

Vues du Bar

TILLET, Raphael
23 square Saint Charles 75012 Paris
raphaeltillet@gmail.com

J'écris pour eux.

Sur les planchers, derrière les comptoirs, entassés dans les cuisines : presque toujours, des marginaux. De tous les poils ; des marginaux de plein jour et des marginaux qui se transforment seulement la nuit venue. Des marginaux déclarés, tonitruants, des marginaux discrets. Des gens qui n'arrivent pas à être ailleurs. Des gens qui voudraient être ailleurs mais qui se sentent bien ici. Un mois, deux mois, quatre ans. Une vie. Les enfants perdus de la restauration. Sur cette île à part, on accepte toutes les bonnes volontés, tous les naufragés. Ce sont toujours les mêmes qui restent. Les apatrides, les hyperactifs, les colériques, les timides qui cachent de grandes tempêtes. Beau tableau.

J'écris parce que moi aussi, je me suis échoué sur cette île. Je m'y suis construit une cabane en haut de la plage, un habitat temporaire qui a duré. J'ai découvert une communauté de gueules cassées et de sourires francs. Elle gagne à être connue. Elle devrait être, à bien des aspects, une source d'inspiration.

J'écris parce que je suis fier. Fier de faire partie de cette famille, fier d'en avoir été, pour de vrai, pas trois services derrière un bar de festival, mais dix ans. J'écris parce que je ne regretterai jamais cette parenthèse, parce qu'elle m'a beaucoup - tant ! – apporté, et donné à voir, souvent sans que j'en sois conscient. Le contenu des parenthèses explique tout. J'écris parce qu'on écrit sur ses expériences marquantes, sur ses voyages enrichissants, sur les rencontres inspirantes, sur les coups de cœur et les grandes galères. J'écris sur la restauration. Ils le méritent.

Entrée

Petit, et j'écris ça sans avoir dépassé le mètre quatre-vingts, j'écoutais ma mère m'expliquer à quel point il est important d'aimer son travail. Elle prenait son air sérieux pour me regarder droit dans les yeux, pleine d'espoir. Choisir son aliénation plutôt que la subir, avoir un but chaque matin, une ambition qui nous emporte vers l'avant, et vers le pied du lit.

Petit, j'écoutais ma maman m'expliquer que j'avais de la chance : j'aurai le choix. Il ne fallait pas la gâcher, cette chance. Il fallait en profiter, travailler dur à l'école, ne pas finir à l'usine ou en garçon de café. Ne surtout, surtout pas aller au travail, chaque matin, à reculons. Tu peux faire ce qu'il te plaît mon fils, ne gâches pas cette fortune.

Évidemment, vu que j'avais le choix, j'ai tout fait pour le garder. Je n'ai jamais choisi. Ni le chemin de traverse, ni le chemin boueux. Je suis assidûment resté sur l'autoroute principale, celle où on peut lire : « toutes directions ». Le panneau des gens perdus, des indécis, celui qui permet de continuer à croire qu'on roule sur la bonne voie. Celui qui, au rond-point, aura toujours plus de charme que « ZA des petits prés » ou « ZI des bouleaux », ou même « centre commercial Rosny II ». Parce que dans « Toutes directions », il y a cette fausse affirmation, ce doux rêve de pouvoir aller partout.

Et puis, dans « toutes directions », il y a le mystère, le flou, l'entre-aperçu. Le non défini. Cette porte entrebâillée que personne ne peut s'empêcher d'ouvrir, serait-ce la porte de l'enfer. L'attirance pour l'aventure, pour l'inconnu. L'appel de la possibilité, le charme du « pourquoi pas ». Dans « Toutes directions », il y a aussi la peur du choix. Celui qui éteindrait toutes les possibilités. La peur de rester bloqué à tout jamais, non pas dans l'Hôtel California, mais dans la ZAC des petits prés. Ça fait flipper.

Maman, je suis garçon de café. Garçon de café en chef, si ça peut te faire plaisir. Mais honnêtement, vu le niveau de l'équipe, et du chef, surtout garçon de café. Car être serveur,

même à quarante ans, c'est être garé sur la voie d'urgence de l'autoroute « Toutes directions ». C'est une pause pour refaire de l'essence. Car elle est très longue, cette voie « Toutes directions ». Le temps d'une vie. Certains diront même que c'est une voie sans issue. Dans l'honnêteté qui tranche les rêves, toutes les voies sont sans issues. Un jour sur deux, je subis, un peu, mon aliénation. Un soir sur trois, je suis las, et triste comme un clown.

