entre temps, avoir compris que c'est ce qui fait le lien entre le plat et celui qui le présente.

Par exemple, là où j'exerce mon bénévolat, nous devons chacun apporter un fromage commençant par la première lettre de notre nom de famille. Le mien étant 'Houbart', je devais donc apporter un fromage commençant par la lettre 'H'. Et je suis originaire du pays de Herve. J'avais donc deux bonnes raisons de faire 'raconter une histoire' par un fromage de Herve ! Évidemment, le 'caractère' de ce fromage est connu. Mais je ne m'attendais quand même pas à ce que mon 'histoire' fasse peur au point qu'il n'y ait pas eu une personne pour oser s'attaquer à mon fromage ! Âmes sensibles se sont abstenues...

Il est justement question du pays de Herve dans le demi livre de cuisine que j'ai trouvé. 'Demi' parce que ce n'est officiellement pas un livre de recettes. Il s'intitule *Val-Dieu dans son pays*. Ce livre-souvenir vendu à l'abbaye, est surtout un piège à touristes dans lequel j'ai été honteusement attrapé ! Parce que sur ses 144 pages, 58 sont consacrées à des recettes qui ne sont même pas toutes en rapport avec la région. Ainsi des *Melon à la menthe fraîche et sorbet au Banyuls*. On peine à y trouver des ingrédients du cru... En fait, la plupart de ces

recettes sont des pubs pour les restaurants aux alentours. Il suffit en effet, qu'un restaurant de la région propose une recette pour que cette recette soit considérée de la région.

Enfin, dernier livre : *Plaisirs et Beautés de la Cuisine Santé*. Ce qui me décourage à la lecture, c'est qu'il faut par exemple, 100 gr de ceci ou 6 dl de cela, alors que je n'ai même pas de doseur. Vous me direz que je n'ai qu'à en acheter ! Bien sûr... En fait, je cherche des excuses pour masquer que je ne me sens tout simplement pas capable de cuisiner seul.

J'ai déjà été confronté à la cuisine collective... Notamment lors de mon arrivée à Namur, dans la maison d'accueil pour SDF. Les règles de vie en communauté varient selon les maisons mais dans celle-ci, on devait chacun faire la cuisine pour tous, à tour de rôle. Alors... là où certains variaient les plaisirs, il est vrai que je faisais toutes les semaines la même chose. Mais par conséquent, je m'appliquais aussi toutes les semaines, là où d'autres se contentaient parfois de réchauffer des pizzas... J'ai donc servi pendant un an le plat avec lequel j'étais le moins mal à l'aise : compote - en bocal, il est vrai - , saucisses - qu'il suffisait de cuire - mais surtout : pommes de terre rissolées ! Ce sont elles qui me convainquaient que je me mouillais quand même. Et bien, ça n'a pas déplu. Il y en avait même un qui se réjouissait à l'idée d'être le jour où je cuisinais. Et après mon départ, j'ai appris que les gars avaient demandé à mon remplaçant, de leur faire pour son premier repas : pommes de terre rissolées, saucisses, compote !

Moins glorieuse fut mon expérience dans un centre de traitement des addictions. Un jour en cuisine, deux types se sont pris la tête sur la façon de préparer je ne sais plus quoi, en se vantant de leurs expériences respectives dans l'horeca. Les esprits se sont échauffés jusqu'à ce qu'il y en ait un qui jette la viande - emballée heureusement - par terre... à la suite à quoi une fille a piqué une crise de nerfs !

J'ai assisté à tout ça en spectateur, pantois... avant d'être convoqué au bureau puisque en fait, j'étais le responsable cuisine ! Exemple typique d'une thérapie comportementale.

Soi-disant nous étions en décrochage social à cause de notre incapacité à communiquer. Et les choses étaient organisées au centre - qu'on appelait affectueusement 'la maison' - de manière à nous faire vivre des émotions. À charge pour nous de les exprimer ensuite dans des groupes de parole. Traduction : puisque l'art de la communication s'acquiert notamment par la gestion des conflits, il faut bien en générer. N'importe quelle fonction pouvait donc être attribuée à n'importe qui. C'était le sens de mon baptême du feu.

Les membres du staff m'ont demandé pourquoi je n'avais pas réagi. Réagir sur base de quoi ? J'avais deux ex-professionnels de la cuisine qui parlaient de choses auxquelles je ne comprenais rien. Comment aurais-je alors pu trancher ? En faisant acte de foi en faveur de l'un au détriment de l'autre ?

Quant aux principaux intéressés justement, l'un n'était même plus là ; quant à l'autre, pour concilier son comportement avec la bienveillance érigée en valeur au sein de 'la maison', il a tenté un grand écart à s'en déchirer les ligaments ! À l'entendre, il n'était là que pour m'aider à prendre mes responsabilités...

Heureusement, toutes les quatre semaines, on changeait de secteur ainsi que de fonction et je n'en avais justement plus pour longtemps à tirer comme responsable cuisine. J'aspirais à ce qu'on me mit bien vite en hygiène ou en horticulture, dont je n'avais rien à foutre non plus mais qu'à tout prendre, je préférais encore ! Sauf que le centre présente cette particularité que plus on foire, plus il est probable qu'on soit reconduit dans les mêmes fonctions. Et de fait, j'ai du me coltiner un mois supplémentaire comme responsable cuisine...

Tout ça pour dire que je décide de réintégrer un groupe de cuisine, un sérieux cette fois, animé par quelqu'un de compétent. C'est dans un club psycho-social, dont on devient membre notamment sur recommandation d'un psychiatre. Cela fait huit ans que j'y suis et je n'ai encore jamais poussé la porte d'un des trois (tout de même) groupes de cuisine (hebdomadaires) ! Mais puisque je suis désespérément en quête d'expérience culinaire, nécessité fait loi.

Faux départ ! Il fallait encore que ça m'arrive. En fait, le club fait partie d'une structure plus large, en l'occurrence une Initiative d'Habitations Protégées. C'est une maison d'accueil qui propose en plus, un accompagnement pluridisciplinaire. Et le groupe de cuisine du lundi est réservé aux résidents qui sont en passe d'intégrer un appartement. Étant donné que pour ma part, je vis en autonomie, il m'est interdit de rester. On me dit que je serai par contre, le très bienvenu les autres jours !

Je préfère quand même m'en assurer auprès d'une de celles qui animent le groupe de cuisine du mercredi. De fait.

Et le jour J, une fois passé l'étonnement des participants à ma vue, on peut s'y mettre. Il y a du hachis parmentier au menu.

On commence par aller faire les courses chez Intermarché. J'y observe une ambiance détendue. Un réassortisseur notamment discute de façon complice avec des clients et plus tard, alors qu'on se rend compte d'une erreur, la caissière nous enjoint spontanément à aller changer l'article. Pas de pression.

Alors qu'auparavant, chez Paysans-Artisans, un caissier avait montré des signes d'impatience envers ma mère, qui m'accompagnait. « Allez-y, madame » lui avait froidement dit le garçon, sans même répondre à sa question. Il trouvait qu'elle tardait à passer sa carte bancaire dans le terminal. Il est vrai que ma mère est un personnage...

Soit ! Je ne vais pas relever constamment les qualités chez Intermarché et les défauts chez Paysans-Artisans par esprit de contradiction. Partout où nous allons, nous sommes confrontés à des êtres de chair et de sang, qui ont leur personnalité et qui sont parfois moins bien lunés. Et puisque que je vais être amené à renouveler régulièrement mes visites chez Intermarché, je serai

probablement un jour, là aussi, témoin d'un comportement moins louable.

Une fois rentré au Club, l'animatrice me donne quelques explications que je trouve vagues.

Encore ailleurs, dans un atelier cuisine occasionnel, on m'avait demandé de 'faire transpirer les légumes', ce à quoi j'avais répondu que je ne savais même pas ce que ça voulait dire.

Pas plus que je ne comprends l'animatrice quand elle me dit qu'on va 'faire revenir les oignons'. Je ne saurai finalement pas non plus de quoi il s'agit... Il règne dans la cuisine, l'effervescence d'une ruche ! Tous s'activent sans même avoir reçus la moindre consigne. Ils cuisinent chaque semaine la même chose ou quoi ? En fait, non mais les recettes sont souvent à base des mêmes ingrédients... ce qui fait que les préposés à l'épluchage des pommes de terre, au nettoyage des légumes, à la cuisson de la viande et à la préparation de la sauce blanche peuvent à chaque fois, s'en donner à cœur joie ! Et comme je débarque, je ne suis encore préposé à rien. Couper un oignon en quatre et deux pommes de terre en petits morceaux, c'est tout ! C'est tout ce que je fais... Le reste du temps, je le passe à essayer de ne pas être dans le chemin. Nous sommes une quinzaine dans une cuisine d'une quinzaine de mètres carrés.

J'ai tout de même l'opportunité d'assister à une discussion, moins houleuse que celle qui était partie en vrille de l'autre côté et au moins, j'en saisis l'enjeu. Tous s'accordent pour que dans le fond du plat, il y ait la viande. Mais qu'est-ce qui doit venir au-dessus ? Les légumes ou la purée ? Et encore au-dessus, ce sur quoi on va mettre le fromage ? La purée ou les légumes ? Il y a deux écoles. J'ai l'impression d'écouter la matinale sur NRJ, à l'époque où Manu demandait par exemple si dans un lave-vaisselle, il fallait ranger les couverts avec le manche au-dessus ou en-dessous... ce qui faisait débat entre les auditeurs !

Le mercredi d'après, c'est : filet de porc. Là, on me dit qu'il faut 'colorier la viande'.

- ???

On croit m'aider en me disant que ça signifie : 'la caraméliser'. Attention aux faux-amis ! Je me doute que ça ne doit pas vouloir dire : l'enduire de caramel. J'apprends qu'il s'agit tout simplement de la rissoler. Là, je suis en terrain connu ! Comme monsieur Jourdain parlait en prose sans le savoir, j'avais colorié, voire caramélisé des pommes de terre pendant un an en maison d'accueil, sans l'avoir su non plus !

Mais mon attention est attirée par la préparation d'une vinaigrette. Ce sera la première recette que je tenterai chez moi. Cela a l'air simple mais je n'ai pratiquement aucun ingrédient, pas même du poivre ni du sel. J'ai seulement de l'huile d'olive qui m'a justement été offerte par le RWLP dans le cadre de la première phase de l'expérience, ce que je trouvais déjà étrange à l'époque.

Lorsque j'ai lu l'avant-propos de mon récit au groupe de travail sur

l'alimentation, ma déclaration sur la contradiction entre le circuit court et le commerce équitable a fait réagir... La question centrale ici, est celle des valeurs. Dans le langage courant, on trouve normal d'en afficher plusieurs. Or, seule une valeur peut être respectée dans l'absolu. En ajouter ne fut-ce qu'une deuxième induit qu'elles entreront inévitablement en opposition.

Par exemple, j'effectue mon bénévolat dans un centre de tri qui donne une seconde vie aux encombrants, notamment les livres. Les idéaux prônés au sein de l'ASBL sont la valorisation des déchets et le circuit court. Alors oui, la plupart des livres récupérés intègrent bel et bien des magasins situés sur le territoire de la Province. Ceci dit, d'autres livres qui se sont révélés exceptionnels, sont mis en vente sur Internet et il arrive qu'ils partent alors pour l'étranger, jusqu'au Japon ! Cela est tout à fait en accord avec la valorisation puisque alors que les livres étaient destinés à être jetés, ils ont été sauvés et vendus à prix d'or. Mais cette valeur a été honorée au détriment de celle du circuit court. Le trésorier en est tout à fait conscient mais il doit assurer la viabilité de l'ASBL...

Et par rapport à mon huile d'olive et la tension entre les valeurs circuit court / commerce équitable, je lis dans le numéro 14 de *Tchak*, magazine édité par le collectif rassemblant des coopératives implantées en Wallonie et à Bruxelles, que Paysans-Artisans a organisé une visite chez Olio Si ! - ça ne s'invente pas -, partenaire de producteurs siciliens.

Une question pertinente y est posée : En quoi des produits qui viennent de Sicile restent cohérents avec la philosophie du circuit court ?

Malheureusement la réponse ne me convainc pas.

L'argument selon lequel chaque producteur est identifiable et propose des produits typiques est hors sujet.

Idem pour le respect des normes de certification bio. Un produit peut en effet, être bio sans être local...

Quant au transport, qu'il soit pris en charge par une entreprise familiale de la région à destination de la communauté italo-belge n'atténue en rien le fait qu'il soit essentiellement effectué en camion !

Toutes ces justifications cachent mal qu'en réalité, seule la valeur du commerce équitable est prise en compte. L'article explique bien que la région d'où viennent les produits se dépeuple faute de débouchés. Mais ce faisant, le projet s'assied sur le circuit court.

En fait, la seule solution qui s'offre à l'Italo-belge dont la valeur est le circuit court et qui souhaite consommer des produits siciliens... est de s'en passer ! À moins d'aller personnellement les chercher sur place à pied, à cheval ou à vélo... et à la nage, entre la Sicile et le continent.

Dans mes exemples, l'arbitrage entre le circuit court et la valorisation des déchets d'une part, et le commerce équitable d'autre part, se fait en faveur des seconds. Le point commun à tous deux étant l'intérêt financier, ce dernier court-

circuite donc le circuit court, sans vouloir faire un mauvais jeu de mots.
C'est donc avec une huile d'olive qui n'avait rien à faire chez Paysans-Artisans - Olio No ! - que je vais préparer ma vinaigrette.

Pour les ingrédients manquants, je décide de me rendre dans l'autre magasin, qui m'a précisément été conseillé. Celui-ci m'apparaît effectivement plus aéré, je m'y sens moins à l'étroit. Je prends le temps de m'imprégner de l'endroit.

Une cliente demande justement du vinaigre, on lui répond qu'il n'y en a pas. Cela commence bien, voilà déjà un ingrédient que je vais devoir acheter ailleurs. En même temps, cela fait des mois que ma mère me tanne pour que j'en achète afin de déboucher mon évier... Cela aurait été dommage d'utiliser du bon vinaigre pour ça aussi.

À part ça, je cherche spécifiquement de la salade. Je n'en trouve pas non plus mais j'aperçois du cresson de fontaine. C'est encore ce qui me semble le plus approprié.

Le lendemain, en voulant me mettre à la préparation, je fais une drôle de découverte, rien de grave mais du coup, je me questionne.

Et lors de ma visite suivante chez Paysans-Artisans, j'interpelle le caissier. Si j'emploie à chaque fois le terme de caissier lorsqu'il est question de la coopérative, ce n'est même pas pour une question de genre, je tombe réellement plus souvent sur des hommes que sur des femmes à la caisse.

- La fois passée, j'avais pris la même chose, lui dis-je en désignant le cresson que je venais de racheter. Cela ne me décourage pas du tout, hein... mais j'ai trouvé une araignée !

- ... Ouais.