Mais j'ai résolu le problème du matin, maman. Nul besoin d'ambition dévorante pour m'arracher aux bras de Morphée : c'est elle qui me laisse partir, las de ma compagnie. Ce n'est peut-être pas ce que tu imaginais, mais ça marche bien, aussi.

J'ai résolu un autre problème. Si parfois, je marche tout doucement sur ma route, ce n'est jamais à reculons. Je suis garçon de café et chaque soir, je sais que je vais rire, que je croiserai des sourires et des blagues, un peu d'aventure, beaucoup de connivences, et des plaisirs simples. Ça ne ressemble pas à de la réussite, ça ne comble pas mes attentes, ça n'en finit pas avec mes rêves, mais Dieu, que c'est agréable.

De fait, les gens, ces étranges personnes, ont décidé que ce n'était pas vraiment un métier. Je n'organise pas de fusions-acquisitions, je ne sauve la vie de personne. C'est vrai que je n'ai pas l'air très sérieux, dans ma chemise bariolée. Je n'ai même pas l'allure d'un loufiat. Alors ils me parlent de haut, maman. Pas tous, mais presque. Parce qu'ils ont choisi des impasses aux noms trompeurs, « impasse des grandes allées ». Parce qu'ils savent déjà où ils vont, et surtout, c'est le propre d'un cul-de-sac, où ils vont terminer. Ils aiment plonger les mains dans leurs poches, savoir ce qu'ils vont y trouver, en connaître les contours par cœur, et toucher le fond.

Dans mes poches, tu le sais bien, il n'y a rien. Si j'y trouve quelque chose, c'est une surprise. J'aime encore les surprises. Surtout, ma poche, je n'en touche pas vraiment le fond : elle est trouée.

T'es plus là pour les recoudre, mes poches, maman, alors ça t'inquiète un peu, toi aussi. Tu me regardes pas de haut, d'en bas de ton mètre soixante et de ton humilité de maman, mais tu les entends, les gens, et tu as un peu peur. C'est rassurant, les impasses et les lotissements. Mais parfois, quand tu me regardes, je vois l'espoir et le rêve. Et pour ça, je me dis que toi aussi, tu sais qu'il est là, ce panneau « toutes directions ».

Ce soir, je travaille avec Tom et Amélie. C'est pas mes préférés, maman, Tom et Amélie. D'ailleurs, je suis un peu en retard, parce que j'écris, et qu'au final je préfère écrire que servir ; mais j'irai sans rechigner, car aussi fatigant et usant que cela puisse être, ça ne sera jamais aliénant. Ce sera dur mais drôle, j'y serai debout et actif, non pas assis et passif, à regarder la journée défiler à travers des fenêtres en plexiglas, et n'avoir comme occupation que Facebook et Twitter. Je sais ce que je ne veux pas, et au panneau « Quartier d'Affaires de la Défense – suicides et dépresses », je ne me suis pas arrêté. Ce soir, je vais marcher, courir, parler, esquiver, rire, me plaindre (beaucoup), marmonner et peut-être chanter. Je vais me fatiguer, le long de cette route, mais je continue d'avancer, parce que j'ai plein de rêves, que je n'ose pas leur intimer le silence. Parce qu'ils avancent tranquillement, quand je ne porte pas le plateau, à côté de moi sur la route ; et que sur le panneau, là, il y a écrit : « c'est par là gamin ».

« C'est pour ça qu'il faut aller à l'école, pour pas finir comme le Monsieur »

Table 10

Le Cardinal

L'argent a ses détracteurs, ses opposants, ses alternatifs. L'argent a ses passionnés, ses fidèles, ses prévôts. Quelle que soit la catégorie à laquelle nous appartenons, nous devons reconnaître à l'argent, ou plutôt au manque d'argent, une vertu universelle. Si ce n'est l'amour, la misère n'a d'égale pour acculer l'être humain à accomplir l'improbable, des actes les plus gratifiants aux plus sourdes ignominies.