- C'est normal ?

- ... Oh oui, hein.

- (*rire nerveux*) C'est la première fois que j'achète. Je me dis... heu... j'aurais pu la tuer, j'aurais pu la manger.

- Ouais ben, faut checker quand vous nettoyer vos légumes. En été, peut-être qu'il y aura des limaces dans la salade.

- Je l'avais nettoyé, je n'ai pas pour essorer hein, j'avais même tordu dans l'évier (qui est débouché depuis que j'y ai mis le vinaigre !) et c'est le lendemain que j'ai vu qu'elle était toujours là, dans le frigo.

- Oh ben oui, hein... C'est la nature. (*rire*)

- C'est parce qu'il n'y a pas d'*entrants* (sic) comme dans les grandes surfaces ?

- Non, non, non.

- Il y a peut-être moins de risques d'en trouver dans les grandes surfaces...

- Oui, oui oui, sans doute, oui. Oui oui.

- D'accord.

- C'est que c'est vivant, quoi !

Si j'ai senti de questionner ce caissier, c'est parce que je venais d'avoir un contact avec. Il y a dans ce magasin, un espace composé de chaises et d'une table présentant des livres. Quand je suis arrivé, il y était attablé, en short, un 10

janvier... - C'est d'ailleurs parce qu'on est en hiver qu'il n'y a pas de salade ! Sur le moment, ça ne m'a même pas traverser l'esprit - Donc, je m'étais installé et mis à lire. Il m'a alors demandé ce que je lisais. J'étais un peu gêné parce que c'était un livre pour enfants mais j'ai expliqué que comme j'en étais au stade de la découverte du magasin, je m'initiais le plus simplement à sa philosophie.

Le livre intitulé *Ca pousse comment ?* racontait l'histoire d'une petite citadine qui passe ses vacances chez son grand-père à la campagne. À la lecture, j'ai fait des comparaisons entre son histoire et la mienne. A contrario, j'avais été un petit campagnard qui aurait pu travailler dans un verger, dans une ferme. Mais j'ai refusé les propositions. J'ai vite adopté des habitudes de citadin, du fait d'être allé à l'école en ville dès la prime adolescence. Je n'en ai sans doute pas l'air mais aujourd'hui, parmi mes gros regrets, figure celui de m'être coupé du monde rural.

J'ai essayé de rattraper le coup il y a quinze ans en allant dans une maison d'accueil qui est située dans un bois. On peut difficilement trouver plus paumé comme endroit. Le premier village y est à trois kilomètres... et n'est constitué que de maisons. Pour accéder à la ville la plus proche qui n'est jamais que Saint-Hubert, il faut encore parcourir quatre kilomètres. Il n'en demeure pas moins que même dans ces conditions, je ne me suis en rien rapproché de la nature. Au contraire, un des seuls travaux en lien que j'ai effectués, a consisté à pulvériser les légumes du potager...

L'éducatrice qui m'avait confié le travail s'était justifiée en déclarant :

- L'agriculture bio, mon... œil !... ?

Je pense que c'est bien 'mon œil', qu'elle a dit, oui...

Le reste du temps, je l'ai mis à profit pour lire. Rien d'autre que je ne faisais déjà depuis que j'habitais en ville, en somme.

Je reprends la lecture du livre pour enfants, là où j'en étais arrivé, lorsque je me rends la fois d'après au magasin. Je retrouve mon caissier. On est le 20 janvier et il est toujours en short. À quelqu'un qui l'interpelle à ce sujet, il répond être conscient de devoir bientôt passer au pantalon. Mais il repousse l'échéance le plus possible.

Je le mets en compétition avec un client de chez Intermarché que je vois toujours venir faire ses courses en short... et en T-shirt ! Cependant, il porte aussi un masque hygiénique et un bonnet. Et c'est surtout ça qui m'amuse. Car s'il a peur de tomber malade, qu'il commence par s'habiller chaudement... et s'il n'a même pas peur, qu'il laisse tomber le masque et le bonnet ! À cause de ça, je ne peux pas le déclarer vainqueur. Parce que s'il est vrai que mon caissier ne débarque pas en T-shirt, il ne s'abaisse pas non plus à porter un masque et un bonnet.

Bref, ce jour-là, il me reconnaît. Moi qui avait changé de magasin pour être anonyme, je suis déjà cramé... Mais au fond, je pense que la vraie raison de ce

changement résidait plutôt dans ma volonté de casser mon image trop lisse qui ne faisait pas avancer le récit. Je crois que c'est chose faite. Dès lors, mon caissier risque de ne pas être au bout de ses peines avec moi... parce que ce jour-là, j'achète un pain que je vais avoir toutes les peines du monde à manger le lendemain...

En fait, les tranches collent tellement les unes contre les autres que lorsque je tente de les séparer, elles se défont. J'essaie tant bien que mal d'y étaler des tranches de boulettes, je suis en train de foutre des miettes de pain et des morceaux de viande partout !

Et surtout, c'est en train de se passer au réfectoire du centre de tri ! On est plusieurs à être attablés. Connaissant à peine le gars en face de moi, je ne peux même pas chercher sa complicité. Je me cache alors comme je peux derrière mon sachet de pain. Comme il n'y a heureusement personne sur les sièges à mes côtés, je parviens à rester discret.

Mais voilà que se pointent trois retardataires, dont une vient s'asseoir à ma droite. Par réflexe, je passe brusquement sur le siège à ma gauche. J'espère qu'elle ne va pas y prêter attention... Malheureusement si.

- Tu peux rester, hein Eddy ! Je mange proprement !

Je crache le morceau... au sens figuré, je vous rassure :

- Moi pas !

Du coup, je focalise l'attention sur moi. De toute façon, j'allais être découvert. Un autre vient en effet me coller au coin de la table à ma gauche. Je suis pris en sandwich ! Ce ne sont plus seulement les tranches de mon sandwich qui collent... Mes collègues aussi. Dès lors, foutu pour foutu, j'en remets une couche :

- J'ai un pain absolument ingérable !

J'avais raison de me méfier du gars en face parce qu'il est le premier à se foutre de ma poire ! Le spectacle est manifestement très amusant parce que les autres emboîtent le pas.

C'est avec l'intention d'exprimer mes doléances, que je me rends la fois suivante chez Paysans-Artisans. Surprise : il y a une caissière ! C'est donc à elle que je raconte ma mésaventure.

- Je sais que certains m'ont déjà dit ça.

- C'est plus amusant qu'autre chose, hein... Je ne me formalise pas.

- Vous avez le droit de moins aimer parce que justement, il colle. Enfin, c'est un avis personnel et vous achetez ce que vous préférez.

- Ouais, j'ai même pris une photo pour expliciter, quoi...



- Ah ! Ouais ! Wouaw ! Il était super collant !
- Ouais !
- C'était lequel que vous avez pris ?
- Ben c'était au froment, je crois, heu... C'est ça !
- Peut-être, oui. Parce que comme il y a du froment, il y a de l'épeautre. Moi, j'en prends souvent l'épeautre levain...

Sur ces bons conseils, la fois d'après, j'en prends un pain à l'épeautre... pour un résultat identique... toujours au centre de tri. Cette fois, je ne cherche même plus à me cacher. Mais il y a justement dans l'équipe de bénévoles, un ancien boulanger qui m'explique que j'ai coupé le pain trop chaud. Il me donne alors une marche à suivre.

Et la fois suivante, j'en prends le pain sur le présentoir et le laisse refroidir avant de le couper. En attendant, je vais lire une heure, le temps que mon caissier me repère.

Soit dit en passant, il est en pantalon. Il aura donc craqué (le caissier...) à la mi-février.

Alors que le client de chez Intermarché tiendra tout l'hiver. Et le 19 mars, comme pour marquer le coup, il se pointera même sans bonnet ! C'est donc lui qui inscrira son exploit dans la durée.

Bref, me voyant plonger dans un autre livre, mon caissier me dit :

- Ah ! On est passé à la lecture pour adultes !
- Oui, enfin, ça reste un livre qui est adressé à un enfant, dis-je en lui montrant le titre : *Lettre à une petite sur l'abominable histoire de la bouffe industrielle.*
- Step by step !
- Tout à fait !

Quant au pain, le conseil s'est avéré judicieux ! Voilà en tout cas un problème de réglé.

Un autre qui a surgi par contre, c'est celui de la sauce blanche... J'avais plus ou moins vu comment on en faisait, un jour où on a préparé des chicons au gratin.

Mais quand j'achète les ingrédients chez Paysans-Artisans, je ne me rends pas compte que je prends de la muscade sous forme de noix ! Ce n'est qu'une fois rentré chez moi que je m'en aperçois. Je ne sais même pas comment les utiliser... C'est bien après que j'apprends qu'il faut les râper ! Et encore, avec une râpe appropriée, pas une à fromage ! De guerre lasse, je finis par aller acheter de la noix de muscade en poudre dans une grande surface .

Le problème, c'est que le jour où j'ai acheté les noix, j'avais aussi pris une bouteille de lait. Je voulais alors me mettre tout de suite à la préparation. Mais à cause du temps que j'ai perdu avec la muscade, le lait a fini par tourner.

L'aspect ne me rebute cependant pas, au contraire : on dirait de la crème fraîche ou des œufs battus en neige. Je me demande si le goût correspond au visuel. Pour la sauce blanche, je considère que c'est râpé (même sans râpe à noix de muscade !) ... Par contre, je tenterais bien de déjeuner avec !

Mais un premier soupçon apparaît au moment où j'ouvre la bouteille. Elle fait un bruit identique à celui d'une boisson gazeuse...

Puis, lorsque je verse le contenu dans ma tasse, le liquide m'apparaît douteux...

Et enfin... ce n'est pas ça bon du tout ! Je décrirais le goût comme suret. J'ai beau ajouter de la poudre de cacao et du miel, c'est toujours aussi mauvais.

Ceci dit, j'ai une tendance à l'autopunition... Je n'ai pas été vigilant, je dois donc être puni ! Et le litre de lait, je le bois ou je le mange en fonction des parties liquides ou solidifiées, en me pinçant le nez à chaque ingurgitation, pendant quatre déjeuners. En journée, j'ai l'estomac barbouillé, des nausées et des vertiges...

Pour la sauce blanche, c'est de nouveau dans une grande surface que je finis par acheter des berlingots de lait. Avec eux au moins, il n'y a pas besoin de respecter scrupuleusement les dates de péremption. C'est ce que j'explique à mon caissier le jour où je lui ramène pour la consigner, la bouteille que je ne suis pas parvenu à rincer complètement.

- Quand vous donnez une date de péremption, c'est au jour près, hein !

- Ah ! pour ça oui, hein ! Le lait pasteurisé, ouais !

- Ouais ouais... non mais il n'y a pas de problème... Je... voilà ! Cela fait partie de mon apprentissage...

- Ce sont des produits vivants !

C'est une expression qu'il affectionne ! Ceci dit, moi qui m'étais engagé contre-nature à aller faire la conversation chez Paysans-Artisans et qui me demandais de quoi j'allais bien pouvoir parler, je me rends compte que ce ne sont finalement pas les sujets qui manquent.

Tout comme ceux que j'aborde avec l'animatrice du groupe de cuisine du vendredi au club. Je lui confie mes problèmes... de sauce blanche. Elle prend véritablement la mesure de mon désespoir quand je lui dit ne pas savoir ce qu'est le roux dont elle me parle. Elle m'explique alors que c'est la base, qu'on obtient en mélangeant le beurre et la farine dans la casserole.

Elle sait désormais qu'elle doit définir tous les mots qu'elle emploie. J'apprends par exemple que 'faire revenir les oignons', ce serait les faire fondre... Bon, j'avoue que je n'ai pas encore bien compris ce en quoi ça consiste. Je reviens vers vous dès que j'en sais plus.

Et on 'fait transpirer les légumes' en les cuisant pour en extraire l'eau par la vapeur. Mais le couvercle est maintenu sur la casserole pour que l'eau ne soit pas perdue pour autant. Les légumes doivent en effet, baigner dedans.

On utilise aussi de l'eau pour 'allonger la sauce', de viande par exemple.

À propos de viande, j'interromps l'animatrice quand elle veut m'expliquer ce que veut dire 'la caraméliser' ... puisque je sais déjà ce que c'est !

À côté de ça, cette animatrice est autrement directive dans sa façon de gérer la cuisine. Pour sa collègue, il n'y a pas toujours du travail pour tout le monde. Pour elle, bien ! Quitte à nous faire rassembler des pots à épices en fonction de la couleur de leur capuchon. Ce qui ne sert pas à grand-chose, puisqu'elle repasse quand même derrière nous pour les réassembler par... épices. Par exemple, les pots à coriandres entre eux, même si leurs capuchons ne sont pas de la même couleur.

Ah ! J'apprends à l'instant que 'faire revenir les oignons' ou 'les faire fondre', consiste à les cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent clairs, transparents. Ils sont alors ajoutés à d'autres légumes, ce jour-là : des carottes, pour accompagner des aiguillettes de poulets. Elle m'encourage d'ailleurs à en cuisiner chez moi. Bonne idée.

Mais comme je n'en trouve pas chez Paysans-Artisans, j'achète des ailes de poulets. Ce ne sera pas évident à cuisiner. Elles seront brûlées à l'extérieur et pas assez cuites à l'intérieur...

Et donc, après les ailes de poulet, mon caissier scanne un autre produit à propos duquel il m'informe :

- Le pain de petit épeautre, ça c'est une céréale à l'ancienne qui a pas été traficotée. Donc, ça lève beaucoup moins mais c'est beaucoup plus digeste.

Je ne le sais pas encore mais dans les jours à venir, je vais particulièrement avoir besoin d'une nourriture digeste.

Car entre temps, je vais être hospitalisé pour une occlusion intestinale. Sans entrer dans les détails, je ne parviens plus à évacuer la nourriture, ni par en bas ni par en haut. Elle reste bloquée dans l'estomac. Mon ventre a l'aspect d'un ballon gonflé à l'hélium. Pendant les quatorze heures que je passe aux urgences, on me pose une sonde nasogastrique qui aspire le contenu de mon estomac, ainsi

qu'une sonde vésicale puisque je n'arrive même plus à uriner non plus...
On me garde ensuite pendant une semaine en observation.

Lorsque je réintègre enfin mon studio après avoir en plus, passé une période de convalescence chez mon père, le petit épeautre a moisi. En temps normal, je l'aurais quand même mangé mais après ce qui m'est arrivé, je préfère ne pas prendre le risque.

J'ai déjà pris assez de mauvaises habitudes alimentaires comme ça : je ne déjeune pas tous les jours, je ne mange parfois qu'un repas sur la journée au cours duquel je me goinfre, je mâche deux fois seulement avant d'avaler, je ne m'hydrate pas suffisamment...