Pour ne pas déroger à la règle, alors que par un mois de septembre, je me retrouvais dans une dèche abyssale, j'étais prêt à tout pour payer mon loyer. Mes années d'étude étaient terminées et avec elles, le boulot du week-end à mettre des salades en rayon chez Monoprix. L'obtention d'un Mastère 2 et cinq années d'études plus ou moins studieuses m'avaient à peine ouvert les portes d'un stage. 35 heures par semaine, rémunérées 400 euros par mois. C'était 225 euros de moins que mon loyer. J'étais jeune, en colocation à Paris, j'aimais la fête et les rencontres. Très vite, je n'eus plus un sou en poche, et mon colocataire payait double loyer. Nous avions beau être très proches, je compris que l'argent aurait un jour le pouvoir de nous diviser. Il fallait agir, et secouer l'indolence de l'été passé : dès le début de septembre, je demandais partout, à tout le monde, du travail. Un copain connaissait une fille qui bossait dans une brasserie. Elle quittait son travail. Apparemment, pas d'expérience exigée : ça me tentait ?

Je n'avais pas vraiment le choix. J'acceptais et me retrouvais, par un jeudi gris comme un Parisien, devant la brasserie le Cardinal, place de la Nation, prêt à découvrir le monde mystérieux de la restauration, ses histoires rocambolesques, ses garçons en costumes, hautains et diablement charismatiques. Naïf, insouciant, j'attaquais sans le savoir la montagne par la face nord, la plus ardue. J'aurais pu débiter ma carrière de serveur dans un modeste café, un bar de quartier à la clientèle parsemée. Le Cardinal était une brasserie auvergnate : celles-ci sont à la restauration ce que l'Académie française est à la langue de Molière. Intransigeantes sur les règles séculaires du métier, elles sont les plus dures, les plus formatrices.

*« Un grand restaurant ne se résume pas uniquement aux clients et aux belles voitures.
Derrière, il y a de la rigueur, de la passion, de l'amour du travail bien fait, de la discipline et
de la transmission du savoir »*

Alain Ducasse

Je suis impressionné. Alors que je fume les ultimes bouffées de ma clope, à quelques mètres de la devanture rouge, je n'en mène pas large. Le Cardinal est un établissement imposant, s'étirant de toute sa longueur des deux côtés de l'angle que forment un boulevard et une rue fréquentée. C'est une brasserie traditionnelle avec une terrasse qui envahit le trottoir sur deux ou trois rangées. L'intérieur semble tout aussi vaste. Le comptoir, de ce que j'en devine de l'extérieur, semble immense, en forme de « U », au milieu de la salle. J'aperçois, à travers les larges fenêtres et la porte vitrée, beaucoup de serveurs, beaucoup de pancartes, de menus, de choses, j'en ai peur, qu'il faudra retenir. Je jette un œil au prix du café, tente de le mémoriser. Il est 9h25, quelques clients épars peuplent la terrasse ; je me doute déjà que 12h et 13h seront des heures fatidiques. J'ai une peur bleue de mal faire, de ne pas savoir. Pourquoi sommes-nous toujours effrayés avant de débiter ? Mon piston était formel : ouvert aux débutants. Je n'ai aucune idée de l'organisation d'un service. Que faut-il faire, dans quel ordre ? J'ai à peine dormi, et mon calme habituel s'est fait la malle, déserteur inopiné. Ce que l'on voit de la restauration de l'extérieur, ces serveurs et serveuses gouailleurs, habiles, rapides, partout à la fois et débordés, ne rassure pas. Est-ce que je peux porter un plateau rempli de verres tout en me déplaçant ? Est-ce que je dois mentir, dire que je l'ai déjà fait ? Ça me semble évident, je vais me planter.

Exploser en plein vol, bardé de commandes et de contrordres, filant, honteux, sous les quolibets des clients et une soufflante des cuisiniers. Je me doute déjà que le service n'attend personne : j'ai peur de la panique.