Il y a quatre ans, j'avais déjà été hospitalisé à cause de calculs biliaires. On m'avait alors carrément enlevé la vésicule au cours d'une opération. Puis une diététicienne m'avait rédigé un programme dans lequel elle me recommandait déjà de prendre trois repas par jour à heures régulières sans en sauter, bien mastiquer les aliments, boire 1,5 L à 2 L de boisson par jour...

Et en matière de nourriture digeste, je devais privilégier notamment le pain gris complet vis-à-vis du cramique, ainsi que le filet de poulet vis-à-vis du haché porc/bœuf/veau. Quant aux fruits, ils étaient autorisés sous toutes les formes.

J'avais à peine tenu compte de cela au début, puis plus du tout.

Pourquoi serais-je plus vigilant cette fois-ci ? Parce que depuis plusieurs mois, je repense structurellement mon rapport à l'alimentation. Dès lors que j'opère déjà un changement dans le choix de mes aliments, je suis probablement davantage disposé à revoir aussi mes comportements en la matière.

Cette prise de conscience me permet de dédramatiser, de ne pas donner l'impression de voir les choses en noir.

Car lorsque j'ai lu l'avant-propos au groupe, Matthew m'a dit avoir perçu de la colère dans mon texte. Il est vrai que par le passé, j'ai ressenti de la colère à cause de mon incapacité à trouver ma place dans la société. Il paraît que je n'ai pas les clés pour décoder les implicites sociaux. C'est pourquoi j'ai tendance à voir toutes choses de façon décalée. Et dans le souci de restituer cette réalité, j'ai naturellement développé un style d'écriture que je qualifierais d'absurde.

Je ne cherche donc ni à exprimer de la colère, ni à me montrer moqueur, chose qu'on m'a aussi renvoyée.

En même temps, ça m'a valu d'être comparé à Beigbender, dans un sens péjoratif mais quand même ! Avec une critique pareille, je n'ai pas besoin de compliment. Merci Annie... heu... Anne ! Pffff ! C'est le deuxième lapsus que je fais ; le premier, je l'ai commis lors de la lecture en question, en disant 'Anne' là où j'avais écrit 'Annie'. Peut-être faut-il y chercher une interprétation psychanalytique. Je m'efforce tellement d'associer les idées dans mon écriture que je peux avoir procédé à une association sur le plan inconscient aussi. Et la confusion, outre l'homonymie, pourrait s'expliquer par le fait qu'Anne défend

Annie contre mes critiques. Mais Anne m'a aussi suggéré d'écrire à Annie pour les lui soumettre.

Je l'ai fait ! Ce à quoi, Annie Ernaux m'a répondu qu'elle était très touchée que *Regarde les lumières mon amour* ait suscité un projet associatif mais que malheureusement, elle n'avait pas le temps d'examiner les textes qui sont réalisés à partir de ses livres, ni de lire des manuscrits.

Je respecte ce choix mais il me conforte dans mon impression première. Comment notre autrice peut-elle, à deux reprises dans son discours de réception du Prix Nobel, parler de venger sa race - ce que je ressens comme une parole forte - et dans le même temps, être si frileuse au contact des gens de cette race ? D'ailleurs, Annie Ernaux elle-même termine son discours sur un doute. Elle reconnaît ne pas savoir si elle a réalisé cette promesse faite à vingt ans...

Et cette question de promesse non tenue fait écho à ce qui m'a frustré dans son livre.

Toujours dans son discours, Annie Ernaux revendique une écriture 'plate'. Or, je définirais plutôt son écriture comme 'tombant à plat', ce qui n'est pas la même chose. Une écriture 'plate' ne devrait pas aller au-delà de la description des faits. Or, page 36, Annie écrit : « À l'entrée d'Auchan, des dames à cheveux gris, style caritatif, distribuent des sacs transparents. C'est le jour de la collecte nationale de la Banque alimentaire. L'une des dames me tend un prospectus où figurent les produits à acheter de préférence, conserves, sucre, café, huile. Elle me dit qu'il faut aussi des produits d'hygiène et des aliments pour bébés. Puis, doucement : 'Pas de pâtes, s'il vous plaît, l'année dernière on en a eu 3 tonnes !' Ah ! Salauds de donateurs. D'accord, pas de bonté pingre. Faire un effort d'imagination en plus. »

Annie Ernaux s'est manifestement amusée à écrire ce passage. Le style, ici, est enlevé ! Et dans la foulée, il nous enlève aussi ! Certains d'entre nous ont effectivement ri à la lecture.

Mais attention au dénouement de l'anecdote : « {Plus tard, à la caisse, en vidant sur le tapis le contenu du sac transparent, j'aurai l'impression qu'il y en a pour une cinquantaine d'euros. Vérification faite, j'ai surestimé la valeur de mon geste : 28 euros seulement.} » Ici, l'écriture est effectivement 'plate'.

J'observe aussi que cette conclusion est écrite entre crochets ! Même pas entre parenthèses. Une parenthèse peut être enchantée... un crochet jamais, ça tranche ! C'est comme si Annie Ernaux savait que son paragraphe homogène sur le fond, tranchait sur la forme.

Si le paragraphe entier était dans la même veine, je ne trouverais rien à redire. Je cheminerais moi-même dans la lecture de façon linéaire. Le fait est que cette écriture plate succède à une écriture enlevée. Et c'est ça qui fait qu'elle tombe à plat.

En fait, tant sur les plans humain que littéraire, Annie Ernaux me prends par la main, m'entraîne dans son envol, et en pleine ascension... elle me lâche ! Elle ne

m'enlève pas non plus jusque dans la stratosphère mais suffisamment haut que pour me faire un peu mal en tombant.

Dans les souhaits exprimés par le groupe, il a été émis celui d'inviter Annie Ernaux pour la rencontrer en vrai ! Je ne sais pas si c'est toujours d'actualité. Mais au cas où ce le serait et sans préjuger de l'issue, je me sens un devoir moral de prévenir le groupe que ce n'est pas gagné...

Peut-être le RWLP et Paysans-Artisans auront-ils d'autres arguments à faire valoir. Et surtout, le troisième partenaire qui est RTA, acronyme de Réalisation Téléformation Animation ! Ceci dit, sa contribution au projet n'est pas télévisuelle. Jacqueline, la représentante, effectue exclusivement un travail écrit, autrement rigoureux que celui que je vous livre. En tant que professionnel de la communication, RTA pourra peut-être vendre le projet à Annie Ernaux, d'une manière plus alléchante que la mienne...

Cautérisation

C'est une personnalité royale que Paysans-Artisans accueille en ce jour !

Seules quelques personnes se trouvent sur le lieu de rencontre.

C'est donc en toutes discrétion et décontraction qu'a lieu la visite de Son Altesse Royale Ariel, la petite sirène !

Alors là, quelle surprise ! Si je m'attendais à ça en entrant dans le magasin !

Quand je pense que d'autres du groupe « droit à l'alimentation » ont dû se contenter d'une rencontre des plus conventionnelles avec la reine Mathilde...

Ceci dit, la visite de la princesse Ariel a été tellement impromptue, qu'au moment de son arrivée, personne ne l'avait reconnue.

Il a fallu que mon caissier ait demandé à la petite fille -puisque c'en était une- en quoi elle était déguisée.

En fait, elle était déguisée en petite sirène... tout en ne portant pas un déguisement de petite sirène... mais une robe blanche de mariée. Quel rapport ?

Quand plus tard, je revisionnerai le dessin animé, je me souviendrai qu'à la fin, Ariel se marie effectivement en blanc. Mais bon... je ne serai quand même pas certain du modèle de la robe.