Mais il me faut de l'argent. Ces problèmes financiers me poussent à faire le pas de plus, ce petit pas vers l'avant qui me rapproche de la porte du Cardinal plutôt que de chez moi. Et secrètement, je veux savoir. Gamin, quand mes parents m'emmènent au resto, je regarde avec admiration ces hommes et femmes qui officient dans l'urgence, s'invectivent, passent en coulisses, ressortent, parlent un langage incompréhensible pour le non-initié. Comme les acteurs au théâtre, ils brillent dans la lumière des projecteurs, charment l'audience sans y paraître. Sur la scène, ils se transforment, deviennent les personnages d'une pièce, d'une histoire, inaccessibles au commun des mortels. Ils connaissent l'envers du décor, forment un groupe soudé à jamais séparé du public. Ils s'offrent, accessibles, pour ne l'être que d'autant moins. Magie de la représentation. Je voulais être un des leurs. En avais-je l'étoffe ? Il était temps de saisir l'occasion, de satisfaire ce gamin de 10 ans, impressionné. J'entre.

Le bruit. Ce qui saute à la figure, en entrant dans une brasserie, c'est le bruit. Le bruit de la cuillère d'un client, la discussion à la table sur ma droite, le tiroir-caisse qui s'ouvre, refermé brutalement, des ronronnements de machines qui s'échappent de la cuisine, le barman chauffant le lait, et, par-dessus, plus fort, les serveurs qui s'invectivent. Ça crée une bulle, un monde dans lequel on est englobé au premier pas. Ambiance électrique. Il y a toujours quelqu'un, quelque part, qui fait quelque chose. Je me retrouve idiot, sur le seuil, au milieu de l'agitation. Les serveurs passent, occupés. Je m'adresse au bar.

La taulière, 35 ans, souriante, m'accueille avec chaleur. En me vouvoyant, elle m'explique, sans perdre de temps en fioritures : je serai « runner », ou « camion » en français. Le « runner » est le lien entre la cuisine et la salle. « Vous ne prendrez pas les commandes », me dit-elle. Je suis soulagé, mais sur l'instant, je ne saisis pas l'importance du rôle, la délicate, instable situation

qui sera la mienne. Elle m'explique : dès qu'un plat est prêt, le cuisinier le dépose sur le passe-plat. Je dois alors prestement l'emmenner à sa table de destination, avec une corbeille de pain, et revenir. Puis, si j'ai le temps, entre deux plats, je dois débarrasser, ranger, aider les serveurs. Ma tâche, à première vue simple, requiert une parfaite connaissance des lieux. Une âme charitable a eu la présence d'esprit de scotcher un plan des tables du restaurant, indiquant leurs numéros respectifs, au-dessus du passe-plat. Appliqué, j'y jette un œil, tente de mémoriser. Je note qu'il existe une table 400, une table 500, une table 600. Vent de panique.

Christophe, un type à l'air débonnaire – et débordé – m'explique à toute allure, au moyen de gestes saccadés. Son flot de paroles se rapproche de celui d'Eminem, je hoche la tête, essaye d'enregistrer pour comprendre plus tard. « Alors tu vois, là-bas en terrasse, c'est la rangée des 500, à côté les 600. À gauche t'as les 50, là les 40, puis les deux rangées, là, c'est les 20 et les 30, ça descend comme ça, puis la petite là c'est 60, et l'autre terrasse là c'est les 400, et juste derrière les 300, ça va de droite à gauche, tu vois ? Pis quand tu emportes un plat à une table tu prends une corbeille à pain avec, tu vois à côté du passe t'as les corbeilles et le pain, t'ferais bien d'en couper à l'avance mon gars, mais là on va manger, dépêche... ». Je suis Christophe, qui m'indique la table où l'équipe déjeune. Il n'y a personne encore. Je m'installe, gêné. J'attends. J'ai retenu trois choses : un, que je n'ai rien retenu, et que le plan du restaurant ne ressemble en rien à l'enchevêtrement de tables qui s'offre à mes yeux. Deux, qu'à première vue, quoi que je fasse, y'a urgence. Trois, que ça y est, dans quelques minutes je ferais partie de ces initiés qui, d'une voix tonitruante et agacée, braillent :

– Et la bavette à la 42, elle est où ? Et la 400, ils sont là pour manger, ou ils prennent le soleil ?

« On n'est vraiment doué que pour le métier qu'on fait. »

Émile-Auguste Chartier, dit Alain.