Je soupçonne qu'Ariel soit tout simplement la princesse Disney préférée de la fille. Si ça avait été Cendrillon, c'est probablement en ce personnage que l'enfant aurait prétendu être déguisée. D'autant que dans le dessin animé, Cendrillon aussi porte une robe blanche lors de son mariage...

C'est une autre petite fille qu'ultérieurement, je m'apprête à croiser dans le magasin. Elle est agitée et au moment où j'arrive à sa hauteur, j'entends la femme qui l'accompagne -sa maman ?- lui demander :

- Qu'est-ce qu'il y a Loulou ?

Cette question, bien qu'anodine, résonne pourtant en moi. Probablement plus qu'à la petite.

D'abord parce que la dame n'a pas féminisé le surnom, alors que Louloute se dit tout autant...

Ensuite parce que la fille ne sait même pas parler, elle ne fait que babiller. Je trouve curieux de poser une question à un être - bébé ou animal - dont on sait qu'il ne répondra de toute façon pas...

C'est à moi que cette question aurait dû être posée. Moi je suis un garçon et moi je peux répondre. C'est donc moi le Loulou !

« Qu'est-ce qu'il y a... "sous-entend"... qui ne va pas ? »

Et depuis le début de mon expérience, on aurait pu me demander par exemple :

- Qu'est-ce qu'il y a -qui ne va pas- Loulou -, quand tu fais tes courses- ?

- Qu'est-ce qu'il y a -...- Loulou -, avec ta sauce blanche- ?

- Qu'est-ce qu'il y a Loulou -, avec ton occlusion intestinale- ?

- Qu'est-ce qu'il y a Loulou, avec Annie Ernaux ?

- Qu'est-ce qu'il y a Loulou ?

Mais commençons par le commencement... :

- Qu'est-ce qu'il y a -qui ne va pas- Loulou -, quand tu fais tes courses- ?

J'ai déjà pas mal répondu à cette question. Ceci étant, à force de diversifier mes expériences, j'ai aussi multiplié les enseignements.

Ainsi, j'avais décidé de me mettre à la cuisine dans l'objectif d'aller chercher les ingrédients chez Paysans-Artisans.

Mais faire la cuisine constituait déjà un objectif en soi...

Résultat : je faisais face à une impossibilité technique analogue à celle dénoncée plus haut. De même qu'il est impossible de porter deux valeurs simultanément sur le long terme, je ne peux pas poursuivre deux objectifs, en l'occurrence : m'initier à la cuisine et me procurer les ingrédients exclusivement chez Paysans-Artisans.

Je vous renvoie à la fois où j'ai voulu cuisiner des aiguillettes de poulet, qu'il n'y avait pas chez Paysans-Artisans.

Je les ai remplacées par des ailes de poulet. Entre parenthèses, j'ai rendu compte de cela sans sourciller, comme si ça allait de soi, alors que les deux n'ont rien à voir.

Le seul rapport entre des ailes et des aiguillettes, c'est... que toutes les lettres du premier mot se retrouvent dans le second.

Passé que je me fusse laissé aller à une de ces associations d'idées dont j'ai par ailleurs, prétendu faire une spécialité.

J'aurais au moins, dû me rendre compte de mon incurie au moment de la cuisson. J'ai certes relevé que ça n'avait pas été évident à cuisiner, les ailes ayant été brûlées à l'extérieur et n'ayant pas été assez cuites à l'intérieur...

Tu m'étonnes !

Je n'avais même pas *tilté* que dans les ailes, il y avait des os ; alors que dans les aiguillettes que j'avais préparées au Club Psycho-social, pas !

Passé encore que je ne m'en fusse pas souvenu. Mais pendant que je mangeais et me débattais avec les os, j'aurais dû réaliser que ce problème ne s'était pas posé au Club avec les aiguillettes... Même pas !

Il a fallu qu'on en cuisinât à nouveau, pour que je pris conscience que confondre ailes et aiguillettes de poulet, c'était comme confondre côtes et filet de porc !

À propos de filet, c'est sous cette forme que j'ai racheté du poulet la fois d'après, à défaut d'aiguillettes. C'était déjà plus cohérent.

Même si le filet de poulet provenait d'une grande surface...

Le dilemme peut donc être résumé ainsi : Si je veux me fournir exclusivement chez Paysans-Artisans, je dois m'écarter de mes recettes. Et si je veux suivre mes recettes au plus près, je dois acheter en grande surface.

C'est également avec des aliments provenant de grandes surfaces que, souvenez-vous, j'avais projeté de noyauter le fameux banquet prévu ! Mais finalement, je n'aurai pas à le faire... Le RWLP me devancera !

Déjà, après ma lecture de l'avant-propos au groupe, un auditeur avait réagi par le témoignage suivant : la veille, il s'était mis à cuisiner des pâtes provenant croyait-il, de chez Paysans-Artisans que son compagnon avait d'ailleurs trouvées incomparablement bourratives ! Sauf que... après vérification de l'emballage, il s'avéra qu'il y avait eu erreur. Les pâtes provenaient d'une grande surface.

Dès lors, à chacune de nos réunions mensuelles, des animatrices nous ont fait goûter deux préparations à la recette identique mais à la provenance des ingrédients différente : l'une, à base d'aliments de chez Paysans-Artisans, l'autre, d'aliments de grandes surfaces.

Nous avons été sensibilisés aux différentes façons d'appréhender un aliment, à commencer par la vue. Je me souviens des choux-fleurs. L'un avait un aspect blanc immaculé, l'autre, un aspect terreux. Plusieurs participants ont alors suspecté le blanc d'avoir été traité à grand renfort de colorant. L'autre leur inspirait plus de confiance, paraissant provenir directement du champ. Or, c'était le blanc qui venait de chez Paysans-Artisans et le 'terreux', d'une grande surface.

Quant au goût à proprement parler, j'ai douté une fois d'un aliment précisément parce que je lui trouvais... plus de goût. Cela m'avait paru suspect. Pourtant, il venait bien de la coopérative. Ceci dit, je pense que si je lui avais trouvé moins de goût, j'aurais douté tout autant...

Il existe ça et là des écoles du goût, dont l'objectif est d'apprendre à déguster en conscience. Ces projets sont nés de la conviction que le goût est autant sinon plus, affaire d'acquis que d'inné.

Ainsi, grâce au groupe, j'ai appris pourquoi les petits pains briochés que j'achetais en grande surface ne me rassasiaient pas. J'avais jusqu'alors, mis cela sur le compte de la faim de loup qui me tenaillait au moment où je les dévorais ! En fait, c'était dû à leurs ingrédients. Le sucre et l'eau dont ils sont essentiellement composés, ne peuvent pas donner un sentiment de satiété. Pire : ils creusent davantage l'estomac !

Cela m'aurait intéressé d'en apprendre davantage.

Malheureusement, mettre en place un projet plus ample de conscientisation dépasserait ce pour quoi le RWLP est habilité.

Quant aux autres résultats obtenus lors des tests, si le 11 mars, la provenance des chips avait été reconnue à l'unanimité, le 3 avril, celle des kiwis n'était déjà plus identifiée que par la moitié du groupe et celle des ingrédients composant les brownies aux noix de pécan, par une personne sur dix.

Ce même jour nous recevions deux représentants de chez Paysans-Artisans qui se sont sportivement prêtés au jeu. À eux deux, leur score a été de 1/4... Je

rappelle que lors des auditions de violons à l'aveugle, les gens de métier ne s'étaient pas non plus montrés plus performants quand il s'est agi de reconnaître le son d'un Stradivarius.

Une des cuistots s'est alors demandé :

- Puisque les aliments ne sont pas forcément différenciables sur les plans visuel et gustatif, peut-on être sûr qu'ils le soient au moins d'un point-de-vue niveau nutritif, en procédant à des prises de sang par exemple ?

Il lui a été répondu qu'on n'allait peut-être pas aller jusque-là... Or, j'avais trouvé sa proposition judicieuse. Si le RWLP voulait défendre le droit à l'alimentation auprès des décideurs politiques, produire ce genre de chiffres pourrait être un atout.

D'autres choses qui m'ont parfois posé problème : les portions ! L'été étant venu, j'avais décidé de refaire une vinaigrette pour la marier cette fois, à de la salade. Déjà, conformément à la prédiction de mon caissier six mois auparavant, je trouvai effectivement dans celle que je venais d'acheter, une limace ! Un voyant extra-lucide « professionnel » n'aurait pas été plus précis.

Blague à part (quoique...): toute une salade pour moi seul, ce fut (g)astronomique ! J'en ai mangé pendant trois jours.

Quelqu'un du Club, vivant seul également, m'a expliqué qu'il prenait de petites portions surgelées, en grande surface.

Bon conseil mais impossible à appliquer chez Paysans-Artisans. Il y a bien là, un congélateur. Mais c'est du pain et de la viande qu'il contient, pas de petites portions de légumes. Peut-être la coopérative devrait-elle travailler sur ce genre de détails si elle ne veut plus que ses magasins soient perçus comme exclusivement destinés aux bobos. Car si chez les personnes précaires, il y a certes des familles nombreuses, il y a aussi plus de personnes isolées et de familles monoparentales que dans les autres classes sociales.

Bref, un jour que j'étais chez Paysans-Artisans, à hésiter devant une salade, j'ai profité qu'un client se servait justement, pour le questionner :

- Vous avez un truc pour une personne seule... conserver la salade ?

- Oui, ça heu... Alors, je lave toute la salade, hein, même si je ne la mange pas toute. Et alors, je mange une partie de ma consommation du jour et le reste, je le mets dans un petit bac en plastique et je le recouvre avec du film plastique. C'est pas cher. Il suffit de le mettre dessus mais alors à ce moment-là, il est protégé de l'excès d'humidité. Ou alors si vous n'avez pas de film plastique à la rigueur, mettez dessus mais c'est quand même moins efficace, une assiette creuse, bien fermée... ça marche aussi... mais le film plastique est mieux... mais c'est mieux quand même de mettre une assiette que rien du tout...

- D'accord ! Parce que moi, je ne l'avais pas fait et après trois jours, c'était défraîchi.

- Ah oui et elle va être gelée...

- Et vous le mangez le lendemain ?
- Et je le mange le lendemain... mais même, j'ai déjà laissé deux jours dans le frigo.
- Donc, c'est deux jours maximum, c'est ça ?
- En tout cas, je le conseille. Mais j'ai déjà fait trois jours... Il est vrai que je mets mon frigo assez bas parce que comme ça, j'évite que ça chauffe trop fort.

Je donne sans doute l'impression d'avoir cherché la petite bête -bien que je ne l'aie pas trouvée dans la salade que j'ai finalement rachetée-, alors que je m'étais infligé bien pire la fois où j'ai bu une bouteille de lait avarié.

Ce qui m'amène à la question :

- Qu'est-ce qu'il y a -...- Loulou -, avec ta sauce blanche- ?

Parce qu'au départ, je voulais tout simplement préparer une sauce blanche... C'est pour cela qu'il me fallait du lait. J'en étais encore au stade de l'exploration du magasin et mon instinct m'avait guidé vers le frigo !

À ce moment-là, je ne savais même pas ce qu'était du lait pasteurisé. Je savais seulement qu'il me fallait du lait !

Pour les raisons que vous savez, il est resté inutilisé chez moi... et a tourné ! Et oui, j'ai quand même décidé de le boire.

Mais comment faut-il comprendre cette auto-punition, puisque je rappelle que c'en était une ? Elle constitue en fait, un authentique problème philosophique. Ainsi, mon attitude a-t-elle été une façon de purger ma peine comme d'autres se seraient auto-flagellés, ou bien une réparation destinée à ne pas devoir jeter de la nourriture ? Je vous mets au défi de vous positionner à titre définitif !

Plus tard, au fil de mes expéditions, j'ai découvert des cartons de lait, nettement plus pratiques pour moi. Il m'aura certes fallu du temps... mais Howard Carter non plus, n'a pas découvert le trésor de Toutânkhamon tout de suite après avoir débarqué en Égypte !

C'est donc avec une pièce de mon trésor -un carton de lait ! - que je m'en suis un jour retourné chez moi pour enfin m'attaquer à cette fameuse sauce blanche !

Et parce qu'il fallait bien qu'elle accompagnât quelque chose, j'en ai profité pour essayer la recette des chicons au gratin, qu'une autre personne du Club m'avait copiée.

Cela non plus, n'a pas été qu'une simple formalité, notamment parce que je ne disposais que d'un petit nombre de récipients et de deux petites taques électriques.

Après avoir épluché, coupé et mis à cuire les pommes de terre pour en faire une purée, j'ai réalisé que j'allais aussi devoir cuire les chicons. Or je n'avais qu'une grande casserole. J'aurais dû commencer par les chicons ! Il était effectivement plus facile de réutiliser la casserole après y avoir cuit les chicons, qu'après y

avoir préparé la purée.

Ni une ni deux, j'ai mis les patates cuites dans un plat, le temps de cuire les chicons sur les cœurs desquels j'avais bien fait le signe de croix...

Puis, après avoir transféré les chicons dans une passoire j'ai pu poursuivre, dans la casserole, l'opération « purée » !

Bon... déjà, j'avais oublié d'ajouter le lait et l'œuf mais lorsqu'il s'est agi d'écraser les patates, c'est à l'aide d'une fourchette que j'ai dû procéder. Parce que je n'avais trouvé de presse-purée dans aucun magasin. Pas plus qu'un éplucheur économique pour les pommes de terre. Non mais sérieusement, où trouve-t-on encore des ustensiles de cuisine ?

En parallèle, j'ai préparé la sauce blanche dans une petite casserole, sur ma deuxième taque. J'ai d'abord fait le roux ! Puis, j'y ai ajouté de la noix de muscade EN POUDRE, du lait, de l'ail en granulés, du sel et du poivre.

Ensuite, dans un plat, j'ai enroulé les chicons dans des tranches de jambon, sur lesquels j'ai mis la sauce blanche, sur laquelle j'ai mis de la purée, sur laquelle j'ai mis du sel, du poivre et de la noix de muscade, sur lesquels j'ai mis la purée restante, sur laquelle j'ai mis du fromage râpé, sur lequel j'ai mis un morceau de beurre !

Enfin, j'ai introduit le tout au four... à micro-ondes, puisque je n'avais pas non plus de vrai four. J'ai tout de même pensé à mettre le curseur sur l'option « Grill » !

Pour être honnête, j'ai brûlé le truc. Et quand la personne qui m'avait filé la recette m'a demandé des nouvelles, j'ai dû le lui avouer... photo à l'appui.



En fait, la personne m'avait recommandé de laisser cuire 1/2 heure à 180°. Or, la température du grill dans un four à micro-ondes atteint entre 230 et 300°. Et j'ai quand même laissé cuire 1/2 heure...

Mais bon... le repas était prêt. Je l'ai donc mangé, même s'il paraît que ce qui est brûlé n'est pas bon pour la santé.