Après le repas du personnel, steak-frites servi dans de grands récipients en alu posés sur la table, puis la clope, partagée avec Ricardo et Sylvain, je dois me lancer. Jusqu'ici, j'ai agi comme tous les premiers jours de boulot. J'ai suivi sans moufter, tenté de saisir tous les conseils glanés au vol, sans trop poser de questions pour ne pas paraître inapte, idiot. Maintenant, il est 11h50, et je tourne sans savoir quoi faire. Je suis nerveux, bien sûr, à quelques minutes de mon tout premier service. Mais quand viendra-t-il ? Quand viendra le rush ? Je tire sur les pans de ma chemise mal repassée, coupe du pain en plus, je regarde le plan de salle – que je ne comprends toujours pas. Je traîne dans les pattes des serveurs. Ricardo accueille des clients. Il les place, à l'aise, leur glisse un mot drôle. J'envie son assurance. En attendant, je tourne en rond, désœuvré. Les minutes s'écoulent. Je passe aux toilettes, vérifie ma chemise, mon épi. Je n'ai pas l'habitude de m'habiller en costume, ça rend mes gestes et ma démarche obséquieux. Je fais glisser mes chaussures, claque des talons...dans le vide. J'ai l'impression que tout le monde s'occupe, sauf moi. Privilège de ceux qui connaissent le métier, la maison. 12 h 15. C'est calme. Ça ne vient pas. À 12h20, les plats pour la table de Ricardo sont prêts. Je les emporte, droit comme I, sentencieux comme un maître d'hôtel cinq étoiles. Je les dépose à l'unique table dressée pour le déjeuner, facile. Pas celle à laquelle je m'attendais, selon le plan. Ricardo me reprend, gentiment, à l'écart. On sert par la droite. La viande devant le client. Ok. « C'était bien la 43 ? », je demande, inquiet. La commande stipulait « Table 43 ». Selon le plan, j'ai déposé

les plats à la 41. Je ne peux pas m'être déjà trompé, il n'y a qu'une table. Ricardo confirme : c'est la 43. Il me montre la 41, à côté, un peu en diagonale, vide.

Ces deux tables. Mes deux premières tables. À l'emplacement mouvant. Combien de plats de la 41 déposé à la 43 ? Deux tables de deux personnes, en tout point identiques, changeant d'ordre et de sens selon le service et l'organisation de Ricardo. Combien de services – combien de mois - avant que je ne saisisse, enfin, laquelle était la bonne ? Car évidemment, une fois que la salle calme et ordonnée se transforme en un capharnaüm de mouvement perpétuel, ce que j'ai sous les yeux ressemble de moins en moins au plan dessiné au crayon de papier. Dans le « rang » de Ricardo, c'est-à-dire la partie de la salle dont il a la charge, englobant les tables de la 40 à la 59, puis en terrasse, les 300 et les 400, je ne parviens pas à différencier, le premier jour, la 45 de la 57. Elles sont situées l'une à côté de l'autre, elles sont toutes les deux occupées, et la 48, qui devrait se trouver entre les deux et que je cherche avec mes deux assiettes dans les mains, semble avoir disparu. Impossible de retourner vérifier sur le dessin, à l'autre bout du restaurant, et Ricardo n'est nulle part à l'horizon. Je vise deux personnes qui n'ont pas de plat, j'inspire un grand coup et annonce, « La bavette saignante ? L'escalope milanaise ? » tout en m'approchant, l'air sûr de moi. Ils me contredisent, ah non, ils ont pas du tout commandé ça, eux c'est deux entrecôtes, et ça fait un moment d'ailleurs. Je m'excuse, me liquéfie, cherche du regard. Des clients réagissent. « Une bavette saignante ? C'est moi je pense... »

Je souris, je pose, je repars. Oublier l'échec, reprendre aplomb, une minute plus tard, je suis au même endroit, je cherche la 45, qui devrait être à côté du mur, là, mais à la place de la table de deux que je cherche, il y a trois tables collées – et occupées par un groupe de six. « La salade parisienne ? Le, euh...le poisson ? »