Au fait :

- Qu'est-ce qu'il y a Loulou -, avec ton occlusion intestinale- ?

A priori, l'intitulé du chapitre précédent devait renvoyer à l'action de trancher. Cependant, cette fois-ci à l'hôpital, on n'a finalement pas été dans le vif me concernant, même si ça s'est joué à peu de choses. La chirurgienne avait effectivement décidé de m'opérer... avant de se rétracter.

La chronologie de mon récit pourrait faire penser que c'est ma consommation de lait avarié qui a causé mon occlusion intestinale. C'est peu probable. Parce que les deux évènements ont eu lieu à environ deux semaines d'intervalle.

Je ne voudrais pas davantage laisser croire qu'il faille chercher la cause dans les produits de chez Paysans-Artisans ! Puisque il y a quatre ans, quand j'ai été hospitalisé pour une raison analogue, je ne fréquentais pas encore les magasins de la coopérative.

En fait, la cause reste aujourd'hui encore, indéterminée.

Je suis pourtant retourné à l'hôpital pour passer deux examens : une colonoscopie et une imagerie par résonance magnétique.

Mais ne faut-il pas simplement chercher du côté des mauvais comportements alimentaires dont j'avais pris l'habitude ?

Dès lors qu'entre temps, conformément à ce en quoi je m'étais engagé, j'ai agi sur mes comportements alimentaires, l'expression 'trancher dans le vif' ne devait-elle pas plutôt être prise dans son sens littéraire, celui d'employer les grands moyens ? Voyez plutôt.

Désormais : - je prends mes trois repas par jour, ce qui me permet de répartir toute la nourriture qu'antérieurement, je mangeais en une seule fois. J'ai moins souvent mal au ventre à l'issue d'un repas.

- je mâche des dizaines de fois à chaque bouchée. Avant, quand je mangeais au lance-pierre, j'avais toujours le hoquet. À présent, je fais toujours bien mon rot.

- pour favoriser le transit intestinal, je mange des fibres. Des céréales mais également des « fruits & fibres », qu'il est conseillé d'accompagner d'un demi-litre d'eau. C'est déjà ça de pris sur le litre et demi qu'il faut boire pendant la journée. Le litre restant, je le bois largement lors de rituels au cours desquels j'alterne : café, thé, jus de fruits, lait, ... Il me semble que je vais aussi plus facilement à selle.

C'est entre autres pour souligner cette attention nouvelle portée sur mon rapport à la nourriture, que j'ai intitulé le présent chapitre : *Cautérisation*.

Aussi parce que j'ai dû cautériser les plaies infligées (involontairement certes mais quand même) par Annie Ernaux.

Même s'il ne s'agissait que de quelques ecchymoses. Je ne m'étais effectivement, rien ouvert.

Justement, le chapitre précédent ne s'appelait pas non plus 'trancher dans le vif' mais bien : *Dans le vif du sujet*. Ce qui renvoyait en fait à l'acception :

aborder le point essentiel d'un sujet.

Et donc, pour poursuivre ce point essentiel :

- Qu'est-ce qu'il y a Loulou, avec Annie Ernaux ?

Je me suis entre temps, posé une question par laquelle j'aurais peut-être dû commencer : Qu'entend exactement Annie Ernaux par la *race* qu'elle s'obstine à venger ?

J'étais persuadé que cette race s'étendait aux gens dans la précarité...

...jusqu'à ce que j'élargisse ma connaissance de son œuvre avec *La place*, écrit sur le mode autobiographique.

La place, c'est le bistrot que tenait ses parents et qui voyait défiler toutes sortes de gens.

Et tout en exerçant pourtant un métier dit 'de contact', son père exprimait une angoisse chronique en ces termes : « Qu'est-ce qu'on va penser de nous ? »

Ce 'on', Annie révèle qu'il désignait les voisins, les clients, en fait : tout le monde.

Le 'nous' renvoie à la famille Ernaux.

C'est donc le monde entier qui était ligué contre la famille Ernaux, rien de moins !

La plus grande fierté du père qui percevait son infériorité sociale, était alors que sa fille appartienne au monde qui l'avait dédaigné. Annie ayant ainsi lavé l'honneur de son père, aurait pu s'arrêter là. Mais simplement ramener son père à égalité avec le monde ne lui avait pas suffi. Elle avait carrément voulu inverser le rapport de force !

Dans son discours de réception du prix Nobel, la récipiendaire explique que c'est justement à partir de *La place*, qu'elle a adopté le style littéraire qui allait être le sien...

...avec l'écriture en 'je'. Annie Ernaux faisait ainsi en sorte que le lecteur s'appropriât le récit, comme si c'était lui qui le vivait. Par exemple, là où elle avait écrit « Je rassemblerai les paroles, les gestes, les goûts de mon père », le lecteur devait lire -et donc penser- « Je rassemblerai les paroles, les gestes, les goûts de mon père » aussi !

Par ce glissement subtil qui forçait tous les lecteurs à voir son père comme le leur, elle conjurait leur regard condescendant vis-à-vis de lui.

Ainsi tenait-elle sa vengeance !

Cette analyse pour dure qu'elle puisse paraître, m'a pourtant réconcilié avec Annie Ernaux.

Quand j'ai compris que sa *race* ne s'étendait pas aux gens précaires, qu'elle ne concernait en fait, que sa famille nucléaire avec son père en figure de proue, j'ai accepté qu'Annie Ernaux ait affiché une distance.

Ce qui ne faisait pas d'elle quelqu'un de désengagé politiquement. Seulement, c'est à travers la solitude et la littérature qu'elle menait son combat dans l'aile sociale.

Ceci dit, en résolvant la contradiction contre laquelle elle butait, mon analyse comme toute bonne dialectique, débouchait sur une autre : Comment Annie Ernaux pouvait-elle concilier vengeance de sa race et combat social, dès lors que les précaires pour lesquels elle combattait faisaient aussi partie de ceux contre lesquels elle devait venger sa race ?

Selon mon interprétation, pour être épargnés par Annie Ernaux, les gens dans la précarité devaient d'une manière ou d'une autre, lui rappeler son père.

Elle a écrit par ailleurs -et avec émotion !- , avoir retrouvé son père dans des êtres anonymes porteurs à leur insu de signes d'humiliation, après l'avoir cherché dans la manière dont les gens par exemple, interpelaient leurs enfants.

Peut-être comme dans ce passage relaté pages 49-50 du journal de bord chez Auchan : « Sur le tapis roulant, sous la verrière, on monte vers les guirlandes et les illuminations qui pendent comme des colliers de pierres précieuses. La jeune femme qui est devant moi avec une petite fille en poussette lève la tête, sourit. Elle se penche vers l'enfant 'Regarde les lumières mon amour !'. »

Cette phrase rappelait-elle en fait à Annie Ernaux, un souvenir de son père ? Celui-ci lui avait-il dit quelque chose d'analogue, un jour aux environs de Noël ? Ou au feu d'artifice, où il aimait l'emmener ?

Cela répondrait à Alain du groupe « droit à l'alimentation », qui s'était étonné que tout en prétendant écrire sans émotion, Annie Ernaux ait choisi comme titre pour son livre, l'expression d'une émotion pure !

D'où, en fin de compte :

- Qu'est-ce qu'il y a Loulou ?

C'est aussi parce que je la mets précisément en lien avec *Regarde les lumières mon amour*, que la question « Qu'est-ce qu'il y a Loulou ? » d'une autre *jeune femme devant moi* aussi, qui *se penche vers une petite fille également en poussette*, m'interpelle.

Je viens de trouver le titre de mon récit.