Je ne sais pas à quelle heure ça a commencé. Je ne sais pas comment. Les commandes s'enchaînent, les assiettes, les ratés, les erreurs, les retours, les oublis, et le restaurant est plein à craquer. Tout le monde va vite, personne ne s'entend, personne n'est jamais au même endroit,

et les assiettes s'empilent sur le passe-plat. Je mets le cerveau de côté, l'estime de moi et la fierté, ces considérations futiles, avec, et j'envoie. Je me trompe, j'envoie. J'ai chaud, j'envoie. Ricardo s'énerve, j'envoie. Un client rigole, moqueur, j'envoie. Je n'ai plus qu'un but: que Franck, le chef de cuisine, ait la place de poser ses assiettes chaudes sur le passe-plat. Assiettes qu'il sort par lot de six. Je cours presque. J'apporte, je pose, je reviens, je me brule, j'apporte, je pose, j'ai oublié le pain, je repars, je prends le pain, une autre assiette, je pose l'assiette, c'était pas là, je pose le pain à l'autre table, mais c'est où du coup, là-bas, sourire, assiette posée, je repars le barman dit un truc, j'entends pas, Franck gueule, assiettes, c'est où, en fait, la 27 ?

Pendant trois heures, Chris, Ricardo, Stef, la patronne, le barman me reprennent, m'aiguillent sans égards mais sans méchanceté. Distants. Les clients sont mon pire ennemi. Ils m'arrêtent, m'interceptent dans ma course, me demandent mille choses que je ne sais pas où trouver. J'en réfère à quelqu'un, à la volée, dans l'urgence. Je m'adresse à la mauvaise personne, qui me dit de le dire à un autre. « C'est pas mon rang, là ! ». « Prends pas les commandes ! ». J'essaie de faire fi de l'agacement qui pointe dans la voix de Stef. Je reste concentré, je continue. C'est facile : Franck ne s'arrête pas, lui, et les plats sortent très, très vite de la cuisine. À plusieurs reprises, il n'a plus de place pour les poser. Il gueule. « Putain, ça part là ! Oh, y'a quelqu'un, bordel ! Allez vite, bordel ! ». Trois assiettes dans les mains, je jette un regard vers ma station : plus de pain.

« Le temps manque pour tout »

Honoré de Balzac, *Le Lys dans la vallée*

Peu à peu, le rythme ralentit, le stress retombe. J'ai une profonde envie de m'en griller une, d'aérer mon cerveau quelques minutes, mais personne ne le fait. Quand, au bout d'une longue attente, Ricardo sort enfin fumer, caché à la vue des clients derrière un bloc électrique, il sort seul. Quand il revient, Sylvain prend sa place, sans un mot. Les gars sortent tour à tour. Le service n'attend personne. Je prends mon mal en patience. Au bout de la chaîne des fumeurs, Sylvain vient me faire signe. Je sors, allume une cigarette dans le brouhaha de la rue des Pyrénées, seul. Je suis au bout du rouleau, en sueur, l'esprit et le corps vides. La clope est déraisonnablement courte. Je rentre. Le restaurant est plongé dans une ambiance de fin de soirée, quelques clients ici et là, et du bordel à ranger, partout. Le flot des clients et des allers-retours s'est ralenti, mais l'animation persiste, les buveurs de cafés et les grands-mères succèdent aux costards du déjeuner. Le Cardinal continue de tourner. Je me déplace au ralenti, éteint. Balai, nettoyage des couverts au vinaigre, un par un, puis nettoyage des tables. Mon premier rush vient de me passer dessus. À chaud, ce n'est qu'une succession d'images, d'instantanés brouillons, sans fil conducteur, sans ordre. Qu'est-ce qu'il vient de se passer ? Est-ce que mes conneries ont prédominé sur l'énergie dépensée ? Comment m'en suis-je sorti ? Je mets mes dernières forces à contribution pour effectuer les tâches qu'on me donne, mais le stress et l'ambiance électrique créée par l'agitation, le bruit et l'urgence ne me portent plus. Malgré moi, je me traîne. Il y a une minute, il était 12h15. Quelle heure est-il, maintenant ? 19 h ? Sandrine, la patronne, m'envoie me changer. Je la rejoins derrière le bar. Elle me tend 50 euros en rigolant, « ben ça a été, alors ! Vous revenez demain ? »

Il est 14h30.
